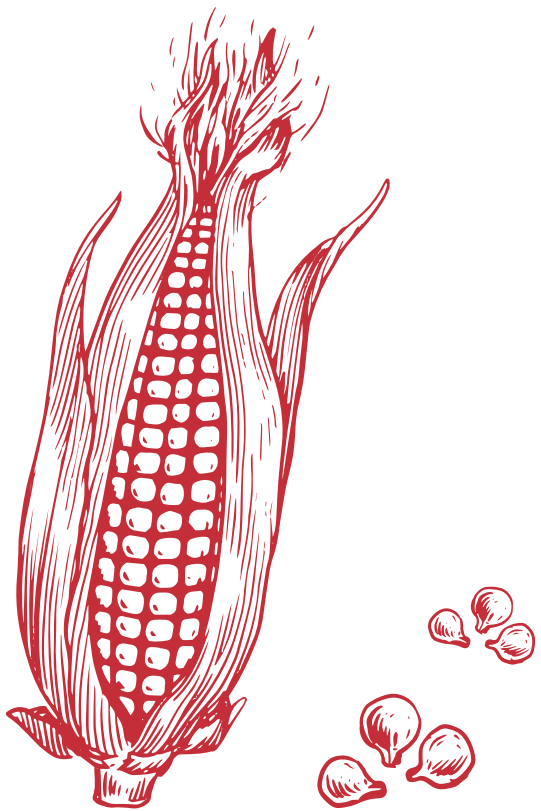


PATRIMÔNIO

# COZINHA MINEIRA



## DOSSIÊ PARA REGISTRO DOS SISTEMAS CULINÁRIOS DA COZINHA MINEIRA: O MILHO E A MANDIOCA

PATROCÍNIO



COOPERAÇÃO TÉCNICA



CULTURA E TURISMO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA CULTURA





Dossiê para registro dos

# Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca

Belo Horizonte

2023

---



**Governador do Estado de Minas Gerais**

Romeu Zema Neto

**Vice-governador do Estado de Minas Gerais**

Mateus Simões

**Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais**

Leônidas Oliveira

**Secretária de Estado Adjunta de Cultura de Minas Gerais**

Milena Pedrosa

**Iepha-MG**

**Presidente**

Marília Palhares Machado

**Diretora de Proteção e Memória**

Débora Raíza Carolina Rocha Silva

**Gerente de Patrimônio Cultural Imaterial**

Nicole Faria Batista

**Gerente de Identificação e Pesquisa**

Isabela Fernanda Gomes Oliveira

**Gerente de Patrimônio Cultural Material**

Ângela Dolabela Cãnfora

**Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças**

Daniel Fernandes de Abreu e Silva

**Diretora de Conservação e Restauração**

Luciane Andrade Resende

**Diretora de Promoção**

Alessandra Deotti e Silva

---



## FICHA TÉCNICA

### **lepha-MG**

#### **Coordenação geral do projeto**

Luis Gustavo Molinari Mundim

Raphael João Hallack Fabrino

#### **Coordenação da pesquisa**

Débora Raiza Carolina Rocha Silva

#### **Equipe técnica**

#### **Pesquisa, elaboração e revisão do dossiê**

Ana Paula Lessa Belone

Bruno Vinícius Leite de Moraes

Gustavo Celestino Oliveira

Maria Luiza Dias Oliveira

Nicole Faria Batista

#### **Estagiários**

Gabriel Nunes da Silva

Helen Crislande Cardoso de Oliveira

Letícia Reis dos Santos

Victor Henrique de Souza Arcanjo

### **Instituto Periférico**

#### **Diretora-Presidente**

Gabriela Santoro

#### **Diretora Executiva**

Lilian Nunes

#### **Diretora Financeira e Jurídica**

Daniela Savoi

#### **Coordenadora do projeto**

Luciana Praxedes

#### **Pesquisadores e redatores do dossiê**

Clarice Murta Dias

Clotildes Avellar Teixeira

Fernanda Mendes Santos

Isabella Caroline de Souza

Joana Ramalho Ortigão Corrêa

José Newton Coelho Meneses

Luca Palmesi

Marcelo de Podestá

Nathália Marques

Rudá Kocubej de Andrade

#### **Revisora**

Vanice Araújo



## LISTA DE ABREVIATURAS

**Conep** - Conselho Estadual do Patrimônio Cultural

**GDI** - Gerência de Documentação e Informação

**Icomos** - Conselho Internacional de Monumentos e Sítios

**ICMS** - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços

**Iepha** - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

**Ipac** - Inventários de Proteção do Patrimônio Cultural

**Iphan** - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**PPGHIS-Ufop** - Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto

**Unesco** - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - António Pinto de Miranda. Planta do Arraial do Tejuco, 1784, aquarela colorida, 38,9x52cm, Arquivo Histórico do Exército/RJ .....	46
<b>Figura 2</b> - Thomas Ender. Vista de Mariana (MG), 1817, aquarela .....	48
<b>Figura 3</b> - Eixos para salvaguarda de bens culturais imateriais do estado de Minas Gerais .....	195



## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> - Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião .....	81
<b>Gráfico 2</b> - Bens do sistema culinário do milho e da mandioca por mesorregião .....	97
<b>Gráfico 3</b> - Área de floresta plantada por mesorregião de Minas Gerais (2020) .....	159



## LISTA DE IMAGENS

<b>Imagem 1</b> - Horta em organização, abacaxizal e arrozal no Instituto Dom Bosco, em Itajubá (MG), em 27/3/1930 .....	42
<b>Imagem 2</b> - Plantação de milho e feijão no Instituto Dom Bosco, em Itajubá (MG), em 27/3/1930 .....	43
<b>Imagem 3</b> - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG) .....	71
<b>Imagem 4</b> - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG) .....	72
<b>Imagem 5</b> - Fogão a lenha e panelas de alumínio no Quilombo Ausente, no município do Serro (MG) .....	72
<b>Imagem 6</b> - Fogão a lenha e panelas de ferro em Conceição dos Ouros (MG) .....	73
<b>Imagem 7</b> - Queijos artesanais produzidos em Araxá, região da Canastra e do Serro já curados, em processo de maturação na cidade de Araxá (MG) .....	74
<b>Imagem 8</b> - Doce preparado no tacho de cobre em Poços de Caldas (MG) .....	75
<b>Imagem 9</b> - Cafés colhidos em Três Pontas (MG) .....	78
<b>Imagem 10</b> - Quitandas produzidas em Conceição dos Ouros (MG) .....	79
<b>Imagem 11</b> - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre em Poços de Caldas (MG) .....	86
<b>Imagem 12</b> - Goiabada sendo colocada em formas de madeira em Poços de Caldas (MG) ..	87
<b>Imagem 13</b> - Mandioca recém-extraída em Uberlândia (MG) .....	100
<b>Imagens 14</b> - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG) .....	104
<b>Imagens 15</b> - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG) .....	105
<b>Imagem 16</b> - Milho armazenado em casa de moinho .....	106
<b>Imagem 17</b> - Tambor para lavagem da mandioca, ainda com casca – Uberlândia (MG) .....	108
<b>Imagem 18</b> - Mandioca sendo partida de maneira padronizada com o uso de prego e trava para medição – Uberlândia (MG) .....	110
<b>Imagem 19</b> - Pilão (à esquerda) em casa de moinho em Conceição dos Ouros (MG) .....	117
<b>Imagem 20</b> - Forno de tabatinga em Conceição dos Ouros (MG).....	121
<b>Imagem 21</b> - Bolo de mandioca feito em Conceição dos Ouros (MG) .....	124
<b>Imagem 22</b> - Cobu feito em Conceição dos Ouros (MG) .....	125





**Imagem 23** - Vassoura utilizada para limpar forno – Conceição dos Ouros (MG) ..... 126

**Imagem 24** - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre – Poços de Caldas (MG) ..... 140



## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1</b> - Mapa da região limítrofe dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, em litígio, em 1882 .....	62
<b>Mapa 2</b> - Macrorregiões reconhecidas pelo projeto Territórios Gastronômicos .....	82
<b>Mapa 3</b> - Localização das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais .....	93
<b>Mapa 4</b> - Biomas de Minas Gerais .....	150
<b>Mapa 5</b> - Região de Grão Mogol (MG) e Vale das Cancelas .....	157
<b>Mapa 6</b> - Divisão do estado de Minas Gerais em macrorregiões .....	164
<b>Mapa 7</b> - Região de Alto Rio Pardo (MG) .....	180



## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> - Tipos e subtipos dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca .....	95
<b>Tabela 2</b> - Frequência dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca em Minas Gerais .....	98



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	11
1.1. Saberes, sabores e aromas: uma introdução à ideia de cozinha mineira e de sistemas culinários em Minas Gerais .....	15
<b>2 CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA DA COZINHA MINEIRA</b> .....	22
2.1 As Minas para além da mineração: a terra onde se lavra e semeia, suas gentes e sua comida .....	23
2.1.1. Uma dimensão da cultura alimentar dos povos originários .....	29
2.1.2 A produção, o abastecimento e o consumo: fazendas, quintais e a formação da comida das famílias mineiras .....	38
2.2 A conformação de uma cultura alimentar diversa: a base fundamental do milho e da mandioca .....	49
2.2.1 Quitandas mineiras: exemplo primordial .....	53
2.3 O olhar do outro: o milho e a mandioca em Minas nas narrativas dos viajantes estrangeiros .....	57
2.4 Nossa construção identitária contemporânea: necessidade, gosto e compreensão .....	63
<b>3 OS SISTEMAS CULINÁRIOS E A COZINHA MINEIRA</b> .....	67
3.1 Caracterização do conceito de sistema culinário .....	67
3.2 Sistemas culinários presentes em Minas Gerais .....	76
3.3 Cozinha mineira como lugar: afetividades, sabores e aromas à mesa .....	85
<b>4 SISTEMA CULINÁRIO DO MILHO E DA MANDIOCA EM MINAS GERAIS</b> .....	89
4.1 O milho e a mandioca nos mapeamentos e inventários agroalimentares e culinários de Minas Gerais .....	91
4.2 Sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais .....	99
4.2.1 Raízes e sementes dos sistemas culinários do milho e da mandioca .....	100
4.2.2 Os modos de fazer farinha de milho e de mandioca em Minas Gerais .....	108
4.2.3 Ferramentas, identidades e relações sociais .....	116
4.3 Milho e mandioca na cozinha mineira .....	117
4.3.1 Cafés e quitandas .....	119
4.3.2 Refeições .....	129
4.3.3 Doces e sobremesas .....	139
4.3.4 Aperitivos e comidas de boteco .....	141
4.3.5 Outros usos .....	142
4.4 Milho e mandioca em festividades e rituais .....	143



<b>5 DINÂMICAS DE TRANSFORMAÇÃO E CONTINUIDADE</b> .....	148
5.1 Cultura viva, cozinha viva: tradição, mudanças e transformações .....	148
5.2 Hegemonia das práticas agrícolas modernas .....	152
5.2.1 Desmatamento, monoculturas e “florestas” de eucalipto .....	154
5.2.2 Em direção ao Cerrado .....	159
5.2.3 A cultura do milho, ameaças ao patrimônio alimentar .....	163
5.2.4 Transgênicos e agrotóxicos e seus impactos na agrobiodiversidade .....	166
5.2.5 Mudanças, perdas e continuidades na cultura da mandioca .....	170
5.3 Comunidades tradicionais e soberania alimentar em Minas Gerais .....	175
<b>6 MOTIVAÇÃO PARA O REGISTRO</b> .....	186
<b>7 SALVAGUARDA</b> .....	192
7.1 Propostas de ações de salvaguarda .....	196
7.2 Estratégias para construção/implementação do Plano de Salvaguarda .....	205
<b>8 TERMINOLOGIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL</b> .....	207
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	212
<b>APÊNDICES</b>	
A - Documento técnico - “Conceituação e panorama da cozinha mineira” .....	234
B - Documentação cartográfica .....	329
C - Documentação fotográfica .....	344
<b>ANEXOS</b>	
“Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais” .....	360



## 1 INTRODUÇÃO

A cultura alimentar é um dos principais aspectos identitários do estado de Minas Gerais. Essa afirmativa é inserida como a frase que inaugura o texto do presente dossiê para marcar, logo de início, o que os estudos levantados e que serão desenvolvidos ao longo dos capítulos que se seguem indicam: a centralidade da cozinha na vida dos mineiros.

Essa compreensão é algo já assimilado por todos e todas, não precisa ser pesquisador para chegar a essa conclusão. No entanto, há no universo da cozinha mineira uma complexidade tamanha que existem inúmeras pesquisas, tais como teses, dissertações, artigos, projetos, filmes, documentários, pesquisas livres, entre outras metodologias de levantamento e análise de variadas áreas do conhecimento que buscam compreender esse tema.

Este dossiê de registro, elaborado entre 2021 e 2023, é mais uma tentativa de organização e compreensão do tema, tendo como finalidade caracterizar o bem cultural e subsidiar a decisão do Conselho Estadual do Patrimônio Cultural de Minas Gerais – Conep-MG quanto à sua proteção.

A documentação constante neste dossiê foi produzida por uma equipe de especialistas contratada pelo Instituto Periférico, ficando sob a coordenação e supervisão do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha-MG, por meio da celebração de um Acordo de Cooperação Técnica entre as instituições.

Diante disso, o texto técnico que se segue foi feito a muitas mãos. A sua elaboração foi de responsabilidade do Instituto Periférico, cujo corpo técnico foi composto de pesquisadores da área da Educação, Antropologia, História, Geografia, Comunicação, além de cozinheiro e estagiários da História e da Museologia. A coordenação, orientação, validação e revisão do estudo foram acompanhadas de forma muito próxima pela equipe técnica do Iepha, composta de antropólogos, historiadores e geógrafo da Diretoria de Proteção e Memória, por meio das gerências de Identificação e Pesquisa e de Patrimônio Cultural Imaterial.



Além da equipe diretamente envolvida na escrita, cabe mencionar a equipe da Diretoria de Promoção, que, por meio da Gerência de Documentação e Informação, orientou e disponibilizou o acervo da biblioteca do Iepha referente aos bens protegidos na esfera municipal. Nesse sentido, vale citar que a documentação encaminhada pelos municípios ao Iepha por meio do Programa ICMS Patrimônio Cultural foi uma das principais fontes de pesquisa das equipes, conforme consta no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira*, apenso a este dossiê. Esses dossiês e inventários elaborados pelas gestões locais foram base para definições, seleções, concepções e, sobretudo, para caracterização do bem cultural a ser protegido.

Cabe ressaltar que a abertura desse processo de registro, assim como a delimitação do bem cultural *Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o milho e a mandioca*, é fruto de uma longa trajetória do Iepha-MG em pensar a cultura alimentar no estado. De início, salienta-se que a primeira proteção de um bem cultural de natureza imaterial no país foi feita pioneiramente por Minas Gerais, em 2002, por meio do Conselho Estadual do Patrimônio Cultural – Conep, tendo como objeto o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da região do Serro. É bastante simbólica essa proteção, uma vez que um elemento do universo da cozinha mineira foi o que saltou aos olhos dos técnicos e da sociedade mineira como o primeiro bem a ser reconhecido pelo estado.

Onze anos depois, em 2013, houve a proteção da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, em que, entre as referências culturais identificadas na celebração, destacaram-se diversos elementos relacionados à cultura alimentar: a Quinta do Angu, momento em que a Rainha Festeira distribui angu com molhos de verduras e carnes para toda a população do município; a distribuição de licores e doces; e o leilão, quando a comunidade doa e leiloa itens alimentícios para o fomento da celebração do ano seguinte. Ailton Batista, servidor do Iepha, destacou essa presença no artigo *A comida fala: elemento fundamental e representativo da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte*, publicado no *Patrimônio em Textos: Edição comemorativa aos 41 anos do Iepha-MG*, em 2012.



Posteriormente, em 2014, foi registrada como patrimônio cultural de natureza imaterial do estado a Comunidade Quilombola dos Arturos, na qual a centralidade de sistemas culinários se colocou mais uma vez, sendo que integraram o processo de registro as fichas de inventário da Culinária dos Arturos e do Conhecimento das Plantas.

Entre 2012 e 2016, o Iepha-MG realizou o *Inventário Cultural no Rio São Francisco*. Nesse processo, os elementos relacionados à cultura alimentar foram marcantes e recorrentes nas oficinas de mapas de percepção realizadas ao longo da pesquisa em 2012. Entre as mais de 400 referências culturais identificadas na aplicação dos mapas, cerca de 60 delas apontavam a alimentação como aspecto cultural da região. Nesse sentido, após uma seleção técnica, foram inventariados, na categoria de saberes/modos de fazer, diversos elementos desse universo, tais como a manteiga de garrafa, carne de sol, farinha de mandioca, beiju, biscoitos peta e ginete, moqueca de surubim, feijão-tropeiro, arroz com pequi, requeijão, paçocas de carne de sol e baru, doce de buriti, rapadura, licor de murici e pequi e cachaça, totalizando 18 fichas das 76 realizadas no projeto. Esse número, que representou aproximadamente 24% dos bens culturais inventariados, revelou a importância da culinária para a população do São Francisco. É importante ressaltar que, no relatório final desse inventário, indicou-se o registro da Cozinha Norte-Mineira como patrimônio cultural, indicação essa que foi referendada pelo Conep, conforme Deliberação Normativa nº 2/2016.

Também nas Folias de Minas, bem registrado em 2017, no Kilombo Manzo Ngunzo Kaiango, reconhecido em outubro de 2018, e no Artesanato em Barro do Vale do Jequitinhonha, protegido em dezembro de 2018, se apresenta nos dossiês e inventários a temática da cultura alimentar.

Partindo da proposta indicada pelo Iepha e referendada pelo Conep, de registro da cozinha mineira do norte de Minas, mas visando compreender como se dava a produção de milho e mandioca de forma mais ampliada no estado, o Iepha-MG abriu o *Cadastro dos moinhos de milho e casas de farinha de mandioca*. O cadastro foi lançado durante as comemorações do Dia do Patrimônio de 2019, que elegeu como tema "Cozinha e cultura alimentar", tendo a semana de 13 a 18 de agosto sido inteiramente dedicada às discussões em torno das experiências relacionadas à alimentação e ao patrimônio cultural em distintas dimensões, por meio de extensa programação. Na ocasião, foi iniciado o projeto do *Inventário*





*Cultural das Farinhas*, por meio da disponibilização do cadastro, que se configurou como a primeira etapa dos estudos.

Ao longo de 2020 e 2022, os dados levantados no cadastro ajudaram a compreender a importância desses saberes e espaços. Um relatório do cadastro foi produzido e a análise resultou em uma identificação sobre o processo de produção de farinhas e outros subprodutos derivados do processamento da mandioca e do milho, dois espécimes vegetais de forte presença no contexto agrícola e alimentar do estado de Minas Gerais<sup>1</sup>. O relatório tem fichas de inventário e indicações de medidas de salvaguarda, entre elas o registro dos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Nesse ínterim, considerando outros estudos já realizados pelo Iepha e o cadastro participativo das casas de farinha e moinhos de milho, em que prefeituras, instituições de ensino, comunidades e pesquisadores em geral apresentaram informações, o Iepha acatou a proposição da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais – Secult/MG de reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural do estado.

No entanto, pensando na diversidade da cozinha mineira, nos seus vários aspectos, nas suas muitas formas de ocorrência, nas diferentes regionalidades, nas suas múltiplas funções, na pluralidade de saberes, ofícios, práticas e lugares associados, nas mais diversas modalidades de interpretações acadêmicas, entre outras complexidades que envolvem esse saber, verificou-se a inviabilidade de se fazer um único registro com essa amplitude. Ao evitar categorias generalizantes, é possível lançar um olhar mais efetivo e consistente para a salvaguarda das diversas práticas e saberes presentes na chamada cozinha mineira.

Assim, considerando todo o exposto até aqui, dentro do projeto *Cozinha Mineira Patrimônio*, elegeram-se como bem cultural a ser protegido enquanto patrimônio cultural imaterial do estado os *Sistemas Culinários da Cozinha Mineira*, sendo os do *milho* e da *mandioca* como sua primeira caracterização.

---

<sup>1</sup> Ver Mapa 3 - Localização das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais.



## 1.1 Saberes, sabores e aromas: uma introdução à ideia de cozinha mineira e de sistemas culinários em Minas Gerais

Minas Gerais é um estado estreitamente ligado à culinária. Não é possível falar sobre sua formação sem passar por cozinhas, quintais e roças. Tanto na região das minas como no sertão, diferentes costumes alimentares se desenvolveram e, ao longo do tempo, se enraizaram, tornando-se referências culturais dos mineiros. Nesse universo alimentar, os saberes são diversos e passam pelo saber-fazer a comida, mas também artefatos, temperos, ingredientes, plantios e colheitas, ritos e festejos.

A cultura alimentar do estado pode ser facilmente identificada pelos aromas, produtos, técnicas e sabores, que se tornaram elementos identitários e que foram construídos a partir das influências culturais e disponibilidades de produtos. Dessa forma, a cultura alimentar presente no estado é diversificada, reunindo elementos tradicionais de diferentes regiões. No território conhecido pelas Minas, a mistura da multiplicidade de produtos, sabores, aromas e cores resultou em uma culinária que confere identidade muito específica, bem como um sentido de pertencimento a uma coletividade. O cardápio dessa cozinha é marcado pela presença de pratos como o feijão-tropeiro e do tutu de feijão, dos derivados do milho e do leite, do uso da carne de porco, como leitão pururuca e o torresmo, do frango com quiabo, do café, dos doces e das quitandas, entre outros.

Da mesma maneira, como já exposto, tem-se a cozinha tradicional das Gerais caracterizada por outros aspectos regionais, tais como o uso dos frutos e vegetais típicos do Cerrado e da Caatinga, como o buriti, pequi, baru, murici e a mandioca. Outro aspecto marcante na culinária da região norte e nordeste de Minas Gerais é a existência de pratos com um refinado conhecimento tecnológico de processamento de alimentos. Tais adaptações se constituíram durante o processo de interiorização do sertão mineiro e ainda hoje permanecem nos hábitos alimentares da população. Entre eles pode-se citar a carne de sol, as paçocas, a manteiga de garrafa, rapaduras, farofas, entre outros.

Essa divisão, no entanto, não é estanque. Ao contrário: ao longo dos anos se mostrou porosa, permanecendo em contato constante, transitando e se modificando mutuamente. Movimento observado ainda com mais força no contexto da modernidade, que faz com que pessoas e produtos circulem de forma ampla e que propicia cada vez mais o intercâmbio entre



essas regiões e os saberes provenientes delas.

Além disso, pensando para além dos sabores e produtos, percebe-se que a comida mineira é caracterizada não somente pela necessidade de se alimentar, mas pela função social que exerce, uma vez que, nos espaços relacionados à cultura alimentar, se desenvolvem relações de amizade, de afeto, troca de saberes, manutenção e ressignificação de tradições, entre outros aspectos que alimentam o corpo, a alma e o espírito.

Observa-se, assim, que a cozinha mineira é plural, sobretudo porque é estruturada por diferentes marcadores identitários e por distintos hábitos alimentares e práticas culinárias. Além disso, é composta de imaginários, identidades e memórias coletivas que geram sentimento de pertencimento, conformando um patrimônio dos mineiros e mineiras.

Sendo símbolo da nossa identidade, é também objeto de disputa narrativa, existindo hoje diferentes formas de compreensão e de ocorrência. São também amplos os seus detentores, sendo difícil definir um só nicho de executores dessa referência cultural, indo desde os agricultores familiares, passando por cozinheiros, doceiras, paneleiras, quitandeiras, charcuteiros, até *chefs* da cozinha mineira contemporânea, entre tantos outros grupos culturais.

Tais identidades e hábitos foram, e ainda são, reatualizados ao longo de anos, a partir da vegetação disponível, de processos históricos, sociais, culturais e econômicos, entre outras dinâmicas. Como aponta o professor e historiador José Newton Meneses em seu texto, elaborado para este projeto, *a cozinha mineira é patrimônio dos mineiros, é expressão da história de Minas, e ela, sobretudo, narra os mineiros para os outros*. Ainda segundo o pesquisador:

A cozinha mineira pode ser definida como o conjunto de práticas e de modos de fazer os alimentos construído por relações socioculturais das diversas regiões do estado em uma complexidade de sistemas, como os culinários, os agrícolas e os alimentares, em diálogo com uma *oikonomia* complexa de um cotidiano rico. As vinculações territoriais de tais alimentos, muitos deles cultivados nos quintais domésticos, suas hortas e seus pomares, representam a diversidade e a tipicidade da cozinha, não restringindo-a a um único sistema alimentar. Os saberes são expressos não somente por meio de técnicas e usos de instrumentos tradicionais, como tachos, fornos de barro e fogão a lenha, mas estão presentes na comensalidade diária, nas festividades, nas feiras e nos mercados, na religiosidade e em suas comidas de devoção, além do caráter de hospitalidade, ultrapassando os limites do ambiente físico da cozinha, criando diversos lugares de acolhimento e de sociabilidade. Na cozinha mineira, está presente também o valor da continuidade e



da transmissão de saberes, fortalecendo a sua identidade e construindo a sua memória social<sup>2</sup>. (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 245)

Diante do exposto, em linhas gerais, pode-se definir a cozinha mineira como uma **categoria** complexa que conjuga variadas práticas, insumos, técnicas, artefatos, vínculos sagrados, lugares, ofícios, mestres, comunidades tradicionais, formas de associativismo, formas de sociabilidade, entre outras dinâmicas, que geram um sistema de conhecimentos e práticas.

Assim, compreendendo que a cozinha mineira é uma categoria, parte-se para a necessidade de entender o conjunto de coisas que podem ser abrangidas ou referidas por essa concepção genérica. É nessa perspectiva que destrinchamos a categoria e, assim, dando um caráter mais próximo do processo de reconhecimento de um bem como patrimônio cultural de natureza imaterial, selecionamos o objeto **sistemas culinários**, que está caracterizado no capítulo 3, intitulado *Os sistemas culinários e a cozinha mineira*.

De acordo com a antropóloga Renata Menasche, os sistemas culinários são constituídos por: “receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, espécies e variedades autóctones, práticas alimentares quotidianas e refeições festivas, bem como utensílios e objetos de toda a espécie que constituem a cultura material relacionada com a produção e consumo dos alimentos, mecanismos de sociabilidade pelos quais se dá sua circulação e, ainda, espaços nos quais se realizam práticas associadas ao ato de comer – incluindo mercados e feiras, entre outros – que, ao mesmo tempo que são ‘constituídos por’, constituem modos de vida e visões específicas do mundo”<sup>3</sup>.

Vê-se, portanto, que a cozinha mineira é sistêmica. Isso significa dizer, conforme já apontado anteriormente, que orbitam em torno dela diferentes dimensões que a estruturam:

---

<sup>2</sup> IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Conceituação e panorama da cozinha mineira*. Documento técnico. 2023, p.245.

<sup>3</sup> Por sistemas culinários, entendemos, conforme a definição de Menasche: “Y es así que recetas heredadas, platos tradicionales, productos e ingredientes locales, especies y variedades nativas, prácticas alimentarias cotidianas y comidas festivas, así como utensilios y objetos de todo orden que componen la cultura material relacionada con la producción y consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se da su circulación y, además, espacios en que se realizan prácticas asociadas al acto de comer - incluyendo ahí mercados y ferias, entre otros - componen “sistemas culinarios” que, al mismo tiempo en que son “constituídos por”, constituyen modos de vida y visiones específicas del mundo.” MENASCHE, Renata. Cuando la Comida se Convierte en Patrimonio: puntualizando la discusión. In: MINGOTE CALDERÓN, José Luis (Coord.). *Patrimonio Inmaterial, Museos y Sociedad: Balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Cultura, 2011, p. 5.



práticas agrícolas tradicionais (plantio, colheita, manejo); insumos (sementes crioulas, variedades de espécies/raças, etc.); técnicas de cocção/preparação; elementos materiais da cultura (artefatos, ferramentas, instrumentos, utensílios, etc.); vínculos sagrados (alimentos festivos, votivos, devocionais, etc.); lugares (feiras, mercados, restaurantes, cozinhas, despensas, quintais, casas de farinha, etc.); ofícios (cozinheiras, pescadores, paneleiras, quitandeiras, etc.); mestres (guardiões de sementes, raizeiras, etc.); comunidades tradicionais (vazanteiros, pescadores, apanhadores de flores, quilombolas, indígenas, povos de terreiro, etc.); formas de associativismo (cooperativas, redes locais, economia popular, social e solidária, política de troca de sementes), formas de sociabilidade (festas populares, cívicas, sentar à mesa, comensalidade), entre outras.

Nesse sistema, existe uma gama de produtos, alimentos, formas de preparo e pratos mais emblemáticos e conhecidos da cozinha mineira, tais como o pão de queijo, o frango com quiabo, o feijão-tropeiro, o tutu de feijão, a costelinha refogada, a goiabada, o doce de leite, as quitandas, o queijo, entre outros marcadores identitários que são culturalmente compartilhados. Há outras referências culinárias muito bem delimitadas entre os seus detentores, mas que, no entanto, são menos conhecidas ou entendidas como cozinha mineira, tais como as comidas do norte de Minas, como já dito anteriormente quando falamos da região do Rio São Francisco; as do Vale do Jequitinhonha, como a farofa de feijão-andu, o requeijão moreno; a dos povos indígenas, como por exemplo dos Maxakali, onde o consumo de batata-doce e da banana verde é recorrente e se consumia a caça da capivara (hoje não mais amplamente consumida pela redução dos territórios); entre outros tantos sistemas culinários existentes no território mineiro.

Na ideia de sistemas culinários observa-se, ainda, que a comida que resulta deles é situacional, ou seja, um mesmo alimento/prato é ora santo, ora profano; ora cotidiano, ora ritualístico; ora simples, ora requintado. Nesse ponto de vista, por exemplo, o mesmo frango com quiabo é tanto comida do dia a dia como é também comida de dias festivos; é comida de santo oferecida nos terreiros de matriz africana e também comida de restaurante, sendo referência da comida “de Minas Gerais” para quem vem de fora.

Dentro dos sistemas culinários da cozinha mineira também se verifica que existem espaços físicos característicos para o seu desenvolvimento que, notadamente, são as



cozinhas, mas que também envolvem os quintais, feiras e mercados onde essa tradição é desenvolvida e apropriada em seus elementos materiais constitutivos. Segundo José Newton Meneses (2023),

os lugares da cozinha mineira se multiplicam. Apenas em exemplo que não se esgota em si, temos, em escalas distintas, do macro ao micro, Minas Gerais, municípios, distritos, comunidades, as ruas, os restaurantes, a casa, a cozinha, o quintal, o boteco, a cantina, a venda, a mercearia, o doméstico, o público, as escolas e muitos outros espaços de gentes que transformam o seu espaço físico-natural em formas e valores de viver. As pessoas desses espaços são igualmente múltiplas: profissionais, públicas, domésticas, produtoras, consumidoras, criadoras, inventoras, viventes<sup>4</sup>. (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 263)

Ao mencionar as pessoas, o texto do pesquisador direciona para a compreensão de que nos sistemas culinários da cozinha mineira é possível definir, sem proceder com uma delimitação final, que **as detentoras são as cozinheiras e cozinheiros, cujo ofício mantém as referências culturais da culinária do estado vivas, por meio de saberes e modos de fazer transmitidos, herdados e mantidos**. Trata-se daquelas(es) cozinheiras(os) tradicionais, que vivem desse ofício e definem suas vivências e modos de vida a partir da relação estabelecida com a feitura de comidas. Pode-se entender como detentores associados aos sistemas culinários aqueles que compõem a cadeia produtiva do sistema, tais como agricultores, beneficiadores de produtos, comerciantes, feirantes, artesãos, entre outros.

Um dos itens mais importantes dentro desses sistemas é algo pouco palpável e, talvez, seja a melhor exemplificação do que seja patrimônio intangível. Nós nos referimos à hospitalidade da cozinha mineira, uma vez que a cozinha é o lugar do sorriso largo, do afeto, do cuidado, da recepção calorosa. O professor José Newton Meneses, no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira* que compõe este dossiê, aponta que toda gama de saberes associados à cozinha mineira é integrada.

As percepções e representações construídas pelo olhar de quem vê Minas Gerais de fora e aquilata que sua cozinha é narrativa primordial de sua cultura, consubstanciada e identificada com a hospitalidade da casa e da gente mineira.<sup>5</sup> (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 265)

<sup>4</sup> IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Conceituação e panorama da cozinha mineira*. Documento técnico. 2023, p. 263.

<sup>5</sup> IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Conceituação e panorama da cozinha mineira*. Documento técnico. 2023, p. 265.



O estudo aqui presente indica que existe, claramente, uma vinculação cultural da comida com os rituais de hospitalidade e suas dinâmicas de sociabilidades tecem a sociedade mineira ao fortalecer vínculos, afetos, cuidados, solidariedades e parcerias entre as diferentes redes, sejam elas familiares, de trabalho, de associativos, entre outras.

Ressalta-se aqui que os sistemas culinários da cozinha mineira são compostos de distintos hábitos e práticas alimentares, sendo bastante complexo compreendê-los em sua amplitude. Sendo assim, os sistemas do milho e da mandioca funcionam aqui como a primeira caracterização, como uma espécie de amostragem, que contribuiu para o entendimento do bem cultural. Essa caracterização inicial é fruto, também, da bagagem já existente no Iepha-MG, da expressiva quantidade de cadastros de casas de farinha e moinhos de milho e de alimentos cujo milho e a mandioca são o principal item dos bens protegidos pelos municípios<sup>6</sup>. Para quantificar, o levantamento realizado para o presente estudo junto ao acervo do Iepha-MG concernente aos documentos do Programa ICMS Patrimônio Cultural apresentou que, dos 1.611 bens culturais identificados pelas gestões correspondentes a 461 municípios no âmbito da cultura alimentar, 341 referem-se ao milho e à mandioca<sup>7</sup>.

Diante do exposto, apresenta-se o dossiê de registro que buscou descrever e analisar, nos capítulos 2, 3, 4 e 5, processos históricos e antropológicos que caracterizam o bem cultural, além de identificar, no capítulo 6, os valores motivadores da proteção. O dossiê também apresenta, no capítulo 7, as proposições de salvaguarda. Ademais, seguem anexados documentos que complementam os estudos, bem como o apêndice que se refere ao Inventário dos Sistemas Agroalimentares do Milho e da Mandioca.

Considerando todo o exposto, justifica-se que este será um estudo em constante mutação, uma vez que receberá acréscimos conforme forem sendo identificados e caracterizados outros sistemas culinários relativos a outros insumos, grupos sociais, comunidades ou coletivos, outras regiões e demais elementos que tenham forte relação identitária com a cozinha mineira, tais como leite e derivados; cultura do café; cana-de-açúcar e derivados; frutas; cultura de usos do feijão; hortaliças (sobretudo as produzidas em

---

<sup>6</sup> Um maior detalhamento do *Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais* consta como anexo a este dossiê.

<sup>7</sup> A descrição completa com análises, gráficos e mapas consta no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira*.



quintais); proteína animal; técnicas de preparação; especiarias; entre outros. Será a partir dessa perspectiva que se terá as bases para construção dos argumentos que vão embasar as motivações e discussões para futuros inventários ou estudos de caracterização histórico-antropológicas que integrarão este registro. Este processo de integração de novos objetos ao registro dos sistemas culinários da cozinha mineira seguirá as etapas e critérios descritos no Capítulo 7 - Plano de Salvaguarda.





## 2 CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA DA COZINHA MINEIRA

A história da cozinha mineira, sob o ponto de vista da produção historiográfica, apenas inicia uma verticalização e dimensionamento da pesquisa como o tema merece. Numerosas são as visões ensaísticas sobre as comidas regionais no Brasil, em geral, e a comida mineira, em específico, nas suas diversidade e multiplicidade. Pouco aderidos à pesquisa documental, os ensaios carecem de rigor para a compreensão das realidades dos sistemas alimentares e, com este dossiê, propõe-se o desenvolvimento da temática amparada pela fundamentação historiográfica.

No léxico da cozinha brasileira, o “mineira”, o “mineiro” ou o “à mineira” são expressões frequentes e antigas, documentadas em nossas primeiras edições de livros de cozinha do século XIX, contrariando indicações atuais de invenção recente da comida mineira. Historicamente, nossa cultura alimentar se desenvolveu em longevidade secular e em evidente diálogo com interculturalidade múltipla. Os encontros diversos de sua formação evidenciam-se em reconhecimento de seus valores e de sua riqueza. Mais que a comida, a cozinha mineira é a narrativa de uma cultura singular, construída e em construção no território de Minas Gerais.

A comida “mineira”, “dos mineiros”, “das Minas” ou “à mineira” está documentada nos primeiros livros de receitas (ou livros de cozinha) editados no Brasil, no século XIX. O “Cozinheiro imperial” (1840), o primeiro livro de cozinha impresso em nosso país, e o “Cozinheiro nacional” (1874-1888) já pontuavam a terminologia de receitas ligadas ao fazer da cozinha “mineira”.<sup>8</sup> Neste último, Minas Gerais é a regionalidade mais ressaltada nos

---

<sup>8</sup> No Brasil do século XIX, poucas são as edições de livros culinários. Destacam-se o “Cozinheiro imperial” (1840) e o “Cozinheiro nacional” (1874-1888), além de “Doceira brasileira” (1851) e “Dicionário do doceiro brasileiro” (1892). As indicações das pesquisas induzem-nos a pensar em relativo sucesso editorial dessas obras no tempo de suas primeiras edições, obviamente considerando os limites do conjunto de leitores da época. O prefácio da edição de 1877 de “Cozinheiro imperial” indica as reimpressões de 1843, 1852 e 1859 e sabemos da “nona” edição, de 1884. É conhecido, ainda, que a edição de 1852 acrescentou 422 novas receitas, conforme Couto (COUTO, 2007, p. 120). O “Cozinheiro nacional” inspira ainda mais indagações. Muitas incógnitas e poucas pesquisas exigem compreensões mais acuradas desta edição, que, atenta para o nacional, distingue regionalidades e elenca originalidades. Nem mesmo sua autoria é certa: atribuída em algumas edições a Paulo Salles, apresenta-se como “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeia”.



títulos e nas descrições dos modos de fazer.<sup>9</sup>

Ao falar de ensaios, a referência ao “Feijão, angu e couve – um ensaio sobre a comida dos mineiros” (1966), de Eduardo Frieiro, é imediata. Assumidamente um ensaio, “Feijão, angu e couve” é correto estudo, com base em discussões com outros ensaístas e em pesquisa histórica em algumas fontes importantes descritoras da cultura alimentar mineira no século XIX, como as narrativas de viajantes como Auguste de Saint-Hilaire. Frieiro apresenta fatores e fatos, perspectivas e condicionamentos evidenciadores da pluralidade da cultura alimentar mineira. Percebe, inclusive, as desigualdades do consumo de alimentos nas diversas camadas sociais. Necessário é, no entanto, historiar verticalmente e compreender nossa comida como patrimônio da identidade dos mineiros.

## **2.1 As Minas para além da mineração: a terra onde se lavra e semeia, suas gentes e sua comida**

A compreensão acerca da economia de Minas Gerais nos séculos iniciais da colonização portuguesa, no decorrer do período em que se tornou Capitania (1720-1815) e depois Província, ao longo do século XIX, foi muito modificada e complexizada, a partir dos estudos historiográficos dos anos 1980 até os nossos dias. Neles, a leitura documental de fontes mais aderidas à realidade das diversas regiões aponta a mineração como uma das atividades econômicas importantes, mas dividindo espaços com uma enorme diversidade de atividades geradoras de riquezas. Entre essas atividades, apontam-se manufaturas (de ferro, madeira e algodão), comércio, construção civil e, sobretudo, uma agropecuária para abastecimento de alimentos. Essa última atividade se apresenta tão vigorosa que responde pela riqueza de muitos senhores e senhoras da elite colonial que, como enunciava em suas

---

<sup>9</sup> Recente dissertação de mestrado defendida em agosto de 2022 no PPGHIS-UFOP, de autoria de Thiago de Vasconcellos Santos, elucida questões e indaga sobre outras tantas acerca deste livro (SANTOS, 2022). Mostra que, das 53 referências geográficas nacionais feitas ao longo da publicação, 25 são originárias de Minas. Comparativamente em relação a outras regiões brasileiras, são: 11 referências gerais “à brasileira”, três receitas remetendo à Bahia, duas a Goiás, duas à região denominada pelo autor apenas como Sertão (ou seguidas da expressão “à moda do sertão”), duas receitas com referência ao Rio de Janeiro e as oito restantes a Santa Catarina, Sergipe, Boa Vista, Ceará, Cuiabá e São Paulo, além daquelas que mencionam as cidades Lambary (provavelmente em Minas) e Ypiranga.



várias análises o historiador Sérgio Buarque de Holanda, lavravam ouro sem ter lavras, por via da produção e do comércio de alimentos.

Pesquisas acerca da produção e abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas e oitocentistas mostram o vigor do setor e o estímulo que ele dá àquilo que se transforma na mais evidente característica da economia mineira colonial e depois provincial: o desenvolvimento de um mercado interno pujante, estimulador do consumo e da riqueza da região. E há continuidade desse processo no século XX. Para o período setecentista, estudos mais gerais – como o de Roberto Martins – e mais específicos – como os de José Newton Meneses e de Flávio Marcus da Silva – são exemplos importantes. O de Roberto Martins trata da economia oitocentista e acaba por fazer uma excelente crítica acerca dos equívocos de se pensar a decadência da mineração aurífera como decadência econômica. José Newton Meneses e Marcus da Silva já tomam, de partida, essa premissa crítica e demonstram a riqueza da produção e das políticas de abastecimento alimentar. Marcus da Silva propõe, em seu trabalho, uma estabilidade do abastecimento e de preços de produtos alimentícios. Ele nos diz sobre a região central de Vila Rica e Mariana:

Na segunda metade do século XVIII, graças ao fluxo de alimentos e à própria estruturação dos setores produtivos locais, os preços da maior parte dos gêneros de primeira necessidade no mercado de Vila Rica estabilizaram-se, a ponto de não haver quase nenhuma variação importante durante todo o período. Em 1751, parecia haver já uma relativa abundância de víveres naquele mercado, pois nele iam se abastecer os moradores do termo de Mariana (SILVA, 2008, p. 239).

O “Continente rústico”, de José Newton Meneses (2000), atenta para a produção e a circulação de alimentos na região do Serro, no período de 1750 a 1808, e apresenta a complexidade dessa produção, sua estabilidade e a construção de um gosto alimentar. O autor faz isso ao analisar inventários *post mortem*, testamentos, documentos camarários, livros de registros, narrativas de viajantes estrangeiros, entre outros documentos. Listas de produção e de compras (encontradas em inventários *post mortem*) denotam ao autor a construção de um gosto alimentar específico e variado, baseado na produção de milho, mandioca, arroz, feijão, queijos, etc., além de outros mantimentos não alimentares, como a mamona e seu óleo, por exemplo, criticando trabalhos que não se basearam nessa documentação regional e propuseram uma interpretação de crises alimentares e pobreza de



ingredientes. Em texto derivado de sua pesquisa de mestrado, Meneses afirma:

Amainada a terra, semeavam-se o milho e o feijão, com sementes estocadas da colheita anterior, e a mandioca, de ramas retiradas de uma lavoura já existente. Esses produtos (milho, feijão, mandioca e arroz) eram os alimentos plantados pela maioria dos lavradores. Além deles, cultivavam a cana-de-açúcar (aguardente, rapadura e algum açúcar) e um pouco de trigo. A criação de animais permite pensar o “complexo do milho”, termo de Sérgio Buarque de Holanda, em que, aos bovinos e à tropa equina, se somavam porcos e os galináceos, concorrentes do homem no consumo desse cereal. A própria referência ao tamanho de um terreno destinado ao plantio era expressa pela sua capacidade de semeadura do cereal (MENESES, 2007, p. 346-348).

Outros trabalhos podem ser mencionados, como os de Francisco Eduardo de Andrade e Carla Almeida. Eles mostram uma economia mineira mista, na qual a mineração sempre disputou espaço com a produção agropecuária. Produtores conciliavam a produção de suas datas auríferas com a produção agrária, atentos a um mercado consumidor crescente e urbanizado. Assim, fizeram riquezas e expandiram seus negócios em direção ao comércio (fixo e de tropas) e a outros setores da economia (ANDRADE, 1994; ALMEIDA, 1994).

Também pessoas africanas escravizadas e seus descendentes libertos se dedicaram à produção de alimentos e, com isso, integraram conhecimentos e experiências refinadas e primordiais ao diálogo cultural resultante da formação das Minas Gerais. Raul Lody é um estudioso que apresenta de forma exemplar o quanto os saberes africanos estão presentes nos costumes alimentares e na formação das diversas cozinhas brasileiras. Ele nos lembra como as relações culturais e econômicas entre África e Brasil antecedem o processo de terror racial<sup>10</sup> que configura a diáspora africana e são parte importante da própria formação histórica da cultura ibérica (LODY, 2020). Se na historiografia recente cada vez mais a África e as culturas africanas são reconhecidas na compreensão de nossa história, concomitantemente com a administração e a cultura do reino português, é primordial que nos processos alimentares tenhamos a mesma perspectiva. Essa triangulação – Brasil, África, Europa –, somada ao complexo convívio interno com os povos originários, é a perspectiva metodológica que permitirá maior aproximação da realidade a ser compreendida. Afinal, os contatos culturais, demarcados pela estruturação colonial hierárquica e violenta e pela resistência dos

---

<sup>10</sup> O antropólogo inglês Paul Gilroy (2002) aponta para as relações entre a modernidade e o que denomina por terror racial do tráfico escravista transatlântico.



povos africanos e originários, fundamentaram o que se tornou a cultura brasileira e, por conseguinte, a mineira.

De fato, em Minas, as culturas africanas diversas e múltiplas, dialogantes, como forma de resistência, nesse espaço desde o período colonial, incorporaram alimentos distintos e significados ao cotidiano alimentar na região, mantendo práticas ancestrais e interpretando cozeres africanos aos produtos nativos brasileiros. A própria população negra escravizada, quando conquistava o direito de ter seu “fogo”, de constituir sua família fora da senzala, construir sua própria casa e, portanto, sua cozinha, aproveitava o espaço de seu quintal para produzir e adaptar ingredientes e ofertar o excedente ao mercado de alimentos. Muitos negros escravizados conquistaram suas alforrias por meio da prática da “coartação”, quando, com a venda de produtos de seus quintais aos consumidores em geral, nos domingos, ou ao próprio senhor, no cotidiano da alimentação da propriedade, iam pagando parceladamente a liberdade<sup>11</sup>.

Não apenas com direito ao “fogo” que as práticas alimentares africanas compuseram o complexo de gostos, técnicas e experiências integradoras da cozinha mineira. Muito se tem alertado para as dinâmicas da cozinha da casa grande, local no qual a sinhá sempre foi vista como a figura responsável pela vigilância e zelo dos pratos produzidos. Tal interpretação denota uma postura passiva e subserviente da mão de obra escravizada nas práticas de cozer, representando as mulheres negras escravizadas como receptoras de receitas, o que desconsidera o poder de resistência, dos sincretismos e mestiçagens, das improvisações e adaptações que possibilitaram a perpetuação de gostos alimentares africanos na casa grande. A esse respeito, a historiadora Juliana Resende Bonomo (2020), em seu estudo sobre quitadeiras de Minas Gerais, subverte essa interpretação, buscando novas formas de compreender a feitura da alimentação sob os olhares das sinhás e como os conhecimentos culinários africanos foram absorvidos naquele contexto. Utilizando-se de relatos de viajantes no início do século XIX, como John Mawe e John Luccock, ela elucida como, na maior parte do tempo, as escravizadas estavam distantes da vigilância das sinhás, além de destacar o protagonismo das mulheres negras na feitura de variados pratos, como no caso das compotas e doces. Ademais, guiando-se pelas reflexões de Jean-Pierre Poulain (2013), Bonomo aponta

---

<sup>11</sup> É diversa a historiografia que trata dessa questão em Minas Gerais. Ver, por exemplo, PAIVA, 1995.



a subjetividade presente no ato de cozinhar, que, para além das técnicas, tem-se associadas ações simbólicas e ritualísticas que somam à produção da cultura alimentar.

Essa ação de africanos na casa e na cozinha compôs a elaboração do que pode ser identificado como práticas cotidianas e dos gostos alimentares mineiros, inclusive no uso do milho e da mandioca, e na incorporação de produtos e sistemas comuns no mundo africano. Podemos, a título de exemplo, apontar um único produto tão comum na comida mineira, o quiabo, muito associado ao consumo do angu de fubá, mostra específica de uma complexa relação e integração aos nossos hábitos alimentares. A multiplicidade de culturas africanas se mostra na comida e em todos os aspectos culturais que reconhecemos como nossa cultura. Eduardo Frieiro, no ensaio “Feijão, Angu e Couve”, dedica um capítulo para o que ele denomina “A alimentação do escravo”, indicando, como base alimentar da população escravizada, o feijão, angu, laranja, banana, abóbora e farinha de mandioca. O autor busca diversas referências, em sua narrativa, que apontam recorrentemente para o consumo de angu entre os escravizados (FRIEIRO, 1982, p. 119-123).

Interessante é, ao destacar o angu, reconhecer que, em outros espaços de interação e convívio das populações negras, para além do trabalho compulsório, o mesmo prato aparece com destaque. Podemos ressaltar, exemplarmente, a celebração da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos que ocorre no município de Chapada do Norte, localizado no Vale do Jequitinhonha. A festa, que foi registrada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais em 2013, tem como documentação mais antiga o Livro de Compromisso da Irmandade do Rosário, datado de 1822, embora haja indícios sobre o culto à Santa e a organização da festa no século anterior, posto que a Igreja do Rosário no município tem características de talhas e altares que remontam a uma construção no século XVIII. Essa secular celebração apresenta em sua ritualística a “Quinta do Angu”, momento no qual é oferecido angu, que é servido com diversos molhos aos devotos em frente à igreja. Essa é uma prática antiga, perpetuada pela comunidade como ponto alto da celebração, na qual a comida adquire uma dimensão sagrada e alimenta, sobretudo, a alma dos devotos.<sup>12</sup>

Os saberes culinários da população negra mineira, articulados entre a ancestralidade

---

<sup>12</sup> Sobre os diversos elementos apontados neste parágrafo, ver: Dossiê de Registro da “Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte/MG” (IEPHA. 2013).



e as atualizações no século XX, também podem ser identificados no livro “Irmandade dos saberes e sabores. História de um patrimônio afro-brasileiro” (2021), escrito por Jeremias Brasileiro, a partir das práticas da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia (MG). No prefácio do livro, a pesquisadora Mônica Abdalla destaca:

carregar cupim para fazer forno, apanhar folhas de bananeira para assar quitandas, buscar água na cisterna. (...) São movimentos do trabalho com a comida, formas de preparo, instrumentos, alimentos, aromas e sabores que também contam histórias. (...) Deslocamentos no espaço e no tempo provocaram reflexões sobre sentidos e ressignificações da vida cotidiana, de alimentos, de hábitos que se relacionavam ao trabalho, à posição social, à religiosidade. (BRASILEIRO, 2021, 8-9).

Falando sobre as influências africanas na comida brasileira, Raul Lody lembra que “as muitas Áfricas são representadas por alimentos diversos e os seus significados no cotidiano, nas festas e nas tradições religiosas” e acrescenta que essas influências ocorreram “na própria formação da civilização Ibérica”, sendo, portanto, “anteriores ao processo escravagista que se dá a partir do século XVI” (LODY, 2020, 7-8)<sup>13</sup>. Mais que ingredientes e o trânsito de produtos entre África e América, são as mulheres negras - estando elas em condição de escravizadas, forras ou livres - em momentos distintos, na longa duração de nossa história, as maiores responsáveis pela construção de nossa comida. A partir de seus saberes e tecnologias, que transitaram por diversos espaços, como a cozinha e os quintais, elas foram as agentes de construção de modos, práticas, gostos e saberes.

No trabalho da domesticidade ou mesmo na venda de produtos na rua – como as denominadas “negras de tabuleiros” ou “quitandeiras” –, elas foram e são, na atividade em torno do fogão, no ambiente doméstico ou no espaço público do comércio, as maiores responsáveis pelo que hoje denominamos cozinha mineira. Nas quitandas, pastelaria caseira dotada de sentidos culturais associados à identidade mineira, as mulheres negras forneceram conhecimentos e diversas referências étnicas que permeiam as práticas culinárias na atualidade, mesmo com a presença histórica de discontinuidades entre o exercício dessa função no século XVIII e o seu ressurgimento no século XX (BONOMO, 2020). No comércio alimentar, nas resistências do espaço doméstico, estão uma gama de possibilidades interpretativas da cozinha mineira, na qual as mulheres negras têm atuado e elencado

---

<sup>13</sup> Prefácio. “Africanidades: sentimentos de pertença”. In: LODY, Raul. *Kitutu*. História e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Editora SENAC, 2020.



significados, desde o fornecimento de recursos alimentares nas ruas das minas setecentistas até a atualidade.

Como trabalhadoras, muitas vezes invisibilizadas, as mulheres negras resistiram, persistiram e agenciaram nossa comida. E isso vale para o Brasil, em geral, e para Minas Gerais, em particular. Obrigadas a cozinhar ou mesmo optando por serem cozinheiras, a atividade “conserva antigas estruturas de violência racial, de gênero e de classe, que são capazes de se atualizar na contemporaneidade”, como nos diz Taís de Sant’Anna Machado (MACHADO, 2021, p. 20). No entanto, conscientes da importância dessa construção cultural, as mulheres negras, com saberes e fazeres de resistência e de luta, transformaram a necessidade e a obrigação em formas peculiares e identitárias de comer.

### 2.1.1. Uma dimensão da cultura alimentar dos povos originários

*Minas do cataguás* foi uma das expressões de batismo de Minas Gerais. O espaço interior da colônia portuguesa na América, ao virar uma fronteira de exploração colonial ao final do século XVII, não era um vazio demográfico. Ao contrário, era povoado por gentes de culturas milenares em etnias múltiplas e diversas. Esses povos nativos, originários de um território das Minas que seria ocupado colonialmente nos séculos XVII, XVIII e parte do XIX, por uma diversidade de povos indígenas, que foram denominados pelo colonizador de Botocudos, Puris, Coroados, Caiapós, Pataxós, Malalis, Maxacalis, Panhames, entre tantos outros (RESENDE, 2011, p. 28-30)<sup>14</sup>. A historiografia sobre Minas, com exceções honrosas, os esqueceu e os silenciou. Dominada pela temática do *rush* da mineração aurífera e pela utilização por ela da escravização de povos africanos, a historiografia sobre Minas relegou a compreensão das inúmeras etnias já existentes no território para segundo plano. O processo violento de expulsão e dizimação da população indígena, no decorrer do século XVIII (ANASTASIA, 1994, p. 15), de certa forma, fez com que as atenções sobre o passado das Minas se voltassem aos seus processos econômicos eleitos como prioritários na colonização.

---

<sup>14</sup> Muitas etnias indígenas, em movimentos recentes, modificaram suas autodenominações étnicas, em alguns casos apenas a grafia, em outros, adotando um novo termo, como a etnia conhecida por Maxakali, que se autodenomina Tikmuum, e a Huni Kuin, antes Kaxinawá. Optamos, porém, pela manutenção dos termos tais quais presentes na bibliografia referenciada.





Os povos indígenas chamados de Botocudos<sup>15</sup> se mantiveram na Capitania, como denotam os mais recentes estudos, principalmente acerca dos conflitos no entorno do chamado “sertão do Leste” (LANGFUR, 2011). As políticas indigenistas implantadas na Regência de D. João, a partir de 1808, são demonstrações inequívocas dessa presença, o que as narrativas dos viajantes estrangeiros vindos ao Brasil no século XIX corroboram. Relatam formas de viver e de organizar os processos da vivência dos indígenas nos seus percursos por Minas Gerais.

Na região da “mata do Peçanha”, por exemplo, Auguste de Saint-Hilaire, que passou por Minas entre 1816 e 1822, observou, e sua narrativa nos evidencia, a vida dos indígenas que habitavam a Aldeia de Santo Antônio. Eram chamados indígenas Malalis. Eles, segundo o narrador, nessa aldeia visitada, construíram pouco mais de dez casas num vale entre morros com um riacho de águas puras. Sobre as casas, ele nos informa, “cada uma delas é construída com estacas de madeira fincadas na terra, afastadas umas das outras, e revestidas de esteira de bambus” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 180). A vida dos indígenas Macunis da Aldeia do Alto dos Bois, na região de Minas Novas, no vale do rio Jequitinhonha, é, na narrativa do naturalista francês, muito pobre: viviam em “choças”, muito pequenas, baixas, quase quadradas e com uma só abertura, a da entrada. Tudo nos Macunis, da casa à comida, dos gostos pelos “prazeres do amor” à forma como abatem as galinhas, era bárbaro ao olhar do viajante (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 216).

Esse tipo de narrativa soma-se a uma série de documentos que afirmam o genocídio dos povos originários como uma política de Estado. O interesse da Coroa e do governo local das Minas Gerais era de completa eliminação das populações indígenas, percebidas como um empecilho para a colonização. Na Carta Régia de 13 de Maio de 1808, o Príncipe Regente D. João declarou guerra ofensiva aos Botocudos, ato que oficializou meio século de conflitos entre as forças colonizadoras e os povos indígenas (RESENDE; LANGFUR, 2008, p. 195). Há uma extensa documentação historiográfica que relata numerosos confrontos, o que indica a existência de intensa violência interétnica.

---

<sup>15</sup> Segundo a liderança indígena Ailton Krenak, o termo “botocudos” é uma expressão genérica criada por colonizadores luso-brasileiros durante a colonização do estado de Minas Gerais para se referir, essencialmente, a qualquer indígena da região. Para o pensador, os chamados “Botocudos” são populações ancestrais de várias etnias indígenas que habitam hoje o estado como, por exemplo, o povo Krenak. Nos séculos XX e XXI, o termo foi resgatado pelo movimento indígena (COELHO & KRENAK, 2009).



O historiador Sérgio Buarque de Holanda, falando sobre os primeiros tempos da ocupação territorial das Minas do Ouro, disse que os mineiros tinham “sua melhor bodega nos matos e nos rios” e que, no decorrer do século XVIII, desenvolveu-se uma “civilização do milho”. É explícito, nos estudos de abastecimento alimentar acerca do “Setecentos” mineiro, que a comida da região vai ampliando e diversificando sua base alimentar, fundamentada em uma produção mais diversa e no acesso a produtos de outras áreas do espaço colonial português na América e na Europa. A “bodega nos matos” e “civilização do milho”, como a interpretou Buarque de Holanda, transformou-se e diversificou-se com a sedentarização e com a fixação das populações nos arraiais e nas vilas das Minas Gerais. Práticas, hábitos, rituais e técnicas dos povos originários são parte constitutiva e indissociável da cultura alimentar mineira, de modo que, em muitos aspectos e elementos, a cozinha mineira é indígena. A negação ou relativização desse fato por uma parte da historiografia se consolida apenas como um esforço colonial de apagamento desses povos subjugados.

O milho, ao pensarmos seu papel, pode funcionar como um fio condutor para compreendermos essa realidade. Os costumes dos primeiros tempos continuaram em nossa memória social, como o consumo do sistema do milho e do mundo da mata. Angu, milho-verde em espiga (assado ou cozido), pipoca, curau, pamonha, farinha (“o verdadeiro pão da terra”), canjica grossa, canjiquinha, cuscuz, catimpuera, aluá e jacuba, além do broto de samambaia, do palmito, das caças e dos peixes, do mel de abelhas e outros produtos dos matos, continuam a frequentar a mesa dos habitantes das Minas, associando-se àquela maior oferta de alimentos e, ainda, amalgamando-se mais perfeitamente aos costumes reinóis e aos de indígenas e de africanos. O milho, entretanto, não deixa de ser o alimento mais consumido e, de modo mais democrático, faz-se presente à mesa de pessoas de posses e dos indivíduos do povo, como nos denota, por exemplo, o costume de ter angu de fubá na mesa de todos os estratos sociais (MENESES, 2000b). De tal forma, pode-se admitir que, nas Minas Gerais, o milho configurou-se em uma das bases alimentares cuja presença desse alimento pouco distinguia a mesa das famílias abastadas e das pobres.

Estudos sobre o abastecimento alimentar na Capitania de Minas Gerais no século XVIII, bem como as narrativas de viajantes estrangeiros do século XIX, apontam a manutenção de costumes dos povos originários, mesmo porque a presença deles ainda era de certa



proximidade no convívio em muitas regiões, como relatado por Auguste de Saint-Hilaire. Assim, o consumo de peixes frescos ou secos, de ervas nativas (inúmeras), de tubérculos (inhames, carás e mangaritos), de raízes (como a mandioca e outras) e de caças (aves e mamíferos) era mensurável e está documentado nos Livros de Registros dos vários pontos de fiscalização tributária, nos caminhos e nos vaus de rios (MENESES, 1993, p. 2000).

Importante salientar, como já afirmamos anteriormente, que o espaço geográfico da Capitania não era um “vazio demográfico” antes da fixação dos colonizadores europeus. Muitas etnias e culturas indígenas o ocupavam e se alimentavam a partir do fornecimento de sua natureza e dos saberes dessas culturas, na coleta, caça e pesca, bem como no cultivo de alguns produtos e no consumo deles. A domesticação do milho é uma revolução técnica desenvolvida pelos povos originários das Américas há cerca de 9 mil anos e, no período da chegada dos europeus, já era manipulado e cultivado em todo o continente (IEPHA, 2022, p. 17).

As populações ameríndias do Brasil de língua tupi conheciam o milho por nomes como *avati*, *auati* e *abati* (FERNANDES, 2011). O milho, antes de chegar da Europa, foi cultivado e migrado do México – onde se domesticou o teosinto, vegetal silvestre que lhe dá origem – para a Mesoamérica e, daí, para as populações indígenas de todas as Américas. Já nos primeiros relatos pós-Colombo, verificam-se descrições da utilização do milho pelas culturas americanas. No caso do Brasil, Gabriel Soares de Souza narra:

Este milho se planta por entre a mandioca e por entre as canas novas de açúcar. E colhe-se a novidade aos três meses, uma em agosto e outra em janeiro. Este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dele, e bebem-no mui valentemente. (SOUZA, 1971, p. 21)

Para além do amplo uso na alimentação, os povos ameríndios faziam dele, também, suas beberagens (FERNANDES, 2011). Os povos originários do atual Brasil consumiam, em seu cotidiano, bebidas não alcoólicas e mingaus, assim como bebidas alcoólicas, reservadas para ocasiões especiais, as festas sociais e as mágico-religiosas (FERNANDES, 2011). Além do milho, utilizavam a mandioca, a batata-doce, arroz, raízes e tubérculos e babaçu. O preparo podia ser sem mastigação ou com ela. A mastigação promove a transformação do amido em carboidratos mais simples sobre os quais as leveduras podem atuar. A saliva contém ptialina



(amilase salivar), que hidrolisa parte do amido em carboidratos simples e assim acelera a fermentação, dando impulso e acelerando o metabolismo das leveduras.

Há relatos de consumo do milho em grãos, cru ou cozido, por parte dos “botocudos” de Minas Gerais (JOSÉ, 1965). Nos “Diálogos das grandezas do Brasil” (1618), texto que tem atribuição discutida, diz-se que o milho “é mantimento mui proveitoso para sustentação dos escravos da Guiné e índios, porque se come assado e também em bolos, os quais são muito gostosos, enquanto estão quentes, que se fazem dele, depois feito em farinha”. Após ser amplamente cultivado na Europa – principalmente pelo trabalho dos colonizadores espanhóis que popularizaram seu cultivo na Europa a partir do século XVIII –, relatos de portugueses, que já o consumiam como canjicas (cozido) e tornaram isso um hábito comum no Reino, estranham o seu consumo pelos indígenas apenas como “guloseima” (no dizer dos colonizadores). Dimensiona-se daí a importância que o milho assume na alimentação dos próprios europeus.

A *chicha* é a bebida do milho nas culturas ameríndias do sul. São muitos os mitos ligados ao seu consumo e entre eles podemos citar dois contidos no livro *Terra Grávida*, de Betty Mindlin, com narrativas indígenas, o primeiro do povo Jabuti e o segundo do Arikapu. Essas narrativas míticas denotam a força de sua presença nessas culturas.

Antigamente o Dono da Água era o sapo  
Menino foi atrás da água, foi pedir ao sapo, Djopiká, o Dono da Água.  
- Minha mãe está com sede, vim pedir água!  
Está aqui, pode levar!  
No começo, o sapo, Djopiká, não sovinava água. Água para o sapo,  
naquele tempo era coisa valiosa.  
Era como chicha, não gostava de dar à toa. (MINDLIN, 1999, p. 107-108)  
-  
Os espíritos costumam descer,  
Quando o doutor chama  
Cantam, comem galinha que mataram para eles, tomam chicha,  
Tomam potes grandes de chicha.  
A gente não vê quando tomam, só os pajés veem. (MINDLIN, 1999, p. 231)

A mandioca, produto do sistema culinário que se elege reconhecer, tem papel fundante na alimentação do Brasil, em geral, e de Minas Gerais, em particular. Pero de Magalhães Gândavo (1540-1580) assim se expressa sobre ela:



E logo que as arrancam, põe-nas a curtir em água três a quatro dias, e depois de curtidas, pisam-nas muito bem. Feito isto, metem aquela massa em algumas mangas compridas e estreitas que fazem de umas vergas delgadas, tecidas à maneira de cesto, e ali espremem daquele sumo, de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; porque é tão peçonhento e em tanto extremo venenoso, que se uma pessoa, ou qualquer outro animal, o beber, logo naquele instante morrerá. E depois de a terem curado desta maneira, põem um alguidar sobre o fogo, em que a lançam, a qual uma índia fica mexendo até que o fogo acabe por secar sua umidade e fique enxuta e disposta para se poder comer, o que levará mais ou menos meia hora. (apud SANTOS, 2022, p. 72)

Ele se refere ao tipiti, “mangas compridas e estreitas que fazem de umas vergas delgadas, tecidas à maneira de cesto”, e à engenhosidade criativa dessa técnica e tecnologia indígenas para se chegar a um beneficiamento necessário para o consumo humano do produto. Ressalte-se: a técnica e a tecnologia, originárias no beneficiamento da mandioca e de sua massa, mantêm-se até nossos dias, mesmo transformadas ao longo do tempo. No século XVI, Padre José de Anchieta disse: “São venenosas e nocivas por natureza, a não ser que pela indústria humana se preparem para comer” (apud SANTOS, 2022, p. 70). Essa “indústria humana” são as técnicas e saberes dos povos originários da América do Sul.

Estudos sobre a produção alimentar brasileira nos apontam que a mandioca tinha seu cultivo em todas as regiões tropicais da América do Sul, desde 2.500 a.C. (SILVA, 2008; DEAN, 1996; DUFOUR, 1988; SAUER, 1993). Esses apontamentos se baseiam em estudos de Arqueologia e de História, denotando, ainda, a permanência do cultivo e de dietas com base na planta, que vai da Amazônia ao sul do Brasil. A preferência pela mandioca nas populações pré-coloniais é justificada por ser ela menos exigente em termos de demandas ao solo e ter uma produção sem problemas e com colheita certa. Ela pode ser colhida após o primeiro ano e conserva-se no solo para ser retirada em qualquer estação. Além disso, essas características permitiam a convivência de seu cultivo com o nomadismo e, no período colonial, com a itinerância da ocupação territorial: o colonizador a plantava, continuava seu caminho e, quando retornava à paragem, tinha o alimento disponível. Portanto, a mandioca se mostrou uma fonte confiável de carboidratos, com papel nutricional relevante (BARGHINI, 2004, p. 124-126).

A título de exemplo, algumas narrativas sobre a mandioca no período colonial nos evidenciam sua presença e seu valor na comida da América portuguesa. No dicionário de



Raphael Bluteau (1712), ele escreve no verbete “Roça” que “Roça no Brasil é a horta ou a quinta em que se semeia mandioca; chamam-se assim as quintas no Brasil porque são em terras, em que se roça o mato, queimando, cortando e arrancando as árvores”. Já o holandês Gaspar Barléu, falando dos indígenas em “História dos feitos recentes praticados durante oito anos no Brasil”, diz que “alimentam-se com uma raiz sativa à qual reduzida à farinha, chamam mandioca”, ou ainda “o alimento dos naturais é a farinha, frutos vários e hortaliças (...). Preparam aquela com as raízes da mandioca” (BARLÉU, 1974, p. 137). Já o galês Dellon, falando da Bahia, escreve: “(...) os brasileiros obtêm seu sustento da mais comum raiz de mandioca, da qual fazem o que os franceses chamam de Cassave e os portugueses de ‘farinha de pau’, como diríamos nós, ‘farinha de madeira.’<sup>16</sup> (apud AZEVEDO, 1949, p. 233. Tradução nossa).

Em relação às bebidas derivadas da mandioca, o estudo de João Azevedo Fernandes ressalta o encontro entre a cultura do cauim e da cauinagem com o português colonizador que não aceita a bebida e a compara ao vinho. Fernandes enaltece o papel feminino no processo de feitura e beberagem do cauim, questão silenciada no geral da documentação e dos ensaios sobre o produto (FERNANDES, 2011).

O início do processo de colonização portuguesa no Brasil é marcado por uma apropriação do colonizador: produzir mandioca de forma similar ao indígena, inclusive usando o sistema de coivara<sup>17</sup>, por ser uma produção e uma alimentação importante e já comum nos habitantes originais. O certo é a permanência de seu cultivo. Na terceira década do oitocentos, uma publicação destinada a instruir o produtor rural, “Manual do agricultor brasileiro”, de Carlos Augusto Taunay, exaltava a mandioca como “(...) singular capricho da natureza, que reuniu um violento veneno com uma substância nutritiva (...)” e dizia que ela era “bem conhecida de todos os lavradores brasileiros, e o modo de a tratar vulgarizado” (TAUNAY, 2001).

A materialidade do saber-fazer dos processos alimentares dos povos originários igualmente conforma uma herança forte na cozinha do Brasil e na de Minas Gerais. O tipiti

---

<sup>16</sup> No original: “(...) les brésiliens tirent leur substance la plus ordinaire de la racine de mandioc, dont on fait ce que les Français appellent la Cassave et les Portugais, Farina de pau, comme qui dirait de la farine de bois”.

<sup>17</sup> Coivara é uma técnica agrícola tradicional que estabelece uma rotação de culturas e a alternância entre anos de cultivo e anos de descanso do solo, incluindo o corte, a derrubada e a queima de vegetação nativa.



aqui já citado é artefato tecnológico exemplar dos saberes indígenas. Os artefatos, assim como a comida (ela própria tem a materialidade dos objetos), nos dão uma compreensão de todo o processo da cultura que constrói e usa os artefatos para o atendimento da necessidade de ampliar o gesto do corpo. No processamento da mandioca e do milho, bem como de outros alimentos, vários são os processos sofisticados do fazer, usados pelos povos originários, mesmo vistos como simples a uma análise superficial e enviesada. Artefatos e técnicas como a maceração, a fermentação e o cozimento e todo um conjunto de conhecimentos sobre o uso do calor, do tempo, como as mudanças pela maturação, desidratação, defumação, etc., foram tomados pelos colonizadores e reproduzidos em seus cultivos. Tais saberes e técnicas são a base das tecnologias de cultivo usadas hoje.

O tipiti é apenas um exemplo, somado a cerâmicas, peneiras, fogos, entre outros. Um simples sabugo de milho pode ser um instrumento da própria debulha de outras espigas e isso permanece em nosso meio rural até nossos dias. Auguste de Saint-Hilaire, passando por Milho Verde (Serro), em 1817, fica surpreso com a eficiência e destreza de homens sentados ao chão debulhando grande quantidade de espigas de milho, usando as mãos e um sabugo como instrumento debulhador. Os processos da cozinha são bastante sofisticados e eficientes no objetivo de fazer comida, frutos de séculos de desenvolvimento cultural e social.

Na feitura de algumas bebidas citadas, tanto a partir da mandioca quanto do milho, a mastigação é outro exemplo de técnica utilizada pelos povos originários que os modelos científicos contemporâneos corroboram por meio do uso da enzima amilase da saliva na quebra de moléculas e na facilitação do processo de fermentação. Saberes associados a instrumentos e a práticas que a cultura ocidental moderna costuma silenciar e apagar como técnicas e tecnologias importantes.

Apenas há pouco tempo, historiadores dedicam-se a quebrar o silenciamento e buscar a compreensão do papel das populações originárias na formação do espaço de Minas Gerais. Trabalhos importantes vêm investigando fontes variadas e mostram a presença e a importância das etnias e culturas dos povos ameríndios na formação mineira. Esses achados documentais são expressivos. Em 1780, por exemplo, José Joaquim da Rocha, terminando seu trabalho de cartografar as regiões mineiras, escreve que “entre a Capitania de Minas Gerais e a do Espírito Santo, não há mais divisa conhecida do que a Ilha da Esperança [no rio Doce] (...)



e não se sabe de mais divisa por serem sertões pouco penetrados e povoados de gentios de várias nações” (apud LANGFUR, 2011, p. 45). Hal Langfur ainda salienta a presença de inúmeras etnias na região leste de Minas, nessa sequência temporal. Ele trabalha com uma cartografia sem autoria determinada, de 1810, em que o cartógrafo anônimo descreve, além dos chamados Botocudos, a presença numerosa de Puris e Guarulhos. O autor salienta que, por outros documentos, ele acrescentaria os Coroados e os Coropós (LANGFUR, 2011, p. 46).

Narrativas como aquela do naturalista Auguste de Saint-Hilaire nos servem para, além de demonstrar os próprios valores do narrador, verificar a realidade das populações indígenas no período, marcada por políticas de estado que visavam a completa eliminação dos povos originários presentes no território da então capitania. Mesmo com a introdução e consolidação dos direitos indígenas nos séculos XX e XXI, tais direitos são constantemente violados pelos mais diversos setores sociais, econômicos e pelo próprio Estado.

O Estatuto dos Índios (1973) e a Constituição Federal (1988) visam redirecionar as políticas indigenistas no sentido do reconhecimento e garantia de direitos fundamentais à população indígena, como o direito à autodeterminação, à terra e ao território tradicionalmente ocupado, a manter suas características e identidades étnicas e culturais distintas, assim como direito coletivo e individual de serem protegidos do genocídio cultural, entre muitos outros. No entanto, os interesses econômicos e políticos, em especial ligados a agropecuária e a mineração, o crescimento das cidades e dos parques industriais, bem como a materialidade do racismo e do preconceito étnico e racial e a desinformação e incompreensão social sobre a realidade da população indígena dificultam e tornam conflituosa e violenta a relação entre as pessoas e instituições não indígenas e os povos indígenas.

Um estudo de Rodica Weitzman sobre a insegurança alimentar dos povos indígenas de Minas na atualidade, publicado sob o título de “As práticas alimentares 'tradicionais' no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais”, aponta a degradação das terras, o desmatamento crescente, a invasão das terras por fazendeiros e posseiros com implantação de projetos agropecuários e o uso do fogo na renovação das pastagens como apenas alguns dos exemplos de conflitos enfrentados pelos povos indígenas do estado. Além disso, é crescente a degradação dos recursos hídricos. Isso tudo impacta negativamente na





alimentação com a diminuição das práticas de coleta, caça e pesca devido às mudanças ambientais (WEITZMAN, 2013). Com isso, há enfraquecimento das dietas, intensificação da produção agrícola com desgaste rápido do solo e aquisição crescente de alimento industrializado por parte dos habitantes das aldeias. O resultado é uma luta pelo direito ao que essas comunidades nomeiam de *resgate* da tradição alimentar. Ele nada mais é que a busca pela recuperação de valores da tradição.

Essa luta é, portanto, uma demanda pelo passado no presente e, ainda, a transmissão dele ao futuro. Como queremos todos nós nos processos de salvaguarda, há passado no presente e no futuro. Qual é esse passado alimentar dos povos originários presente na cozinha de Minas Gerais? E como ele se construiu sócio-historicamente?

### **2.1.2 A produção, o abastecimento e o consumo: fazendas, quintais e a formação da comida das famílias mineiras**

É premissa fundante a ideia de que a culinária mineira não é invenção da fome ou tributária da carência. Ela se constrói de uma grande oferta natural, de uma ação produtiva humana e de processos históricos que não seriam possíveis sem um amplo abastecimento alimentar às populações dessa fronteira de colonização dos portugueses a partir do final do século XVII. Como apresentamos anteriormente, tem, ainda, uma sólida base em saberes, fazeres e ingredientes anteriores ao processo colonial, presentes nos costumes milenares de seus povos originários; e daqueles saberes, fazeres e ingredientes consequentes ao processo colonial, advindos das culturas das populações africanas escravizadas, deslocadas à força pelo tráfico escravocrata. Esse abastecimento formador da nossa cozinha assenta-se, portanto, no diálogo com as culturas originárias do território, uma diversidade grande de gentes e culturas alimentares específicas e próprias. Como já mencionado, não é apenas uma “civilização do milho”, mesmo que ele se transforme em base fundamental da cozinha das Minas Gerais. Não é, ainda, apenas uma comida das matas. Ela é de uma riqueza natural e cultural multifacetada.

De modo geral, desde o início da chegada dos colonizadores portugueses à região, Minas foi uma fronteira de colonização em constante expansão. Como fronteira, caracterizou-se por desenvolver, ao lado da economia aurífera, atividades diversificadas de abastecimento interno nos setores da agropecuária, do comércio urbano e de tropas, da construção civil, de



manufaturas várias, como a de tecidos de algodão, de ferragens e instrumentos agrícolas, cerâmicas da terra, objetos utilitários de madeira, entre outras. O crescimento demográfico urbano foi progressivo no século XVIII e persistiu durante todo o século XIX. Minas Gerais, já na terceira década dos setecentos, foi a Capitania mais populosa da América portuguesa, depois a província mais populosa no Império do Brasil independente e, até 1914, o estado mais populoso da República. Além disso, durante o período escravista dos séculos XVIII e XIX, foi o espaço que mais importou mão de obra de escravizados e onde a reprodução dessa população se deu de forma mais evidente (BERGAD, 1994; BERGAD, 2004). Esse quadro demográfico e econômico, por si só, desmente todas as interpretações dramáticas de fome e de comida que nasce da carência. Ele não seria possível com uma situação endêmica, ou mesmo, epidêmica frequente de fome.

Alguns estudiosos, fazendo leituras pouco críticas de documentos históricos pontuais, descrevem carências e até exaltam que, nas Minas, “se matava por uma espiga de milho” (o milho, novamente), reproduzindo uma ou outra narrativa, geralmente de administradores reinóis, feitas para exaltar suas capacidades ordenadoras. Eles exageravam nas tratativas sobre os eventos ocasionais de carência, atribuindo a si dificuldades cotidianas e capacidades próprias em resolvê-las. Buscavam, com essa exaltação de si, mercês do rei. A fome, infelizmente e por vergonha da humanidade, existe e mantém-se em indivíduos e em determinados grupos sociais em todos os tempos históricos e em todas as sociedades. Carências regionais específicas levam a aproveitamentos de ofertas naturais genuínas na produção de pratos, formas e práticas alimentares. De modo geral, no entanto, uma comida regional deriva da somatória de fatores e condicionantes e não pode ser atribuída exclusivamente à fome.

Esse discurso da carência alimentar, confundido, às vezes, com a carestia ocasional de algum produto específico, também narrado em documentos de administradores, mantém-se como argumento de ensaístas, *chefs* de cozinha, gastrônomos e literatos. Pontuam a dedicação exclusiva à mineração aurífera e diamantífera, bem como a pobreza dos solos da região mineradora e não explicam a manutenção das vidas que sustentam a própria produção mineral. Estudos sobre o abastecimento alimentar na região mineradora, desde os anos 1980, têm narrado achados documentais que afirmam o oposto: uma produção agropecuária



consistente que nem pode ser taxada como de subsistência, porque produz um excedente comercializável, fazendo a riqueza de muitos “homens de grosso trato” (MENESES, 2000b).<sup>18</sup> Além disso, as pesquisas mostram a construção de uma importante economia de abastecimento interno com produção agropecuária mensurável na região das Minas, em “unidades produtivas mistas”, onde existiam a lavra de ouro e as roças no mesmo espaço<sup>19</sup>. Aliás, a história econômica acerca do período colonial na América portuguesa apresenta essa economia dinâmica de mercado interno como a grande característica das Minas Gerais. Um mercado interno em que a produção alimentar e o abastecimento das populações levaram ao constante crescimento populacional e fizeram desenvolver outros setores importantes, como os de manufaturas (madeira, ferro fundido), tecelagem, construção civil, etc., propiciando enriquecimento de comerciantes que reinvestiam na produção agropecuária, em casas comerciais, em tropas, além de financiarem iniciativas de outros particulares.

A produção para esse abastecimento ocorria em forma de organização fundiária que elitizou o acesso à terra, desde o período das concessões de sesmarias, em que não existia a propriedade, mas a permissão ao uso, continuando desigual após, no Império do Brasil, em 1850, a Lei de Terras tentar regularizar e ampliar o acesso, pelo menos na justificativa. Na realidade, até hoje esse acesso é restrito por várias razões que não integram a temática deste dossiê. O que é importante ressaltar é que, como nos dias atuais, a produção alimentar da mesa dos brasileiros sempre foi maior no âmbito da produção familiar, em pequenas propriedades com investimentos frágeis ou mesmo em quintais domésticos.

A importância dos quintais domésticos no processo histórico do abastecimento e da construção do gosto é fundamental nos aglomerados urbanos, arraiais, vilas e cidades mineiras, desde o século XVIII até nossos dias. Lugares de pomares e de hortas, das flores, das

---

<sup>18</sup> Alguns autores utilizam o termo “subsistência” para caracterizar a produção agropecuária nas Minas colonial de forma pouco conceitual e reproduzindo um senso comum de sinonímia da palavra com “pequena produção”. Subsistência, conceitualmente, em Sociologia e em Economia, é produção para autoconsumo. A produção agrária mineira foi, desde o início do processo de colonização portuguesa, comercial, mesmo que, em muitos casos, fosse a comercialização do excedente do autoconsumo.

<sup>19</sup> “Homens de grosso trato” ou “homens de grossa aventura” são expressões comuns nos séculos XVIII e XIX. Referem-se a comerciantes que se enriquecem e passam a financiar atividades econômicas de outros, tornando-se financistas (FRAGOSO, 1992). Foi comum comerciantes das Minas se tornarem importantes agentes no financiamento de atividades econômicas no Rio de Janeiro, após a vinda da Corte portuguesa para o Brasil. Sobre a produção agropecuária e comércio de abastecimento interno no século XVIII e XIX, em Minas Gerais, ver ALMEIDA, 1994; ANDRADE, 1994; MENESES, 2000b.



especiarias para temperos e das ervas medicinais, dos galinheiros e dos chiqueiros, de domesticidade e de contatos com a vizinhança, os quintais são espaços primordiais para entendimento da cultura alimentar setecentista e oitocentista de Minas. Nos aglomerados urbanos ou nas fazendas, os quintais são extensões das casas e das cozinhas. Talvez, melhor dizendo, sejam parte delas. Tomando-as com suas diversas funções – proteção, acolhimento, trabalho, relações familiares –, as casas têm nos quintais o instrumental de boa parte dos papéis culturais a elas destinados nesse tempo. Eles não têm apenas função laboriosa, mas encarnam aspectos fundamentais da construção do cotidiano familiar e das relações da família com a sociedade. Falar deles, então, implica refletir sobre essa ligação íntima do quintal com o edifício da casa e com sua cozinha.

Até mesmo estabelecimentos de ensino e instituições hospitalares registravam o cultivo de frutas, legumes e verduras em seus quintais. Em casos em que a área permitia, o plantio de cereais e a criação de pequenos animais completavam o abastecimento da cozinha. Em registro feito no Instituto Dom Bosco, localizado em Itajubá, Sul de Minas, é possível identificar um espaço significativo para preparo de uma horta, além de áreas destinadas ao plantio de arroz, abacaxi, milho e feijão.

**Imagem 1 - Horta em organização, abacaxizal e arrozal no Instituto Dom Bosco, em Itajubá (MG), em 27/3/1930**



Fonte: Arquivo Público Mineiro

Quintais são pequenas quintas. Assim os definem os dicionários setecentistas e os contemporâneos. São construídos atrás das casas e se prestam, ao primeiro olhar, para suprir as demandas alimentares do domicílio e da vizinhança. São, como mencionamos, parte das moradas e, sobretudo, território da família. A quinta definida pelo dicionário de Raphael Bluteau é “casa de campo ou fazenda de lavoura no campo com sua casaria. Chamou-se assim porque de ordinário o que arrenda a Quinta dá ao dono dela a quinta parte do que colhe em frutos” (BLUTEAU, 1720). Já a definição de quintal, no mesmo dicionário setecentista, apontamos que “É na cidade pequena ou Vila um pedaço de chão com árvores frutíferas e cercado de muros. Chama-se quintal por servir como Quinta no povoado” (BLUTEAU, 1720, p. 74).

**Imagem 2 - Plantação de milho e feijão no Instituto Dom Bosco,  
em Itajubá (MG), em 27/3/1930**



Fonte: Arquivo Público Mineiro

Em um inventário *post mortem* da região do Arraial do Tejuco do início do século XIX, do conjunto de inventários pesquisado na Biblioteca Antônio Torres, em Diamantina, Minas Gerais, nos bens do inventariado Caetano Miguel da Costa, um viúvo, pai de seis filhos, o quintal de sua morada, na rua que sai para a Vila do Príncipe, é descrito como “pátio cercado e engenho com água dentro, árvores de espinho e umas outras frutas”.<sup>20</sup> Na visão do naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire, em visita à região no início do século XIX, são lugares “sem ordem e sem simetria”. Ambos, o inventário e a narrativa do viajante, são discursos construídos sobre os quintais domésticos que os caracterizam minimamente.

Da mesma forma, Mariana Joaquina Rosa tinha como propriedades imóveis “duas

<sup>20</sup> Biblioteca Antônio Torres (1810), inventário 038, 2º Of., Maço 175.



moradas de casas com seus quintais com água dentro” e uma “chácara no subúrbio”, onde criava gado e tinha “três bestas de carga” que levavam seus produtos para o comércio no arraial.<sup>21</sup> José Ribeiro da Silva tinha, de forma semelhante, casa nos arredores do arraial. Era “uma pequena casa e suas matas com uma senzala e casa de piar, paiol e uma engenhoca de moer mandioca”.<sup>22</sup> Em Gouveia, arraial próximo ao Tejuco, João José de Aquino era proprietário de “um sítio no Ribeirão do Chiqueiro”, bem próximo à aglomeração, “com casas de vivenda cobertas de telha, paiol, moinho, árvores de espinho, bananeiras e capoeiras”, onde também criava gado (dezessete cabeças).<sup>23</sup> Todos esses espaços descritos, nas proximidades das casas (“fogos”) participavam de um processo produtivo de alimentos que envolvia as famílias.

É interessante apresentarmos trechos de narrativas de dois viajantes estrangeiros no início do século XIX, John Mawe e Auguste de Saint-Hilaire, em seus percursos por Minas Gerais, muito atentos a esses espaços, no que diz respeito à produção alimentar. Na leitura crítica desses dois viajantes, é clara a referência aos quintais e à sua importância. John Mawe diz, sobre o Arraial do Tejuco, que é um aglomerado urbano “no declive de uma montanha, irregularmente construído. As ruas são desiguais, mas as casas em regra são bem-feitas e bem conservadas, em comparação com outras cidades do interior” (MAWE, 1978, p. 159). Os quintais das casas observados por ele são abundantes de “laranjas, abacaxis, pêssegos, goiabas e existe uma variedade de frutas indígenas, doces e ácidas, principalmente a jabuticaba, cheia de substância mucilaginosa”. Neles, ainda, “o gengibre e a pimenta crescem espontaneamente e com certeza cultivam-se várias especiarias com resultado” (MAWE, 1978, p. 161). Já o naturalista francês Saint-Hilaire, descrevendo a Vila do Príncipe, informa-nos:

[As] Casas estão no mesmo nível que a rua; como, porém, estão construídas em terreno inclinado, foi necessário procurar algum meio de conservar-lhes o nível, e nada se encontrou de mais prático do que apoiá-las pela parte traseira sobre colunas muito elevadas. (...) cada casa possui um pequeno jardim [quintal] em que se plantam, sem ordem, bananeiras, mamoeiros, laranjeiras, cafeeiros, e se cultivam, a mais, couves e algumas espécies de cucurbitáceas. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 145-146)

<sup>21</sup> BAT (1806), inventário 030, 1º Of., Maço 54.

<sup>22</sup> BAT (1797), inventário 011, 1º Of., Maço 33, com testamento anexo.

<sup>23</sup> BAT (1805), inventário 043, 1º Of., Maço 47.

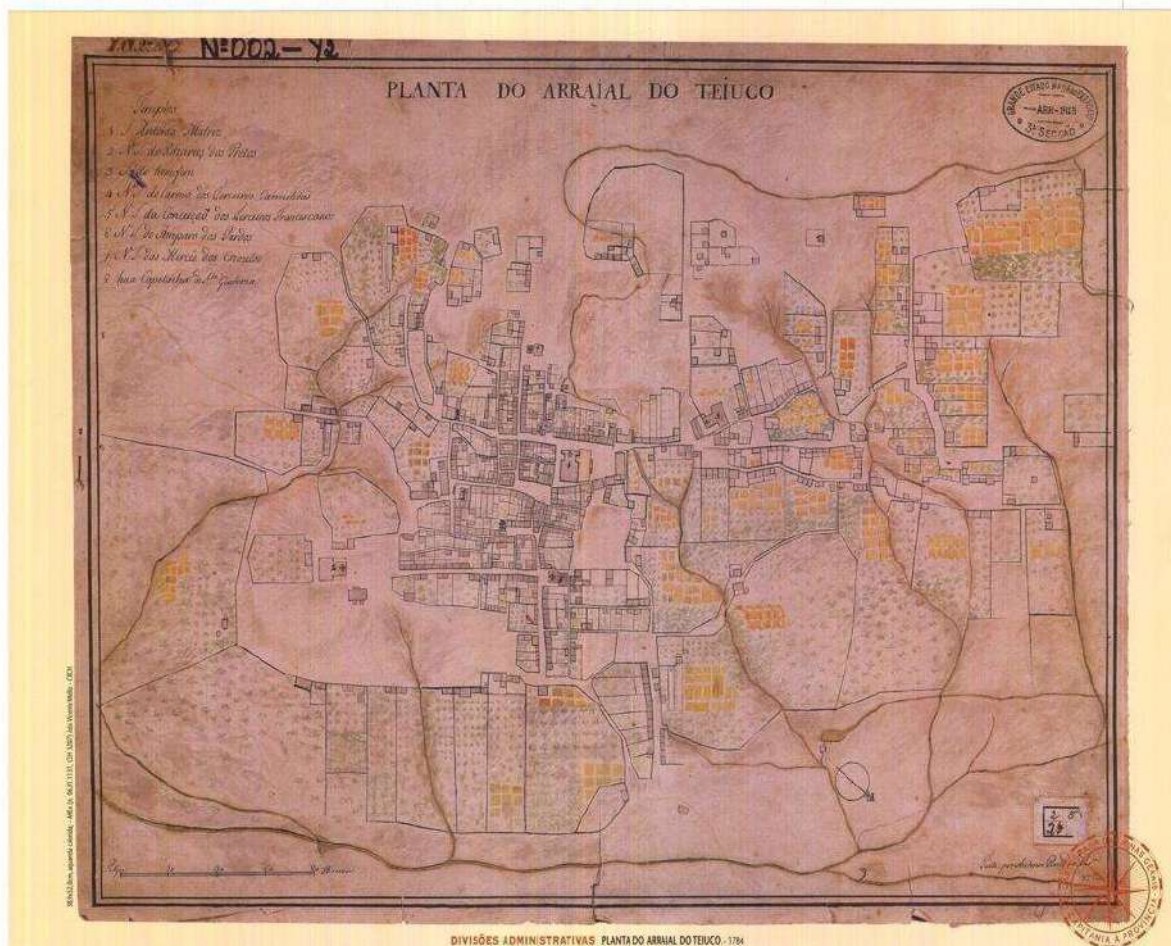


Ao interpretar os viajantes e as permanências da tradição do interior de Minas Gerais, os quintais são espaços de cultivo, de criação, de fazeres e de sociabilidades. Harmonizam-se aí canteiros de hortaliças, pomar de frutas (de espinho, mucilaginosas, goiabeiras, bananeiras), produção de ervas medicinais, especiarias para temperos e conservação dos alimentos, espaço para cucurbitáceas (abóboras e morangas), criação de porcos e de aves para o consumo domiciliar e pequeno comércio do excedente, o que hoje convencionou-se chamar de quintais agroflorestais. Lendo os inventários *post mortem* do período setecentista, podemos acrescentar como seus componentes eventuais as engenhocas, os moinhos d'água (se o quintal tem “água dentro”) e os teares, nos quais a arte feminina transforma as fibras do algodão em “pano mineiro”.

Olhando o Tejuco (hoje, Diamantina), podemos observar em mapa do período setecentista a importância dos quintais na conformação do espaço urbano. O documento, de autoria de António Pinto de Miranda (Figura 1), é datado de 1784 e encontra-se no Arquivo Histórico do Exército, no Rio de Janeiro. A aquarela colorida é representação de um momento de intensa produção cartográfica sobre a região da Demarcação Diamantina, desde 1772, sob o regime de monopólio da extração de diamantes pela Real Extração, subordinada à Diretoria dos Diamantes, em Lisboa.



**Figura 1 – Antônio Pinto de Miranda. *Planta do Arraial do Tejuco*, 1784, aquarela colorida, 38,9x52cm, Arquivo Histórico do Exército/RJ**



Fonte: Antônio Gilberto Costa; Friedrich Ewald Renger;  
Júnia Ferreira Furtado & Márcia Maria Duarte dos Santos, 2002

A *Planta do Arraial do Tejuco* apresenta-nos uma paisagem urbana dominada pelos quintais. Aquarelados em cores e distinções evidentes na técnica do artista, mesmo sem legendas, permitem-nos a interpretação de espaços diferenciados e diversos. São pomares, hortas e seus canteiros de múltipla destinação, vegetações distintas (bananeiras, cucurbitáceas, etc.), estruturas edificadas afastadas da morada de residência ou do edifício eclesiástico que podem representar lugares de criação de suínos e de galináceos, ou mesmo espaços para engenhocas e moinhos (MENESES, 2015).



A respeito do quintal de uma casa mais afastada do centro do arraial do Tejuco, John Mawe nos informa:

Ao lado, via-se belo jardim, de perto de três acres, cheio de relva; fora outrora uma lavagem. Em toda sua superfície, viam-se detritos e pedras. O atual proprietário o aplainou, pôs-lhe um pouco de terra e aí semeou uma espécie de gramínea, que corta para os seus animais. Estávamos no começo da estação das frutas. Os pêssegos, em árvores carregadas, se aproximavam da maturação. O aspargo e outras hortaliças eram ótimos.<sup>24</sup>

Viajando de Sabará em direção a Vila Rica, Saint-Hilaire hospeda-se na fazenda de Henrique Brandão Barbosa, distante três léguas e meia da vila-sede da comarca do rio das Velhas. O quintal rural não lhe passa despercebido:

Antes de eu deixar a fazenda, o alferes Barbosa levou-me ao seu jardim, que é muito grande e irrigado, por todos os lados, por pequenos regos. Esse jardim não apresenta, aliás, mais do que grandes canteiros onde são cultivadas hortaliças, separados por fileiras de laranjeiras e diferentes espécies de jabuticabeiras. Tal é o sistema adotado na Província de Minas Gerais, nos jardins a que são dados maiores cuidados.<sup>25</sup>

Os pomares dos quintais urbanos e rurais são a fonte primordial de um processo caro à cultura do abastecimento alimentar e do gosto culinário nas Minas Gerais, construído desde os primeiros tempos da ocupação de nosso território. Eles fornecem a matéria-prima para os doces de ocasião, que mantêm as frutas conservadas pelo açúcar para o consumo cotidiano das famílias e o abastecimento das demandas dos aglomerados urbanos fora de suas estações. Em São Bartolomeu, numa pequena localidade no percurso de Saint-Hilaire em direção à Vila Rica, depois de passar por Sabará, os quintais se apresentam como lugares especiais para essa produção (MENESES, 2015). Ele nos diz sobre a chácara de João Henriques:

A região onde se acha situado o rancho, sendo muito alta, não tem temperatura elevada. As macieiras e os marmeleiros aí dão muitos frutos e a colheita de marmelos é mesmo de grande importância para a aldeia de S. Bartolomeu, cabeça de paróquia, situada a 1 e meia légua de João Henriques. Não há, disseram-me, uma

---

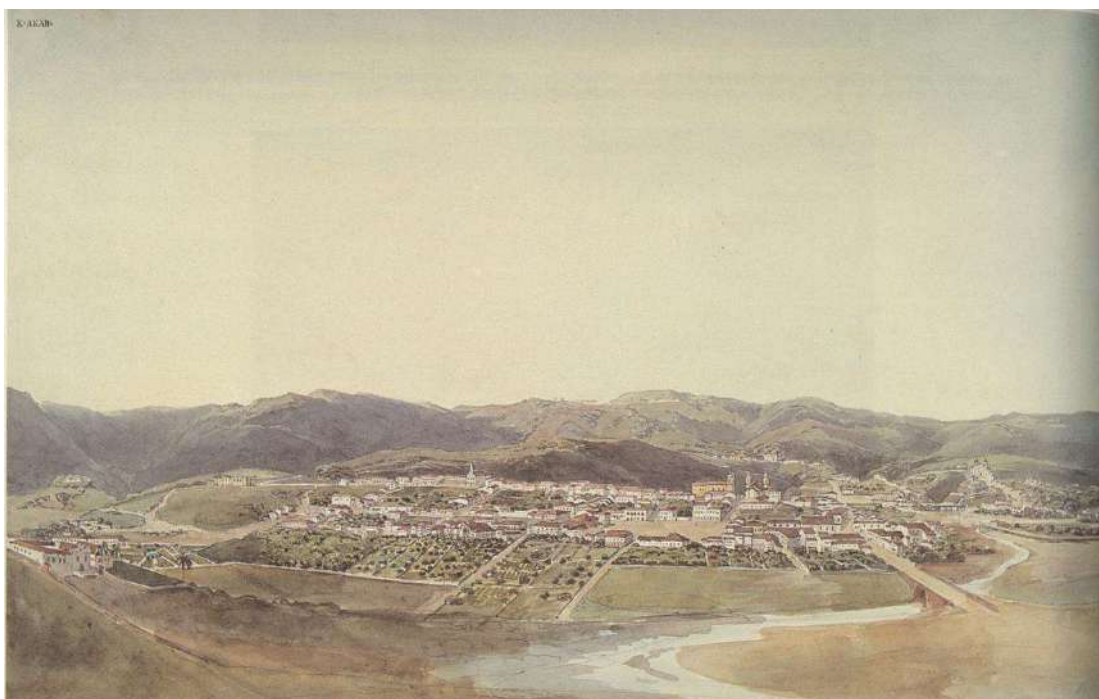
<sup>24</sup> (MAWE, 1978, p. 221), referência à casa do Sr. Ferreira da Câmara.

<sup>25</sup> (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 78). Nas traduções das narrativas de Saint-Hilaire usadas originalmente como fontes para esta análise a palavra “jardim” foi usada para traduzir o texto original francês que, efetivamente utiliza a palavra “jardin”. Mesmo que o narrador explique que são “Os jardins sempre situados por trás das casas” (Les jardins toujours situées derrière les maisons, no original), o que nos leva a associá-los ao que a cultura portuguesa e brasileira conhece como “quintais”, a opção dos tradutores foi mantida nesse texto em respeito à fonte utilizada.

pessoa em S. Bartolomeu que não tenha um quintal plantado de marmeleiros e macieiras; os habitantes fazem com os marmelos um doce muito afamado que é posto em caixas quadradas feitas com uma madeira branca e leve chamada caixeta e não somente vendem essas caixas em Vila Rica e seus arredores, mas ainda fazem remessas ao Rio de Janeiro. Comi desses doces; eles têm pouca transparência, porque não há o cuidado de eliminar as sementes e o miolo; mas têm gosto quase tão agradável quanto as famosas marmeladas de Orleans. Os marmelos que se colhem nesta região aproximam-se menos da forma de uma pêra que da maçã, e não têm a mesma acidez dos nossos. Quanto às maçãs acredito que serão muito boas, se as deixarem amadurecer, pois há o mau vezo de colherem-nas verdes. De resto não é somente em S. Bartolomeu que se plantaram macieiras; elas são plantadas também nos arredores de Vila Rica e na Serra de Capanema. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 83)

A Figura 2 apresenta a visão de Thomas Ender, por volta de 1817, sobre a cidade de Mariana, visivelmente fascinado pela importância de seus quintais na paisagem urbana da cidade.

**Figura 2 – Thomas Ender. Vista de Mariana (MG), 1817, aquarela**



Fonte: Aquarela completada e corrigida por Thomas Ender, segundo esboço de Johann Emanuel Pohl; ilustração da obra *Viagem ao Interior do Brasil*. Viena, 1832

É possível ler os quintais das imagens e das narrativas como fontes importantes de



compreensão do lugar. Podemos, por meio deles, frequentar as hortas e os pomares de nossos quintais e entender a construção da história alimentar de Minas, vendo-os como importantes, talvez os principais lugares do abastecimento e da construção de nosso gosto no século XVIII e parte do XIX<sup>26</sup>.

## **2.2 A conformação de uma cultura alimentar diversa: a base fundamental do milho e da mandioca**

Se, de início, alimentar-se é um ato de sobrevivência que atende às necessidades fisiológicas, a alimentação torna-se um instrumento de construção nas culturas e mais que à necessidade, ela passa a atender à construção do gosto alimentar. O alimento, assim, atende à necessidade e ao gosto e, a uma e ao outro, é aperfeiçoado como linguagem. Os significados vão sendo incorporados às formas de adaptação do uso de ingredientes, às substituições de matérias-primas, às formas de cocção, etc. Os conservantes passam a ser temperos e estes passam a identificar costumes. Assim é na produção da matéria-prima, em sua comercialização, em seu preparo no fogo e no serviço à mesa. Cada ato, em cada uma dessas etapas, é incorporado de significados que os grupos humanos atribuem aos seus fazeres e aos seus materiais.

As atitudes à mesa são marcas fundamentais que perpassam diferentes costumes e hábitos sociais, de atendimento a necessidades, e, ao mesmo tempo, constroem convenções sociais. Nesse sentido, em cada sociedade, muitas vezes, caracterizam-se formas de comer distintas e próprias da intimidade familiar, da urbanidade, da ruralidade, da sociabilidade ritual ou cerimonial. Praticá-las tem sentido e romper com elas, também. Entretanto, é difícil o rompimento com tradições convencionadas como símbolo de boa educação ou de estética do bem apresentar-se, segundo os códigos culturais de cada sociedade. O comer com as mãos é um dos exemplos dessas convenções sociais e dessas possibilidades de interrupção de algumas delas, para algumas comunidades – como alguns padrões sociais de comportamento que associam tal prática alimentar a indícios de menor “civilidade” ou maus hábitos à mesa – ; ou de permanência e significação específica para outras comunidades – por exemplo, em

---

<sup>26</sup> Toda essa discussão sobre os quintais possui a referência em texto de José Newton Coelho Meneses (MENESES, 2015).



algumas religiões de matriz africana, onde o ato de comer com as mãos pode significar uma forma de honrar o alimento, que, fruto da natureza divinizada, representa conexão e troca entre indivíduo e sagrado, sendo acionado em momentos rituais de relevância dentro das comunidades<sup>27</sup>. Diferenças sobre costumes quanto ao “comer” que evidenciam os significados de elementos da cultura enquanto uma arena de conflitos, conforme propõe o sociólogo jamaicano Stuart Hall<sup>28</sup>. Os comportamentos à mesa, em público, podem ser estranhos, a princípio, mas efetivamente prazerosamente porque respondem a uma convenção e, assim, têm sentido para aquela comunidade. Esse é mais um ponto que torna a cozinha e a mesa, a culinária e a gastronomia, construções culturais tão vivas e interessantes.

A história da alimentação em Minas Gerais é um rico campo para compreendermos essa complexa linguagem da cultura que é a comida. A comida mineira diz da cultura de Minas, expressa seus valores, suas práticas, as materialidades construídas e os significados que se incorporam.

Em nossa história, nos primeiros tempos, pelos caminhos e descaminhos<sup>29</sup> circularam os mantimentos,<sup>30</sup> nos lombos de tropas e na responsabilidade dos tropeiros. Eles foram indivíduos que fizeram riqueza com o comércio e que alimentaram a população. Contribuíram para a construção de uma cultura alimentar que, no decorrer do século XVIII, edificou saberes e gostos. A base dessa construção foi múltipla.

Portuguesa, indígena, africana, com influência paulista, baiana e de outras partes da América portuguesa, a comida mineira que se forma nesse território tem uma herança ampla. Se nos primeiros tempos da ocupação territorial das Minas do Ouro os mineiros tinham “sua melhor bodega nos matos e nos rios”, como nos informa Sérgio Buarque de Holanda, no

---

<sup>27</sup> Além da alimentação no geral ser feita diretamente com as mãos nesses casos, há práticas de comer comida com as mãos, como o “capitão”, espécie de comida misturada com molhos, gorduras e farinhas, amassados e oferecidos, geralmente pelos mais velhos, aos demais membros de uma casa.

<sup>28</sup> HALL, Stuart. Notas sobre a desconstrução do ‘popular’. In: “Da diáspora. Identidades e mediações culturais”. Organização Liv Sovik; tradução Adelaine LaGuardia Resende... [et al.]. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003, p. 231-247.

<sup>29</sup> *Descaminhos* aqui traduzem as rotas importantes, mas consideradas alternativas e não oficiais pela administração colonial que se preocupava com práticas de contravenção envolvendo a atividade mineradora. Traduzem, ainda, o conjunto dessas contravenções.

<sup>30</sup> *Mantimentos* são os produtos da agropecuária necessários para a manutenção da vida cotidiana dos habitantes. Nessa classificação, estão os alimentos e outros produtos necessários para a sobrevivência cotidiana, como os azeites para iluminação (de mamona), os sebos para sabões e lubrificação de engrenagens, etc.



decorrer do século XVIII a culinária da região vai ampliando e diversificando sua base alimentar. Fundamenta-se em uma produção rural mais diversa e no acesso a produtos de outras regiões do espaço colonial português na América, além dos vindos da Europa. A “civilização do milho”, aludida pelo historiador anteriormente citado, transforma-se e se enriquece com a sedentarização dos habitantes e com a fixação das populações nas roças, nos arraiais e nas vilas mineiras.

Os colonizadores portugueses não abdicaram totalmente de seus costumes alimentares. Além disso, com o tempo, encontraram na produção local produtos que satisfizeram o gosto por comestíveis de origem animal, baseados em pratos da tradição portuguesa e da sua influência da cozinha francesa. Esses pratos adquiriram maior complexidade à medida que se juntaram diversos “adubos” à carne de porco, de boi, de carneiro, aos pombos, codornas, pacas e frangos, além das amêndoas, azeites doces e ovos em quantidade, porque comida portuguesa que se preze não os dispensa.

Nas Minas Gerais, sobretudo o milho, mas também a mandioca, conformaram uma base alimentar comum às famílias abastadas ou pobres, que pouco se distinguia. Os costumes de modos à mesa<sup>31</sup> e o acesso a ingredientes para complementar essa base alimentar é que denotavam as distinções das formas de alimentação entre as categorias sociais, tais como reinóis, colonos abastados ou pobres, africanos e seus descendentes, livres ou escravizados, e os povos originários.

Junto às datas minerais, os colonizadores produziram alimentos. Essa “roça” buscava atender à demanda das famílias e do mercado local. Produziam-se o feijão, o arroz, o milho e a sua farinha, carne de boi, leite e seus queijos, hortaliças, algodão (que se fiava em tecidos rústicos), azeite para iluminação, lenha, carvão e sebo para sabão. São mantimentos primordiais e alimentos que vão compondo, para esses, uma mesa farta.

---

<sup>31</sup> As análises do historiador Jean-Louis Flandrin para os costumes europeus à mesa no mesmo período evidenciaram, a partir dos modos à mesa, uma distinção social entre as categorias sociais (FLANDRIN, 1998, p. 491). No entanto, tal aspecto estimula problematizações, como as abordadas pelo historiador Edward Palmer Thompson em sua proposta de uma “história a partir de baixo”, analisando a Inglaterra nos séculos XVIII e XIX. Para esse autor, no campo dos costumes, no tocante às preservações ou modificações, também se encontra uma arena para as lutas de classes – ou de estamentos sociais (THOMPSON, 1998). De tal forma, é possível considerar que os modos à mesa da etiqueta europeia poderiam ser recusados como uma maneira de resistência às imposições culturais e de manutenção de costumes tradicionais, por exemplo, em parcelas dos povos de origem africana e entre os povos originários.



Havia, também, escassez na mesa mineira. Alguns produtos eram raros mesmo na cozinha das famílias abastadas. O trigo, por exemplo, de consumo raro, vinha da Capitania de São Paulo ou da Europa e era caro. Há alguns documentos que dão conta de pequenas iniciativas produtivas no século XVIII, na serra da Piedade e no Caraça, e Auguste de Saint-Hilaire descreve um campo produtivo de trigo em região alta próxima à Barbacena. O pão de trigo, assim, não foi um alimento do cotidiano e os colonos adaptaram-se à falta desse cereal nobre. O fubá configura matéria-prima para vários petiscos substitutos do pão branco. Aí estão a origem e a riqueza das quitandas mineiras, como descrito à frente.

O sal, de início raro, passa, com o correr dos anos, a ter oferta regular. Havia o sal do Reino e o “sal da terra”, vindo das barrancas do rio São Francisco, transportado pelos caminhos em bruacas<sup>32</sup> nos lombos dos animais.

Produziam-se e consumiam-se queijos de uma fatura local influenciada pelo queijo da Serra da Estrela, em Portugal. Esse produto, feito artesanalmente e de leite cru, vai se tornar uma das identidades culinárias da cultura mineira, justificando que seu modo de fazer tenha sido registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais, em agosto de 2002, e também registrado como Patrimônio da Cultura Nacional, em 2008. A revalidação do registro estadual ocorreu em 2013 e a nacional foi renovada em 2021, adicionando novas regiões produtoras às quatro inicialmente registradas.

Os quintais das aglomerações urbanas têm papel importante no abastecimento alimentar, na sociabilidade urbana e na ambiência domiciliar. Neles, cultivavam-se frutas de espinho, jabuticabeiras, goiabeiras, hortas e ervas. Instalavam-se, eventualmente, equipamentos vários, como moendas manuais de cana-de-açúcar, além de moinhos d’água para a fatura de fubá. As frutas eram consumidas *in natura* ou em doces, como as marmeladas, os doces de cidra e as goiabadas. Tubérculos e hortaliças compunham o dia a dia das refeições em pratos variados e múltiplos.

A comida mineira, em sua origem setecentista, rústica em seu cotidiano, tinha requintes ocasionais. O uso de talheres à mesa, seguindo os costumes já difundidos em toda a Europa, tornou-se comum tanto para os portugueses quanto para os descendentes de africanos. É grande o número de talheres, de matéria-prima variada, da prata ao latão,

---

<sup>32</sup> *Bruaca* é um saco ou mala de couro cru para transporte de produtos e mercadorias sobre as bestas.



descritos nos inventários *post mortem* dos habitantes das Minas Gerais setecentistas.

Com especificidades de “mineira”, desde os tempos em que Minas Gerais era ainda parte do território colonial administrado por Portugal, a mesa dos mineiros tem gosto e tradição portuguesa, africana, paulista e nordestina. Nessa diversidade toda é caracteristicamente e reconhecidamente *mineira*, conjugando o diálogo interregional e os seus dois produtos básicos da alimentação e do gosto, variando com suas regiões, mas presentes em praticamente todo o território.

A complexidade da comida cotidiana pelos habitantes de Minas Gerais vai se constituindo no decorrer do século XVIII e se consolidando de forma dinâmica e aberta aos diálogos. Nesse século inicial da ocupação colonial, a sedentarização dos habitantes, fixando-se nos arraiais e vilas e ocupando espaços de produção mais intensiva no meio rural, a produção do milho e da mandioca, as bases da alimentação dos mineiros, vai se tornando múltipla. Mesmo que a opção pelo milho seja uma eleição do gosto da população, o leque de opções produtivas foi ampliado. A ele, somaram-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação dos grupos humanos à terra. A própria mandioca é exemplo disso, mas, ainda, o arroz, a cana-de-açúcar, os produtos da pecuária e o feijão. (...) O milho, um alimento comum à alimentação dos cativos e à alimentação dos senhores, era apreciado por todos os mineiros. Contra todos os tipos de preconceito, toda a população consumia angu e tudo o mais que as receitas à base do milho pudessem proporcionar. Como nos diz Mônica Chaves Abdala,

Destaca-se, nesse momento, um estilo de cozinha mineira, baseado na predominância do milho sobre a mandioca. Desde o milho-verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu, etc. – o milho estava presente em todas as refeições. Os relatos de viajantes do século XIX também apontaram a predominância da farinha de milho em relação à de mandioca. (ABDALA, 2006, p.121)

### 2.2.1 Quitandas mineiras: exemplo primordial

Pão de queijo, broa, biscoito de polvilho, rosca, bolo de fubá. Essas quitandas mineiras são identificadas como comuns e parte da mesa de café por qualquer mineiro. A palavra “quitanda”, originada no dialeto africano quimbundo, vem de “kitanda”, tabuleiro em que se





expõem mercadorias em venda ambulante. Fernando Freitas indica a terminologia “kitanda” como originária na sociedade rural bantu. Ele informa:

Antes de aportar no Brasil, Kitanda foi o termo utilizado para denominar os mercados e as feiras da região centro-ocidental da África, especialmente os povos de origem quimbundo. Era um mercado caracterizado pelo comércio de rua realizado quase exclusivamente por mulheres e que se baseava na venda de legumes, frutas, doces, peixe seco, comida preparada, carnes e outros gêneros primários, além de eventualmente incluírem tecidos, fumo, aguardente e outras miudezas, abastecendo de secos e molhados os aglomerados urbanos. (...) Dados históricos apontam a existência das quitadeiras em Luanda, hoje capital de Angola, desde o século XVII. Desde então, estas mulheres desenvolveram uma forte atividade comercial que as unia a uma complexa e variada rede de serviços de compra e venda de gêneros. (FREITAS, 2015, p. 16)

Há variações semânticas pelo Brasil, podendo significar, ainda, lugares de vendas de variedade de produtos para consumo das famílias, mercadinhos. Em Minas, no entanto, manteve-se, de modo pouco variável a denominação de produtos assados para servir com café, na maioria das vezes, ou com chá, leite e outras bebidas quentes, nos diversos lanches do dia. Ainda assim, existem ambientes comerciais denominados de quitanda, muito comuns nos interiores das Minas Gerais e nos bairros periféricos, tornando o acesso aos produtos alimentícios facilitado. O comércio alimentar, dado desde os primórdios das Minas setecentistas e com protagonismo das mulheres negras, certamente corroborou para as apropriações do termo.

O fubá de milho é ingrediente importante no cômputo das quitandas mineiras. A origem da palavra também é atribuída ao quimbundo: *fuba*, significando “farinha” de milho ou de arroz usada em muitas receitas da cozinha. Broas, biscoitos e bolos de fubá permanecem em nossa culinária como fortes marcas identitárias de nossa comida. Já no caso dos polvilhos de mandioca, o pão de queijo é exemplo primordial de nossa quitanda, à medida que “ganhou o mundo” como um dos mais importantes identificadores da cozinha mineira.

Duas forças nomearam essa nossa quitanda identitária de *pão*: a simbólica, do alimento fermentado de cereais, símbolo da criatividade humana e da própria vida (na cultura cristã, judaica e muçulmana); e a identitária, do jeito mineiro de viver e valorizar suas coisas. Diz o ditado popular que “se existe o nome é porque a coisa existe!”. A “coisa”, então, é o pão, mesmo não sendo, tecnicamente, pão! Para o mineiro, ele é tão simbólico, significativo e forte, como os pães. Feito com polvilho azedo ou doce de mandioca, ou os dois, meio a



meio, outros ingredientes costumam povoar a criatividade de quitadeiras e quitandeiros, como a própria incorporação de uma porção de fubá. Afinal, tradição se recheia com permanências e mudanças, com criatividade. O queijo é seu ingrediente nobre. Talvez, por isso, a mandioca não nomeie o nosso pãozinho. É curioso que “a rainha da cozinha brasileira” deixe o queijo reinar no nome dessa nossa quitanda. Para o que tantos nomes tem (mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipe, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, etc.), a *Manihot esculenta*, humildemente, permite aos mineiros o esquecimento de homenageá-la no nome de seu *pão* (MENESES, 2020, p. 77).

São muitas as quitandas e é fundamental a força delas na cultura alimentar de Minas. Aí a mandioca e o milho se apresentam como os produtos por excelência do forno, ou dos vários fornos, conforme a tradição de construí-los e de usá-los. Usa-se mandioca e milho de formas que vão além das farinhas e dos polvilhos. Em algumas quitandas, por exemplo, a mandioca é ralada, como em bolos puros, ou com misturas de outros ingredientes (como o coco).

Narrar sobre a história das quitandas de Minas é, realmente, uma pesquisa que está por ser construída. As referências documentais dificultam determinações de origens, mas as tradições regionais narradas em memórias e em narrativas literárias podem ajudar nessa tarefa. Como exemplo, podemos citar Pedro Nava, em *Balão cativo*, o segundo volume de suas memórias, quando escreve e nos dá a dimensão das fornadas, não apenas de quitandas, da casa da avó materna, em Juiz de Fora, e da importância dos fornos de terreiro. Na altura da escrita ele está no Rio de Janeiro e nos narra:

O forno do fogão de ferro de minha avó servia só para pequenas obras. Para suspiro, bolo de fubá, biscoito de polvilho, assar galinha, no máximo. Quando se exigiam as grandes virtuosidades da carne inteira dum leitão de casamento, dum peru de aniversário, ou dum pato de batizado – funcionava o forno de barro do terreiro. Quem os conhece hoje? Quem? Onde estão? Onde? Os fornos de antanho ... Sumiram de todo o litoral, sumiram das grandes cidades, recuaram para o interior, como índios acossados pelo invasor. No caso, a indignidade dos fogões elétricos, a infâmia dos fogões a gás. O velho forno-lar, o verdadeiro, o genuíno, autêntico – era autônomo, não podia ficar dentro da cozinha, ou da casa. Era um templo à parte, construído fora, no terreiro. Tem base quadrada, de metro, metro e pouco de cada lado. Sobre esse nível, constrói-se com tijolo, uma espécie de zimbório de mesquita, circular, oco, com boca embaixo e, por cima, um respiradouro que tem forma de chaminé alentejana. (NAVA, 2012a, p. 32)

A riqueza do trecho citado dá-nos, além da dimensão da força da narrativa



memorialística como fonte, informações que tratam de origens, heranças, diálogos culturais, costumes permanentes, esquecimentos, etc., além das quitandas de polvilho de mandioca, bolos de fubá de milho e toda a comilança de carnes nos festejos em Minas.

Os fornos de cozinha ou de terreiro associam-se como unidade às quitandas de polvilho ou de fubá, como ainda das carnes assadas para momentos de grandes reuniões familiares festivas. Os fornos são de tradição longeva. Márcia Nunes aponta a existência de vários tipos de fornos na tradição mineira e o forno de barranco é um deles. Segundo a historiadora, ele é invenção indígena e era feito como um buraco cavado em um barranco, com uma saída para a fumaça e uma entrada para a lenha. Outro forno “primitivo”, mas com muita presença no interior de toda Minas, é o forno de cupim. Ele aproveita o ninho dos cupins, construídos em pastagens e compostos de terra e de outros materiais, feito por esses insetos. Resistentes e com boa capacidade térmica, os fornos de cupim são atribuídos por Nunes a uma herança indígena, como os fornos de barranco (NUNES, 2001). De fato, Câmara Cascudo nos lembra que a comida dos povos originários era majoritariamente assada e tostada (CASCUDO, 2004, p. 84).

Para Márcia Nunes, o forno de cupim inspirou a construção do de barro. De início usava-se (e ainda se usa) a feitura do barro com a própria terra do ninho dos cupins ou com misturas dela com outras terras (NUNES, 2001). Como vimos na bela descrição de Pedro Nava, o forno de barro tem formato arqueado, com amplo oco no centro, com sua boca (abertura) por onde se coloca a lenha para fazer a brasa e sua chaminé para a saída da fumaça. Quando quente, retira-se a brasa com uma vassoura de folhas molhadas (“assa-peixe” e outras ervas), queima-se a palha do milho para teste de temperatura, coloca-se a quitanda para assar e fecha-se a boca com uma tampa de madeira<sup>33</sup>.

A arte de enformar biscoitos, antes de levá-los ao forno, é saber de quitadeiras. Em Baú de Ossos, o primeiro livro de suas memórias, Pedro Nava narra a técnica de enformar (não enformar) o biscoito de polvilho: “Na copa eu admirava d. Elisa preparando seus tabuleiros de biscoito de polvilho. Enchia com a massa um pano furado e fazia os pontos, as linhas, os círculos, as cicloides que iam inchar no forno” (NAVA, 2012, p. 374).

A essas bases fundamentais do milho e da mandioca, a quitanda mineira foi

---

<sup>33</sup> Ver, ainda, o Dossiê de Registro do “Modo de Fazer Cobu da Gouveia”. IEPHA. ICMS Cultural. Ano Base 2021.



incorporando ingredientes. Alguns deles influenciados pelas culturas europeias (a portuguesa incluída), como os ovos, o leite e o trigo, e por influências indígenas – o caso da farinha de araruta é exemplar – e, ainda, africanas. Em ingredientes e em técnicas e práticas, a riqueza dialogante das quitandas é muito grande e de complexidade não muito fácil de explicar sem estudos específicos. O próprio uso dos fornos e da prática de assar é de difícil definição em sua origem: indígenas, europeus e africanos, milenarmente, utilizavam a técnica em sua alimentação.

Não podemos esquecer que as farinhas de milho e de mandioca, bem como o fubá, têm amplo uso não apenas no que denominamos quitandas, mas, ainda, na confecção de pratos identitários como o tutu de feijão, o feijão tropeiro, as paçocas (salgadas e doces), as múltiplas farofas, os diversos tipos de cuscuz, escaldados, pirão, entre outros. Nessa diversidade de usos, são utilizados vários derivados: farinha de milho, fubá moinho d'água, fubá de canjica, fubá mimoso, canjiquinha, o caldo do bagaço do milho e o amido de milho, farinha de mandioca, farinha de raspa de mandioca (IEPHA, 2018, p. 65).

### **2.3 O olhar do outro: o milho e a mandioca em Minas nas narrativas dos viajantes estrangeiros**

Pensar a viagem dos estrangeiros pelo Brasil oitocentista e suas narrativas é buscar a compreensão de sentidos e de significados para o tempo da viagem e para o nosso tempo. As escritas pelos naturalistas nos evidenciam paisagens de tempos passados e naturezas do presente. São fontes de entendimento e de interpretação da História. Refletir, por exemplo, sobre seus relatos preocupantes com a conservação da paisagem natural na contemporaneidade da viagem, contrapondo-os aos desastres ecológicos de nossos dias, em áreas do próprio percurso dos naturalistas, nos evidencia a aderência de suas observações na longa duração. As viagens foram, para eles, busca científica e renovação. Foram estranheza e tolerância, embate e aceitação. Foram, sobretudo, uma experiência de alteridade. Geraram saberes novos e informações científicas e sobre a realidade cotidiana de um tempo. Por isso, para a compreensão da comida e dos usos dos sistemas culinários do milho e da mandioca, são muito importantes e de grande utilidade.

Auguste de Saint-Hilaire, naturalista francês, percorreu boa parte de nosso território



entre 1816 e 1822. Ele é um dos muitos naturalistas que por aqui passaram. No entanto, tem uma narrativa muito bem construída e das mais perspicazes ao narrar o cotidiano. Mesmo que permeada por alguns equívocos interpretativos, algo comum em qualquer viajante, em todos os tempos – a compreensão da cultura alheia exige tempo e cuidados –, Saint-Hilaire tenta pormenorizar a sua narrativa, mesmo sendo escrita tempos depois da viagem. As anotações de campo que fazia eram muito detalhadas e, por isso, usaremos mais de seus textos em comparação com outros viajantes.

Em seu percurso por território do sertão mineiro, o primeiro relato acerca da alimentação se dá em Ubá e se refere ao seu encontro com grupos étnicos distintos, indígenas, negros escravizados e o branco europeu. A descrição é da alimentação de um grupo indígena trazido à fazenda do hospedeiro do viajante (Sr. Almeida) para que ele conhecesse “os traços da raça americana”<sup>34</sup>. Depois de dançarem, “trouxera-lhes feijão e milho. As mulheres meteram as mãos na comida e tiravam aos punhados o que comiam. Os homens arrumaram pedaços de casca de árvore e utilizaram-nos à maneira de colher, comendo junto na gamela”<sup>35</sup>.

Depois de passar cerca de 30 dias na região de Ubá, Saint-Hilaire retorna ao Rio, quando organiza e empreende sua segunda incursão para ir à Vila Rica. Vai relatando os caminhos, as vendas com poucos sortimentos, as refeições feitas na “tripeça”, à base de feijão com toucinho e uma rotina dura de viagem. As narrativas nos apontam um cotidiano que começa com o raiar do dia, recolha de amostras de plantas, seus acondicionamentos entre papéis, e descrição minuciosa delas. Enquanto dedica-se a esses afazeres tão logo acorda, os membros da comitiva “preparavam nosso almoço, que se compunha de feijão preto cozido com toucinho, arroz e algumas xícaras de chá. No começo da viagem tínhamos biscoitos, mas em breve foi necessário contentarmo-nos com farinha de milho ou, às vezes, de mandioca”. Na sequência, emenda: “Não estando ainda acostumado a essa alimentação, lançava por respeito humano, um pouco de farinha sobre o feijão; mas experimentava uma sensação desagradável quando os grãos da farinha, imperfeitamente mastigados, passavam-me pela

---

<sup>34</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 30.

<sup>35</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 31.



língua e laringe<sup>36</sup>.

Ao percorrer a região do Distrito Diamantino, ele estava bastante feliz após se recuperar muito bem, por ter sido bem cuidado, de uma queda do cavalo em que se machucara muito. Essa alegria pela boa hospitalidade e bom tratamento o fez ser muito elogioso ao povo da região. Sobre suas culturas alimentares, especificamente falando do milho, nos narra:

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, mas ainda porque ele é para os animais de carga o que para nós é a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas e, sobretudo, os porcos. Sua farinha, simplesmente moída e separada em farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 106)

A despeito da descrição sempre evidenciada de diversidade de frutas e de víveres alimentícios, principalmente quando comenta sobre a riqueza produtiva dos quintais das casas, há narrativas de falta de produção alimentar, mesmo que não haja falta de alimentos nesses lugares, como os arredores do Tejuco<sup>37</sup>, onde se come bem pelo abastecimento farto, mas que tem arredores que “apresentam um solo árido e não produzem nem mesmo os gêneros necessários à subsistência dos habitantes”<sup>38</sup>. Saint-Hilaire nos relata:

Os víveres que aí são consumidos, tanto pelos habitantes da aldeia como pelos negros empregados na pesquisa dos diamantes, vêm de 10, 15, 20 e 25 léguas de distância; principalmente de Rio Vermelho, Penha, Arassuaí, etc., e sobretudo de Peçanha, e pode-se dizer com segurança que é a existência de Tijuco e por consequência a extração dos diamantes que entretêm uma ligeira abastança entre agricultores dessas diferentes povoações. (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 30)

Continua dizendo de um mercado pujante de alimentos no Arraial do Tejuco onde se encontram grãos, farinhas de milho e de mandioca, toucinho e carne-seca.

Entre a Vila do Príncipe (Serro) e Peçanha, impressiona-se com o gosto dos produtores em fazer *rapaduras* e comer *melado*. Ele prova e aprova o gosto do melado e, aí, as farinhas de milho e de mandioca são mencionadas: [Ihe] “serviram o caldo de cana, o qual reduzido pela evaporação à consistência de melaço comum” torna-se atraente ao apetite. Ele diz mais:

<sup>36</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 66.

<sup>37</sup> SAINT-HILAIRE, 2004, p. 27, Nota 8.

<sup>38</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 30.



“essa espécie de xarope, que ainda tive ocasião de saborear em outro lugar, é de um vermelho dourado um pouco transparente. Cada um a seu gosto mistura-o no seu prato com farinha de milho ou de mandioca, e forma assim uma pasta de sabor bastante agradável.”<sup>39</sup>

A rapadura é parte constituinte de algo que chama a atenção do francês: a *jacuba*. Esse alimento presente na tradição de Minas até os nossos dias é de composição que permite variedades e criatividade. Basicamente, é um alimento emergente para suprir necessidades calóricas enquanto não se tem algo mais substancial para comer. Mas daí a se construir como uma opção para suprir o gosto é fato que a história das práticas alimentares comprova. Necessidade e gosto são fatores distintos em uma comunhão indissociável na construção das tradições alimentares. Saint-Hilaire memoriza que, “frequentemente, quando os tropeiros chegam ao rancho e não têm a paciência de esperar que o feijão fique cozido, apaziguam a fome comendo uma jacuba, mistura que se faz a frio com água, farinha de milho e rapaduras”<sup>40</sup>. Poderíamos discordar do narrador e pensar que não era questão de paciência, mas de gosto e de necessidade, de opção associativa ao sabor posterior do feijão? A pressa em tomar uma jacuba não seria a busca da recomposição calórica unida à satisfação do paladar? Claro. No entanto, na visão do memorialista, a expressão do gosto por um alimento tão rústico era melhor associada à falta da virtude da paciência, capacidade de suportar as dores e infortúnios sem queixas e com resignação. A jacuba, ainda, teria variações com a cachaça e este fato reforça sua utilização como alimento calórico que atenda à necessidade e gosto.

A farinha de milho é muito presente na memória do naturalista francês. Ele comenta o desconhecimento e o não uso da manteiga e a utilização da gordura proveniente da fritura do toucinho como sua substituta e, como o pão de trigo é raro, “é um objeto de luxo”, e no seu lugar usa-se “a farinha de milho”. “Serve-se essa última”, diz o viajante, “em pequenas cestinhas ou pratos, ora sobre a própria toalha, disposta em montes simétricos”.<sup>41</sup> É costume, segundo o naturalista, que as pessoas adicionem farinha de milho em todos os pratos, além do feijão; e gostam de adicionar salsa a eles. Quando se come carne assada, alterna-se os

---

<sup>39</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 173.

<sup>40</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 65.

<sup>41</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96.



pedaços com uma colher de farinha e, “com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão”<sup>42</sup>.

Narra, ainda, o naturalista viajante: “Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo (*hibiscus esculentus*) de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de *angu*, espécie de polenta sem sabor (...)”<sup>43</sup>.

As narrativas de Saint-Hilaire percebem as diferenças regionais. Atento a isso, é interessante observar como ele vai fazendo distinções e tentando explicá-las. Sobre a mandioca, em outra região, no rio Doce, na divisa com o Espírito Santo, ele escreve, percebendo a influência indígena:

A farinha de mandioca e a de tapioca são por demais conhecidas para que me alongue muito sobre seu uso. Os luso-brasileiros chamam-na farinha de mandioca, ou de pau (...). É misturada ao feijão e a outros pratos a que se costumam juntar molhos e, quando se comem com alimentos secos, lançam-na à boca com uma destreza adquirida, na origem, dos indígenas, e que ao europeu muito custa imitar. Não posso deixar de considerar a farinha de mandioca inferior à de milho, empregada da mesma forma pelos mineiros (...), mas há luso-brasileiros que preferem a primeira à segunda e acham mesmo que, misturada a certas substâncias alimentícias, é mais agradável que o pão de trigo. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 56)

O viajante francês, falando em outra parte da narrativa da mandioca, diz que ela “é abundantemente cultivada pelos sertanejos e desenvolve-se bem nos lugares secos” e que no sertão do Rio São Francisco “utiliza-se a farinha de mandioca em vez da do milho” (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 108). Essa perspicácia comparativa entre as farinhas do milho e da mandioca no gosto dos mineiros dá a dimensão, ainda, de uma realidade que outros estudos e documentos comprovam.

A presença da mandioca e do milho é acentuada por vários viajantes no decorrer do século XIX, no Brasil e em Minas. Charles Bunbury viaja entre 1833 e 1835 pelas províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais e relata questões relativas ao preparo da terra e às escolhas de culturas no seu percurso. Em Minas Gerais, estranha o sistema de coivara, no qual põe-se fogo em pedaços de terrenos e se planta a mandioca, logo em seguida, sem mesmo retirar os troncos queimados das árvores. Segundo ele, a mandioca é plantada “nos vales baixos e

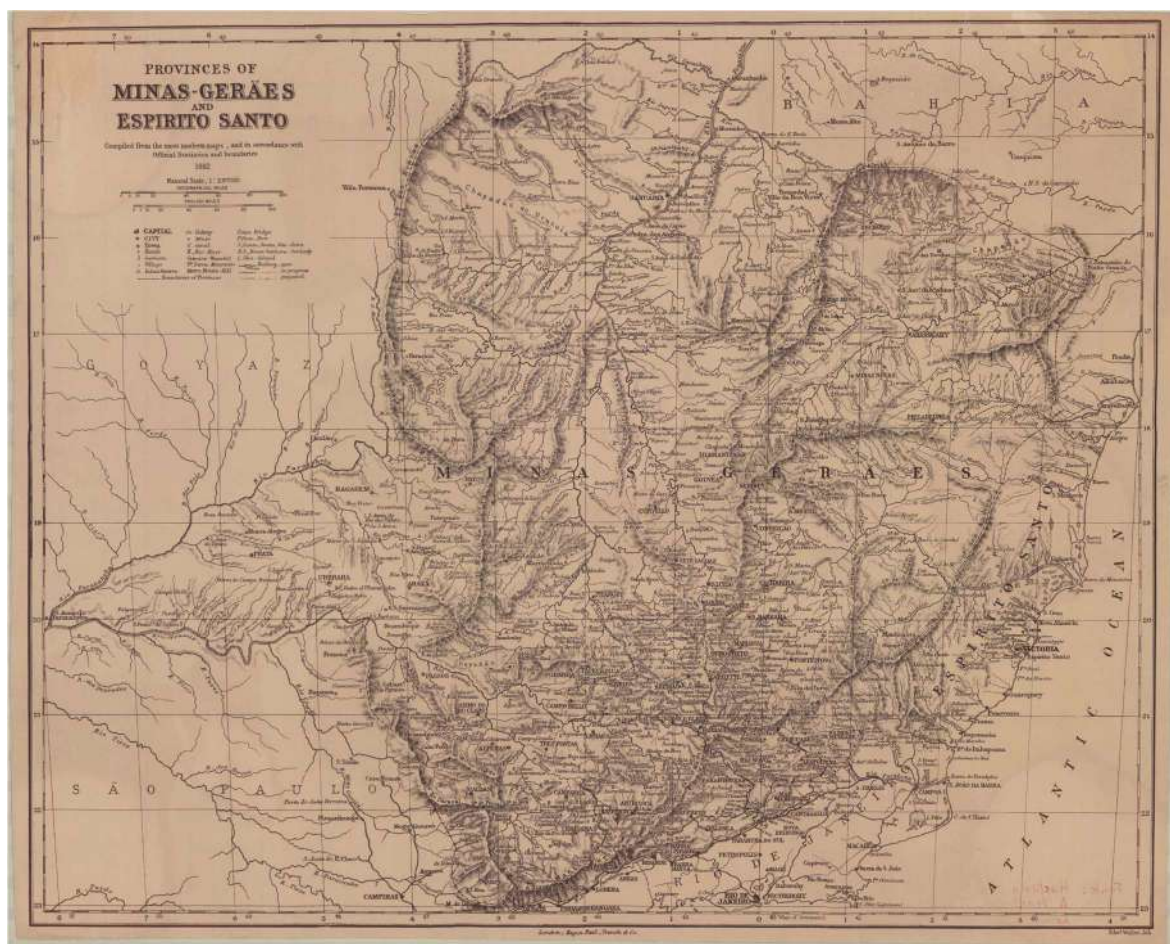
<sup>42</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96.

<sup>43</sup> SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96.



úmidos”. No entanto, observa que “o milho é a principal cultura” em Minas. Acerca desse sistema de plantio da mandioca, Spix & Martius, que percorreram terras brasileiras entre 1817 e 1829, afirmam ser ela uma raiz, possuindo diversas variedades, entre elas as “variedades mansas, - chamadas aipins, e que não têm suco picante venenoso, (...) e que todas dão melhor no terreno de mato do que nos campos” (SPIX & MARTIUS, 1981, p. 82).

**Mapa 1 - Mapa da região limítrofe dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, em litígio, em 1882**



Fonte: elaborado por Edwd Weller para Editora London/Regan Paul, Trench & co (disponível no Arquivo Público Mineiro)

George Gardner esteve no Brasil, de 1836 a 1841, quando percorreu, também, partes do sertão de Minas Gerais. Nas margens do rio Jequitinhonha, registrou a popularidade do consumo da farinha de mandioca, observando que ela era consumida em todas as camadas



sociais (GARDNER, p. 1942). Já Alcide Dessalines D’Orbigny (1976) foi outro naturalista francês, como Saint-Hilaire, que observou a nossa produção alimentícia entre 1826 e 1832. Relatou a consorciação da produção do milho e da mandioca na região de Diamantina (D’ORBIGNY, 1976, p. 137). Em 1871, foi a vez do naturalista Oscar Canstatt percorrer parte de Minas e descrever a dificuldade de consumir farinha, que detestou desde o primeiro dia em que a comeu, e dizer que ela é produto da mandioca, dizendo: “a região, por onde passávamos, então, abundava em plantações de café, milho e mandioca (...)” (CANSTATT, 2002, p. 331).

Poderíamos citar inúmeras outras menções ao plantio e ao consumo dos derivados do milho e da mandioca nas narrativas dos viajantes estrangeiros que percorreram caminhos por Minas Gerais no decorrer do século XIX. São muitos e todos corroboram uma tradição marcante de nossa agricultura e de nossa cozinha. As narrativas memorialísticas desses viajantes, principalmente dos naturalistas, cumpriam funções científicas, pois eram viagens de campo de pesquisa e, como tal, primavam pelo rigor na aplicação dos saberes botânicos e zoológicos da época e pela acuidade narrativa. Eram, também, geralmente, narrativas acompanhadas de desenhos realizados por eles próprios ou por “riscadores” profissionais. São, portanto, documentos muito importantes para a compreensão das realidades já distantes no tempo.

#### **2.4 Nossa construção identitária contemporânea: necessidade, gosto e compreensão**

A discussão da identidade e do patrimônio identitário é relevante nos dias atuais e no processo deste trabalho de registro. A percepção do “à mineira”, do jeito mineiro de tratar a cozinha e da própria cozinha mineira pelo outro, costuma ser parte da construção do que nós próprios entendemos como nossa comida. De certa forma, somos, também, o que o outro projeta sobre nós ou como nos representa. Afinal, também a projeção tem aderência a uma realidade vivida por alguém que experimentou uma cultura distinta da sua e tomou a cozinha como a linguagem da compreensão que buscava. Em nossa cozinha, assim, precisamos inventariar não apenas o que concebemos como nosso, mas como a visão externa a vê e a representa como “cozinha mineira”. Este dossiê busca perceber essa dimensão ao longo de



nossa história.

A cozinha e a comida de uma dada regionalidade fazem parte de um todo integrado da cultura que envolve múltiplas práticas, saberes, instrumentos, lugares, relações, produtos naturais, transformações, inteligências, valores, significados, gentes. Pensar a generalidade da cozinha é tomar a comida não apenas como um produto necessário à sobrevivência, mas como uma linguagem a possibilitar a compreensão de racionalidades e de inteligências construtoras de ações de manutenção da vida e atribuição de significados a elas. A inteligência humana se liga intrinsecamente aos fatos naturais, construindo historicamente, como liames de um mesmo tecido sócio-histórico, o que chamamos de cultura. A compreensão dessa trama se fragmenta em nosso arbítrio e nos possibilita narrar apreensões das partes componentes de um todo da vivência humana. A ideia de cozinha, assim, traduz mais que um espaço próprio da cocção, assumindo o sentido da comida feita em realidades sócio-históricas e o que ela informa sobre a construção social, de um todo da cultura da qual ela é parte. No caso deste estudo, a ideia de “cozinha mineira” assume sentimentos de pertencimento e projeções do viver em Minas.

A identidade apresenta-se como o identificador de um grupo social, aquilo que o distingue de outro. Tal grupo se vê como pertencente, como parte da construção, se orgulha dela e quer protegê-la para a transmissão às futuras gerações. As identidades se forjam em oposições simbólicas, criando significados que são próprios e distintos de outros significados que outros constroem, às vezes, a partir de realidades semelhantes. As identidades têm caráter mais conscientes e incorporam significados de inclusão e de exclusão, categorizando a distinção entre o “nós” e o “eles”. O processo de intensificação do fenômeno da globalização, de certa forma, dissolve as fronteiras, mas acaba por reforçar o alargamento, o fortalecimento e a produção de novas identidades locais (CUCHE, 1999; HALL, 1999). Se a cultura em si “depende em grande parte de processos inconscientes” (CUCHE, 1999, p. 176.), a identidade é sempre uma construção consciente do que somos e, assim, denota saberes populares, escolhas coletivas, reconhecimento do que é próprio, orgulho pela sua construção histórica. Considerando nossa cozinha, assim, devemos nos perguntar se ela nos identifica, se a vemos como nossa; se nos orgulha, nos motiva e se queremos guardá-la. Apesar do óbvio “sim” como resposta a essas questões, buscamos, neste dossiê, documentar as marcas e



características dessa identidade, aderidas aos saberes e aos modos de fazer de nossa cozinha, mas, ainda, às projeções sentimentais e simbólicas que dela fazem os outros e fazemos nós.

Discutindo a identidade da comida mineira em nosso tempo, Sabrina Sedlmayer questiona e ressalta o fato de a identidade ser uma construção que tem na subjetividade e nas escolhas fatores fundamentais. A contemporaneidade marca esses processos de escolhas, porque dialoga com os tempos e traz de volta o que a autora nomeia de um passado “intempestivo”. Esse passado, para Sedlmayer, assalta nosso presente nas múltiplas dimensões dos “fatores econômicos, políticos, culturais, familiares, psíquicos, nutricionais, climáticos e afetivos” (SEDLMAYER, 2020, p. 88). Assim, Sedlmayer nos propõe:

O que seria contemporâneo? O pensador Giorgio Agamben nos auxilia quando argumenta que por contemporaneidade deveríamos entender uma singular relação com o tempo: aderir ao presente, mas também dele se distanciar. Levar em consideração as forças da dissociação e do anacronismo como operantes. Logo, contemporâneo não seria sinônimo de “novo”, de “novidade”, de “atualidade”. Teria a ver com isso tudo, mas também com o “antigo”, com o “passado”, com “o velho”. (SEDLMAYER, 2020, p. 88)

A autora continua: “contemporâneo tem um tempo interpolado, no qual o passado consegue jogar luz nas trevas do presente” (SEDLMAYER, 2020, p. 88).

A identidade mineira e a de sua comida derivam de uma memória social das Minas diversas e múltiplas que aqui, no contemporâneo, queremos clarear com a sua construção antiga, passada, histórica. Multiplicidade, no entanto, não nega a identidade, posto que esta é parte da ética, como escolhas individuais mediadas pelo coletivo, pela cultura. Nosso passado se constituiu como uma cultura de sertão-fronteira, campo do diálogo de muitas regiões, muitas etnias, inúmeras culturas. Abertas essas Minas Gerais, souberam conciliar o outro com o próprio e optar por tratar tudo como sua cultura. Perante essa representação enquanto—hospitaleira, receptiva, Minas nunca foi ensimesmada, sempre foi, e reconhecidamente é, cosmopolita. Como disse Guimarães Rosa sobre Minas Gerais,

Sobre o que, em seu território, ela ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura: no clima, na flora, na fauna, nos costumes, na geografia, lá se dão encontro, concordemente, as diferentes partes do Brasil. Seu orbe é uma pequena síntese, uma encruzilhada, pois Minas Gerais é muitas. São, pelo menos, várias Minas. (ROSA, p. 1957)



A compreensão de nossa comida e dos dois sistemas alimentares – do milho e da mandioca – ressalta que nosso gosto é construção sócio-histórica no campo dessa multiplicidade das encruzilhadas. Carolina Figueira, pensando criticamente essa construção, afirma que “talvez a comida mineira esteja precisando saber mais de seus ricos e potentes ingredientes e técnicas que lhe são nativos. Quem já provou uma formação minimamente significativa das mais de quatro mil variedades de mandioca que temos catalogadas?” (FIGUEIRA, 2020, p. 82). A autora clama para atentarmos para nossa comida, abandonando a perspectiva europeísta e valorizando os povos originários e as culturas africanas. Buscamos, aqui, a compreensão desse todo presente na cultura de Minas.

Como as muitas Minas de Guimarães Rosa, também a sua cozinha “ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura”. Ela apresenta-se como expressão de um tensionamento constante entre heranças e inovações, refletindo diálogos e cosmopolitismos. Entre o novo e o antigo, concilia estruturas, na tensão criativa continuada, e as trata como herança valorosa formadora de um sistema cultural complexo, múltiplo, diverso, mas, ao mesmo tempo, identificável. Apresenta-se como tradição em seu verdadeiro sentido: transmissão no tempo de valores e de modos, de formas e de saberes, repleta de novidades, atenta ao cotidiano e às vivências de quem a constrói em historicidades igualmente dinâmicas. Nesse seu trânsito histórico, constitui-se como identificadora do espaço e das gentes, da cultura mineira.

O gosto e a comida de Minas são construções dinâmicas, históricas. Por assim serem, caminham construindo devires. Sua direção? O futuro. O passado das Minas Gerais não passa – como para todas as culturas. No caso de nossa comida e de suas temporalidades complexas, o passado e o presente são unos em suas dimensões cronológicas distintas e em suas dinâmicas históricas comuns. O futuro de nossa comida será rico, se repleto for do seu passado. Por isso, instrumentalizamos a sua salvaguarda.



### 3 OS SISTEMAS CULINÁRIOS E A COZINHA MINEIRA

#### 3.1 Caracterização do conceito de sistema culinário

A cozinha mineira, muitas vezes, é considerada o lugar primordial, físico e simbólico, nas representações da sociabilidade e do encontro em Minas Gerais. Do cultivo nos quintais ao preparo da comida, em volta do fogão ou à mesa, entre o expediente da roça e as refeições do dia a dia, nos momentos festivos em que a comensalidade se estende sem a rigidez dos horários demarcados do cotidiano, são tecidas relações sociais de diversas ordens. A comida e seus modos de preparo, as receitas que atravessam gerações e diferenciam tradições, os paladares que acionam memórias e afetos diversos: todos esses aspectos conformam os sistemas culinários presentes em Minas Gerais.

A cozinha é um espaço onde, é possível dizer, a “natureza” se converte em “cultura” de forma ainda mais radical que na agricultura e nos processamentos alimentares. Lévi-Strauss (2001) acentua que a cocção ultrapassa as necessidades fisiológicas humanas e cria códigos sociais, políticos e econômicos. A culinária é uma das formas assumidas pela expressão humana no processo de codificação cultural que cria a diferença e a diversidade dos modos de viver para além do que o meio demanda e oferta. Desse modo, das amplas dimensões que envolvem a produção alimentar e o comer enquanto categorias culturais, inseridas em uma teia de significados, pode-se falar de “sistemas culinários”, conforme apontado por Leandro Henrique Magalhães (2022), em diálogo com Nina Pinheiro Bitar e Vagner José Rocha Santos, ao refletir sobre as relações entre gastronomia e patrimônio cultural:

A comida pode ser entendida como sistema culinário, ao fazer parte de um conjunto que enfatiza as relações sociais e simbólicas. Ou seja, “Os costumes e hábitos de uma população e de um lugar são conhecidos também através da culinária praticada, que contribui para a formação de seu patrimônio imaterial.” É assim, a partir da relação entre comida e cultura, que se pode entender o motivo que leva saberes e práticas alimentares a serem considerados bens culturais. (MAGALHÃES, 2022, p. 205)

Nesses sistemas culinários, o alimento se transforma em comida, e a fome em paladar, configurando experiências, emblemas e símbolos demarcadores de culturas, laços sociais e territórios (GONÇALVES, 2007). Um sistema culinário se fundamenta por ordenamentos



simbólicos e cosmológicos, organiza tempos, espaços, condutas humanas e relações sociais. Está relacionado aos processos de construção de identidade, ao estabelecimento de fronteiras culturais e de laços sociais. Os sistemas culinários também constituem o modo como os diferentes grupos sociais qualificam a comida e modelam seus paladares, definem o que é adequado se comer em ocasiões diversas e como se deve comer. Os sistemas estão intimamente ligados aos modos de produção, preparo e consumo, às tradições religiosas e às marcas culturais dos diferentes grupos sociais.

A compreensão desses sistemas envolve as formas e técnicas de obtenção das fontes primárias de alimento (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio); a escolha de alimentos e suas combinações; os processos de preparação; os saberes culinários e suas formas de aprendizado e transmissão; os modos de apresentar e servir a comida; a partilha e os rituais de comensalidade; técnicas corporais que envolvem a comensalidade; a temporalidade do consumo; a comida no cotidiano e nos contextos festivos; as dádivas da comida; os sistemas de classificação entre comidas principais, complementares e sobremesas; o ambiente de preparo e de partilha da comida e os aparatos culinários; as expressões classificatórias do paladar; o destino do excedentes (GONÇALVES, 2007).

Essas operações culinárias constituem um lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações, seja qual for a variedade do seu conteúdo empírico. A seleção dos alimentos, quer seja o resultado dos recursos comestíveis disponíveis ou efeito de interdições (temporárias ou permanentes, impostas a todos ou somente a alguns), está fundada em classificações ligadas a um ordenamento simbólico do mundo, a uma cosmologia que liga a pessoa, a sociedade e o universo, e situando os seres humanos em termos de lugar e conduta (MAHIAS, M.-C. 1991, p. 186-188). Em outras palavras, os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas. (GONÇALVES, 2007, p. 165)

Quando se trata da cozinha mineira, são referidos sistemas culinários complexos, envoltos de muitos percursos de formação histórica e de relações sociais. Nas muitas Minas Gerais já citadas por Guimarães Rosa (1970), encontros e desencontros sociais e raciais estão implicados, em especial as marcas deixadas pelos séculos escravistas que legaram à mulher negra o trabalho cotidiano da cozinha, até hoje pouco celebrado e reconhecido pela gastronomia elitizada.

Zora Santos (2022), cozinheira e multiartista, enfatiza que a cozinha mineira, e brasileira de forma mais ampla, é um ambiente social e histórico primordialmente constituído



pela ancestralidade negra feminina. No largo período escravista, a cozinha e seus quintais legavam a essas mulheres pequenos territórios de domínio, permitindo a elas resguardar práticas e saberes na diáspora e transmiti-los para as gerações seguintes.

Eu cozinho desde sempre, como toda mulher preta. Cozinhamos com nossas avós, nossas tias, nossas mães, sozinhas... Sempre reneguei esse lado de cozinha, carregava a imagem das minhas tias, da minha mãe, cozinhando para famílias que, quando alguém elogiava a comida, a dona da casa dizia: “Essa é uma receita de família”. Nunca entendi isso muito bem. Como assim uma receita de família? Da família que faz ou da família que come? De quem está atrás do fogão ou de quem está degustando? E eu não queria ser cozinheira nunca, porque não queria ter a vida que elas tinham. (SANTOS, 2022, s/p)

DaMatta (1988), Fry (2001) e Gonçalves (2007) relembram que concepções políticas de cunho nacionalistas que procuram transformar certos sistemas culinários em emblemas tendem a apagar suas matrizes e origens para naturalizar a mistura. No caso brasileiro, essa mistura se funda a partir dos mitos das três raças e da democracia racial – indígenas, africanos e portugueses – como essência primordial de nosso paladar, em uma tentativa de invisibilizar os traços coloniais de violência e dominação implícitos em nossa história.

A despeito dos apagamentos e resistências no reconhecimento das hierarquias étnicas que perpassam profundamente a história de Minas Gerais e do Brasil de forma mais ampla, a comida é reconhecida como um elemento simbólico congregador da construção identitária mineira. Abdala (1994) elucida que, por uma convergência de fatores ideológicos e simbólicos que estão presentes nos primeiros relatos de viajantes, na literatura mineira e em certas orientações de períodos políticos, em Minas Gerais a cozinha assumiu uma importância singular na identidade mineira. O ambiente da cozinha, a conversa em torno da mesa, os pratos fartos e substanciosos são elementos profundamente associados ao *ethos* da mineiridade.

A pesquisa de Abdala (1994) teve como ponto de partida o livro “Fogão de lenha”, de Maria Stella L. Christo, publicado em 1977, com uma robusta compilação de receitas mineiras, reunidas em “poesias, crônicas, trechos de livros daqueles que haviam escrito sobre cozinha mineira, organizando vasto material que inclui pesquisas no Arquivo Público Mineiro, de onde a autora reproduz cardápios datados dos séculos XVIII e XIX” (ABDALA, 1994, p. 33), que dão corpo a uma costura historicamente trilhada sobre a relação entre o mineiro e a comida. Ainda segundo essa autora, a publicação do livro de Christo (1977) está também inserida em um





cenário político de grandes investimentos na imagem do mineiro atrelada às saborosas e acolhedoras qualidades de sua cozinha, que tem início da década de 1970, durante o mandato de Aureliano Chaves (1975–1978). Essa orientação política se estende pela década de 1980, com o respaldo de Tancredo Neves (1983-1984) e de seu vice e sucessor Hélio Garcia (1984-1987), responsável pela assinatura do decreto estadual que instituiu um projeto de difusão e preservação da culinária típica mineira, a partir de 1985 (ABDALA, 1994).

No processo de reconhecimento e valorização dos saberes e paladares da cozinha mineira, alguns elementos foram acentuados, evidenciando a percepção de que em Minas Gerais a cozinha está profundamente atrelada às criações e cultivos feitos nos quintais. Entre as refeições principais, ganharam destaque os diversos preparos que têm como base a carne de porco e da galinha, acompanhadas das verduras e legumes cultivados frescos da horta. Nas sobremesas, os doces feitos das frutas abundantes em suas estações que se espalham pelos arredores das casas. Contudo, o milho e a mandioca são os principais destaques das misturas da cozinha mineira, cozidos ou em papas acompanhando os pratos principais ou ainda na base das farinhas que constituem o pão de queijo, a broa de milho, o bolo de fubá, o cobu e as mais variadas quitandas assadas nos fornos de barro dos quintais (ABDALA, 1994).

Fazendo uso de algumas categorias de DaMatta, trata-se da distinção entre “comida principal” e “coadjuvantes” ou “ingredientes periféricos” (entre eles a farinha de mandioca) e que permitem misturar. Diz ele que, em decorrência do princípio relacional que estrutura o sistema culinário brasileiro, “...temos sempre que usar a farinha de mandioca em sua forma simples ou como farofa em todas as refeições. De fato, a farinha serve como cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas” (1988: 63). Podemos identificar assim uma determinada categoria de alimentos em função de sua posição no sistema culinário. Os “ingredientes periféricos” teriam, nesse sistema relacional, o papel fundamental de ligar e misturar alimentos diferentes. (GONÇALVES, 2007, p. 169)

Os utensílios, artefatos e engenharias relacionados aos modos de preparo tradicionais também merecem atenção no processo de caracterização dos sistemas culinários em Minas Gerais. Como a antropologia vem demonstrando por meio de estudos diversos (APPADURAI, 1986; CLIFFORD, 1985; DOUGLAS, 2004; GELL, 1992; GONÇALVES, 2007; SANTOS, 1992), os objetos não são meros coadjuvantes da vida humana, mas componentes dotados de agência que estão implicados de relações em sistemas simbólicos e cosmológicos.

Dessa forma, não apenas as escolhas de ingredientes e os modos de preparo são relevantes nas análises da constituição dos sistemas culinários, mas também os objetos que

agenciam relações, desde a sua confecção, processos de comercialização e aquisição, escolhas nos usos culinários de acordo com cada preparo, heranças e memórias que perpassam gerações, participação nos cotidianos e rituais, regras de utilização, entre outros.

Engenhos, moendas e moinhos, fogões a lenha e de chão, fornos de quitanda, tábuas e formas de queijo, formas de rapadura, barris de madeira, tachos de cobre, panelas de pedra-sabão, ferro e barro, moringas, colheres de madeira e misturadores, entre muitos outros elementos são parte dos complexos simbólicos e afetivos que constituem a cozinha mineira. Seus usos estão profundamente vinculados às relações e operações dos sistemas nos quais estão envolvidos e, mesmo aqueles que perdem a função prática nos usos culinários, perpetuam seus significados e agências na caracterização dos ambientes relacionados à cozinha mineira em residências, espaços comunitários, museus, estabelecimentos comerciais e restaurantes.

**Imagem 3 - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 4 - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 5 - Fogão a lenha e panelas de alumínio no Quilombo Ausente, no município do Serro (MG)**



Crédito: Tiago Geisler, 2022

**Imagem 6 - Fogão a lenha e panelas de ferro em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

O Museu de Artes e Ofícios, inaugurado em 2005 na antiga estação ferroviária Central de Belo Horizonte, com acervo composto da coleção de Flávio Gutierrez, oferece preciosos exemplares da participação das engenharias e artefatos na constituição da mineiridade. A coleção envolve a produção popular dos fazeres, artes e ofícios, muitos dos quais relacionados à produção de bebidas e comidas basilares dos sistemas culinários mineiros, acionando e perpetuando por meio da compreensão de seus usos, em narrativas documentais e audiovisuais, a vitalidade e o significado profundo nas relações sociais, familiares e de trabalho.

A legislação brasileira relacionada aos processos de sanitização da produção alimentar precisa ser pauta de revisões, estudos e proposições no âmbito dos processos de salvaguarda dos ofícios e modos de fazer, pois provocam impactos sobre os modos e os objetos tradicionais de produção da cozinha mineira. Por exemplo: por falta de atualização da legislação federal, o queijo mineiro artesanal foi restringido de circular por outros estados por décadas, desmobilizando sua produção, até que os impactos dos processos de patrimonialização pelo Iepha-MG e pelo Iphan favorecessem a atualização.

... diante da pressão dos produtores de queijo e de vários órgãos que o apoiam, o

Ministério do Desenvolvimento Agrário, com apoio da Emater e do Instituto Mineiro de Agropecuária, decidiu, em meados de 2013 pela inauguração dos primeiros centros de maturação do estado, visando solucionar a questão dos produtores artesanais. A partir disso, os queijos mineiros que passarem pelos centros de maturação ganharão o selo de inspeção com validade nacional e poderão, portanto, serem comercializados em outros estados. O primeiro, inaugurado em agosto de 2013, foi na região da Serra da Canastra, no município de Medeiros. O segundo foi inaugurado em março de 2014, no município de Rio Paranaíba, e que irá atender a toda a região do Alto Paranaíba, com capacidade de maturar 11 toneladas de queijo por mês. Juntamente à implantação desses dois centros de maturação, governos federais e do estado de Minas assinaram a modificação na instrução normativa que define as regras de fabricação do queijo artesanal no País. A nova norma estabelece 17 dias, como tempo de maturação de “modo Serro” e 22 para o “Canastra”. (LIMA, 2014, p. 8)

**Imagem 7 - Queijos artesanais produzidos em Araxá, região da Canastra e do Serro já curados, em processo de maturação na cidade de Araxá (MG)**



Crédito: Luciana Praxedes, 2023

Em 2007, a Anvisa proibiu a utilização de cobre na produção alimentícia<sup>44</sup>, o que provocou impactos profundos sobre a produção de cachaça artesanal e de doces caseiros. Muitos produtores se viram obrigados a trocar seus equipamentos tradicionais de cobre por outros feitos a partir de materiais distintos.

**Imagem 8 - Doce preparado no tacho de cobre em Poços de Caldas (MG)**



Crédito: Glaucio Peron

Segundo reportagem do Correio Braziliense (EVANS e RIBEIRO, 2010), a proibição impactou cerca de 8.000 produtores artesanais de Minas Gerais, responsáveis pela produção anual de mais de 240 milhões de litros de cachaça. Contudo, a prática demonstrou como a retirada do cobre do processo de destilação afetou a qualidade final do destilado.

<sup>44</sup> Resolução 20, de 22 de março de 2007, disponível em [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_20\\_2007\\_\\_\\_\\_.pdf/b680c46b-375b-4507-ae7b-b3 a8a9596420](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_20_2007____.pdf/b680c46b-375b-4507-ae7b-b3 a8a9596420)



O processo de produção da cachaça envolve, durante a destilação, fermentação, aquecimento, evaporação e condensação. Quando a cachaça sai do alambique, ainda não está pronta, porque durante um período de até seis meses depois da destilação ocorrem reações físico-químicas de estabilização do destilado. Isso ocorre em grande intensidade nos primeiros 6 meses e vai reduzindo ao longo do tempo até ser desconsiderada. O cobre é um catalisador dessas reações no período de estabilização. Dessa forma, o cobre é um metal fundamental no equipamento do alambique. Quando houve a proibição do uso do cobre nos equipamentos, identificou-se uma piora de qualidade do produto de quem substituiu os equipamentos de cobre por aço inox. Após pesquisas, chegou-se à conclusão da importância do cobre como catalisador na fabricação da cachaça artesanal. Quem adquiriu o alambique de aço inox teve que passar a colocar uma chapa de cobre dentro para que haja um mínimo de arraste do cobre para o destilado e, então, o período de maturação ocorra com a efetiva estabilização. Além disso, o cobre de arraste é passível de ser filtrado. Depois do período de descanso, eu passo um filtro de cobre na hora de engarrafar. Mesmo sem a filtragem, você pode controlar a quantidade de cobre que vai para o arraste com a higienização do equipamento, com alguns cuidados no processo que reduzem muito a quantidade no produto final destilado, mantendo-a dentro de um limite admissível pelas normas vigentes. (Marcelo Machado, produtor da cachaça Menina Branca, Serro/MG, em entrevista à equipe de pesquisa, 2022)

Equívocos como esse ocorrem porque as legislações e normas que controlam a produção alimentícia são fundamentalmente voltadas para a grande indústria, não dedicando atenção aos processos artesanais que estão na base das diversas tradições dos sistemas culinários. Não é possível pensar os sistemas culinários da cozinha mineira sem pensar também nas relações constituídas em meio aos saberes e objetos que fazem parte de seus modos tradicionais de produção e preparos culinários. Portanto, é importante compreender que salvaguardar esses sistemas implica também em observar seus modos de produção, o conhecimento técnico e os objetos tradicionais.

### **3.2 Sistemas culinários presentes em Minas Gerais**

Os diversos sistemas culinários presentes em Minas Gerais têm sido tema de estudos acadêmicos e culturais, de políticas patrimoniais e de reconhecimento de identificação geográfica. As concepções sobre esses sistemas seguem recortes e lógicas distintos de acordo com as perspectivas de elaboração, que variam pela tentativa de sistematizar bases constitutivas da cozinha mineira, pela escolha de elementos culinários específicos ou ainda por acentuarem aspectos regionais e característicos dos povos indígenas, das comunidades quilombolas, dos pescadores artesanais, dos povos de terreiro, dos geraizeiros, dos



vazanteiros (moradores tradicionais da vazante, que sempre consorciaram o uso de terras altas e baixas, atualmente restritos a ilhas e pequenas parcelas de terra nas beiras de grandes rios que cortam o estado), dos veredeiros (que ocupam, usam e preservam tradicionalmente as veredas, subunidade do bioma Cerrado/gerais), dos apanhadores de flores sempre-vivas, dos faiscaidores (que exercem o garimpo artesanal), entre outros.<sup>45</sup>

A agricultura e a pecuária são elementos basilares dos sistemas culinários em Minas Gerais e suas técnicas envolvem muitas camadas temporais de aprendizagem e transmissão. Minas do leite, do café, das carnes de panela, do quiabo, da couve, do angu, dos caldos, do tutu, do feijão-tropeiro, do pequi, dos doces de tacho, das quitandas, da cachaça, da comida de boteco: por trás das muitas cozinhas de Minas, estão também a diversidade dos cultivos agrícolas, da criação animal, dos saberes e técnicas que envolvem o processamento dos alimentos basilares desse sistema culinário.

Segundo a Pesquisa Agrícola Municipal (PAM/IBGE) de 2018, Minas Gerais é o estado brasileiro com maior diversificação da produção agrícola, tendo 50 dos 63 produtos pesquisados, com destaque para café, algodão, arroz, batata, feijão, laranja, mandioca, milho, soja, abacaxi, alho e tomate. Ainda segundo o IBGE (2018), o estado ocupa também o primeiro lugar na produção de leite do país.

Minas Gerais é, ainda, o segundo estado com maior número de registros de produtos com Identificação Geográfica concedidos pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, conferidos a produtos cujo local de origem tem características singulares, atribuindo reputação e identidade própria. Os registros envolvem uvas de mesa e manga do Vale do Submédio São Francisco; derivados de jabuticaba (licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota) de Sabará; queijo minas artesanal do Serro; queijo da Canastra; café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído de Mantiqueira de Minas; aguardente de cana (cachaça) da região de Salinas; café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído do Campo das Vertentes; café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos da região das Matas de Minas; café da espécie *coffea arabica* em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído do Caparaó; café verde em

---

<sup>45</sup> Dados da Coordenadoria de Inclusão e Mobilização Sociais (CIMOS) - Ministério Público de Minas Gerais (MPMG)



grão e café industrializado torrado em grão ou moído da região do Cerrado Mineiro; e mel de abelha da aroeira do Norte de Minas.

**Imagem 9 - Cafés colhidos em Três Pontas (MG)**



Crédito: Luciana Praxedes, 2023

As políticas de patrimônio imaterial em âmbito federal, estadual e municipal têm se dedicado a inventariar, entre outros aspectos, expressões, celebrações, ofícios e modos de produção tradicionais que se relacionam direta ou indiretamente com os sistemas culinários presentes em Minas Gerais. Em âmbito federal, o caso mais emblemático foi o registro do Modo de Fazer do Queijo Minas Artesanal como bem cultural do patrimônio nacional. O inventário recobriu, inicialmente, as regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre e o registro foi feito no Livro de Registro dos Saberes do Iphan, inscrito em junho de 2008.

A culinária que nasce a partir do queijo artesanal é tão complexa e rica quanto o próprio modo de fazê-lo. Do cotidiano da fazenda, ao ambiente domiciliar do consumidor urbano, o queijo frequenta a cozinha e a mesa dos mineiros desde a farofa de rala (feita com o subproduto da grosagem e muitos ovos, como convém à cozinha influenciada pelos portugueses) até o pão de queijo, passando pelas broas de fubá com queijo, cuscuz de mandioca com queijo e não deixando de lado algumas beberagens energéticas como a jacuba (café ralo e fraco ou água doce com pedacinhos de queijo e farinha de milho). (MENESES, 2006, p.72)

Desde 2013, após o pedido de registro com anuência de 44 quitadeiras mineiras, a Superintendência do Iphan em Minas Gerais vem se dedicando ao inventário do Ofício das Quitadeiras de Minas, tema que será detalhado no capítulo seguinte, já que as quitandas estão profundamente relacionadas aos sistemas culinários do milho e da mandioca.

As mulheres quitadeiras produzem artesanalmente e vendem iguarias da culinária regional. Elas são consideradas uma referência cultural mineira detentoras de saberes tradicionais e mobilizadoras de práticas sociais ligadas à memória e identidade cultural do Estado. A culinária, que data do século XIV, permanece até os dias atuais, apresentando continuidade histórica e ressignificação. As quitandas, por sua vez, caracterizam-se pela pastelaria de produção caseira, a exemplo de bolos, broas, roscas, sequilhos, doces em geral. As receitas - inerentes ao ambiente familiar e repletas de significados - são transmitidas de geração a geração, de forma oral. (IPHAN, s/d, s/p)

#### Imagem 10 - Quitandas produzidas em Conceição dos Ouros (MG)



Crédito: Tales Souza, 2022



Em âmbito estadual, o registro do modo de fazer o queijo artesanal pelo Iepha-MG contemplou apenas a região do Serro, tendo sido o primeiro registro, realizado em 2002, de um bem imaterial em âmbito estadual. O registro envolveu os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

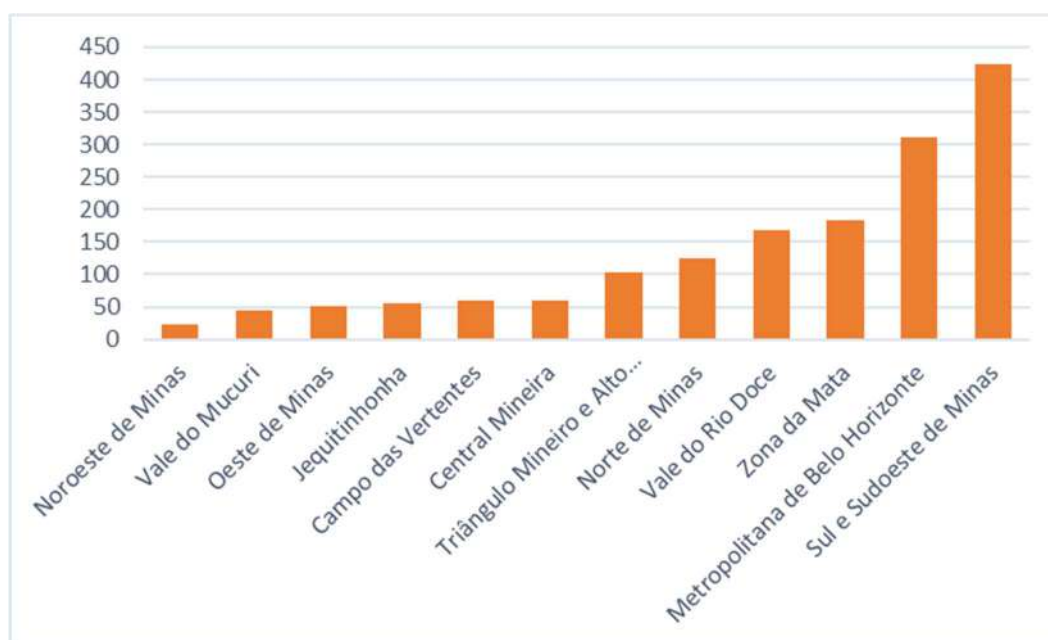
O modo de fazer o queijo chegou à região pelas trilhas do ouro, na bagagem dos colonizadores portugueses, e se constituiu, com o passar dos anos, em um importante elemento econômico, cultural e simbólico. Os queijos, como o produzido na região do Serro, constituem importantes elementos da cultura e da identidade mineira. Seu modo de fazer artesanal e os instrumentos nele utilizados, as relações sociais e comerciais estabelecidas e todos os elementos a ele associados fazem parte da vivência e do cotidiano não só da população da região como ultrapassam as fronteiras estaduais. (IEPHA, s/d, s/p)

Os demais registros de bens imateriais feitos em âmbito estadual, embora não envolvam diretamente ofícios e modos de fazer culinários, englobam a cozinha mineira de forma indireta, intimamente relacionada às celebrações e aos contextos de realização das expressões tradicionais. As Festas de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos, registradas respectivamente como celebrações em 2013 e em 2014; as Folias de Minas, registradas como formas de expressão em 2017; e a Comunidade Manzo Ngunzo Kaiango, registrada em 2018 na categoria de lugares, são exemplos de registros de bens imateriais em que aspectos dos sistemas culinários de Minas Gerais estão presentes. O Iepha-MG também realizou, entre 2012 e 2015, o Inventário Cultural do Rio São Francisco, em parceria com o Núcleo Regional da Universidade Estadual de Montes Claros, que identificou vários aspectos dos sistemas culinários presentes nesse território.

Com relação aos inventários e registros em municípios mineiros, um estudo preliminar realizado por parte da equipe dedicada a este dossiê identificou, entre os processos encaminhados pelo Programa ICMS Patrimônio Cultural entre 2004 e 2020, 1.611 fichas originadas em 461 municípios que fazem referência aos sistemas culinários presentes em Minas Gerais. A análise de ocorrência de bens foi feita também por mesorregiões seguindo a divisão geográfica do estado de Minas Gerais utilizada pelo IBGE: Campo das Vertentes (60 bens culturais identificados), Central Mineira (60 bens culturais identificados), Jequitinhonha (56 bens identificados), Metropolitana de Belo Horizonte (312 bens identificados), Noroeste

de Minas (24 bens culturais identificados), Norte de Minas (124 bens identificados), Oeste de Minas (52 bens identificados), Sul e Sudoeste de Minas (424 bens identificados), Vale do Mucuri (45 bens identificados), Vale do Rio Doce (168 bens culturais identificados), Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba (103 bens identificados) e Zona da Mata (183 bens identificados). Tais dados constam no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira*, que encontra-se como apêndice deste dossiê.

**Gráfico 1 – Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião**

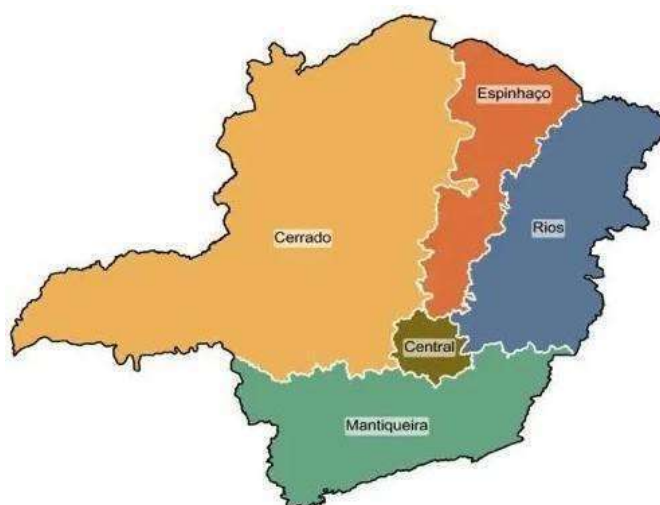


Fonte: elaborado pelos autores a partir de dados disponíveis no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira* (2023), apêndice deste dossiê

Os registros identificados foram classificados a partir de categorias tipológicas organizadas pelas equipes de pesquisa do Instituto Periférico em cooperação técnica com a equipe do Iepha-MG e contemplam: processamento (subtipos: produção, artefatos e edificações), sociabilidades (subtipos: festejo/rito, comércio e ofícios) e culinária (subtipos: aperitivo, mesa, sobremesa, quitanda e outros) (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023). Esse sistema de classificação teve como propósito principal subsidiar a análise dos sistemas culinários do milho e da mandioca e será retomado no capítulo seguinte.

Classificar os sistemas basilares que caracterizam a cozinha mineira a partir de tipologias tem sido esforço de outros projetos, como Territórios Gastronômicos, desenvolvido pelo *chef* Eduardo Avelar, que propõe um mapeamento da cozinha mineira por meio das duas identidades regionais, desdobrando-se em publicações e divulgação de receitas e mestres culinários. Suas pesquisas em Minas Gerais se aprofundaram a partir do projeto Saberes de Minas, encomendado pelo governo de Aécio Neves (2003-2010). O projeto foi desenvolvido ao longo de 11 anos, permitindo que percorresse 1.200 localidades em todo o território mineiro. Em seu livro “Cozinha Mineira, dos quintais aos territórios gastronômicos”, Avelar (2020) procura definir as identidades regionais gastronômicas de Minas Gerais com base em três aspectos: a observação das condições físicas dos territórios, que envolvem as influências de clima, relevo, entre outras características geográficas, na produção de alimentos; a identificação dos aspectos culturais dos povos que historicamente ocuparam os territórios, reconhecendo seus costumes e vestígios de práticas alimentares; e ainda a análise das cadeias produtivas dos alimentos presentes em cada território, desde o plantio até o consumo. Dessa forma, a partir da análise do que o autor compreende como identidades gastronômicas regionais, Avelar (2020) reconhece cinco grandes territórios gastronômicos de Minas Gerais: Cerrado, Espinhaço, Central, Rios e Mantiqueira.

**Mapa 2 - Macrorregiões reconhecidas pelo projeto Territórios Gastronômicos**



Fonte: Projeto Territórios Gastronômicos<sup>46</sup>

<sup>46</sup> Disponível em <https://territoriosgastronomicos.uai.com.br/2022/01/11/mapa-dos-territorios-gastronomicos-de-minas-gerais/>



Outro projeto que merece destaque é o Primórdios da Cozinha Mineira, desenvolvido pela pesquisadora de gastronomia Vani Pedrosa, com o apoio do Senac em Minas. O projeto investiga e resgata as memórias produtivas, alimentares e culinárias dos primeiros colonizadores de Minas Gerais. Com início em 2015, escolheu a região que abrange os municípios localizados entre a Serra do Caraça e da Piedade, chamada de Entre as Serras – Santa Bárbara, Caeté, Catas Altas e Barão de Cocais – como território piloto para implementação do programa, tendo em vista que a região abarcou o primeiro ciclo aurífero de Minas Gerais a partir de 1640. O estudo identificou nove pilares da cozinha mineira como os cultivos de hortas e de pomares; os processos e preparos de farinhas, pães e quitandas; os modos tradicionais da queijaria, da doçaria, das bebidas alcoólicas; o cultivo e usos do café e dos chás; a criação e os preparos culinários das carnes e outros derivados de animais.

No intuito de desfazer os apagamentos históricos que envolvem as caracterizações históricas da cozinha mineira a partir do mito da democracia racial e das perspectivas coloniais, é importante também compreender a variedade de sistemas culinários presentes em meio à diversidade de povos e comunidades tradicionais em território mineiro.

Segundo os dados do último censo do IBGE realizado em 2010, Minas Gerais abriga mais de 20 povos indígenas, com cerca de 20 mil indivíduos que se dividem entre Maxakali, Xakriabá, Krenak, Aranã, Mukuriñ, Pataxó, Pataxó hã-hã-hãe, Catu-Awá-Arachás, Kaxixó, Puris, Xukuru-Kariri, Tuxá, Kiriri, Canoeiros, Kamakã-Mongoió, Karajá, Kambiwá, Tikuna, Borum-Kren, Makuni, Guarani e Pankararu, pertencentes aos troncos linguísticos Macro-Jê e Tupi-Guarani (Guarani) (CEDEFES, s/d, s/p)<sup>47</sup>. É preciso considerar que cada um desses grupos representa um povo com cosmologias específicas que fundam e organizam seus sistemas culinários.

Minas Gerais é o estado brasileiro com maior número de comunidades quilombolas oficialmente reconhecidas, chegando a aproximadamente quatrocentas comunidades, sendo que há ainda diversos processos de reconhecimento em andamento. As marcas escravocratas e dos processos de resistência e libertação protagonizados por africanos e afrodescendentes foram ainda mais latentes com a exploração minerária que atravessa os séculos da história

---

<sup>47</sup> CEDEFES. *Povos indígenas em Minas Gerais. Quem são? Aspectos Gerais*. Disponível em: <https://www.cedefes.org.br/povos-indigenas-destaque/>. Acesso em 15/10/2022.



mineira. Os cultivos de sementes crioulas, a variedade de espécimes cultivadas e manejadas em hortas, quintais e matas, os processos produtivos e as receitas tradicionais ainda carecem de estudos e investigações mais profundos, reconhecendo as singularidades de cada território. A título de referência, a Comunidade Quilombola do Ausente, em Serro (MG), vem desenvolvendo atividades exemplares de um coletivo de agroecologia que reúne 11 mulheres e um homem da comunidade, em parceria com pesquisadoras e agricultoras da região. O coletivo tornou os quintais mais produtivos para geração de renda das mulheres e famílias envolvidas por meio da comercialização de excedentes, criou um banco de sementes crioulas e recentemente publicou um livro de receitas tradicionais da comunidade, cujos pratos são também comercializados nos dias de feira agroecológica.

Há ainda em território mineiro diversas comunidades tradicionais que organizam seus sistemas produtivos, alimentares e culinários de modos próprios. É o caso das comunidades de Apanhadoras de Flores Sempre-Vivas ao longo da Serra do Espinhaço, cujo sistema agrícola tradicional foi reconhecido em 2020 como patrimônio agrícola mundial pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e está em processo de estudo para registro como patrimônio imaterial do estado de Minas Gerais; as comunidades de vazanteiros, com práticas de agricultura associadas aos rios; as comunidades de caatingueiros, relacionadas ao bioma da Caatinga presente no extremo norte de Minas Gerais; os geraizeiros, ligados à agricultura familiar e à pecuária em pequena escala nos campos gerais do norte de Minas; as comunidades de pesca artesanal de rio; e ainda outras comunidades extrativistas, compostas de pequenos agricultores que tiram seu sustento dos ecossistemas aos quais estão relacionados.

Toda essa diversidade histórica e cultural de saberes e povos que constituem o vasto território de Minas Gerais precisa ser considerada nos processos mais aprofundados de reconhecimento, inventário e registro dos sistemas culinários da cozinha mineira



### 3.3 Cozinha mineira como lugar: afetividades, sabores e aromas à mesa

Nosso não será o petróleo tanto assim. Nosso, e bem nossos, são o doce de leite e o desfiado de carne-seca. Meu – perdoem-me – é aquele prato mineiro verdadeiramente principal. Guisado de frango com quiabos e abóbora d’água (*ad libitum* o jiló) e angu, prato em aquarela, deslizando viscoso como a vida mesma, mas pingante de pimenta. Sem esquecer os doces, à frente os de calda, que não convém deixem de ser orgulho próprio e um dos pequenos substratos do bem-querer à pátria e do não desentender a nação. (GUIMARÃES ROSA apud FRIEIRO, 1982, p. 220).

Quando se trata das representações simbólicas e socioculturais de Minas Gerais, há uma série de imagens relacionadas ao paladar, ao olfato e a lembranças culinárias e de experiências relacionadas à cozinha, seus quintais e preparos: verduras frescas plantadas em hortas domésticas, leite quente na caneca diretamente da ordenha do alvorecer; o aroma fresco de um café coado no mancebo; o som do “munho” de pedra a triturar o milho em fubá; a nuvem branca da mandioca a se transformar em farinha; o grunhido desesperado do porco que será preparado para o almoço; a galinha depenada no quintal; o queijo que enreda famílias em seu preparo; o cheiro estonteante das quitandas assadas no calor do forno branco de tabatinga<sup>48</sup>; os doces cozinhando no tacho nas madrugadas, a lenha torando nos fogões; os panelões gigantes que reúnem famílias e amigos nos preparos festivos; as barracas de feiras e leilões de pratos em quermesses e festas diversas; as porções de bar e boteco que ganham cada vez mais eventos celebrativos; as comidas de fogão a lenha que caracterizam os restaurantes tidos como típicos da cozinha mineira e suas reelaborações contemporâneas, que misturam de forma inovadora elementos da culinária tradicional.

Abdala (1994) defende que a hospitalidade é um dos pilares do *ethos* mineiro, cultivado especialmente na cozinha. Reunida em um único ambiente, ou desdobrada em áreas externas da casa, agregada a varandas e quintais, a cozinha é um ambiente de primordial cuidado na tradição mineira e sempre pronta a receber um parente, vizinho ou visitante. Entre a hospitalidade, os quintais e a mesa, as memórias mineiras se fundem às cores vivas dos cultivos, aos afetos que permeiam os cotidianos familiares nas roças e cozinhas, aos aromas

---

<sup>48</sup> A tabatinga é um material pastoso, esbranquiçado, encontrado nas margens de córregos ou no fundo de lagos/lagoas ou rios. Popularmente, é conhecido como um tipo de barro. Semelhante a uma argila, a tabatinga é utilizada para a construção de fornos e até para revestimento de casas. Há quem a misture com açúcar cristal para que o forno, diante de altas temperaturas, não apresente trincas. Assim, muitos fornos feitos com barro são nomeados de fornos de tabatinga



que acionam os laços de pertencimento e aos sabores que entrelaçam gerações.

Ao lado do fogão a lenha tinha uma horta. E lá tinha tudo plantado: couve, cenoura, cebola, cebolinha, salsinha. A gente conhecia fartura porque a horta estava ali. Minha mãe dividia nossa horta com cercas. Por exemplo, em uma cerca ela plantava o ora-pro-nóbis para não passarem as galinhas nem o cachorro. Em outra ela dividia com cansanção, para não passar nada, nem gente, porque cansanção coça. E a gente comia esse cansanção. Todo cantinho era reaproveitado. A cerca era comestível, as hortas quem cuidava era a gente, as crianças. A gente criava galinha, fazia a cerimônia de matança do porco, que é uma cerimônia porque tem etapas em que cada um faz uma coisa. As crianças, por exemplo, com bambu viravam a tripa ao contrário para lavar e fazer linguiça, enquanto os mais velhos tinham como função temperar o sangue para fazer o chouriço. As mulheres cozinhavam a carne no fogão a lenha para fazer a carne de lata, fritavam o toucinho e tiravam o óleo. Isso é uma cerimônia, um ritual que durava o dia inteiro, e isso une qualquer família. A vizinhança inteira comia desse porco, porque gente preta, quando mora aglomerada – como gostam de dizer – tem uma família que vai muito além daquela de sangue. (SANTOS, 2022, s/p.)

**Imagens 11 - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre em Poços de Caldas (MG)**



Fonte: Glaucio Peron

**Imagem 12 - Goiabada sendo colocada em formas de madeira em Poços de Caldas (MG)**



Fonte: Glaucio Peron

Segundo Gimenes-Minasse (2016), a comida como um elemento que aciona memórias afetivas pode estar relacionada a diversos aspectos que envolvem um conforto emocional acionado pelas lembranças da infância, facilidade de mastigação, teor elevado de açúcar, entre outros. Os preparos caseiros, os frescos do quintal, as papas quentes e a presença constante do açúcar podem ser elementos intimamente associados aos afetos que envolvem a relação com a cozinha mineira, associados à intensa importância do convívio familiar que funda as memórias de infância.

Em estudo sobre as receitas da cozinha do sul de Minas e suas formas de transmissão pela oralidade e pela escrita desde o século XIX, Venturelli (2016) acentua que a diversidade dos preparos culinários e os afetos que entrelaçam a comida mineira estão fundados também pelo uso de ingredientes da agricultura local e pela perpetuação de usos de técnicas de



cozimento tradicional em fogão e forno a lenha. A autora destaca ainda que os registros das receitas ao longo de gerações em geral enfatizam a origem e muitas vezes carregam a história de alguém e o preparo que envolve saberes especiais, o que implica em afirmar que territorialidade e ancestralidade também acalentam os afetos culinários de Minas Gerais.

Assim que voltei da viagem, quis reproduzir a receita da bala de coco da Hilma, considerando muito fácil executá-la. Além da memória fresca do vivido, tinha um tutorial filmado. Tudo devidamente preparado na minha cozinha, além da segurança de boa cozinheira que julgo ser. Eis que chegada a hora do ponto de bala, começou o fracasso. Nada mais seguiu o ritmo que pudesse dar certo. Tentei consertar, mas uma vez perdido o ponto, adeus a todo o processo. Foi-se embora a expectativa de adoçar a minha tarde com a autêntica bala de coco da Hilma. Ali compreendi um dos motivos do diferencial da comida mineira. Há um conjunto de elementos tais como utensílios, clima, ingredientes e, principalmente, a mão da cozinheira que não é só a mão, mas os outros sentidos dos quais ela se utiliza para executar qualquer receita. (VENTURELLI, 2016, p. 61)

Os sistemas culinários que desembocam na cozinha como lugar primordial de sociabilidades na cultura mineira são perpassados por memórias e deslocamentos.



#### 4 SISTEMA CULINÁRIO DO MILHO E DA MANDIOCA EM MINAS GERAIS

Milho e mandioca são o solo da agricultura ameríndia, enraizados culturalmente em suas sociabilidades e cosmologias, nas narrativas mitológicas, na relação com os tempos do mundo natural, nas sabedorias do plantio e das colheitas, nos usos culinários e rituais, nas relações de troca, na compreensão das dádivas e da fartura. No Brasil em especial, são também elo de uma história ainda pouco narrada do encontro entre povos originários e africanos que cruzou silenciosamente os séculos coloniais, com força expressiva nas áreas de interesse minerário em que se reuniram grandes contingentes de escravizados e de libertos aquilombados.

Sistemas agrícolas, alimentares e culinários são também sistemas de poder que configuram liberdades e controles sociais. Povos que têm o domínio completo de seus sistemas, de forma diversa e complementar, têm suas autonomias e suas dimensões cosmológicas sociais protegidas com maior integridade. Guardar sementes, plantar, colher, beneficiar, cozinhar, partilhar, celebrar e agradecer são atos que giram a roda da vida e movimentam relações sociais e simbólicas.

Este dossiê técnico, que inaugura ações de salvaguarda de bens culturais relacionados à cozinha mineira a partir do registro de seus sistemas culinários, tem como primeira caracterização os sistemas culinários do milho e da mandioca, ou seja, sistemas em que o alimento se insere de maneira ainda mais elaborada na sociabilidade humana, em suas formas culturais modeladas pelas escolhas e tradições de preparo e comensalidade, que concebem a comida e conformam a diversidade de paladares (GONÇALVES, 2007).

Muito além de cultivo e alimento, o milho e a mandioca estão enredados nas narrativas cosmológicas e temporais dos modos de vida tradicionais indígenas, quilombolas e rurais. Suas diversidades, modos de cultivo e preparo são metáforas comumente presentes na compreensão do mundo, dos corpos, das divindades e temporalidades. A diversidade de gêneros da mandioca aparece, por exemplo, na obra literária de Guimarães Rosa (2001) sobre os sertões mineiros como metáfora das dualidades cosmológicas entre o divino e o diabo.

Melhor, se arrepare: pois num chão, e com igual formato de ramos e folhas, não dá mandioca mansa, que se come comum, e a mandioca-brava, que mata? Agora, o senhor já viu uma estranhez? A mandioca doce pode de repente virar azangada -



motivos não sei; às vezes se diz que é por replantada no terreno sempre, com mudas seguidas, de manaíbas - vai em amargando, de tanto em tanto, de si mesma toma peçonhas. E, ora veja: a outra, a mandioca-brava, também é que às vezes pode ficar mansa, a esmo, de se comer sem nenhum mal. (...) Arre, ele (o demo) está misturado em tudo. (GUIMARÃES ROSA, 2001, p. 27)

Ao romancear suas experiências vividas entre povos indígenas xinguanos, Rita Carelli (2021) também faz alusão à mandioca ao abordar os sentidos de continuidade entre cosmos, território e corpo que são amplamente partilhados pelas compreensões de mundos entre os povos indígenas ameríndios.

Em meu corpo, um planeta; ali, onde acho que o fígado mora, plantaram uma roça: os tubérculos de mandioca e inhame incham dentro da carne; no lugar do coração uma menina soca pilão e as pancadas ressoam nos quatro cantos da cavidade torácica; minhas veias são sulcos fabricados pelas arranhaduras de dente de peixe-cachorro; meu peito é o pátio que os passantes cruzam a torto e a direito e, em algum lugar, alguém cavou um túnel que uma moça percorre chacoalhando um maracá. (CARELLI, 2021, p. 45)

E, ainda, Ailton Krenak, liderança entre o povo do Watu (Rio Doce) e atualmente um dos pensadores mais expoentes do Brasil, trata do roçado de mandioca como metáfora para pensar a postura indígena frente à política.

Mesmo quando nós buscamos fazer intervenção dentro da política institucional do mundo do branco, nós fazemos isso como quem foi à roça buscar batata ou mandioca. Nós sabemos exatamente os limites que temos, até onde podemos ir e o momento em que vamos ser devorados por um outro pensamento que vai significar a extinção do pensamento nativo e da origem mesma da criação do mundo. (KRENAK, 1994, p. 154)

Os sistemas culinários compõem multiversos imaginários, simbólicos e cosmológicos. A própria culinária pode ser pensada como uma forma expressiva, uma linguagem que atravessa e conecta gerações na transmissão de memórias, saberes, sabores e afetos. Quando tratamos do milho e da mandioca, adentramos em ancestralidades ainda mais densas e enraizadas, são patrimônios genéticos que cruzam os tempos e entrecruzam povos e suas culturas, memórias guardadas em sementes crioulas e diversidade de espécies, em receitas transmitidas e misturadas, em narrativas mitológicas, festividades e rituais.

Este capítulo aborda os sistemas culinários do milho e da mandioca em Minas Gerais. No primeiro tópico, são apresentados os mapeamentos e inventários sobre sistemas agroalimentares e culinários já realizados pelo Iepha – em especial da Bacia do Rio São



Francisco e das Casas de Farinha e Moinhos – e pelos municípios mineiros, a partir de levantamento e análise preliminar de dados obtidos no âmbito da presente pesquisa. Este último, intitulado de “Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”. No segundo, são abordados brevemente os sistemas agroalimentares do milho e da mandioca, considerando que uma análise mais densa já foi realizada pelo próprio Iepha-MG a partir de ação de identificação de casas de farinha e moinhos de milho em Minas Gerais. O terceiro tópico investiga mais detalhadamente os sistemas culinários tomando como referência preliminar as tipologias mapeadas nos inventários municipais do ICMS Patrimônio Cultural<sup>49</sup>: os cafés e quitandas, as refeições, os doces e sobremesas, os aperitivos e as comidas de boteco. O quarto tópico versa sobre as comidas e suas simbologias em contextos festivos e rituais.

#### **4.1 O milho e a mandioca nos mapeamentos e inventários agroalimentares e culinários de Minas Gerais**

As pesquisas sobre os sistemas agrícolas, alimentares e culinários em território mineiro têm ganhado cada vez mais espaço no âmbito da atuação do Iepha em Minas Gerais. Queijos artesanais, quitandas, doces tradicionais, entre outros, vêm recebendo reconhecimento por meio das políticas patrimoniais como referências do paladar, dos modos de fazer e das sociabilidades que envolvem a cozinha mineira.

A realização do “Inventário cultural de proteção do Rio São Francisco” reforçou a percepção da importância das farinhas como elemento fundamental da cozinha mineira tradicional (IEPHA, 2022). Nas pesquisas realizadas na região, a mandioca e seus derivados, a partir do modo de fazer artesanal da farinha, configuraram como um dos pilares da cozinha tradicional do norte de Minas.

... prática costumeira e tradicional na região, e que possui uma ampla cadeia de produção e significados simbólicos, econômicos, sociais, nutricionais, entre outros. O sistema de produção integra saberes, como a observação das fases da lua para plantio e colheita, técnicas, como o “ponto de umidade” certo para peneirar farinha, e lugares, como a casa de farinha, espaço utilizado para o seu processo de fabricação

---

<sup>49</sup> O Programa ICMS Patrimônio Cultural é uma política do Governo de Minas que envolve a análise dos pedidos de registro de bens culturais pelos municípios mineiros, sistema de pontuação por atuação em prol da preservação e salvaguarda e repasse de recursos.



e que ao mesmo tempo agrega famílias e detentores do saber, visto que para sua produção são necessárias pelo menos sete pessoas, entre homens e mulheres. (IEPHA, 2016, p. 38)

O entendimento da importância das farinhas e o direcionamento da atenção do Iepha aos temas relacionados aos sistemas alimentares e culinários se desdobraram na realização de um inventário mais amplo sobre as farinhas de milho e mandioca, também sob coordenação da instituição, o “Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”. Em 2019, foi lançado um cadastro estadual de casas de farinha e moinhos de milho para preenchimento diretamente por detentores ou gestores públicos de municípios mineiros. Essa escolha reconheceu que, “em Minas Gerais, as farinhas, tanto as de mandioca como as de milho, representam a base do preparo de vários alimentos que estão enraizados nas tradições e culturas dos territórios que conformam o estado” (IEPHA, 2022, p. 8).

A abordagem do cadastro por meio do levantamento de espaços tradicionais de beneficiamento das farinhas parte do pressuposto que:

... estes lugares se constituem não somente enquanto construções que abrigam parte da cadeia produtiva da mandioca e do milho, mas, sobretudo, como espaços de usabilidades múltiplas, tais como trabalho, convívio social e lazer, com grande expressividade na vida de comunidades locais. Considera-se, portanto, como um dos pilares norteadores deste estudo, a dinâmica social estabelecida em torno da produção de farinhas, tendo estes espaços como lócus privilegiados para análise. (IEPHA, 2022, p. 8)

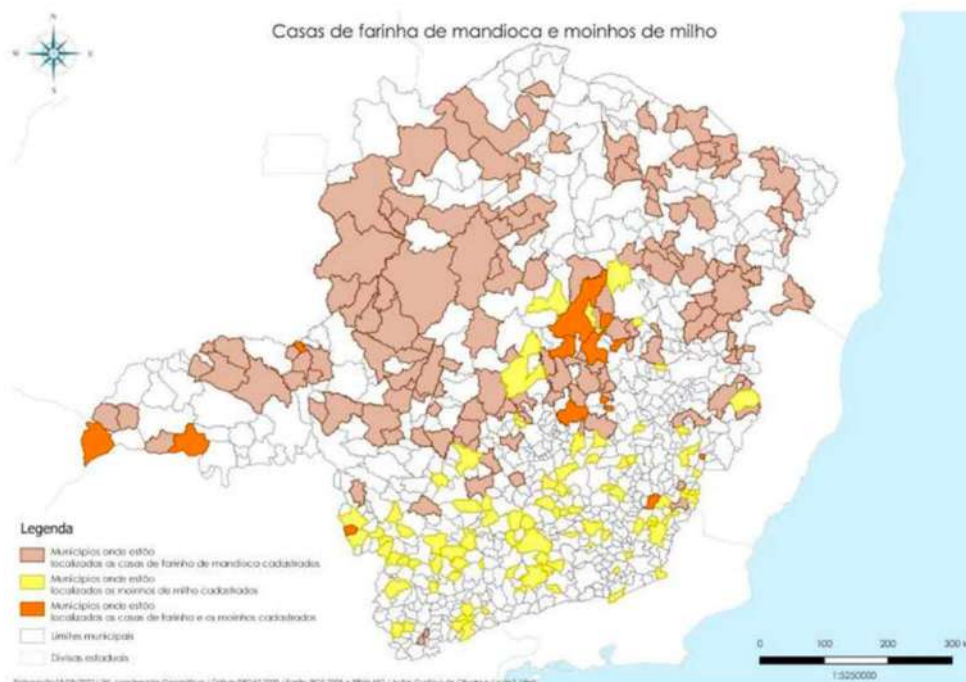
A ação de identificação dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha, realizada por meio da metodologia de Cadastros Participativos, procurou levantar práticas produtivas, alimentares, culinárias e sociabilidades implicadas em seus processos de interação com o ambiente, os cultivos e as formas de organização social. As respostas foram majoritariamente encaminhadas por órgãos de gestão municipal. O cadastro foi proposto para preenchimento contínuo e, dos 494 cadastros obtidos até julho de 2022, que representam 258 municípios do estado, 96,2% dos formulários foram respondidos por representantes de prefeituras municipais.

São 350 casas de farinha de mandioca cadastradas em 175 municípios, e 175 moinhos de milho cadastrados em 118 municípios. Aparecem, dentre esses, 31 ocorrências em que um mesmo respondente possui tanto casa de farinha de mandioca como moinho de milho.

Quando são observados os dados relacionados à localização destes espaços no estado de Minas Gerais, percebe-se que 85,8% de casas e moinhos estão localizados em zonas rurais, sendo que, desta porcentagem, 84,1% correspondem a casas de farinha mandioca e 89,4% a moinhos de milho. (IEPHA, 2022, p. 15)

De acordo com as respostas encaminhadas ao cadastramento (IEPHA, 2022), foi possível identificar maior recorrência das casas de farinha de mandioca na porção norte do estado: norte de Minas; central mineira; Jequitinhonha; noroeste de Minas; Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, enquanto os dos moinhos de milho na porção sul do estado, especialmente em territórios das mesorregiões: sul/sudoeste de Minas; Campo das Vertentes; Região Metropolitana de Belo Horizonte e central mineira<sup>50</sup>.

### Mapa 3 - Localização das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais



Fonte: IEPHA, 2022, p. 37

<sup>50</sup> Para a produção do texto deste dossiê, foram utilizados os dados coletados até julho de 2022. IEPHA, 2022, p. 15.





A importância do milho e da mandioca na cozinha mineira foi ainda confirmada na etapa preliminar de elaboração do presente dossiê, que envolveu o levantamento das fichas de inventário relacionadas a elementos culinários no âmbito do Programa ICMS Patrimônio Cultural. Os dados foram reunidos a partir das fontes disponibilizadas pelo Iepha e analisados ao longo do primeiro semestre de 2022. O resultado da análise compõe o documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira*, um dos apêndices deste dossiê técnico.

As fichas de inventário constituem-se em documentos compostos pelas informações mínimas necessárias para o cadastro dos bens identificados e inventariados pelos municípios como bens de reconhecido valor cultural, cujo conjunto visa compor uma base de dados sobre o seu patrimônio cultural. Elaboradas e formatadas pelos municípios, estas fichas de inventário, na maioria das vezes, apresentam informações detalhadas sobre os bens culturais, incluindo a descrição e o histórico destes bens, assim como imagens e indicação dos seus detentores. (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 274)

Os dados sobre elementos da cozinha mineira foram coletados em fichas de inventário sobre ofícios e modos de fazer, celebrações e rituais que envolvem preparos culinários, oferendas e práticas sociais ligadas à comensalidade. Os materiais reunidos são heterogêneos, à medida que foram desenvolvidos por equipes diversas sob orientação das gestões municipais (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023). É preciso ainda evidenciar que o conjunto de inventários reunidos sobre o patrimônio alimentar e culinário mineiro pode refletir escolhas balizadas pelas diretrizes orientadoras das políticas patrimoniais em âmbito federal e estadual. Dessa forma, podemos pressupor que o quantitativo de inventários de farinhas, moinhos, broas e biscoitos dialoga com o trabalho do Iphan de investigação e salvaguarda das quitandas e também do Iepha, referente às farinhas de milho e mandioca.

Além disso, é necessário salientar que as equipes gestoras dos municípios mineiros têm diferentes graus de instrução e preparo com relação aos processos e instrumentos de patrimonialização, e ainda distintas orientações de interesse político. Contudo, os documentos constituíram fontes secundárias primorosas para a compreensão de um mapeamento de expressões agroalimentares e culinárias regionais representativas de um panorama mais amplo da cozinha mineira.

A análise dos inventários, encaminhados entre 2004 e 2020 pelo expressivo conjunto de 822 municípios mineiros (96% do total), permitiu a identificação de 1.611 documentos que



contêm referências relevantes sobre a cozinha mineira em 461 municípios do estado<sup>51</sup>. Deste conjunto, foram identificados 341 bens relacionados aos sistemas culinários do milho e da mandioca em 180 municípios, sendo 199 ocorrências para a mandioca e 162 para o milho, uma vez que há ocorrência simultânea dos dois elementos em 20 dos inventários analisados (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023).

O aprofundamento da análise dos documentos no âmbito do processo de inventário dos bens culturais associados à cozinha mineira foi orientado em correspondência com os caminhos traçados pelas equipes do Iepha e do Instituto Periférico para a compreensão dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca, a partir de três tipologias diferentes: sociabilidade, com 50 bens identificados; processamento do milho e da mandioca, com 143 bens relacionados; e culinária, com um total de 148. Cada um dos tipos foi também organizado em subtipos específicos, conforme sumarizado na tabela a seguir a partir das classificações estabelecidas no documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira* (2023, p. 276).

**Tabela 1 - Tipos e subtipos dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca**

TIPOS	CARACTERIZAÇÃO	SUBTIPOS	CARACTERIZAÇÃO
<b>Processamento</b>	Transformação dos insumos para a produção dos alimentos de base dos sistemas culinários do milho e da mandioca: farinha, goma, polvilho, fubá e fubá branco.	<b>Produção</b>	Modos de fazer farinha, goma, polvilho, fubá e fubá branco.
		<b>Artefatos</b>	Bens empregados nestes modos de fazer: forno, prensa, pilão, ralador, cuscuzeira, panela, tacho, máquina de moer, debulhador e descascador.
		<b>Edificações</b>	Bens como casas de farinha, moinhos e monjolos.

<sup>51</sup> A análise das respostas desenvolvida pelo Iepha (2012) destaca a ausência expressiva de encaminhamentos de respostas de municípios do norte de Minas, Zona da Mata, Vale do Rio Doce, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e sul/sudoeste de Minas, o que pode impactar em variações das análises preliminares.

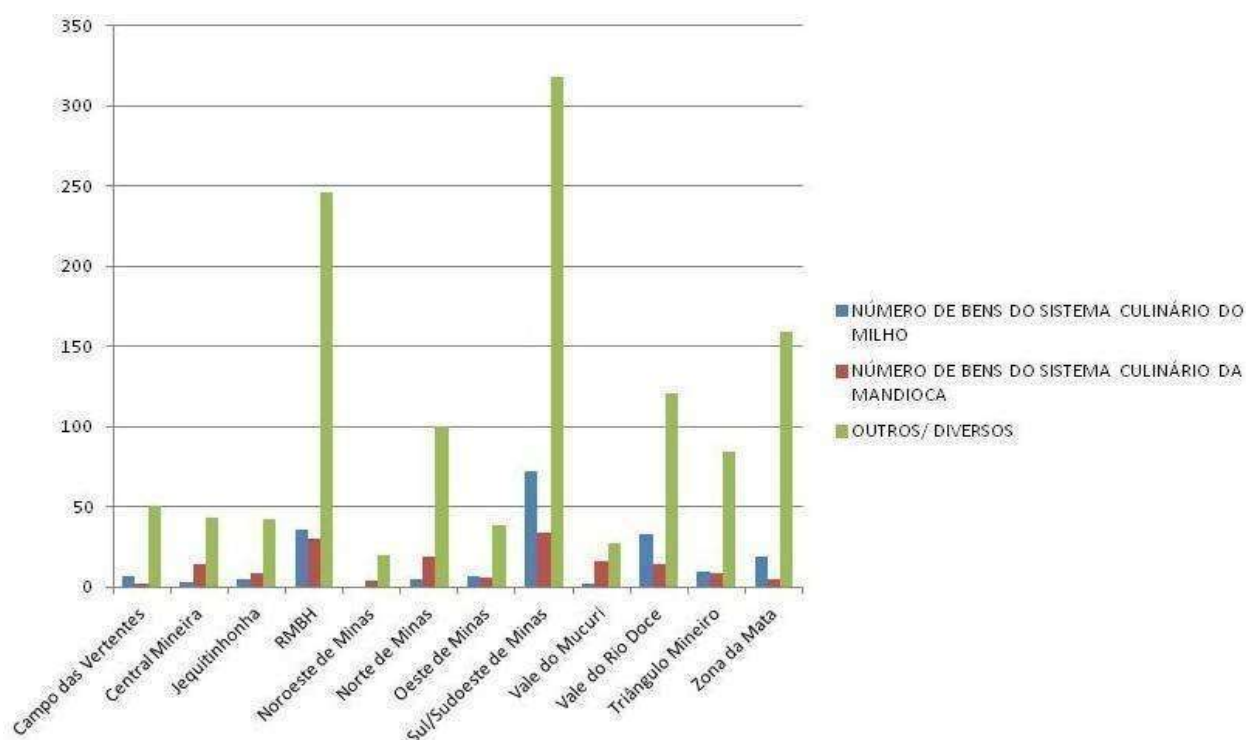
<b>Sociabilidades</b>	Bens culturais que pertencem aos subtipos festejo/rito, comércio, ofício.	<b>Festejo/Rito</b>	Celebrações, de caráter religioso ou não, que apresenta o consumo de alimentos dos sistemas culinários do milho e da mandioca, dos quais fazem parte os nomes controlados: quermesse, terço e almoço comemorativo.
		<b>Comércio</b>	Mercados e feiras.
		<b>Ofícios</b>	Ofícios das quitadeiras e das biscoiteiras.
<b>Culinária</b>	Modos de fazer próprios da cozinha, da qual fazem parte os subtipos aperitivo, mesa, sobremesa, quitanda e outros.	<b>Aperitivos/entradas</b>	Alimentos consumidos antes das refeições: pastéis e bolinhos.
		<b>Refeições/Mesa</b>	Angu, virado, feijoada, feijão-tropeiro, tutu de feijão, ensopado, canjica, canjiquinha, fubá suado, pirão, polenta, cuscuz.
		<b>Sobremesas</b>	Alimentos consumidos após as refeições: taiada, curau, doce pingo, sugre.
		<b>Quitandas</b>	Assados que são normalmente consumidos nos lanches e nos cafés: broa, biscoito, bolo, pão de queijo, piada, rosca, beiju.
		<b>Outros</b>	Bens culturais cuja classificação não foi possível nos demais subtipos: pamonha, paçoca e sopa de marmelo.

Fonte: elaborada pelos autores a partir de acervos do ICMS Patrimônio Cultural/lepha-MG

A análise de ocorrência de bens foi feita também por mesorregiões seguindo a divisão geográfica do estado de Minas Gerais utilizada pelo IBGE: Campo das Vertentes, Central Mineira, Jequitinhonha, Metropolitana de Belo Horizonte, Noroeste de Minas, Norte de Minas, Oeste de Minas, Sul e Sudoeste de Minas, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, Vale do Mucuri, Vale do Rio Doce e Zona da Mata. Em um comparativo entre o total de ocorrências de bens relacionados à cozinha mineira e dos relacionados aos sistemas do milho e da mandioca,

é possível perceber que há uma distribuição percentual equilibrada, que acompanha o volume de bens inventariados por região.

**Gráfico 2 - Bens do sistema culinário do milho e da mandioca por mesorregião**



Fonte: elaborado pela equipe de pesquisa

Com relação à variedade de ocorrências, conforme a tipologia estabelecida pelo mapeamento, foi um fator surpreendente para a pesquisa a baixa ocorrência de bens considerados emblemas dos sistemas culinários da cozinha mineira, como pão de queijo, angu, feijão-tropeiro e canjiquinha. Contudo, podemos supor que a baixa ocorrência de registros municipais se deva justamente a uma identificação mais ampla desses itens com o território mineiro, e não especificamente com as localidades. Entre os bens com maior ocorrência, figuram os moinhos, monjolos, farinhas, biscoitos e broas, o que, conforme já mencionado, pode estar associado às diretrizes orientadoras das políticas patrimoniais do



Iphan e do Iepha com relação ao interesse pelo ofício das quitadeiras e pelos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca.

TABELA 2 - FREQUÊNCIA DOS BENS CULTURAIS DOS SISTEMAS CULINÁRIOS DO MILHO E DA MANDIOCA EM MINAS GERAIS

BEM	OCORRÊNCIAS	BEM	OCORRÊNCIAS	BEM	OCORRÊNCIAS
Moinho	42	Bolinho	4	Fubá branco	1
Quermesse	36	Paçoca	4	Feijoada	1
Farinha	36	Ralador	4	Terço	1
Biscoito	34	Beiju	3	Canjica	1
Broa	23	Ensopado	3	Sopa de marmelo	1
Virado	12	Cuscuz	3	Panela	1
Monjolo	10	Canjiquinha	3	Biscoiteira	1
Forno	9	Prensa	3	Brevidade	1
Angu	8	Tutu de feijão	2	Pirão	1
Debulhador	8	Máquina de moer	2	Máquina de ralar	1
Pastel	7	Taiada	2	Sugre	1
Pamonha	7	Fubá suado	2	Cuscuzeira	1
Bolo	7	Piada	2	Fornalha	1
Feira	7	Almoço comemorativo	2	Quitadeira	1
Pilão	7	Curau	2	Tacho	1
Pão de queijo	6	Mercado	2	Goma	1
Polvilho	6	Rosca	2	Polenta	1
Fubá	4	Moedor	2	Doce pingo	1
Feijão-tropeiro	4	Casa de farinha	2	Descascador	1

Fonte: equipe de pesquisa/tabela 3 do documento técnico *Conceituação e panorama da cozinha mineira* (2023), p. 289

Os mapeamentos e inventários reunidos pelo Iepha e pelos municípios mineiros, embora ofereçam perspectivas parciais sobre a complexidade da cozinha mineira, têm se mostrado relevantes para o aprimoramento de escolhas e a compreensão mais minuciosa das nuances regionais relativas aos modos de fazer, ofícios, expressões e celebrações relacionadas aos sistemas agroalimentares e culinários presentes em Minas Gerais.



## 4.2 Sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais<sup>52</sup>

Entre serras est'outro vai buscando as betas de ouro; aquele  
vai trepando  
pelo escabroso monte e as águas guia  
pelos canais, que lhe abre a pedra fria. Não menos mostra o  
gênio a agricultura tão cara do país, aonde a dura força dos  
bois não geme ao grave arado; só do bom lavrador o braço  
armado derruba os matos e se ateia logo sobre a seca  
matéria o ardente fogo.  
(Trecho do poema "Vila Rica", de Cláudio Manoel da Costa)

A agricultura, os meios de abastecimento alimentar e os hábitos culinários destacam-se como expressões da cultura ao longo da história. São resultados de relações dinâmicas, muitas vezes conflituosas, movimentadas por fatores como as condições naturais e geográficas, a distribuição, o uso e as benfeitorias da terra, os beneficiamentos, o crescimento populacional, os métodos e ferramentas agrícolas aplicados na condução da agricultura e o abastecimento alimentar de cada cultura em seu tempo. Nessa intrínseca relação entre a história e o meio ambiente, os grupos sociais incorporam os espaços e os transformam por meio do trabalho e das técnicas para alcançarem determinados objetivos. Seja pelo garimpo, agricultura, urbanização ou pela preservação de florestas, a paisagem é reflexo direto da ação de seres humanos que a habitam. Dessa maneira, a cultura, o modo de plantar e a culinária expressam relações com a paisagem e os recursos que o meio físico pode oferecer aos grupos sociais.

A transformação do meio físico, com intuito de extrair os recursos naturais para a subsistência, impulsiona a organização social. A produção agrícola das raízes e grãos, bem como o beneficiamento das farinhas e a culinária, imprimem aspectos fundamentais em cada grupo e deixam marcas em dimensões que vão do âmbito político-econômico ao metafísico, passando pelos campos das afetividades e das memórias.

---

<sup>52</sup> Os sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais foram consistentemente analisados pelo Iepha em inventário realizado como desdobramento do Cadastro das Casas de Farinha e Moinhos de Milho, publicado em 2022 como "Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais". Tais análises compõem os apêndices deste dossiê de registro.

#### 4.2.1 Raízes e sementes dos sistemas culinários do milho e da mandioca

Tanto a raiz de mandioca quanto o milho são nativos da América e foram cultivados pelos ameríndios. Conforme o “Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”, presente como anexo neste dossiê, estudos apontam que a raiz é cultivada desde 2.500 a.C na América do Sul. A mandioca se difundiu no território brasileiro por meio das migrações dos grupos tupis que levaram o cultivo e a cultura material de beneficiamento da farinha para o centro e o litoral.

**Imagem 13 - Mandioca recém-extraída em Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

O milho já era consumido no território que ia desde a América do Sul até o sul dos Estados Unidos bem antes de Colombo anunciar o “achamento” das Américas. Há cerca de 9 mil anos, na região do sudoeste do México, o cereal ancestral do milho começou a ser cultivado e manipulado por grupos originários da região. Com o passar dos tempos, as modificações e manipulações do cereal original se intensificaram ao ponto de criar uma relação de interdependência com os grupos humanos, os quais já não mais viviam sem o



cultivo do milho, tal qual este já não conseguia mais se autopropagar sozinho, sem a ajuda providencial do ser humano para soltar os grãos da espiga. Graças ao fluxo migratório das sociedades tupis-guaranis, os povos indígenas do território brasileiro já cultivavam o milho na região sul da Amazônia, na bacia do Paraná, assim como nas regiões Sul e Sudeste antes mesmo do explorador português Pedro Álvares Cabral chegar às terras que viriam a ser chamadas, pelos colonizadores, de América Portuguesa e Brasil (IEPHA, 2022, p. 17-18).

A facilidade de cultivo do milho, exigindo pouco tempo de trabalho, que variava em torno de 60 dias ao longo do ano, e a diversidade de seu uso são elementos que não devem ser ignorados ao pensarmos na propagação e aceitação de seu consumo. De forma parecida, a expansão da cultura da mandioca foi auxiliada pela facilidade de seu cultivo, pelo valor nutricional da raiz e baixo preço comercial, pela capacidade de conservação quando beneficiada em farinha. Por serem menos perecíveis, as farinhas permitem uma maior mobilidade por fazerem parte das dietas de tropeiros, bandeirantes e viajantes. Permitem uma expansão territorial e um aprimoramento do empreendimento colonial.

Dessa forma, por meio de uma longa duração temporal, grupos de culturas tradicionais, como os povos originários, referenciados anteriormente, são responsáveis por manter as técnicas e saberes referentes ao cultivo e consumo do milho e da mandioca, tanto quanto são os agentes que preservam os processamentos capazes de transformar os grãos e raízes em farinhas e outros inúmeros preparos culinários. São saberes e fazeres vinculados às cosmologias desses povos e comunidades tradicionais, os quais estão “alinhados à manutenção de materialidades, técnicas e práticas diretamente associadas a teias de sociabilidades, as quais se mantêm vivas e atualizadas por meio da perpetuação desses conhecimentos ao longo das temporalidades” (IEPHA, 2022, p. 17).

No decorrer da colonização portuguesa, a estrutura agrária e de abastecimento que a capitania de Minas Gerais alcançou, sobretudo no século XVIII, com enorme complexidade, dinâmica e diversidade, também revela tanto a opulência do empreendimento de extração dos recursos minerais quanto a diversidade das relações na vida econômica e social do período. Forma-se uma rede articulada de produção, distribuição, venda e troca sustentada por agricultores, tropeiros e centros urbanos locais, diversificando os grupos sociais e étnicos que incorporaram progressivamente os hábitos alimentares nativos quanto ao milho e à mandioca, com colonos europeus e escravizados africanos. Afora grupos de agricultores que





se apoiavam no trabalho familiar e na produção para o consumo interno, autoconsumo e mercado, a força de trabalho de quem lavrava a terra, semeava, capinava e colhia era das pessoas escravizadas, que também eram responsáveis pelos processos de armazenamento, debulhas, moagens e feitos de farinhas (MENESES, 2000b, p. 200).

O trabalho das pessoas escravizadas nas Minas Gerais do período colonial, para além da mineração, era muitas vezes direcionado para outras atividades, como a agricultura ou a culinária. Quando lhes era permitido trabalhar na terra em benefício próprio, os escravizados tornavam-se produtores de alimentos e era possível ampliar a variedade de sua alimentação, bem como ter certa liberdade de escolha do que cultivar. Era usual conceder pedaços de terras para grupos de escravizados que se organizavam para plantar em dias de feriados, domingos e nos tempos livres (GUIMARÃES e REIS, 2007, p. 330). Além de reduzir os custos de manutenção da mão de obra e integrar a alimentação fornecida pelos senhores, as roças e cozinhas podiam caracterizar-se como espaços próprios e comunitários onde os escravizados conseguiam cultivar seus alimentos. Vale também destacar que a agricultura, assim como a mineração e o comércio, eventualmente também se apresentava como oportunidade de ascensão econômica e social de pessoas livres e forros (MENESES, 2007, p. 342).

De origem indígena, tanto a cultura alimentar da mandioca como a do milho atravessaram as temporalidades e se fixaram de modo marcante nas refeições de diversos grupos que se encontravam na realidade brasileira, em geral, e mineira, em particular, obtidas nas colheitas ou mercados, ou como fruto de processamento, na forma de farinhas. Entre esses grupos, destacam-se os de origem africana, como as comunidades quilombolas, as quais assumem-se como “protagonistas na absorção, perpetuação e transformação das técnicas relacionadas ao plantio e produção do farináceo” (IEPHA, 2022, p. 34).

A incorporação dos alimentos “naturais da terra” por uma diversidade de grupos sociais, oriundos de diferentes culturas, resultou na criação de outros saberes e técnicas que, por vezes, representavam mais uma arena de elementos conflitivos entre invasores e os povos originários. O historiador Sérgio Buarque de Holanda (HOLANDA, 1975, p. 181) assinalou resistência entre a “gente da terra” em acolher certos métodos e recursos implementados pelos colonizadores no aproveitamento e beneficiamento de produtos nativos. Entretanto, entre grupos de origem estrangeira, o conhecimento indígena era articulado a práticas distintas. No âmbito privado, a permanência do hábito indígena de socar os grãos no pilão



para o uso culinário contrapunha-se à larga escala da produção do fubá de moinho, que foi capaz de aumentar a eficiência e a quantidade por meio do processamento dos grãos de milho. Por alimentar a imensa população escravizada, o fubá, a partir do século XVIII, fica associado ao consumo de pessoas negras. A produção do fubá sustentava a força de trabalho do empreendimento colonial que, por sua vez, difundiu o uso de técnicas adventícias como o uso de moinhos e monjolos para o beneficiamento do milho. Podemos perceber a dimensão da produção agrícola e o destaque do beneficiamento do milho para sustentar o empreendimento minerador a partir de um fragmento de uma representação feita pelos oficiais da Câmara da Vila de Sabará e direcionada à Coroa justificando as dificuldades da extração mineral.

[...] com ânimo indiferente, nos vemos obrigados a pôr na Real presença de Vossa Majestade, que parte do ouro é extraído de rios, e muitos deles caudalosos, sendo preciso tirá-los do seu curso natural, com custosos cercos de madeira e pedra, para cuja condução necessitam os mineiros de bois e carros; Parte é extraído de vargens, a que chamam de tabuleiros e guapiaras; Parte de altos montes, denominados morros, para onde lhes é necessário conduzir regos de água de partes remotas, na distância de 1, 2, 3, 4 e 5 léguas, passando-a nas partes baixas, em bicaria de madeira sustentada em esteios, muitas vezes de 100 e mais palmos de alto, e em outras partes rompendo penhas, até chegar com ela ao lugar de seu destino, para efeito de escalar os morros, sem grande número de escravos, havendo mineiro de 50, 100, 200, 300 e 400 escravos, em cuja sustentação fazem grandes despesas. E como muitas vezes lhes saem os ditos serviços baldados, e a despesa é certa, recorreram ao meio de fabricarem fazendas/denominadas roças/em que plantam mantimento para sustentarem os escravos, com moinhos, ou engenhos de pilões, em que reduzem o milho a farinha para as rações dos escravos [...], cujas roças, engenhos de pilões, ou moinhos, escravos, que nestas oficinas se empregam; bestas, bois e carros em que conduzem o mantimento para as lavras, se devem partes integrantes das ditas fábricas, sem o que não podem subsistir". (AHU – MAMG, 1975, p. 328 apud GUIMARÃES e REIS, 2007)

De origem moura e difundido em Portugal para moer o trigo, o moinho, ao ser importado para as Minas, amplia a eficiência, aumentando a quantidade em menor tempo na produção da farinha de milho, se comparado com a produção feita no pilão. O moinho de pedra aproveita a força natural das águas como energia para o funcionamento de sua engrenagem.

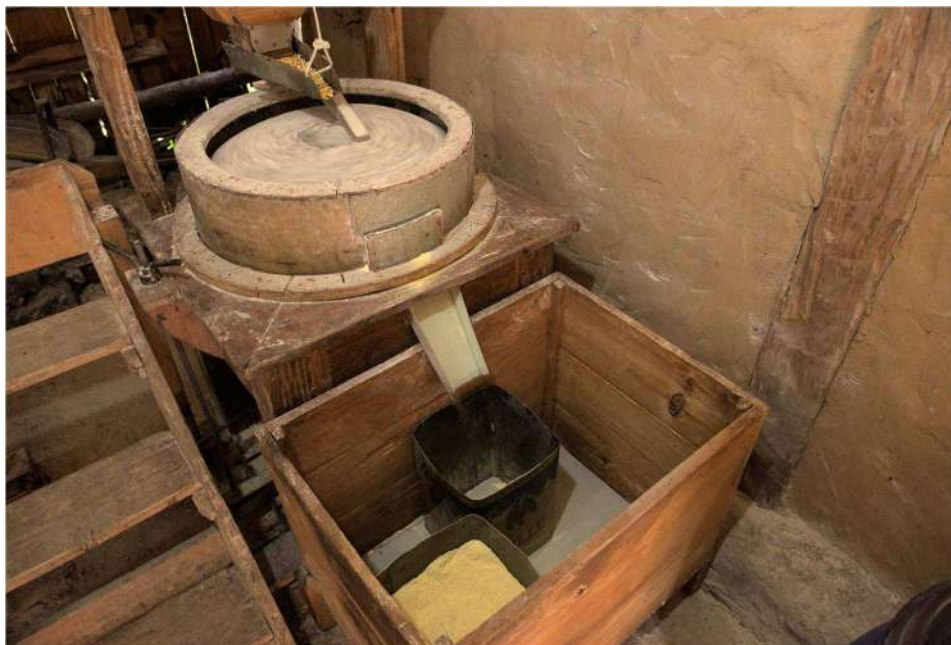
**Imagem 14 - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

No alto da estrutura, existe a “moega”, uma caixa no formato de pirâmide com a base para cima onde armazenam-se os grãos de milho, que, conforme a regulagem do funil, caem no meio do par de rodas de pedras. Uma sobre a outra, enquanto a pedra de baixo é fixa e plana, a de cima roda e é sutilmente arqueada para receber os grãos que são moídos. As pedras são envoltas por uma estrutura de madeira conhecida como “cambota”, que, sem deixar espalhar pelos lados, direciona o fubá a cair na “maseira”, a caixa de madeira que armazena a farinha. A pressão da moagem, capaz de determinar se o fubá será grosso, fino ou em forma de canjica, pode ser regulada a partir da peça de madeira conhecida como “tempereiro”, que fica encaixada entre as duas pedras mós. (NUNES, 2010, p. 69). Do milho seco processado em moinhos podem-se obter diversas gramaturas do grão moído grosso, como a quirera e a canjica. Se a trituração for mais intensa, o milho se transforma em fubá, de moagem mais fina, o qual ainda pode passar por um processo de torra. Ainda é possível descascar e amolecer o milho em água para depois moer e transformar numa pasta úmida que, na torra em chapas de metal sobre o fogo, se transforma na farinha de milho beiju.

**Imagem 15 - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

Devido ao milho ser base estrutural do sustento alimentar das pessoas negras escravizadas em empreendimentos de extração de ouro e diamante, os moinhos se espalharam pelas regiões mineradoras, difundindo o fubá como a farinha, se tornando mais popularmente consumida do que as produzidas no pilão pelos modos tradicionais indígenas. A centralidade do milho, processado enquanto fubá para a alimentação da população escravizada, foi ressaltada em relatos de viajantes, como o do naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire, conforme a seguir:

Cada semana os negros recebem para a sua alimentação um quarto de alqueire de fubá [...] uma certa quantidade de feijão e um pouco de sal; a esses víveres juntam-se ainda um pedaço de fumo de rolo. Quando há falta de feijão substituem-no pela carne. Os negros comem três vezes por dia, pela manhã, ao meio dia e à tarde. Como dispõem de muito pouco tempo durante o dia, são eles obrigados a cozinhar seus alimentos à noite e às vezes não dispõem de outro combustível além de ervas secas. (SAINT-HILAIRE, 1941, p. 9)

Como alimento imposto, conforme apontado por Saint-Hilaire, ou ativamente escolhido nas plantações para compor a mesa, o milho, enquanto grão, farinha ou fubá,

consolidou-se como base alimentar e para muito além da população escravizada. Pessoas de origem africana alforriadas ou aquilombadas e colonos europeus pobres ou de posses aproximavam-se dos povos originários enquanto consumidores do milho, fixado na base alimentar da diversidade de gentes que compunham a população das Minas Gerais. Enraizou-se o cultivo e consumo do milho, tal qual aquela outra raiz autóctone que progressivamente sedimentava nos gostos da população mineira, a mandioca. Ambos contribuindo, por meio da garantia do sustento, para a consolidação dos diversos e socialmente desiguais grupos que se fixaram às terras mineiras.

**Imagem 16 - Milho armazenado em casa de moinho**



Crédito: Tales Souza, 2022

Além da plantação do milho e da mandioca terem contribuído para a fixação na terra, a estrutura familiar foi outro ambiente fértil ao enraizamento, seja na esfera hegemônico-dominante, nos grupos de homens e mulheres do campo, ou mesmo nos grupos de negros escravizados – esses com maiores dificuldades –, todos podiam encontrar na formação familiar uma forma de fixação. O plantar a família, o cultivar a roça. Um subsidiando o outro,



dois elementos intimamente ligados ao estabelecimento no território. “Isto é, a necessidade de constituir e manter uma família que garantisse a base da produção agrária estava ligada às condições de sobrevivência da população escrava e da população livre mais pobre em áreas rurais” (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. 330).

A associação do cultivo da terra à permanência de muitas famílias, escravizadas e livres, estabelece um continuum temporal da história brasileira, dos tempos coloniais ao império, dos primórdios da República até as datas atuais. Ainda hoje, para muitas famílias, o sustento advindo do cultivo de gêneros diversos em plantações domésticas representa uma base do cotidiano alimentar. E, nestes, a presença do milho e da mandioca geralmente é destacada. Durante as entrevistas realizadas pela equipe responsável pela produção deste dossiê, a importância cotidiana do roçado, com suas plantações, incluindo a mandioca e o milho – e, a partir deste último, da relevância alimentar do fubá –, corroborou a centralidade do sistema culinário do milho e da mandioca para a identificação de uma cozinha mineira:

A gente planta milho, arroz (agora parou de plantar), feijão e as verduras da horta, mandioca pra comer, batata-doce, os carazinhos, é o que a gente planta. Tem marmelo, tem as frutas. Consumo da gente, mesmo. Consumo nosso. Só o milho que a gente faz o fubá do milho e o pessoal pega pra consumo o fubá daqui. A gente tem que preparar a terra, plantar o milho, cuidar do milho, aí eles pegam na roça pra colher o milho pra depois trazer pro moinho pra fazer o fubá. Aí tem que passar na peneira, colocar no moinho pra moer. Vai moendo e saindo o fubazinho. Aí tem que coar o fubá, deixar pronto. O fubá o pessoal pega pra consumo. Pra fora a gente não vende, só o pessoal daqui que pega. A gente faz a broa pra comer, faz as quitandas. Em vez de ir “na” padaria comprar pão, a gente faz as quitandas aqui na roça. A gente que cuida do milho, cuida da roça aqui. (Luiza Faria Ribeiro dos Santos, de Conceição dos Ouros, em entrevista à equipe de pesquisa em 15/7/2022)

Tanto a agricultura quanto a culinária se configuram como estratégias de fixação, pelas quais os indivíduos se organizam socialmente, ocupam novos espaços e plantam suas raízes culturais. A estrutura familiar, nesse caso, além de ser uma forma de se fixar no território, ajudava a garantir a base da produção agrária que assegurava as condições de vivência no local. Criar os filhos com o milho e a mandioca que um dia eles vão ajudar a cultivar.

**Imagem 17 - Tambor para lavagem da mandioca, ainda com casca – Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

#### **4.2.2 Os modos de fazer farinha de milho e de mandioca em Minas Gerais**

A ação de “Identificação dos Moinhos de Milho e das Casas de Farinhas de Mandioca de Minas Gerais”, iniciada em 2019 pelo Iepha e em constante atualização, tem permitido a ampliação do conhecimento acerca do panorama desses cultivos no estado e a própria identificação da produção de farinhas. A ação demonstrou que, nos contextos produtivos familiares de farinha, o plantio da mandioca e do milho segue feito pelos próprios produtores. Também foi amplamente informada a prática do sistema de meia, em que a terra de plantio, o trabalho de roçado, a semeadura e a colheita e, ainda, os meios e etapas dos processamentos da farinha são partilhados entre dois ou mais núcleos familiares e o produto final dividido entre os envolvidos (IEPHA, 2022).



Com relação ao plantio, a partir do cadastramento, encontrou-se o seguinte panorama de sazonalidade em Minas Gerais:

Embora possa ser produzida durante todo o ano, é no período da seca correspondente à estação do inverno, especialmente entre os meses de maio e junho, que se destaca a produção de mandioca. Em algumas regiões, a época de maior produção pode se estender para todo o período entre os meses de abril a outubro. Os produtores de milho ressaltam que esta planta é produzida o ano inteiro, embora alguns indiquem que entre os meses de abril e julho é um período de maior produção, bem como no fim do ano, nos meses de dezembro a janeiro. (IEPHA, 2022, p. 45)

O plantio e a colheita durante todo o ano permitem que a atividade de produção artesanal de farinha componha de forma mais contínua o sustento dos produtores. No caso da mandioca, nos períodos do ano mais chuvosos, a qualidade não é adequada para a produção de farinha, mas sim para comercialização in natura.



**Imagem 18 - Mandioca sendo partida de maneira padronizada com o uso de prego e trava para medição – Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

Outro aspecto importante que o cadastro apontou foi a dedicação dos produtores em conservar a variedade de espécies de mandioca e de armazenar sementes crioulas de milho selecionadas para a continuidade de seus plantios. Foram registradas nos formulários 131 denominações da mandioca e 35 de milho (IEPHA, 2022, p. 46), que não necessariamente correspondem à diversidade de espécies, mas espelham a inserção desses cultivos nos modos de vida e práticas culturais a partir da variedade de vocábulos e suas correspondências semânticas.

A mandioca “gosta” de um solo mais arenoso ou de textura média para poder se desenvolver mais facilmente. As farinhas podem ser feitas tanto da “mandioca mansa”, também conhecida como aipim ou macaxeira, quanto da “brava”, que, apesar de ter maior concentração de ácido cianídrico, apresenta maior produtividade. “A classificação e o cultivo das várias espécies” de mandioca tal qual sua transformação em farinha “exige cuidados e



saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras” (Prefeitura Municipal de Córrego Danta, 2014, p. 43).

A produção de farinhas de mandioca, tanto na colheita das raízes como no beneficiamento, ocorre de forma coletiva, determinando as sociabilidades locais e a propagação dos saberes tradicionais da fabricação de farinhas. O estudo sobre o caso da Comunidade Quilombola Bom Jardim da Prata, na região do Rio São Francisco, aponta que as casas de farinhas são um elemento de referência territorial, em que se encontra perto das moradias e são construídas com madeiras e palha de buriti, material recorrente da região (BERNARDES; BORSAGLI; MARQUES, 2021, apud: IEPHA, 2022, p. 34).

A descrição do processo da fabricação de farinha registrada em um levantamento realizado pela Prefeitura de Angelândia<sup>53</sup> em 2011, no povoado de Santo Antônio dos Moreiras, reforça a apropriação e manutenção das técnicas e saberes pelo povo negro que ali vive há mais de 200 anos. Tal levantamento foi encaminhado ao Iepha como um inventário municipal e pertence ao acervo do instituto. Ele indica que, depois de lavadas, as mandiocas são descascadas por meio de facas afiadas ou raspadores e arrancadas as fibras com substâncias tânicas que escurecem a farinha. Em seguida, uma nova e eficiente lavagem das raízes é determinante para o resultado de uma farinha de melhor qualidade. Para ralar, os processos manuais ou com engrenagens que podiam ser movidas com a força d’água, humana ou animal foram substituídos por motores movidos a combustível ou eletricidade. A rapidez em levar a massa ralada para o processo de prensagem procura evitar sua fermentação e o escurecimento da farinha. As prensas, que podem ser manuais ou com macacos hidráulicos, têm por finalidade secar o máximo possível a massa ralada para facilitar a torra e impedir o empolamento da farinha. A água tóxica que resulta do processo de prensagem da massa, em determinadas localidades conhecida por “manipuera”, pode ser utilizada para obter o polvilho.

Depois da prensagem, a massa compactada precisa ser esfarelada com ajuda do ralador para ser peneirada. A malha da peneira define o tipo de granulação que a farinha terá,

---

<sup>53</sup> Ao longo deste capítulo, serão apresentadas informações fornecidas por prefeituras a partir de fichas de inventário e demais documentos que integram, atualmente, o acervo do Iepha. O material foi encaminhado ao instituto como parte do programa ICMS Patrimônio Cultural e foi utilizado pela equipe que produziu este dossiê como fonte de pesquisa. Os dados levantados estão reunidos em uma planilha anexada a este dossiê.



como também determina o tamanho dos resíduos mais grossos não peneirados, a “cruera crua”. Sobre uma chapa aquecida por forno a lenha, torra-se a farinha para secar o excesso de água por uns vinte minutos até o ponto de gelatinizar o amido. Ao longo do processo, mistura-se a farinha constantemente com as pás, que podem ser feitas de pequenas bacias de metal ou plástico. Separa-se em pequenas porções a farinha para uma torra final, quando o forneiro, munido de um rodo de madeira, mexe a farinha constantemente com a intenção de padronizar a massa. No fim, a torração determina a cor, o sabor e a durabilidade da farinha. A sobra dos pedaços maiores que não se desfizeram no processo de ralação nem passaram na peneira, conhecida como “croeira” ou “cruera”, é separada e secada ao sol. A cruera serve para alimentar pequenas criações ou para o preparo de bolos.

Em área próxima do Parque Nacional Grande Sertão Veredas, na Comunidade de Rio dos Bois, conforme registro realizado em 2010 pela Prefeitura de Chapada Gaúcha e disponível como acervo do Iepha, o detentor conhecido como senhor Manuel da Rapadura, à época, descreveu seu processo artesanal de produção da farinha de mandioca. As farinhas do senhor Manuel, antes de abastecerem a comunidade e as escolas municipais da região, passavam por um processo artesanal de fabricação. Em sua casa de farinha, foi possível registrar a máquina de ralar, “constituída de uma grande roda de madeira a modo de polia que faz girar um pequeno ‘bolinete’ (ralador) adaptado sobre uma mesa, a transmissão é feita por cordas de couro trançado, utilizando-se força motriz humana” (PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA GAÚCHA, 2010, p. 133). Depois da ralação, em uma prensa de madeira ou em um tipiti feito de uma única folha da palmeira buriti, a massa empapada é comprimida até secar para, por fim, ir para a torra em uma chapa de pedra quartzo. Segundo Manuel, a qualidade do produto é determinada pela granulação da farinha, a temperatura do forno, o tempo de torra e a técnica de mexer a farinha. Da mesma forma, o sabor é resultado da textura e granulação do produto, do tempo da torração e da quantidade de amido que a farinha tiver.

Conforme inventário de proteção do acervo cultural realizado no município de Alvorada de Minas, a tradição da produção de farinha de mandioca já se estende por quase dois séculos nas famílias Miranda e Castro, que ainda mantêm “grande parte do modo de fazer, das técnicas, das narrativas e da importância social, cultural e econômica para os atores envolvidos” (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS, 2020, p. 69). Relatos históricos indicam que a farinha de Miguel é produzida pela família Castro desde a segunda



metade do século XIX. Em relação à outra família produtora da farinha, as primeiras memórias da senhora Maria Luiza de Miranda, no alto dos seus 95 anos de vida, vislumbram o envolvimento de seu pai com a produção de farinha, saberes que já haviam sido transmitidos pelo avô, Serafim Miranda, nascido em meados de 1850. Desde então, a produção da farinha de mandioca, além de outros itens tal qual a rapadura, estava comprometida com a subsistência de sua família, seja como alimento consumido ou por venda de algum excedente. Por isso, todos os filhos e netos que sucederam a geração do Sr. Serafim na família, desde muito jovens, conheceram e participaram da produção e comercialização da farinha de mandioca.

As filhas de Maria Luiza, Maria Conceição e Nadir, relatam que o modo tradicional de produção da farinha envolvia processos artesanais que hoje não ocorrem da mesma forma. Os tubérculos que eram plantados e colhidos no mandiocal pela família eram transportados em balaios artesanais para a casa de farinha, onde era utilizado um ralador manual. Prensas eram feitas de gancho, pano, pedra e champrão para secar a massa antes de ser torrada no torrador de pedra. Hoje, para evitar possíveis detritos arenosos vindos da pedra, a torra é feita em uma chapa de ferro em cima do forno a lenha, e essa chapa, criativamente, é um teto de um Fusca. O ralador de mandioca é motorizado e a prensa tradicional foi substituída pelo macaco hidráulico, o que aumenta a rapidez e a eficiência do processo de secagem da massa ralada de mandioca.

Com o mesmo processo utilizado para fazer a farinha também se produz a goma de amido conhecida como tapioca ou polvilho. Conforme registro do modo de fazer polvilho azedo realizado em 2019 na comunidade quilombola dos Marques<sup>54</sup>, no município de Carlos Chagas, e encaminhado ao Iepha como parte do programa ICMS Patrimônio Cultural, o insumo retirado da massa de mandioca ralada e prensada fica armazenado em bacias para decantar até formar no fundo uma massa branca. Descarta-se a água, e a massa que fica segue para a prensa para secar. Para obter o polvilho azedo, deixa-se a massa de molho em água por dias para a mistura azedar. Por meio da prensagem e da secagem no sol, a goma por fim fica pronta

---

<sup>54</sup> Assentada desde 1932 às margens do córrego Palmeirinha.



para polvilhar as inúmeras iguarias presentes na paisagem da culinária mineira (PREFEITURA MUNICIPAL DE CARLOS CHAGAS, 2019).

Considerado a capital estadual do polvilho e capital nacional do polvilho natural, o município de Conceição dos Ouros é legitimado por ser o maior produtor de polvilho azedo do país. As informações históricas relatadas na ficha do inventário de proteção do acervo cultural do município destacam a presença de grupos indígenas Cataguás, que, desde o século XIV, já se alimentavam de mandioca e ocupavam as margens do rio Sapucaí-Mirim na Serra da Mantiqueira (PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS, 2007). Depois da descoberta do ouro na região e, conseqüentemente, da expulsão e de uma política de extermínio dos indígenas, a região foi ocupada por pequenos produtores rurais que encontraram na terra a possibilidade do seu sustento e nela produziam, em meados de 1850, café, cana, milho e feijão. Aos poucos, esses insumos foram substituídos pela produção do polvilho em fabriquetas caseiras impulsionadas por “rodas d’água adaptadas às primeiras máquinas para facilitar a produção”. A partir do século XX, as inovações tecnológicas começam a trazer mais eficiência para a produção do polvilho. Em 1925, chega a primeira máquina com motor elétrico para facilitar o processo de ralação da mandioca. Desde então, os avanços tecnológicos impulsionam a produção da goma e hoje é o maquinário moderno que sustenta o título da capital do polvilho.

Para produzir a farinha de milho biju, segundo registro colhido no município de Divino encaminhado pela prefeitura ao Iepha, deve-se, inicialmente, limpar o cereal. Para tanto, o milho debulhado passa pela canjiqueira, máquina que, por meio do atrito, separa o germe do amido do grão, transformando este em canjica. Antigamente, para se obter a canjica era preciso socar o milho no pilão a modo de descascar e degerminar o grão sem quebrá-lo. Quando canjica, o milho fica de molho em água em torno de uma semana até ser retirado, lavado e acomodado em um recipiente para descanso de um dia. Somente então a canjica fermentada será levada e encaminhada para o processo de trituração, que tradicionalmente era feito em pilões, socadores ou monjolos e hoje é realizado por meio de um moedor com motor elétrico ou a combustível. Em seguida, a massa é coada e ganha o nome de biju, seguindo para o processo de torra em chapa de metal aquecida por forno a lenha. O choque térmico do biju frio na chapa quente molda os flocos de textura crocante da farinha

(PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINO, 2012). A partir da canjica fermentada, a produção resulta tanto na farinha biju quanto na farinha de milho torrada.

**Imagem 19 - Pilão (à esquerda) em casa de moinho em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

Em estudo promovido pela Prefeitura Municipal de Fervedouro, foi realizada entrevista com o senhor Jorcelino Pedro, que mantém o seu engenho e processo de fabricação de farinha de milho de modo completamente artesanal, descrevendo assim a sua forma de produção: depois de ser socada no monjolo, a massa fermentada e triturada passa pela peneira que vai determinar os tipos de farinha. O biju é o resultado daquilo que foi peneirado, o qual é novamente umedecido e peneirado em cima do forno. Já a outra farinha de sopa, como é chamada por Jorcelino, é o resultado daquilo que não foi peneirado. Os resíduos mais grossos são então torrados, moídos no moinho de pedra e peneirados para dar forma final à farinha. A torração da farinha biju é uma torra rápida e leve, por volta de uns quatro minutos,



até o ponto em que ela fique seca, mas não queime (PREFEITURA MUNICIPAL DE FERVEDOURO, 2020).

#### 4.2.3 Ferramentas, identidades e relações sociais

A dinâmica dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca funda roças, movimenta as relações, organiza a paisagem e colhe os frutos de sua produção. Práticas como as trocas de dias entre trabalhadores familiares nos serviços da roça, o plantio sem arado, abrindo cova por cova na enxada, hoje são fragmentos de um complexo cultural que atravessou séculos, de geração a geração.

A dissertação de Rudá Kocubej de Andrade (2013) propõe apresentar uma história e memória dos moinhos de fubá do Alto Jequitinhonha e, em sua pesquisa, consta uma entrevista com Vavá Farias, agricultor do distrito de Milho Verde, no Serro, que assim justifica o uso das técnicas tradicionais na realidade atual da roça:

[...] esse ano foi na boca da enxada memo. Eu prefiro! Quem quiser arar, passar o trator... podi passar, mas o meu jeito tem que ser esse. Pro tanto que eu planto: É batê paiada manualmente... no braço mesmo. [...] O homem, querendo trabalhar, faz muita coisa num dia, num faz? (ANDRADE, 2013, p. 72).

Ao erguer a enxada, comenta que o instrumento é sua caneta de escrever lá na roça. “É isso aqui... que é minha riqueza” (ANDRADE, 2013, p. 72). Vavá assinala a enxada como um objeto biográfico que possibilita ao agricultor expressar sua identidade e lugar no mundo. O agricultor escreve sua vida com a enxada, o ofício esculpe o ser, o corpo e as memórias. Da mesma forma, panelas, colheres e outros utensílios da cozinha são objetos que trazem inúmeros significados e podem ser incorporados à existência das pessoas, imprimir identidades e guardar memórias. Assim os antigos fizeram, assim os agricultores fazem. Reescrevem a geografia com suas enxadas, plantam campos de milho e mandioca na paisagem para abastecer os grupos e comunidades.

Assim como a roça, os locais de beneficiamento desses alimentos, como moinhos, casas de farinhas e engenhos, se configuram como espaços significativos para a organização comunitária. Em consonância com Antônio Bispo dos Santos (2015), o Nêgo Bispo, em sua obra “Colonização, quilombos: modos e significações”, o “Patrimônio biocultural: Inventário



dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais” – presente como apêndice deste dossiê e do qual foram obtidos muitos dos dados apresentados neste capítulo do dossiê –, assinala que uma casa de farinha é “uma estrutura orgânico-social” (SANTOS, 2015 apud IEPHA, 2022, p. 9).

Tais espaços funcionam como ponto de partida para relações entre plantas, pessoas e coletividades, atuando como lócus para interações entre gêneros, relações de parentesco, transmissão intergeracional, divisão do trabalho, dentre outras dimensões sociais. Para Nêgo Bispo, o próprio engenho funciona como uma metáfora para as relações que são construídas através dos processos de transformação dos espécimes não-humanas em alimentos. (IEPHA, 2022, p. 9)

Os dados coletados no Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinhas assinalam que os moinhos, casas de farinhas e engenhos são “lugares que se constituem não somente enquanto construções que abrigam parte da cadeia produtiva da mandioca e do milho, mas, sobretudo, como espaços de usabilidades múltiplas, tais como trabalho, e lazer” (IEPHA, 2022, p. 10) na vida de comunidades locais. Sob essa perspectiva, fica evidente a importância de uma “compreensão holística do patrimônio cultural”, capaz de agregar as “dimensões territoriais, produtivas, econômicas, sagradas, de relações entre humanos e não humanos, entre outras” (IEPHA, 2022, p. 10)<sup>55</sup>.

### 4.3 Milho e mandioca na cozinha mineira

A paisagem da culinária mineira é composta de inúmeras tradições que provêm significativamente de populações indígenas e afro-brasileiras, e também dos colonos e bandeirantes, a partir de um processo violento e hierarquizado e de práticas compostas de camadas temporais, resguardadas nos modos de vida tradicional que se cultivam nos meios rurais e retomadas em apropriações criativas nos circuitos gastronômicos contemporâneos. As heranças culinárias que cruzam séculos de encontros entre povos nos chegam hoje por

---

<sup>55</sup> As relações de gênero na divisão do trabalho nas casas de farinha, que destaca a dimensão feminina, estão abordadas no documento “Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”, apêndice do presente dossiê.





meio dos gostos, sabores e experiências, assim como da manutenção das técnicas e saberes referentes à produção e ao preparo dos alimentos.

O gosto pode ser entendido tanto como uma experiência sensitiva e subjetiva, por meio do sabor dos alimentos, quanto em sua dimensão coletiva, que carrega saberes, procedimentos, valores e tradições. Por esse significado da palavra gosto, é possível percebermos a materialidade da história e dos processos culturais. Os hábitos alimentares são expressões do comportamento de um grupo. Dessa maneira, o gosto se configura como o resultado histórico de processos culturais. Isto é, os gostos traduzem a materialidade coletiva, em que as escolhas e preferências alimentares não são comandadas apenas pela sensação subjetiva, mas, sobretudo, por longos processos históricos e culturais. Dessa forma, o conjunto de práticas culinárias de um grupo “contém e transporta a cultura de quem a pratica” (MONTANARI, 2013, p. 183), transmite as tradições e forma processos identitários coletivos.

Nos percursos históricos e socioculturais que perpassam a cozinha mineira, há um protagonismo que por gerações foi escondido e não teve sua importância reconhecida, que merece especial atenção. Para sustentar as dinâmicas econômicas, sociais e culturais que garantiriam a perpetuação da elite branca colonial no poder, o trabalho na roça e na cozinha foi delegado de forma arbitrária aos povos de origem africana e afro-brasileira, que, por sua vez, ressignificaram com inventividade e estratégias distintas esse lugar. E, com isso, nossa culinária esteve ao encargo, ao longo dos séculos, das mulheres negras, posição ainda preponderante de nossas heranças coloniais e dos desafios de enfrentamento das demarcações sociais legadas pelo racismo estrutural e pelo empobrecimento das populações pretas. Tais relações foram detalhadamente descritas por Taís de Sant’Anna Machado em sua tese de doutorado “Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil”.

Por fim, vale destacar a dimensão quantitativa e a importância do trabalho culinário de mulheres negras no período colonial. (...) Nesse período, mulheres africanas escravizadas (e suas descendentes) foram forçadas a trabalhar em âmbito doméstico e, entre outras tarefas, eram responsáveis pela cozinha. De modo direto, para evidenciar como esse trabalho foi imprescindível durante o período escravista: durante quase três séculos, a maior parte da mão de obra que produziu a alimentação brasileira era feminina, negra e escravizada. Entre escravizadas que tinham o cozinhar como uma de suas muitas tarefas ou aquelas destacadas apenas para esse serviço, situação mais comum em casas mais abastadas, a cozinha se constituiu, desde então, como um espaço de trabalho de mulheres negras. Esse trabalho culinário não se restringiu apenas ao espaço da casa, sendo também



executado fora dela por mulheres escravizadas que trabalhavam no sistema de ganho, além de livres e libertas, que exerciam diversas atividades comerciais relacionadas à alimentação. E, durante o século XX, mulheres negras permaneceram como maioria no trabalho doméstico, executando o trabalho culinário, entre outras tarefas, além de continuarem trabalhando em estabelecimentos comerciais. (MACHADO, 2021, p. 55-56)

Embora esse papel de protagonismo esteja muito distante de ser o fruto de uma escolha, em meio às violências e opressões do período escravocrata, algumas interpretações compreendem que foi concedido às mulheres cozinheiras um maior trânsito social e possibilidade de negociações culturais. Segundo Cascudo (2004), “a cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes”, que passam a se diversificar com o acréscimo dos elementos naturais da terra, procedimentos indígenas e técnicas culinárias de tradição portuguesa (CASCUDO, 2004, p. 837). Nesse sentido, as cozinheiras “foram estrategicamente contemporizadoras e mediadoras de conflitos latentes”, agindo de forma presente e efetiva em um espaço em que podiam cozinhar as memórias e sabores diante das limitações impostas pela condição dos escravizados, contudo podiam cultivar a “materialidade de sua existência e de seus contemporâneos” (MENESES, 2007, p. 338).

A partir da colonização, a roça e a cozinha se organizaram como espaços dotados de complexidade, que poderiam ser percebidos como uma dualidade entre consentimento e resistência, dentro de uma estratégia colonial de negociação de conflitos, formando ambientes e práticas nos quais os escravizados podiam cultivar parte da força que haviam de ter para conseguir sobreviver no sistema escravista. A culinária para as mulheres escravizadas também teve papel significativo no campo da liberdade, resistência e organização social, tal qual podia se configurar como possibilidade econômica, cozinhar suas memórias e alimentar suas crenças. A partir do trabalho na roça ou do preparo de quitutes, em certos casos era possível acumular recursos que, por vezes, eram capazes de conduzir escravizados à alforria. (MENESES, 2007, p. 342).

#### 4.3.1 Cafés e quitandas

A cozinha é o lugar mineiro onde as afetividades têm evidência. Como versa a canção “Coisas de Minas”, de Milton Nascimento e Fernando Brant, “se a conversa acabar na cozinha,



já é da família, melhor para você”. No imaginário afetivo que reside nas memórias de Minas, uma cozinha está sempre pronta para receber os chegados com, no mínimo, um café coado, uma quitanda caseira, uma broa de fubá ou um biscoito de goma guardado na lata. Além dos sabores e cheiros que marcam as memórias de Minas, a maneira do mineiro receber seus convidados, visitantes ou clientes é descrita como uma característica identitária, na entrevista realizada pela equipe de pesquisa deste dossiê com a senhora Solange Aparecida Sarmento de Oliveira, da Associação dos Biscoiteiros Unidos:

A gente fica muito feliz porque está resgatando as lembranças de muitas pessoas. Elas chegam a se emocionar porque passam por ali e não viam aquilo há anos. O cheiro do alecrim, o cheiro da quitanda assando, sabe? A gente tem muito relato. Inclusive, tenho vontade de deixar registrado (sic) essas coisas. Eles sentem a alegria que a gente percebe em cada um que passa: “Nossa, eu lembro da minha avó, eu lembro do meu tio”. (...) O mineiro oferece o cafezinho, o chá, qualquer comida. Mas oferece sem pressa. Ele está ali para conversar, igual ao nosso atendimento. A pessoa para para comer um biscoitinho, mas ali vai bater papo, vai contar história e a gente vai escutar. Então, comida mineira, pra mim, é tudo isso. O sabor, que é maravilhoso, e o acolhimento que o mineiro oferece para todo mundo. É a nossa identidade. (Solange Aparecida Sarmento de Oliveira, Associação dos Biscoiteiros Unidos, Pouso Alegre (MG), em entrevista concedida à equipe de pesquisa em 14/7/2022)

Nos cafés da manhã e da tarde das casas permeadas pelos modos considerados tradicionais da cultura mineira, o pão comum, de sal ou de forma, não é, necessariamente, o alimento central à mesa. Embora a farinha de trigo seja um componente cada vez mais usual nas receitas, são as quitandas as protagonistas do desjejum, dos lanches e das merendas.

O termo quitanda provém, possivelmente, da palavra kitanda, associada a tabuleiro de exposição e venda de gêneros alimentícios, na língua quimbundo do tronco cultural centro-africano conhecido como banto. Em Minas Gerais, foi atribuída às mulheres negras vendedoras de frutas, hortaliças e preparos caseiros (BONOMO, 2018a) e acabou por se estender como termo que engloba produtos artesanais como bolos, broas, roscas e biscoitos, que podem ser assados em tradicionais fornos de tabatinga<sup>56</sup> ou em fornos convencionais a gás.

---

<sup>56</sup> A tabatinga é um material pastoso, esbranquiçado, encontrado nas margens de córregos ou no fundo de lagos/lagoas ou rios. Popularmente, é conhecido como um tipo de barro. Semelhante a uma argila, a tabatinga é utilizada para a construção de fornos e até para revestimento de casas. Há quem a misture com açúcar cristal para que o forno, diante de altas temperaturas, não apresente trincas. Assim, muitos fornos feitos com barro são nomeados de fornos de tabatinga.

**Imagem 20 - Forno de tabatinga em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

Da mesma forma como foi identificado no documento “Patrimônio biocultural: Inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”, que indica as associações entre as práticas agroalimentares do roçado e as produções de farinha de milho e mandioca, também na produção das quitandas é comum o envolvimento familiar. Esse envolvimento pode ocorrer em atividades cotidianas, com a divisão de tarefas entre os que esquentam o forno e os que preparam a massa, como também de forma cooperada em famílias que se dedicam à produção comercial de quitandas. Essa relação familiar na produção das quitandas é relatada pela senhora Solange Aparecida Sarmiento de Oliveira, da Associação dos Biscoiteiros Unidos, em entrevista aos pesquisadores deste dossiê:

A família inteira, inteira. Desde mãe, irmão, marido, filho, todo mundo. Todo mundo participa do biscoito, de uma forma ou de outra. O meu marido, hoje, ele que varre o forno, ele que cuida do forno. Ensinei pra ele. (...) Tem pessoas específicas que fazem determinadas coisas, mas todos têm que conhecer. Fazer as massas, todo mundo aprende. Meu filho aprendeu a fazer a massa. Além do biscoito, a gente faz broas de fubá e o meu marido começou a trabalhar também, aprendeu a mexer no forno e todo mundo é associado. E outras pessoas que foram entrando na associação vão aprendendo também todo o processo. No dia a dia, tem uma equipe que cuida



do forno, do processo de assar do dia. Tem um que cuida do forno, que vai preparar, acender, aquecer. Tem a equipe que vai cuidar da massa, preparar a massa. Tem a equipe que cuida da arrumação da nossa associação. A gente põe as mesas para receber as pessoas, tem que estar um lugar bonito, agradável. E os que cuidam do atendimento. A demanda é grande e a gente até tem que pedir mais ajuda no dia porque o movimento é grande. A gente recebe muito, muito turista. (Solange Aparecida Sarmento de Oliveira, Associação dos Biscoiteiros Unidos, Pouso Alegre (MG), em entrevista concedida à equipe de pesquisa em 14/7/2022)

Embora a produção de quitandas seja tradicionalmente associada às mulheres, a participação dos homens é cada vez mais comum, não apenas nas tarefas relacionadas ao forno, mas diretamente no preparo das massas. Filhos e maridos são envolvidos na produção especialmente quando essa começa a tomar escala comercial e passa a ocupar um papel importante no sustento familiar.

Entre as receitas tradicionais das quitandas mineiras, o biscoito de polvilho tem destaque simbólico e farta ocorrência em território mineiro. Seus preparos, formas e pontos de cozimento assumem escolhas diversas de acordo com tradições regionais e o paladar. Há quem prefira o biscoito crocante, que esfarela sobre a mesa e a roupa ou o biscoito de goma, que exige um puxão a cada mordida e que também tem seus adeptos no paladar mineiro.

O preparo da massa é feito sem exigência de espera, enquanto o forno é aquecido, como explicou a Dona Antônia<sup>57</sup> durante a pesquisa da Série Saberes Tradicionais de Milho Verde, em 2020: “a gente coloca o polvilho, coloca ovos, sal, manteiga e queijo” (Dona Antônia, 2020). No preparo da massa, o queijo não é um item obrigatório na receita e a manteiga pode ser substituída por óleo de cozinha ou até mesmo pela banha de porco. A farinha tem que ser escaldada com água ou leite para dar liga e a massa é bem misturada e sovada até que se atinja o ponto necessário. Há quem experimente acrescentar temperos para diferenciar as receitas, como erva-doce, orégano e açafreão.

Atualmente, é muito comum que a massa seja colocada em um saco plástico com um pequeno furo em uma das pontas para que sejam moldados os biscoitos. Contudo, há quem prefira seguir a modelagem de cada unidade com as mãos untadas de óleo para não grudar. A espessura e o formato dos biscoitos de polvilho ou de goma são bastante variados. É o caso dos biscoitos que têm forma bem fina e desenhada. Por tomarem a forma de letras cursivas,

---

<sup>57</sup> Moradora da Comunidade Quilombola do Baú, no município do Serro, em depoimento à equipe da Série Saberes Tradicionais de Milho Verde, 2020.



ganharam o nome de “biscoito escrivido”. Os mais espessos, ao saírem do forno, lembram o aroma e a textura dos pães de queijo, crocantes por fora e macios por dentro.

Outros preparos que se destacam no rol das quitandas são as rosquinhas. De açúcar, de coco, de rapadura, de nata, de canela, amoníacas ou salgadas, as rosquinhas têm uma enorme variedade de receitas. A maior parte delas, hoje, são feitas à base de farinha de trigo, contudo há receitas que misturam uma parte de polvilho para fazer os quebra-queixos e, ainda, as que levam farinha de milho com coloração e paladar bastante marcado que se aproxima das broas. O formato das roscas, em geral, é feito com um trançado entre duas tirinhas finas de massa e a textura é bastante variada, das mais duras, como a quebra-queixo às que dissolvem na boca, como a rosca amoníaca ou de amoníaco.

Os bolos, broas e roscas grandes – doces ou salgadas, em formato redondo ou comprido feito com partes das massas trançadas – também fazem parte dos tipos de quitanda comuns em Minas Gerais, conforme descreve a senhora Luiza Faria Ribeiro, de Conceição dos Ouros, durante entrevista para esta pesquisa:

O bolo de mandioca já vem de geração, aprendi com a minha mãe. Aí você rala a mandioca pra fazer o bolo, leva mandioca, ovos, açúcar, leite, vai três colheres de trigo. Essa daqui é a broa, a broinha de fubá, eu coloco a gordura de porco, a banha de porco, rapadura, bicarbonato, ovos, um pouquinho de açúcar pra inteirar a rapadura, leite. Aqui vem o sequilinho, que é da fécula de mandioca que eu faço, vai gordura, nata do próprio leite natural daqui, um pouco de óleo, açúcar, ovos. (Luiza Faria Ribeiro dos Santos, de Conceição dos Ouros, em entrevista à equipe de pesquisa realizada em 15/7/2022)

**Imagem 21 - Bolo de mandioca feito em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

Há também variações mais específicas como o kobu, cobu, cubu, pau-a-pique, João deitado ou cabo de enxada, em que a massa é feita à base de fubá, temperada com erva-doce e enrolada em folha de bananeira, que assada se assemelha a um bolinho com textura seca. Entre as quitandas, o kobu figura como um dos preparos mais associados à tradição culinária afro-mineira e indígena. Segundo Abdala, “algumas receitas de cobu feitas em Minas se originaram do costume indígena de assar a massa de milho em folha de bananeira”. O acréscimo de ovos, leite, especiarias, açúcar, sal e manteiga veio por meio da presença portuguesa” (ABDALA, 2006, p. 121). Para alguns detentores de saber, a utilização da banha de porco deve ser mantida sem a incorporação de correspondentes, como a manteiga.

### Imagem 22 - Cobu feito em Conceição dos Ouros (MG)



Crédito: Tales Souza, 2022

Com o aumento da criação de bovinos a partir do século XIX e, conseqüentemente, da oferta de leite cru e seus derivados, estes passaram a ser cada vez mais utilizados na confecção de quitandas e preparos culinários. Além do pão de queijo, certamente a quitanda mais emblemática de Minas Gerais, muitas receitas incluem o próprio queijo na massa, como é o caso de alguns biscoitos de polvilho, ou seu uso é feito com pedaços menores no recheio de bolos, roscas e do kobu. Doces de frutas também são comumente misturados às receitas. Os fornos de quitanda são um item fundamental no quintal das quitandeiras. Com formato arredondado, se assemelham a um grande cupinzeiro alisado com barro uniforme, em cor de terra, de acordo com a preferência e disponibilidade em cada região, sendo comumente encontrado em tabatinga, barro de cor branca. Os fornos são erguidos sobre alicerces de tijolos maciços e pedras, forrados com areia, gorgulho e cacos de telha para garantir a firmeza e o aquecimento necessário. A estrutura arredondada é feita com tijolos maciços e/ou cacos de telha, ligados com barro. Na Comunidade Quilombola do Ausente, em Serro, dizem que as paredes têm que ser “embodocadas” e, na região, é comum o uso do topo de cupinzeiros para



fechamento da coroa dos fornos. Além de uma pequena abertura frontal, devem ser deixados um ou dois orifícios, a depender do tamanho do forno, para que a fumaça possa sair. Na região do Serro, por exemplo, essas aberturas são chamadas de suspiros.

Para assar as quitandas, os fornos são aquecidos com lenha até o ponto de brasa. A conferência da temperatura é uma sabedoria oral que pode encontrar muitas variações. Pode ser medida com as mãos na área externa ou testada a partir da observação das paredes internas do forno, quando mudam de coloração. Quando as quitandeiras percebem que o forno está devidamente aquecido, a brasa é toda retirada com o uso de um rodo comprido ou uma vassoura de galhos e folhas, comumente feita de alecrim do campo. Se os galhos encadeiam rapidamente na hora de retirar a brasa, é porque o forno está quente demais e precisa salpicar água para não queimar as quitandas.

**Imagem 23 - Vassoura utilizada para limpar forno – Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022



Esse saber referente ao forno é apresentado pela senhora Solange Aparecida Sarmento de Oliveira, da Associação dos Biscoiteiros Unidos, durante a pesquisa deste dossiê:

Aí a gente explica tudo [para os turistas], que o forno, no princípio, ele é preto por dentro, aí, conforme ele vai sendo aquecido, ele fica branco. E quando ele fica branco é porque está no ponto, está na hora de varrer, põe a palha pra testar. E a gente usa a vassoura de alecrim, tudo do mesmo jeito, até as coisas que usamos pra colocar lá dentro a gente chama de lata. Não é forma. “Ah, vamos colocar os biscoitos nas latas”, do mesmo jeitinho que era feito no passado. (Solange Aparecida Sarmento de Oliveira, Associação dos Biscoiteiros Unidos, Pouso Alegre (MG), em entrevista concedida à equipe de pesquisa em 14/7/2022)

As formas de lata são feitas com latões de tinta lavados, cortados e queimados em fogo para que toda a tinta seja removida. Depois de abertas as paredes laterais dos latões, são feitas bordas para que as quitandas não escorreguem. O formato equivale ao de grandes tabuleiros, escurecidos pelo calor. As quitandas dispostas nos tabuleiros de lata são levadas ao forno para serem assadas somente no calor. Toda a brasa é removida antes que as latas sejam colocadas dentro do forno.

Durante o tempo em que as quitandas ficam no calor, a boca do forno é vedada com uma madeira, podendo ser usada também folhas grandes como as de bananeira para ajudar na vedação. O tempo de forno varia de acordo com cada quitanda: biscoitos e rosquinhas são assados em poucos minutos, bolos e roscas grandes ficam de 15 a 25 minutos. Para retirar as latas, algumas quitandeiras contam com grandes espátulas de madeira, outras retiram apenas com algum pano para não queimarem as mãos.

O ofício das quitandeiras vem sendo inventariado pelo Iphan para subsidiar o registro como bem do patrimônio imaterial brasileiro. O pedido de registro foi feito em 2013 sob articulação da prefeitura do município de Congonhas, em Minas Gerais, acompanhado de cartas de anuência de quitandeiras de outros 44 municípios, incluindo Ouro Preto, Piranga, Sabará, Ouro Branco, Entre Rios de Minas, Itabirito, Jeceaba, São Brás do Suaçuí, Barão de Cocais, Lagoa Dourada, São Gonçalo do Rio Abaixo, Conselheiro Lafaiete e Belo Vale<sup>58</sup>. O registro, possivelmente, cobrirá os territórios de Minas Gerais, São Paulo e Goiás. Há também registros do âmbito municipal do ofício das quitandas como patrimônio cultural, como em Congonhal e em Barão de Cocais.

---

<sup>58</sup> Site do Iphan. Acesso em 12/10/2022.



As farinhas de milho e mandioca também estão presentes nos cafés mineiros em preparos diferentes das quitandas. O fubá suado ou insuado, farofa úmida à base de fubá de moinho d'água, e a canjiquinha cozida na água são elementos recorrentes nas culinárias rurais e quilombolas. Muitas vezes associados aos tempos de escassez e fome no passado, eram preparados apenas com água e sal. Atualmente, já compõem cardápios mais elaborados e podem ser servidos com manteiga, queijo, couve, ovo e linguiça.

A seguir, a receita do modo tradicional de fazer o fubá suado, apenas com água e sal, registrado pelo Sebrae-MG no livro “Capivari – Projeto Gastronômico no Vale – Serro”:

Fubá suado, por Maria José da Cunha – Capivari Ingredientes:

copo de água

copos de fubá

3 colheres de sopa de óleo

Sal a gosto

Modo de fazer:

Esquente a gordura na panela, ponha a água e o sal e deixe ferver. Adicione o fubá, mexa às vezes e tampe para a massa suar até que o fubá cozinhe. Use apenas o fogo baixo para não queimar a mistura.

Rendimento: 5 pessoas (SEBRAE-MG, 2010, p. 34)

Dona Zélia, cozinheira nascida na comunidade quilombola do Baú, no município do Serro (MG), em entrevista realizada para a dissertação de mestrado de Rudá Kocubej Andrade – “Vissungo com angu – Histórias e memórias da produção e consumo de fubá no Alto Jequitinhonha”–, prospecta sobre a possível origem do preparado:

“Insuado? Ah! Isso vem dos antigos, né? Do povo mais velho. É que é moiado com água, né? Deve ser por isso. Que é moiado com a água. E tem pessoas que faz ele e tampa. Aí pra ele suar, pra ele cozinhar mais rápido”. (ANDRADE, 2013, p. 106)

Nas comunidades tradicionais do município do Serro (MG), o termo mais comum para o café da manhã era “tirijum” (tirar jejum), que era composto de insuado com café. O termo “tirijum” se referindo como a primeira refeição diária aparece também no diário da escritora mineira Helena Morley, escrito em fins do século XIX, em Diamantina, que originou o clássico livro *Minha vida de menina*, publicado em 1954. No entanto, ao escrever a palavra em seu diário, ela reconduz a expressão ao código gramatical português.



Domingo, 3 de novembro de 1895.

Meus tios quase nunca iam sem mim, que devia ter uns nove anos, ele por ser eu a sobrinha de quem mais gostava e ela para me fazer de criada naqueles dias. Lembro-me dos dias alegres que passei ali, apesar dos serviços pesados que tinha de fazer. O tira-jejum da manhã era paçoca de carne-seca com café. Depois do café a obrigação de pilar arroz, catar feijão, molhar a horta, e tudo era minha. Quantas vezes meu tio não foi à cozinha tirar-me do serviço para me levar ao curtume e ao laranjal, dizendo: “Deixe o serviço para elas, não seja tola. Vamos passear”. (MORLEY, 1998, p. 138)

Além do fubá suado ou insuado, é comum nos cafés da manhã e da tarde o consumo de mingau feito com fubá de milho, acrescido de leite e melado ou rapadura. O angu doce ou curau de milho, embora tenham sido classificados sob a categoria de doces ou sobremesas na análise preliminar feita sobre as fichas de inventário dos municípios de Minas Gerais (IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023), também podem transitar entre as mesas de café ou lanches festivos.

A mandioca cozida, comum no desjejum de vários estados do Nordeste, já não tem presença tão marcante no cotidiano das cozinhas de Minas Gerais. Contudo, entre os povos indígenas, como os Xakriabás, o consumo da farinha de mandioca é comum no cotidiano, usada nos beijus feitos no calor dos tachos de torra das casas de farinha (OLIVEIRA, 2017).

#### 4.3.2 Refeições

As farinhas não são somente o polvilhar na paisagem, como são em si os próprios morros da paisagem da culinária de Minas Gerais. A partir delas, articulam-se os outros ingredientes e combinações que firmam pactos de harmonia e contraste entre as texturas e sabores dos alimentos. Versáteis e acessíveis, as farinhas misturam-se com tudo e com todos, pois tanto participam da confecção de inúmeras iguarias quanto estão presentes nas mesas de todas as classes e grupos sociais.

Se a abundância do consumo de carne se restringia aos mais abastados, as farinhas, por outro lado, sempre nutriram a todos, mas principalmente as populações indígenas e negra e as famílias em insegurança alimentar. Segundo a socióloga Mônica Abdala, os pratos “típicos” são identificados como aqueles que, no passado, foram partilhados por senhores, escravizados, homens livres, tropeiros e fazendeiros. “As diferenças perdem nitidez, uma vez que são marcadas preferencialmente pelos rituais e, nas mesas abastadas, pela fartura na exposição de alimentos e pela presença de gêneros importados” (ABDALA, 2006, p. 127). A



identificação do amplo consumo de farinha – no caso, a de milho – no cotidiano alimentar de Minas Gerais foi destacada por Eduardo Frieiro em uma obra canônica sobre a culinária mineira, *Feijão, angu e couve*, utilizando relatos de um viajante:

Muito esquisito para um estrangeiro lhe pareceu o hábito de derramar farinha de milho sobre a mesa para servir, por assim dizer, de conduto habitual de certos alimentos contidos numa travessa. A gente servia-se da farinha, em vez de pão, tirando-a do monte com a colher e levando-a à boca. “Os naturais – notou o viajante – têm a habilidade de tirar a farinha do monte às colheradas e enviá-las ou antes arremessá-las à boca”. Ao prazer do bom almoço juntou-se outro: o luxo, então raro no interior do Brasil, de servir em pratos de louça inglesa, guardanapos, talheres de prata, um copo de prata para a água e, por fim, uma grande bacia de metal em que depois das refeições os comensais lavavam a boca e as mãos. (FRIEIRO, 1982, p.78)

Em tempos antigos de Congonhal, o preparado feito de feijão cozido, farinha de milho, torresmo e miúdos de carne suína chamava-se “feijão no prato”. Hoje, preparados com farinha de mandioca, bacon e calabresa, essa iguaria é mais conhecida pelo nome de feijão-tropeiro. Desde o período colonial, o transporte de mercadorias era realizado por meio de tropas de mulas que levavam em seu lombo toda sorte de produtos entre os centros comerciais e o interior do país. Por serem produtos com pouca perecibilidade e ajudar na conservação de outros alimentos, as farinhas logo ganham destaque no cardápio de tropeiros e viajantes. Dessa forma, a mistura de farinha de mandioca com feijão cozido, carnes suínas como torresmo e linguiça, ovo, cebola, alho e temperos se transformou em alimento típico dos tropeiros, que levavam o preparado em embornais por todo o território mineiro carregando mercadorias, história e cultura. Hoje, esse prato popular representa a cultura imaterial enraizada em diversas localidades de Minas e é considerado um dos mais característicos da culinária mineira.

Era comum os viajantes improvisarem pequenas cozinhas volantes, que eram carregadas no lombo de animais junto de outros mantimentos, como as carnes secas ou defumadas e as farinhas de milho ou mandioca. Sobre os fogos, nos pousos e acampamentos à beira de estradas, eram estruturadas essas cozinhas com trempes e panelas de ferro para aquecer almas e virados, frigar guisados diversos, assar caças ou carnes secas e cozinhar a água dos cafés. A culinária dos tropeiros e viajantes exigia uma comida que fosse prática de se fazer e aguentasse o transporte nos embornais por longos períodos. Por isso, as farinhas, com sua durabilidade, praticidade e harmonização com diversos outros alimentos, foram a base dessa alimentação. As práticas e saberes que configuram a culinária tropeira no passado



conceberam virados, paçocas, cuscuzes, farofas e mexidos diversos. Como os resíduos orgânicos que se transformam em diamantes, hoje o feijão-tropeiro e os novos preparados ressignificam as heranças culturais dos tropeiros e brilham feito pedra preciosa na paisagem da culinária mineira.

Batata, couve, banana, abóbora, frango, pedaços de porco, quase tudo que se refogar e acrescentar farinhas pode se transformar em um virado. O modo de preparo do virado de frango é um bem imaterial do município de Andradas, cuja documentação foi encaminhada pela prefeitura ao Iepha como parte do programa ICMS Patrimônio Cultural. Esse saber remonta à alimentação tropeira preservada pelo mesmo hábito andarilho que os romeiros<sup>59</sup> passaram a cultivar. Pela propriedade de preservação dos alimentos, o uso das farinhas nos preparos de tropeiros, romeiros e viajantes se faz estratégico. O virado andradino tem por base a farinha de milho biju e o frango cozido temperado com alho, cebola e temperos (PREFEITURA MUNICIPAL DE ANDRADAS, 2020). Com o passar do tempo e a chegada de outras influências culinárias, como as trazidas pela colônia italiana, o antigo virado tropeiro passou a se afogar em mais molho, assemelhando-se ao frango com polenta, típico prato do norte da Itália. Atualmente, a iguaria patrimônio imaterial de Andradas está presente não somente nos restaurantes e pontos turísticos, como também participa das festas e manifestações populares, e está inserida no cardápio das escolas municipais e na alimentação cotidiana da população.

A culinária que se desenvolveu nas cozinhas com fogão a lenha das fazendas e comunidades rurais traz um repertório mais suculento para o preparo da comida. Molhos e caldos de carnes e legumes cozidos regam os pratos, que são amparados pela textura viscosa do angu ou pela sustância de farinhas que dão liga na mistura do prato. Em alguns preparados, faz-se uso de vegetais como o ora-pro-nóbis e o quiabo, que, quando cozidos, liberam um saboroso espessante capaz de incrementar e dar consistência aos caldos.

A facilidade do cultivo do milho e a diversidade de seu uso são fatores que não devem ser ignorados ao se refletir sobre a propagação e a aceitação de seu consumo. O costume ibérico em relação ao amplo consumo do trigo contribuiu para um olhar inicialmente

---

<sup>59</sup> Andradas é um dos municípios que integram o Caminho da Fé, trajeto que recebe peregrinos que rumam à Aparecida do Norte, no estado de São Paulo. Lá está localizado o Santuário Nacional de Aparecida e os romeiros passam por municípios mineiros e paulistas durante o caminho.



depreciativo entre os colonizadores para com o milho, considerado um cereal de menor valor, avaliação que contribuiu para o consumo do milho em território americano ser inicialmente mais comum entre os povos originários, a população em condição de escravidão e integrantes das camadas sociais empobrecidas. No entanto, em cenários de menor acesso ao trigo, como nas crises de colheita, a versatilidade do milho progressivamente permitiu sua incorporação na alimentação de povos de ascendência europeia e, inclusive, na Europa. Dessa forma, o milho, gradativamente, se difundiu pelo mundo. Na África, a grande adesão de seu consumo acabou popularizando os derivados de milho, angu e fubá, com palavras africanas, posto que as técnicas de cocção de tais pratos se assemelham a formas de cozer de origem africana.

Fubá era o nome dado às farinhas, no caso em questão a de milho, conhecido na África desde o século XVI. Já o fubá africano era de milheto. Angu é termo originário dos bantos<sup>60</sup>. Consistia na mistura de água fervente com fubá, forma popularizada no Brasil. O angu de milho-verde é invenção local, embora a técnica seja a mesma do angu africano, assim como o nome é o mesmo. Feito com água e sem sal, é típico das Minas. (FRIEIRO, 1982, p. 123-124)

Segundo Câmara Cascudo, “nenhum povo negro na África Ocidental ignora as papas e seu sabor”. Antes mesmo do milho se difundir no continente africano, já era prática recorrente fazer papados dos cereais, inhames, milhetos e sorgos. Em Angola, “diz-se *matete*, de fubá de *bombó* (farinha de mandioca) ou de *quindele* (farinha de milho), água e sal” (CASCUDO, 2004, p. 540-541). Quentes, frias, doces ou salgadas, as papas alcançavam todos os gostos e técnicas. Por outro lado, o próprio indígena também preparava papas, seja no pirão com farinha de mandioca, seja no mingau de banana-da-terra, milho ou cará.

Angu. Pirão, purê, pureia, papa: massa mole de fubá de milho ou de farinha de mandioca, feita em água e sal, ou com leite, ou com caldo de peixe, de carne ou de camarão, para comer com guisado respectivo ou de carne frita ou assada; assim angu de milho, toucinho e carne de porco, em Minas... [...] o angu de feijão é mais geralmente chamado tutu. [...] O angu assado tem o nome de “cobu[2]”. (CASCUDO, 2012, p. 49)

Diferente da polenta paulista, que é salgada, a receita tradicional de angu não faz uso de sal. O tempero do angu vem a partir dos caldos de feijão e das misturas. Atribui-se tal

<sup>60</sup> Angu, s. m. Pirão ou papa de farinha de milho, arroz, mandioca ou banana cozida. De origem africana, mas de étimo controverso. Em algumas línguas do grupo banto, o elemento “ngu” entra na composição de vocábulos correspondentes ao português “milho”. Ex.: masangu (quimbundo), hungu (quimbundo, dialeto omumbium). Entretanto, mangu e angu são formas que, em quimbundo, significam “erva, pastagem” (LOPES, 2004, p. 67).



preferência do mineiro à extrema escassez do sal em Minas durante o século XVIII. Dos alimentos principais e, às vezes, únicos da população dos Gerais, o feijão era temperado com sal enquanto que o milho podia dispensar o sal na forma habitual de angu (FRIEIRO, 1984, p. 135). Pontuando alimentos e costumes alimentares vividos em sua infância, Dona Geralda, quitandeira de Milho Verde, em entrevista para a dissertação de mestrado de Rudá Kocubej de Andrade sobre as histórias e memórias da produção e consumo de fubá no Alto Jequitinhonha, esmiúça ainda mais as especificidades do uso do fubá na alimentação diária de sua família:

De manhã, comia fubá suado com café e ia trabalhar, lá dava o horário de almoço, o almoço era nove horas, tinha que ser o almoço nove horas, aí a gente levava o almoço pra roça, chegava lá eles almoçavam, a gente almoçava também... era o costume de todo mundo aqui, né? Então almoçava. Quando dava duas horas, duas e meia, aí tomava o café da tarde. Café da tarde sempre era... é... ou fubá suado ou então angu doce com queijo, a gente fazia angu doce com esse cravo cheiroso, que essas flores cheirosas, né? [...] se não tinha queijo, fazia só com leite e tomava com café. E de tarde a janta. Da hora que largava o serviço... lá às cinco horas, quatro e meia, cinco horas, vinha embora pra casa e aí a gente... chegava em casa e ia jantar. [...] feijão, arroz, verdura, que toda vida a gente colhe muito aqui no Milho Verde, é chuchu, é abóbora, é couve, alface, mostarda, é... essas coisas todas de horta... era isso. (ANDRADE, 2013, p. 105)

Dona Zélia, cozinheira em Milho Verde, também foi entrevistada pelo historiador Rudá Kocubej Andrade para sua dissertação de mestrado e lembrou que a sua infância, na Comunidade Quilombola do Baú, foi marcada pela onipresença do angu:

- Minha mãe que me ensinou desde pequena. Idade de oito anos que ela me ensinou, que ia pro serviço e deixava... ia com os trabalhadores e meu pai pro serviço e deixava eu com nove anos de idade fazer almoço e levava na roça. Pra eles e pros trabalhadores... (silêncio)... desde a idade de nove anos que eu faço comida pra levar pra roça... e era com turma. Não era com duas pessoas não... era seis, sete pessoas, com eles, né?
- Sempre tinha angu?
- Sempre tinha angu! Sem angu não pode, por causa que era marmita, né? Fazia comida com... assim: colocava nas marmitas e colocava num balainho... cada um com sua marmita. Se for seis pessoas cada um com sua marmita... e tinha que colocar angu. Como é que colocava a comida sem angu? (ANDRADE, 2013, p. 107)

As farinhas alimentavam também uma grande rede de trocas que se estendia pela diversidade de alimentos e sabores. Trocava-se milho por fubá, farinha por feijão, rapadura por compota, conforme as memórias da quitandeira Dona Geralda, também de Milho Verde.

O milho trocava um com outro... trocava com farinha um com outro, [...] trocava com João Nestor, pai de seu Nozinho, que é dono desse munho aí embaixo, trocava com





ele por... que ele era tropeiro e levava tropa pra Diamantina e lá ele trazia as coisas: macarrão, rapadura, essas coisas... [...] até arroz mesmo... a gente, às vezes, não tinha na hora, a gente ia lá e trocava com ele um pouco de fubá por arroz. Fazia a troca. E vendia também muito, pra fora. Vendia em São Gonçalo, vendia para um homem lá de Datas, pra Três Barras. A gente vendia muito milho. Vendia... feijão, milho, arroz, tudo a gente vendia, que colhia muito. (ANDRADE, 2013, p. 96)

A partir da memória de Dona Geralda, acessada pela pesquisa do historiador Rudá Kocubej Andrade, é possível identificar uma rede articulada de distribuição, venda e troca sustentada por agricultores, tropeiros e centros comerciais urbanos locais. Práticas que ampliam o repertório de alimentos na culinária local e abrem a possibilidade do uso de produtos importados ou escassos na região e, dessa forma, permitem o preparo e a inovação de iguarias com diferentes ingredientes, que, por vezes, são capazes de ampliar o diálogo cosmopolita da culinária mineira.

O cotidiano culinário de Minas é tradicionalmente lambuzado pela gordura suína nas refeições essenciais. A banha de porco, além do uso nas refogas, servia para a preservação de alimentos, como pedaços de carnes suína que ficavam imersas na gordura armazenadas em latas ou outros recipientes. Protegidas do processo de oxidação e deterioração, a carne de lata, depois de cozida, frita ou defumada, submerge na banha para preservar sua qualidade e conquistar o sabor específico que ajuda a compor a paisagem da culinária mineira.

As carnes secas e defumadas fazem parte de um vasto repertório de combinações com as farinhas de milho e mandioca. O uso da defumação de carnes em fumeiros sobre os fogões a lenha representa as tradições indígenas que também utilizavam como técnica para preparo e conservação de alimentos sem o uso do sal. Os antigos moquéns dos tupinambás eram estruturas feitas de paus que sustentavam, a certa altura, uma grelha de varas para assar lentamente as carnes. Segundo o relato do francês Jean de Léry, do século XVI, “têm-no todos em suas casas e nele colocam a carne cortada em pedaços, acendendo um fogo lento por baixo, com lenha seca que não faça muita fumaça, voltando a carne e revirando a cada quarto em quarto de hora até que esteja bem assada” (LÉRY, 2007, p. 198-9). Após séculos, hoje é possível encontrar elaboradas práticas e saberes da defumação para conservar e preparar carnes e peixes que podem servir de petiscos ou de ingredientes para preparos tradicionais como virados e paçocas.

Feijão-de-corda, andu, bico-de-ouro, jalo, romano, tomba-milho, miúdo, mulatinho, enxofre, sessenta-dias, preto e carioquinha (NUNES, 2010, p. 27) são alguns dos tipos de grãos



que povoam a culinária mineira e fazem par insubstituível com o angu. Câmara Cascudo aponta ser antigo o consumo de feijões no continente africano. Em Angola, assinala a existência do “quipico”, guisado de feijão, óleo de dendê, farinha de mandioca ou de milho; “canjica”, outro guisado de feijão com milho esfarelado, azeite de dendê e sal; “quibebe” (CASCUDO, 2004, p. 435). O hábito português de cozimento de carnes e legumes logo fez uso do feijão, abrindo espaço para o surgimento de iguarias como a feijoada e o tutu. Para fazer o tutu de feijão, deve-se selecionar e cozinhar o feijão com temperos previamente refogados na gordura de porco ou óleo de cozinha. Quando cozido, tritura-se o feijão até virar um caldo grosso quando recebe a farinha e ganha a consistência mais espessa. O tutu pode ser servido com carnes suínas, como o torresmo, linguiça e pedaços de leitão ou frango. Acompanha, ainda, a couve, que pode ser crua ou refogada, mas, na maioria das vezes, cortada em tiras muito finas. Parte essencial do tutu, a farinha usada em alguns casos pode ser de mandioca, em outros com fubá ou farinha de milho biju.

Outro preparado significativo nessa paisagem da culinária é a canjiquinha com costelinha, em que a carne refogada e temperada borbulha no meio dos grãos quebrados de milho amarelo junto dos pedaços de couve rasgada, coberta com queijo ralado e o cheiro da cebolinha picada. Em depoimento para o registro desse saber culinário no município de Congonhal, Maria Clara Coutinho lembra que, em certas refeições, seus avós chegavam a substituir o arroz pela canjiquinha cozida e servida igualmente sem caldo (PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL, 2009). O documento de registro, elaborado e encaminhado ao Iepha pela respectiva prefeitura como parte do programa ICMS Patrimônio Cultural, encontra-se disponível no acervo do Instituto e indica, também, o modo de preparo adotado pela família Coutinho.

Como na história da sopa de pedra, os caldos mineiros são inventivos e receptivos aos mais diversos alimentos em seu preparo. Canja, engrossado de fubá, receita da quenga, caldo de cambuquira, bambá, muitos são os nomes e tipos de sopas mineiras que alimentam a população do estado. Aconchegantes no inverno e famosos pela potência restauradora das forças do corpo, os caldos fazem sucesso entre todos. Podem ser de carne bovina, suína, de aves, peixes ou legumes e, independente da base escolhida, as sopas sempre são receptivas à adição de um punhado de farinha para engrossar o caldo. Assim, nasce o bambá e o engrossado de fubá, por exemplo, sopas feitas com carne e gordura suína, fubá, couve rasgada



e temperos. Canjicas, caldos de feijão ou mandioca com carne também são pratos recorrentes em casas e estabelecimentos comerciais.

A cozinha mineira guarda as reminiscências das tradições indígenas, como as farinhas de milho e mandioca. Paçoca, na língua guarani antiga, pó-çoca, significa “esmerilhar à mão, desfilar, pilar ou machucar com a mão” (SAMPAIO, 1901). Em um primeiro momento, referia-se ao preparado indígena feito de farinha e mistura, que podia ser carne de caças e peixes, ou mesmo de amendoins, socados no pilão. Diferente do registro mais usual, feita com amendoim, farinha e açúcar, a paçoca no pilão se adaptou às carnes bovina e suína, que substituíram as carnes de caça, que ficavam penduradas no fumeiro em cima do fogão a lenha para defumar.

O município de Bonito de Minas, no norte do estado, onde o consumo de carne de sol é frequente, celebra a paçoca salgada como iguaria tradicional da região. Com a farinha de mandioca e a carne produzidas nas áreas rurais do município limítrofe de Januária, grande produtora de carne de sol, a tradição culinária em Bonito de Minas une os dois produtos historicamente mais fabricados na região. Já no município de Datas, a paçoca é feita com carne seca refogada e socada no pilão junto de torresmo, pimenta malagueta e farinha de mandioca.

Outro parceiro do angu muito requisitado na culinária mineira é o ora-pro-nóbis. Batizado com a expressão em latim “rogai por nós”, as saborosas folhas dessa planta cactácea, por serem ricas em proteína, vitaminas, fibras, cálcio e fósforo, puderam nutrir a população nas inúmeras vezes em que não teve acesso à carne. Apesar de ter a fama de ser a carne do povo, o ora-pro-nobis acompanha bem ensopados e refogados de frango e suínos. Por reduzir consideravelmente seu volume na hora da refoga, são recomendadas porções consideráveis de suas folhas no preparo dos pratos. Assim como o quiabo, quando cozido o ora-pro-nobis solta sua seiva viscosa que forma uma “baba” capaz de engrossar e dar consistência aos caldos e molhos.

Cambuquira, moranga, abóbora-menina. As abóboras também se destacam entre os alimentos produzidos na roça que enriquecem a paisagem da culinária mineira. Em Bueno Brandão, sul de Minas, o consumo da cambuquira ocorre principalmente entre fevereiro e março, tempo de sua colheita. Durante esses meses em que a quaresma católica impõe a interdição religiosa à carne, o refogado de cambuquira com outros legumes, em parceria com o feijão, ganha destaque para acompanhar o angu ou as farinhas de milho ou mandioca.



Em diversos locais da zona rural mineira, o aproveitamento minucioso dos alimentos e recursos que os campos, lavouras e quintais ofereciam possibilitou soluções criativas como o refogado de umbigo de banana, ampliando a diversidade e a fartura da paisagem da culinária de Minas. Da mesma forma, a reintrodução de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) em cardápios mineiros também amplia o cenário da alimentação com verduras, raízes e frutas que já foram importantes na dieta de grupos diversos no passado e hoje caíram em desuso.

O encontro entre farinhas e bananas alimentou muitos na história de grupos e comunidades do território mineiro. Para além da simplicidade da junção do fruto maduro com a farinha crua, quando preparada no fogão e acrescida de outros ingredientes como queijo, leite ou açúcar, transforma-se em substanciosas iguarias. Virados, farofas, sopas e mingaus consagram a união nutritiva entre banana e farinha na paisagem da culinária mineira. O virado de banana, como apontam os registros feitos pelas prefeituras de Cambuí e Camanducaia, é descrito como uma iguaria feita com a refoga da fruta cortada em rodela acrescida de queijo, farinha de milho e, por vezes, um pouco de leite fresco (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBUÍ, 2006; PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMANDUCAIA, 2005). A documentação descritiva foi encaminhada ao Iepha como parte do programa ICMS Patrimônio Cultural.

Se as farinhas formam a base dos preparados, as pimentas trazem a alegria e o colorido para os pratos mineiros. Pimenta biquinho, cumari, cambuci, de cheiro, de bode, dedo-de-moça e malaguetas são algumas das pimentas que colorem a paisagem da culinária mineira, aventuras que a vida leva a experimentar.

O sabor da cozinha mineira também está no segredo da panela. Trazido pelos colonizadores, o ferro fundido foi introduzido nas Américas por meio de ferramentas diversas que ofereciam soluções eficazes para diversos setores, como a agricultura, a culinária ou a guerra. Enxada, faca, foice, facão, trempe, chapa e panela, tudo passa a ser feito de ferro fundido. Os instrumentos acompanham a vida de pessoas, fazem parte de suas identidades e criam memórias afetivas. As fábricas de fundição de ferro tinham como uma de suas principais atividades a fabricação de utensílios para cozinha. Por ser feita de ferro, a panela é capaz de distribuir e manter o calor com melhor qualidade. Muita história cozinhou-se dentro das famosas panelas conhecidas por darem sabor aos preparos e enriquecer com ferro o alimento.



Nesse sentido, as panelas de ferro estão presentes de maneira essencial na paisagem da culinária mineira.

Dentro daquelas cozinhas esfumaçadas não faltavam tachos de cobre e colheres de pau, gamelas e peneiras, galinhas de arame cheias de ovos, latas com quitandas prontas e outras para as que seriam feitas. Nunca faltava uma gamela ensacada e suja com restos de massa do último pão ou rosca, pois assim se mantinha a isca para o próximo fermento. Outro utensílio tão comum quanto necessário nas casas da fazenda ou nas cidades era o pilão. Na verdade, costumava-se ter três pilões: um grande para socar café, arroz, ou canjica; um médio usado para socar urucum, fedegoso para inteirar o café, afinar o açúcar grosso, triturar cravo e canela, goma, amendoim, sementes ou folhas para remédios. E havia o pilãozinho pequeno para socar sal com alho, o tempero usado em todas as cozinhas. (NUNES, 2010, p. 25)

Podemos considerar que o trabalho das “piladeiras”, desde o século XVIII, é outra prática culinária que também pertence ao repertório de uma paisagem cultural da cozinha mineira. Definido pela articulação entre oralidade e ritmo, o modo de pilar podia ser realizado em conjunto, quando duas ou mais pessoas, cada qual com uma mão de pilão, socavam o milho, a canjica, arroz ou o café de forma compassada e ritmada, muitas vezes acompanhadas de cantigas como a registrada pela famosa cozinheira dona Lucinha, natural do Serro:

Piladeiras de café, de arroz ou de canjica. Quando levantam as mãos, uma vai e a outra fica. A lida fica mais leve na pilagem da semente. No soca-soca pilão, a gente lida contente. (NUNES, 2010, p. 26)

A partir de fins do século XIX, com a imigração italiana, colônias de trabalhadores imigrantes passam a ocupar regiões do estado em busca de trabalho e sustento. A Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos, ao realizar uma pesquisa de campo para o inventário de proteção do acervo cultural em 2009, especificamente no antigo distrito de Ressaquinha, na Serra da Mantiqueira, identificou que a preferência e o gosto pelo angu de fubá branco das famílias de imigrantes italianos no município assinala exemplo significativo do processo de interação entre a cozinha mineira e a italiana (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFREDO VASCONCELOS, 2009).

Conforme tradição na região, o pai do senhor Antônio Agnaldo Ribeiro também começou a plantar milho e a beneficiar o fubá branco no município nos anos 1960. Hoje, o filho de Pedro José Ribeiro segue a tradição deixada por seu pai italiano ao plantar o milho branco e beneficiá-lo em fubá. A casa de moinho conta com duas azenhas d'água construídas pelo próprio pai para produzir o fubá branco para ser utilizado no preparo de angu, pastéis,



broas e bolos. Apesar do fubá branco, em alguns nichos específicos, ter seu valor elevado devido à sua qualidade de não ser transgênico, Antônio tem dificuldade com certas exigências da Vigilância Sanitária que são incompatíveis com o modo de produção artesanal (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFREDO VASCONCELOS, 2009). Tais relatos constam na documentação elaborada pela prefeitura e encaminhada ao Iepha no âmbito do programa ICMS Patrimônio Cultural.

Segundo a tradição de famílias de imigrantes que difundiram a culinária italiana na região, o angu branco, depois de cozido, era despejado ainda quente sobre uma tábua com cabo feita de madeira. Com a consistência mais firme depois que esfria, o angu branco pode ser cortado com uma linha de modo a formar cubos da iguaria. De coloração branca, sabor e cheiro suave e uma nota levemente ácida, o angu branco, seja em sua versão mais firme ou mais paposa, também colore a diversidade da paisagem cultural da cozinha mineira.

As farinhas de milho e mandioca, ao longo dos séculos, passaram por diversas incorporações, apropriações e transformações. Hoje, participam da tradição e, portanto, se articulam com inúmeras práticas culinárias e lugares de diferentes grupos sociais. A flexibilidade das tradições permite que os valores e práticas sejam apropriados por diferentes classes, incentivando o fluxo nas fronteiras entre o popular e o requintado. Segundo o sociólogo Stuart Hall, “o significado de um símbolo cultural é atribuído em parte pelo campo social ao qual está incorporado, pelas práticas às quais se articula e é chamado a ressoar”. Os elementos tradicionais estão relacionados “às formas de associação e articulação dos elementos”. Assim, as tradições são sempre resignificadas e o significado de símbolos culturais se torna campo de luta em que também se desenvolve o conflito de classes (HALL, 2003, p. 258). Nesse sentido, a culinária mineira merece destaque e reconhecimento no sentido de identificar esse complexo cultural na história daqueles que a fizeram debaixo de muita opressão.

#### **4.3.3 Doces e sobremesas**

Entre as sobremesas consideradas referências afetivas de Minas Gerais, ocupam a centralidade os doces de leite e de frutas, tantos os duros para consumo em pedaços como os cremosos servidos de colher, e, para o gosto de muitos mineiros, consumidos acompanhados

de uma fatia de queijo. O milho e a mandioca, embora não estejam entre os doces e sobremesas de destaque, também são parte de algumas receitas que foram inventariadas como bens culturais de alguns municípios mineiros.

**Imagem 24 - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre - Poços de Caldas (MG)**



Crédito: Glaucio Peron

O curau de milho-verde, feito à base de milho, açúcar, leite e canela, é um prato bastante associado aos períodos festivos juninos, embora também possa ser consumido como acompanhamento de café da tarde, e está entre os bens inventariados da cozinha de Congonhal (PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL, 2009b). Já o sugre de Monte Sião é uma



polenta doce, feita com caldo de laranja e canela, associada à culinária de imigrantes italianos na região (PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE SIÃO, 2014).

#### 4.3.4 Aperitivos e comidas de boteco

A cozinha mineira tem destaque e reconhecimento nacional no quesito de aperitivos e comidas de boteco. Os tradicionais pastéis de angu e bolinhos de mandioca, com recheios de carne ou queijo e fritos em óleo quente, ganharam diversidade no cardápio dos aperitivos mineiros com a proliferação de festivais de comida de boteco. Quase sempre com caráter competitivo, os participantes dos festivais, em geral bares e restaurantes, devem elaborar receitas criativas sem perder os fundamentos dos ingredientes e tradições da culinária regional. Não somente os recheios se diversificaram, com toda sorte de elementos do paladar mineiro – tutu, linguiça, couve, quiabo, umbigo de banana, etc. –, mas também as variedades de componentes das massas e seus formatos.

O pastel de angu é também conhecido como pastel de milho. A massa é usualmente feita a partir de mistura de farinha de milho e polvilho azedo, acrescida de água fervente e sal. Há inventários de receitas tradicionais feitas pelos municípios de Congonhal, Extrema, Itajubá e Nova Era. Quanto ao bolinho de mandioca, só há inventário sobre o modo de fazer realizado pelo município de Três Corações, mas sabe-se que ele está presente em diversas regiões e que os recheios variam, passando pelo queijo, pela carne bovina e, até mesmo, pelo frango.

A mandioca, frita ou eventualmente cozida, é também um elemento corriqueiro nos acompanhamentos de carnes servidas como entrada ou aperitivo, em especial de porco e de boi. E as farinhas de milho e de mandioca são também base para uma variada lista de bolinhos fritos que ganham novas roupagens na criação de receitas originais por estabelecimentos gastronômicos e comerciantes.

Entre as receitas inventariadas pelos municípios mineiros, há também o bolinho de milho frito de Camacho, feito a partir de massa de milho cozido e ralado; o biscoito de polvilho frito de Congonhal (que também pode ser classificado como quitanda); o pastel caipira de





Felício dos Santos, feito à base de polvilho azedo; e o bolinho de bucho de Três Corações, feito com farinha de milho e de rosca.

A fritura é a forma de preparo que predomina nos aperitivos da culinária mineira. O sabor das frituras seduz os apetites, enquanto a gordura ingerida trabalha na digestão do álcool consumido, retardando sua absorção pelo corpo. Os petiscos alimentam as prosas, pois são responsáveis pela manutenção da boa conversa, que pode se estender por mais tempo sem os danos de uma forte bebedeira.

Os botecos ocupam lugar de destaque na paisagem da culinária de Minas. São espaços que promovem os encontros e as trocas de experiências, tanto nas grandes cidades, nas beiras de estrada, como no interior. Os botecos desenvolvem pratos específicos feitos com uma comida caseira e prática de servir para atender a população trabalhadora: carnes de panela, ensopados de língua bovina, guisados de jiló, tudo sempre bem acompanhado de angus e farinha.

A boca fala, conta histórias, o afeto saliva e a barriga pede um petisco. Para molhar as palavras, cerveja, cachaça ou vinho; para alimentar o afeto e amansar a fome, torresmo frito com farinha, linguiça com mandioca frita, pipocas, amendoins, bolinhos e pastéis diversos fazem parte do inventivo repertório de petiscos.

#### 4.3.5 Outros usos

A farinha de milho aparece também como base de preparo de temperos tradicionais em Minas Gerais, em especial o corante ou colorau, elemento frequentemente utilizado no preparo de carnes. Feito à base de urucum seco e pilado, a farinha de milho fina é acrescentada à mistura, que dá cor e sabor às receitas. No pilão, o fubá também é usado no refinamento do arroz, quando a farinha é usada para clarear o grão descascado.

O milho também é elemento eventualmente presente no processo de fermentação da cachaça artesanal, na preparação do fermento caipira ou tradicional. Embora a base comum para esse tipo de fermento seja uma mistura azeda da própria cana triturada em água, há



produtores artesanais que utilizam o fermento feito de fubá de milho, preparo também conhecido como quirera.

#### 4.4 Milho e mandioca em festividades e rituais

“la uê ererê aiô gombê – Com licença do curiandamba, com licença do curiacuca, com licença do sinhô moço, com licença do dono de terra”  
(o cantor pede licença “ao mais velho, ao cozinheiro, que também sabe cantar, ao sinhô moço e ao dono da terra” (ou lavra) para poder cantar).  
(MACHADO, 1985, p. 94)

O canto vissungo que abre esse tópico é um pedido de licença para poder cantar. Os versos registrados por Aires da Mata na década de 1920 em São João da Chapada, distrito de Diamantina, pedem licença em primeiro lugar “ao mais velho”, aquele que ensina os saberes do viver, e em seguida reverenciam o cozinheiro, curiandamba, demonstrando o respeito àquele que prepara o alimento capaz de nutrir, restaurar as forças e agregar o grupo social. A posição de destaque dada ao cozinheiro na hierarquia social confirma a entrelaçada conexão entre o plantar, comer e cantar que os modos de vida tradicionais apresentam. Dimensões do viver que articulam a organização social para enfrentar os desafios e celebrar a vida. O alimento que nutre o corpo, nutre a alma. A comida é revestida de significados mágicos e simbólicos capazes de religar o indivíduo com o mundo visível e invisível e, portanto, tem também seu lugar assegurado no tempo das festas e nas práticas rituais que atravessam os séculos.

O milho e a mandioca, suas farinhas e preparos diversos, estão presentes nos ciclos festivos que se espalham com fartura em Minas Gerais. Ofícios culinários e modos de fazer se entrecruzam com celebrações e rituais, apontando a dinâmica dos bens patrimoniais e referências culturais. A comida festiva movimenta-se em um amplo e complexo sistema culinário, de relações sociais, espaços e tempos cosmológicos (GONÇALVES e CONTINS, 2009; CORRÊA, 2018). As doações e formas de obtenção de gêneros alimentícios, a seleção de cardápios coerentes com o contexto festivo, a organização das cozinhas, o preparo e a forma



de servir a comida, o consumo e a comensalidade em situações rituais são aspectos fundamentais das celebrações.

Mais do que isso, a comida é também um elemento demarcador dos espaços e tempos festivos, que se destacam do cotidiano e instauram suas novas dinâmicas. Lugares corriqueiros – casas, escolas, espaços comunitários – transformam-se em espaços festivos, onde a comida é preparada e partilhada. O tempo é vivenciado de forma distinta do cotidiano, na intensidade dos fluxos de acontecimentos e ao sabor das emoções. A forma como as refeições são distribuídas no calendário festivo compõe a reordenação cronológica que favorece a alteração da percepção temporal, que pode ser, por exemplo, dilatada com refeições matinais ou em horários noturnos mais avançados, acelerada por repetição ou sequência de acontecimentos em um recorte temporal incomum, ou ainda espiralizada por acontecimentos cíclicos.

Por outro lado, em um sentido mais restrito, pensadas em sua completude como processos rituais tradicionais, as festas instauram uma totalidade. Cada festa demarca seu próprio tempo, em contraponto ao tempo cotidiano. Trata-se de uma sequência ritual de acontecimentos encadeados e programados que intensificam a experiência da passagem do tempo extraordinário e condensam a sociabilidade nos espaços demarcados para os encontros. Quanto mais adensadas as atividades festivas, mais a percepção do tempo se altera. O tempo intensificado parece alargado pela dinâmica de numerosos acontecimentos encadeados. Os dias e as noites se expandem em meio ao trabalho da festa (LEAL, 2016), às etapas rituais e aos encontros sociais. O tempo ritual é, portanto, experimentado não pela ordem cronológica dos acontecimentos, mas ao ritmo da intensidade das emoções vivenciadas pela experiência afetiva que perpassa memórias de vida, relações familiares e de amizade, fé e alegria articuladas pela devoção. (CORRÊA, 2018, p. 212)

A comida festiva tem também um caráter de aproximação com o mundo cosmológico, seja na condição de oferta ou partilha, sua intenção de preparo se diferencia, os cuidados são redobrados e a percepção da comensalidade acessa de forma mais intensa uma experiência sagrada ou espiritualizada. A comida é um elemento essencial nas relações de prestações e contraprestações (MAUSS, 2003) que articulam diversos agentes sociais e de domínios cosmológicos por meio das dádivas da oferta, da partilha e da fartura.

As festas de caráter religioso, compreendidas como ritos de calendário (VAN GENNEP, 2011; TURNER, 2013), conjugam esforços e trabalhos de grupos sociais e comunidades religiosas, envolvendo maior dedicação ao cumprimento de obrigações de ordem cosmológica que perfazem o cotidiano de forma mais sutil. Divindades, santos, mortos, almas e espíritos



ancestrais são evocados e celebrados, tornando-se mais próximos e até mesmo presentificados. Dessa forma, “os espaços, objetos rituais, as cerimônias, as indumentárias próprias, as performances, a comida, tudo é reordenado e simbolizado abrindo fendas espaços-temporais onde o supramundano se faz momentaneamente presente e até mesmo visível” (CORRÊA, 2018, p. 220).

As Festas de Reinado de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito têm importância central na constituição social e cosmológica de Minas Gerais. Com raízes que remetem ao catolicismo negro instaurado pela colonização portuguesa na África Central desde o século XV, apresentam um encontro simbólico entre tradições religiosas e rituais que se entrecruzam e se sobrepõem, em especial nas áreas de maior interesse de extração minerária no período colonial.

O inventário preliminar dos Congados em Minas Gerais, realizado pelo Iphan em 2014, identificou cerca de 350 municípios onde são celebradas festas dessa natureza e mais de mil grupos de congadeiros.

Em muitos desses municípios há mais de uma festividade dedicada a Nossa Senhora do Rosário, como é o caso do Serro, em que ao longo do ano acontecem cinco diferentes celebrações em localidades distintas do município. Embora as Festas do Rosário sejam festas de calendário, não há uma data comum a todas essas celebrações, sendo os ciclos bastantes variados. O ápice festivo é bem diversificado, mas a maior parte se concentra entre junho e outubro, uma vez que oficialmente, segundo o calendário católico, o dia de Nossa Senhora do Rosário é 7 de outubro, e de São Benedito, 5 de outubro. Outubro é certamente o mês em que são celebradas a maior parte das Festas do Rosário em Minas Gerais. (CORRÊA E GARCIA, 2021, p. 161)

Durante as festas de Reinado, os festeiros escolhidos ano a ano têm a obrigação de servir os grupos de congadeiros e, eventualmente, todos os participantes das festas. Embora a carne ocupe a centralidade dos almoços e jantares, o milho e a mandioca aparecem nos cafés da manhã e lanches ofertados durante os preparativos e dias festivos. Caldos diversos, especialmente a canjiquinha à base de milho e os caldos de mandioca com carne, também compõem algumas refeições menores e, eventualmente, são servidos durante a madrugada.

Bolos, broas, roscas e biscoitos são elementos constantes nas festividades do catolicismo popular mineiro – dos padroeiros e santos de grande devoção popular, como Nossa Senhora de Aparecida, Santo Antônio, São João, São Pedro, São Gonçalo, entre outros. Estão presentes nas barraquinhas de arrecadação de fundos e figuram também em contextos



diversos, como na Festa de São Gonçalo, que é realizada na zona rural de Bueno Brandão, na qual há distribuição de quitandas para crianças.

Nas Folias de Reis que ocorrem entre o Natal e 6 de janeiro, a oferta de comida também fica por conta de quem recebe a Bandeira. Os foliões têm prioridade, contudo quase sempre a oferta é ampliada para todos que ali se reúnem. Nas visitas mais curtas, as quitandas, caldos, tropeiro e farofas são bastante usuais, mas há quem ofereça refeições.

... essas ocasiões se diferem das festas mineiras, das quais a Folia é o caso mais exemplar. Nestas, necessariamente “quem dá a festa é que dá a comida”, o que faz graças a uma rede pessoal de doações, realizadas por amigos, parentes, vizinhos e conhecidos. A comida – arroz, feijão, macarrão, farinha, salada verde, carne cozida, frango e, às vezes, churrasco – é servida pelos ajudantes do anfitrião aos que fazem fila segurando os pratos descartáveis que lhes são “dados”. (CERQUEIRA, 2010, p. 183)

Os preparativos festivos são também momentos de intensa sociabilidade. Arrecadações e doações confirmam vínculos e laços entre parentes, famílias, vizinhos e amigos. Nas cozinhas, saberes são transmitidos por gerações. Muitas mulheres aprendem os desafios e artimanhas das cozinhas durante a preparação das grandes quantidades que exigem as obrigações de fartura das comidas de festa.

Por serem comidas de todo dia, o angu de milho e a farinha de mandioca nem sempre estão presentes nos tempos festivos. Iguarias que, em muitas localidades, o mineiro faz questão que estejam presentes em todas as refeições diárias são menos valorizadas durante as festas.

Assim aconteceu durante um giro de Folia dos Bois, contou-me Damiana entre risadas. O povo não deu hora; pensaram que era farinha pura! Hahahá! Com variações de lugar e ocasião, causos muito similares a esse chegariam aos meus ouvidos outras vezes, narrados por outras pessoas. O mote para o riso era sempre o mesmo: o desengano do povo que não sabia do queijo escondido na farinha. A farinha é o decoreado de todo dia, mas misturada ao queijo torna-se comida de festa. Embora isso seja uma conhecida artimanha usada pelas donas de casa mod’fazer o queijo “render”, olhando o resultado ninguém vê ou imagina. De um modo ou de outro, contudo, desmerecer farinha é coisa de gente “prosa”; mineiro é povo comedor de farinha. Quer “ser bom” pra dizer que não come farinha!, reclama-se sobre “os prosas” que, pegos em flagrante, assumem-se desprezando o que comem todos os dias. (CERQUEIRA, 2010, p. 231)

Já nos rituais e festas de religiões de matriz afro-brasileira, de presença expressiva em Minas Gerais, o milho é presença certa e muitas vezes protagonista, bem como a mandioca. A pipoca e a canjica de milho branco são usadas em diversos ritos individuais e coletivos, tanto



como oferendas para entidades e divindades como também em processos de descarrego de más energias e purificação espiritual. No candomblé, são comuns as festas da pipoca realizadas em relação com Obaluaê, orixá que transita entre a saúde e a doença e pode promover a cura. Além disso, o milho é considerado alimento ritual, geralmente oferecido para Oxóssi e Mutakalambô nos candomblés, ou para os Caboclos das Umbandas. A farinha de mandioca é amplamente utilizada para rituais relacionados à divindades do candomblé, como Exu e Nzila, e aos guias das Umbandas, Exus e Pomba-Giras.

Os fermentados de milho e mandioca, em especial o cauim, estão presentes entre tradições indígenas especialmente em momentos cerimoniais. O milho e a mandioca, também nos contextos festivos e rituais permitem percebermos as costuras e entrecruzamentos entre povos e tradições que configuram a amplitude da tradição culinária mineira.



## 5 DINÂMICAS DE TRANSFORMAÇÃO E CONTINUIDADE

### 5.1 Cultura viva, cozinha viva: tradição, mudanças e transformações

A alimentação é um ato de sobrevivência que nasce na manifestação dos instintos primários da nutrição, nas respostas do corpo às substâncias naturais ingeridas, seus efeitos e propriedades. Mas é também uma invenção, um ato de cultura que se expressa por meio da cozinha, esse espaço físico e metafísico da criatividade culinária e da transformação dos alimentos.

Cozinha: espaço em que o corpo, que quer se alimentar para sobreviver, acaba por descobrir a invenção e o afeto. Lugar onde o alimento vira comida, onde a utilidade alimentar, vinculada à manutenção da vida, encontra a culinária - fruto do gênio humano, onde a roça encontra o fogão, onde a fruição encontra a obrigação, onde a natureza encontra a cultura, onde o passado, o presente e o futuro são refogados em chama alta ou fogo brando. (CHILES, ROCHET & RECINE, 2021)

Enquanto prática inerente à vida, a alimentação é suscetível ao tempo e às transformações, é “expressão exemplar das mudanças e inovações presentes na permanência e na conservação” (MENEZES, 2022, p. 10). Inserida na história, a comida carrega reflexos do ambiente onde se encontra, assim como das dinâmicas sociais, econômicas, culturais e políticas com as quais se relaciona. Nesse processo, “valores e hábitos mantidos são mudados na adaptação que as temporalidades vão impondo” (MENEZES, 2022, p. 9). Essa é a essência do que chamamos de tradição, uma ação ao mesmo tempo conservadora e inovadora, constantemente revigorada, retomada, inventada e reinventada.

A matéria-prima da cozinha é o alimento, e na ponta da alimentação está a terra. A comida não existe sem a transformação dos insumos que provêm do solo e da água. Por maior que seja a transformação (cultural, físico-química) dos ingredientes para prepará-los, comer é renovar o “pacto” com o meio ambiente, é reforçar a nossa participação na diversidade biológica enquanto espécie, que interage, facilita, promove, extrai, seleciona, mas também suprime, combate e manipula.

E quanto maior a riqueza e a complexidade natural do ambiente (ou a sua biodiversidade), maior a riqueza e diversidade cultural das sociedades, incluindo, aí, a sua cozinha. O ambiente tem um papel determinante nas escolhas alimentares, assim como na

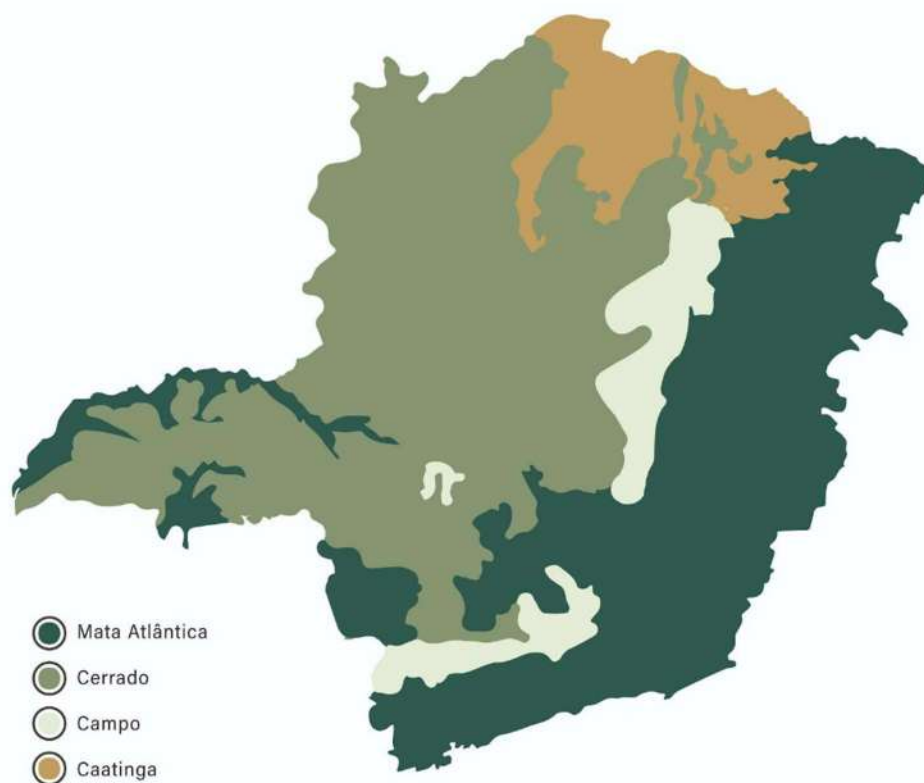


formação da cultura e da identidade dos grupos humanos que, por sua vez, interferem nesta biodiversidade, moldando suas características e atributos como resultado da sua ação e pensamento. Os “recursos” naturais (na nossa perspectiva antropocêntrica) são tão dependentes da cultura quanto a cultura é dependente do meio ambiente e da paisagem (DERIVI, 2022).

Minas Gerais se destaca pela sua biodiversidade, sua ampla superfície, clima, relevo e riqueza hídrica, que propiciaram o desenvolvimento de uma cobertura vegetal extremamente rica e diversa, assim como a fauna. Uma diversidade que se complementa com a multiplicidade de povos tradicionais e sistemas alimentares que coabitam esse território. Encontro de biomas – Cerrado, Mata Atlântica e Caatinga (respectivamente alaranjado, verde claro e amarelo no mapa a seguir, com verde escuro sendo florestas cultivadas) –, berço de importantes águas; interregno de culturas. Tudo em Minas converge para a formação de uma cozinha rica de insumos, de significados culturais, de influências e de possibilidades.



#### Mapa 4 - Biomas de Minas Gerais



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

Apesar da grande diversidade biológica e cultural que a distingue, Minas Gerais se destaca também como uma das regiões que mais desmatam a vegetação nativa em todo o Brasil<sup>61</sup>. O patrimônio natural mineiro agoniza, diante das investidas do agronegócio, da especulação imobiliária e da mineração. Junto com ele, as comunidades sofrem as dificuldades de articulação e a pressão do capital econômico sobre a terra, sobre a comida e sobre os corpos. O abastecimento é controlado pela indústria e a população adocece com o alto consumo de ultraprocessados e agrotóxicos.

<sup>61</sup> Minas está entre os 11 estados brasileiros que superaram a média de cem hectares desmatados por dia ao longo de 2021, de acordo com o Relatório Anual de Desmatamento no Brasil (RAD) de 2021 (MAPBIOMAS, 2022).



Tratam-se de forças e processos que influenciam profundamente o universo material e imaterial da alimentação. Processos nem sempre (ou quase nunca) pacíficos, muitas vezes baseados em lógicas de exploração, de exclusão e desigualdade, que afetam a capacidade dos grupos de transmitirem, reproduzirem e reconfigurarem seus costumes, seus modos de fazer, seus anseios e expectativas (sobre a vida e sobre a comida). Dessa forma, afirmar a própria cultura e garantir o próprio direito de escolha se transforma, em alguns casos, em um ato de resistência e de “subversão”.

Se hoje a cultura alimentar e a cozinha mineira, na experiência do seu povo e das suas comunidades, vivem o efeito de mudanças velozes e atropeladas, que não deixam muito espaço para escolhas, “abraçar” essas mudanças pode ser um ato libertador ou, pelo menos, inevitável. Mas é preciso também entender essas transformações e seus efeitos, inseri-las em um contexto mais amplo de fatos, acontecimentos, interpretações e circunstâncias, relacioná-las com dinâmicas transversais, avaliar os riscos, as perdas, as resistências e as continuidades, diante de critérios também amplos e holísticos.

O saber não se cerceia, não se aferra. O problema da continuidade da cultura, da cozinha e da tradição (que se coloca diante do esforço de valorizá-la, registrá-la, salvaguardá-la) não diz respeito a uma “erosão do saber”, mas à “erosão das condições de produção desse saber” (CUNHA, 1999, p. 156). Por “condições”, entende-se aquilo que dá suporte à cultura, à “estrutura” social e, em última instância (ou em primeira), o ambiente biológico que dá os insumos, a matéria, e que determina as interações e as possibilidades dos seres que habitam em cada meio. Dessa forma, a “erosão do saber”, ou “erosão das condições de produção de conhecimento local e dos sistemas de circulação de conhecimento”, está associada à erosão social (as formas sociais e as instituições) e à erosão genética, ou erosão da diversidade biológica (CUNHA, 1999, p. 159).

Tratar de forma individual diversidade cultural e biodiversidade, portanto, apenas mascara a verdadeira relação de interdependência existente entre ambas. As possibilidades da cultura associam-se às possibilidades do meio. A cozinha depende tanto dos insumos da terra quanto das relações que permitem a construção e a comunicação dos significados da comida, ou seja, seu contexto social, político e econômico, além de ambiental. Não basta olhar a cozinha apenas sob a ótica da cultura e não basta olhar para a cultura sem a sensibilidade para os contextos (amplos) em que ela se manifesta.



Como citado anteriormente, nos sistemas agrícolas, alimentares e culinários estão expressas também relações de poder, de controle e de privilégios, que influenciam o “grau” de liberdade e de autonomia de um povo, de uma cultura, de uma cozinha. Diante disso, torna-se necessário – senão inevitável – investigar, expor e questionar dinâmicas socioeconômicas que resultam em áreas degradadas, água e sementes contaminadas, espécies em extinção, monopólio da terra e dos meios de produção, desestruturação das economias e dos mercados locais, das redes de troca e de solidariedade. Dinâmicas que, em grande parte, estão relacionadas à produção da comida, orientadas pelos interesses e benefícios de apenas alguns dos setores e parcelas da população.

Para permitir que a cozinha mineira continue carregando e expressando toda a diversidade biológica e cultural que está na sua gênese, é preciso aprender a respeitar, conhecer e promover os saberes locais, os modos de existir, de produzir e de comer que se realizam de forma integrada aos contextos ambientais originais desse rico território. Em grande parte, é dessas especialidades locais – fruto do complexo emaranhado de relações com o meio físico, com os insumos e ingredientes do território – que surgem as características particulares dos sistemas alimentares, como os do milho e da mandioca. Entender os processos que levam à perda de autonomia dos grupos e povos tradicionais, que impedem a manutenção e transmissão de práticas culturais, que forçam uma homogeneização de processos, de insumos e de sementes é parte fundamental do processo de registro e de salvaguarda do patrimônio alimentar mineiro e da humanidade.

## **5.2 Hegemonia das práticas agrícolas modernas**

Como explorado, a comida mineira se constrói a partir da reunião de uma grande diversidade de povos, práticas e ingredientes, em interação com um território amplo e biodiverso e uma abundante oferta natural, sobre a qual a ação produtiva humana e os processos históricos permitiram o abastecimento alimentar das populações.

Minas Gerais se destaca no Brasil e no mundo pela riqueza da sua biodiversidade. Sua ampla superfície engloba diferentes formas de relevo, climas, solos e recursos hídricos, que propiciaram o desenvolvimento de uma cobertura vegetal extremamente rica e diversa, assim



como de uma variada fauna. Mas também conforma um território único que abriga inúmeras comunidades, culturas e modos de vida particulares, incluindo aí as suas cozinhas.

É quase um anacronismo histórico considerar Minas Gerais como uma entidade homogênea sob qualquer aspecto que se considere. A diversidade será característica marcante da economia e demografia de Minas, para além das diferenças relacionadas à formação natural, que são anteriores, mas que também se transformam a partir da intervenção humana. (GODOY, 2009, p. 92)

Paisagens distintas, expressões culturais particulares e condições de produção díspares refletiram no tipo de atividade predominante e nas formas de ocupação de cada território (MAFRA, 2021), resultando em um mosaico vibrante que contradistingue a identidade mineira. A diversidade sempre esteve na base da atividade econômica, assim como da expressão culinária de Minas Gerais. Ela está marcada no território, na interação entre os biomas, nas paisagens conhecidas e manejadas pelas populações. Ela está no policultivo das hortas e nas lavouras que abasteceram os primeiros moradores, os viajantes, os visitantes e os trabalhadores, está nas sementes e nos grãos dos guardiões, nas folhas, farinhas, temperos, doces e queijos dos seus produtores. Está também nos frutos do Cerrado e nas frutas da Mata Atlântica, nos palmitos, nos cocos, nas folhas e nas fibras. Está nas feiras, nos mercados, armazéns, vendas e mercearias, está nas cozinhas, nos ambulantes, nos bares, botecos e restaurantes.

Uma diversidade inegável, visível, vivida e experimentada, mas que se encontra, porém, sob vários aspectos, fortemente ameaçada, pressionada por processos que induzem, direta ou indiretamente, à sua homogeneização. Entre esses processos, está um longo histórico de ocupação territorial desordenada, marcado por dinâmicas de exploração predatória e pela degradação intensiva dos ecossistemas naturais, em detrimento das formas mais bem adaptadas de convivência com os ecossistemas nativos. Mas também o incentivo e a insistência em modelos produtivos que priorizam a industrialização, os grandes mercados e os insumos comerciais, desqualificando o conhecimento e as alternativas tradicionais, locais e de pequena escala.



O impacto sobre a biodiversidade mineira se manifesta nas listas vermelhas de espécies ameaçadas da fauna e da flora<sup>62</sup>, que acompanham a destruição e a transformação dos biomas, reduzidos a áreas de monoculturas agrícolas, pastagens e remanescentes descontínuos e degradados<sup>63</sup>. Da mesma forma, se manifesta no uso irresponsável da água, recurso fundamental para a vida no planeta, com as nascentes e as bacias hidrográficas sofrendo as consequências da degradação e do uso inadequado, sobretudo por meio da agricultura intensiva, da construção de reservatórios e da extração de recursos minerais. Um panorama que, evidentemente, afeta e ameaça a continuidade dos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Além dos danos ambientais, a transformação radical da biodiversidade dos territórios tem impactado de forma irreversível os sistemas e modos de vida das comunidades tradicionais mineiras, inviabilizando a manutenção de seus hábitos culturais, de produção e de consumo, comprometendo seus direitos básicos de acesso à terra e à água e a sua segurança alimentar e nutricional.

### 5.2.1 Desmatamento, monoculturas e “florestas” de eucalipto

Apesar do alarmante aumento da degradação ambiental em Minas Gerais nas últimas décadas (atingindo percentuais recordes), a situação atual apenas reforça o viés hegemônico do modelo político e econômico que se estabeleceu no território nos últimos séculos. A partir, sobretudo, da expansão do café pela região sul do estado, que atingiu seu auge em meados do século XIX<sup>64</sup>, o desmatamento e o uso intensivo do solo se tornaram uma constante,

---

<sup>62</sup> As listas vermelhas da flora e da fauna de Minas Gerais relacionam um grande número de espécies ameaçadas (1.127 e 273, respectivamente), sendo que mais da metade ocorre nos remanescentes da Mata Atlântica (DRUMMOND *et al.*, 2009), bioma que cobria, originalmente, 41% da superfície estadual e, hoje, se restringe a apenas 9,5% dessa área (IEF, 2022). Um olhar específico sobre a flora revela que 60% das espécies ameaçadas têm sua distribuição geográfica no Cerrado, bioma que abrange 57% da extensão territorial do estado, mas que se encontra em rápido processo de transformação, cedendo espaço para monoculturas agrícolas e florestais e para a implantação de atividades agropecuárias. Finalmente, o bioma Caatinga, que, embora presente em percentual expressivamente menor (2% do território), abriga 5% das espécies da flora e, aproximadamente, 4% das espécies da fauna ameaçadas de extinção no estado (DRUMMOND *et al.*, 2009).

<sup>63</sup> De acordo com o Relatório Anual de Desmatamento no Brasil (RAD) de 2021, do MapBiomas, Minas Gerais desmatou 130 hectares por dia em 2021, o que levou à perda de mais de 47.376 hectares de vegetação nativa, um aumento de 88% quando comparado aos dados do ano anterior. (MAPBIOMAS, 2022)

<sup>64</sup> A abundância de terras livres na região das matas mineiras na época favoreceu o seu uso indiscriminado, esgotando os terrenos que, após desmatados e queimados, abrigavam por alguns anos as plantações de café,



assentados nas práticas da monocultura e do latifundiarismo (VILAS BOAS, 2020). Práticas que impactam os sistemas culinários do milho e da mandioca desde a dimensão do plantio, em especial nas colheitas de comunidades tradicionais e de pequenos produtores, em geral.

O café transformou, em poucas décadas, a vocação regional do sul de Minas. O cultivo anteriormente caracterizado pela policultura (destinada ao autoconsumo e ao comércio local e externo) e pela pequena criação de gado e suínos deu lugar, em grande parte, à produção extensiva dessa planta, modificando profundamente a economia local e a paisagem<sup>65</sup>. As novas lavouras contribuíram para acelerar os impactos da intensa extração de madeira no território, expressiva desde o início da ocupação colonial, o que colaborou para o rápido declínio da cobertura vegetal nativa, reduzida a menos de 10%, dos 40% de Mata Atlântica originais na região (IEF, 2022).

Esses impactos não ficaram somente no passado. Mesmo com uma maior capacidade de avaliar os impactos desse desmatamento e maior consciência sobre a importância da preservação desse bioma, ao que tudo indica, somos incapazes de garantir a sua preservação. Atualmente, mais da metade das cidades que lideram a destruição da Mata Atlântica estão em Minas Gerais, responsáveis por 42% do desmatamento total registrado entre os 17 estados de ocorrência do bioma no ano de 2021. Um aumento de 96% em relação aos dados do ano anterior, sendo que a maioria desses desmatamentos ocorre de maneira ilegal (SOS MATA ATLÂNTICA, 2022). Os municípios de São João do Paraíso, na região norte de Minas, e de Setubinha, no Vale do Mucuri, ocupam, respectivamente, o segundo e o quarto lugar no

---

até o momento em que a fertilidade do solo diminuía e outras terras com matas nativas e elevada fertilidade natural eram exploradas.

<sup>65</sup> A região do sul de Minas se destacava pela policultura, com o cultivo de diversos gêneros agrícolas, diferindo-se do panorama atual, marcado pela monocultura cafeeira. As lavouras sul-mineiras eram plantadas nas partes mais baixas do relevo, nas proximidades dos cursos d'água. As áreas mais elevadas das propriedades rurais, como os topos de morro, eram destinadas às reservas florestais, nas quais os proprietários obtinham lenha e madeira para autoconsumo, caçavam e coletavam espécies vegetais utilizadas para fins medicinais e nas dietas alimentares (VILAS BOAS, 2020). Já desde os setecentos, além dos gêneros alimentícios, tabaco, algodão e aguardente de cana, tinham alguma expressividade nas exportações sul-mineiras. No século seguinte (primeira metade), o fumo e o toucinho ganharam ainda mais destaque, sendo que cerca de 80% da produção de fumo regional era voltada à exportação. Milho e feijão estavam entre os principais gêneros agrícolas, além dos citados algodão e cana-de-açúcar. À época, a extração de madeira era uma atividade expressiva e também havia a venda de queijos, em pequena escala, para municípios adjacentes (SILVA, 2012). No final do século XIX, o café, assim como alguns cereais, alcançava os índices anteriores de exportação de fumo, para iniciar um movimento sem volta de expansão e fixação dessa cultura.



ranking geral de desmatamento da Mata Atlântica entre os anos de 2005 e 2021 (AQUI TEM MATA, 2022).

Na sequência da exploração das áreas de matas nativas, a degradação e o uso desordenado dos solos em Minas Gerais se expandiram em direção ao Cerrado. Desde meados do século XX, o desenvolvimento industrial da Região Sudeste brasileira intensificou a demanda por madeira para fins energéticos, que não podia ser mais atendida pela vegetação original, quase totalmente consumida. Isso motivou a busca por espécies arbóreas para serem plantadas em larga escala, como o eucalipto e o pinus. O cultivo do eucalipto se expandiu desde São Paulo para Minas Gerais e Espírito Santo. A madeira foi usada para a produção de carvão, destinado a abastecer a ferrovia Vitória-Minas e, posteriormente, também como matéria-prima para a indústria de papel e celulose (RODRIGUES et al., 2021).

Na região do norte de Minas Gerais, a monocultura de eucalipto ocupa áreas cada vez maiores, desde a década de 1970, quando o governo federal promoveu programas de estímulo à produção por meio de agências e fundações de desenvolvimento<sup>66</sup>. A expansão do monocultivo de eucalipto e pinus desmatou o Cerrado e a Caatinga e invadiu terras de moradia, trabalho e reprodução da vida de inúmeras famílias camponesas e geraizeiras<sup>67</sup>, muitas das quais ocupantes seculares desses territórios. Essas comunidades foram expulsas das chapadas (as regiões altas dos Gerais) e confinadas em grotas (as partes baixas) e em porções recortadas de terrenos. Impedidos de reproduzir suas práticas costumeiras de uso do território, esses camponeses acabaram submetidos ao trabalho nas carvoarias ou no plantio de eucalipto nas próprias terras onde habitavam (COSTA, 2017).

Membros da população tradicional dos geraizeiros do território conhecido como Vale das Cancelas contam sobre a abundância natural da região e da maior qualidade de vida antes

---

<sup>66</sup> A geógrafa Sandra Helena Gonçalves Costa pontua que a Constituição de 1824 inaugurou, dentro do território brasileiro, a propriedade privada da terra e, em 1850, foi autorizada a compra e a venda de terras no Brasil. Além de condicionar o direito à terra ao capital econômico, houve uma grande articulação entre os proprietários para se apropriarem das terras devolutas, por meio da grilagem. Atualmente, segundo Costa, Minas Gerais tem 14 milhões de terras devolutas. Mas estima-se que o Estado conheça somente entre 20% e 30% dessa quantidade, que é a parte registrada no Cadastro Nacional de Imóveis Rurais (COSTA, 2017).

<sup>67</sup> As comunidades geraizeiras são populações dos planaltos, encostas e vales do Cerrado nas regiões do norte de Minas e oeste da Bahia, que mantêm uma estreita relação com os ambientes chamados de “Gerais”, com suas variadas paisagens e fitofisionomias. Tratam-se de povos que acumularam, ao longo dos séculos, um vasto conhecimento sobre o manejo e o cultivo agrícola do território, assim como saberes e práticas alimentares a ele relacionados.

da expansão do eucalipto. Uma rica fauna, incluindo quati, preá, gambá, tatu, perdiz, cutia, tamanduá, tucano, lobo-guará, seriema, pica-pau-do-campo, veado-mateiro, piaba “para a ceia da semana santa”, e flora, em que “as fruteiras a gente tinha para comer à vontade, e os bichos também”, além dos “remédios do mato”, deram lugar à monocultura onipresente da espécie exótica (OLIVEIRA & NICOLAV, 2020, n.p.). As mudanças também afetaram as relações sociais no interior das comunidades, rompendo os laços de solidariedade e de comunhão existentes a partir da vivência no território: “o pessoal foi morrendo ou foi indo para fora” (OLIVEIRA & NICOLAV, 2020, n.p.).

**Mapa 5 - Região de Grão Mogol (MG) e Vale das Cancelas**



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

As promessas de desenvolvimento que impulsionaram a atividade na região desde os anos 1970 nunca se concretizaram para essas comunidades, que se viram diante de um





cenário de crescente miséria, grilagem de terras, esgotamento dos corpos hídricos, desmatamento, redução da biodiversidade, doenças e contaminação com agrotóxicos. Em grande parte, atualmente, a principal fonte de renda de muitas dessas famílias provém dos benefícios e auxílios da Previdência Social e dos programas de transferência de renda do governo federal. Mesmo assim, a resiliência de algumas delas se manifesta na presença de pequenos quintais, onde (apesar de circundados por todos os lados pelo monocultivo) produzem alimentos como “manga, maracujá, laranja, urucum, amendoim, pimenta, erva-doce, porco, galinha, peixe, pequi, mangaba, rufão, jatobá, abóbora, feijão, milho, melancia, abobrinha, maxixe e tudo quando o for possível, tendo água e espaço” (OLIVEIRA & NICOLAV, 2020, n.p.).

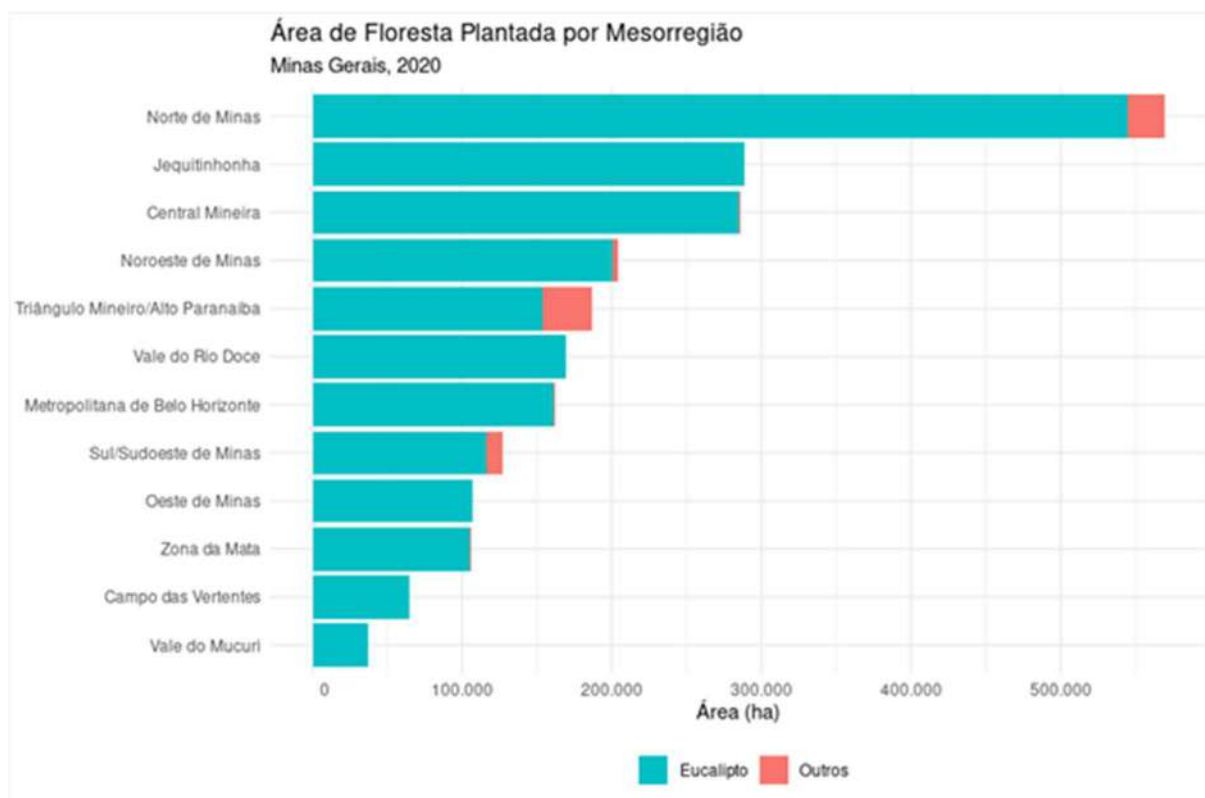
Um levantamento recente mostrou que as “florestas cultivadas” ou “florestas plantadas”, como são chamadas as áreas de monocultura de eucalipto pelo setor da silvicultura, representam a maior cultura agrícola de Minas Gerais e estão presentes em 94% das cidades mineiras (803 municípios)<sup>68</sup>. O estado detém a maior área de monoculturas arbóreas do país, em que o eucalipto corresponde a 96,8% do total de hectares, sendo 25% na região norte de Minas, 13% no Vale do Jequitinhonha e 12% na região central (VALVERDE, 2021b). A maior parte do cultivo é destinada para a produção de carvão vegetal (RODRIGUES, 2021). Mesmo assim, cerca de 27,2% do carvão consumido ainda é produzido com madeira extraída de matas nativas, inclusive de outros estados, provocando fortes impactos ambientais negativos (REZENDE; PEREIRA & BOTELHO, 2013). Essa realidade tem sido usada como argumento para ampliação dos plantios, acompanhando também a crescente demanda pelos setores de celulose, metalurgia e construção civil (REZENDE; PEREIRA & BOTELHO, 2013)<sup>69</sup>.

---

<sup>68</sup> Levantamento realizado pela *startup* Canopy Remote Sensing Solutions com apoio da Associação Mineira da Indústria Florestal (Amif) e do Sindicato da Indústria do Ferro no Estado de Minas Gerais (Sindifer) (VALVERDE, 2021b).

<sup>69</sup> Os novos plantios estão localizados nas regiões norte (38%), central (28%) e Vale do Jequitinhonha (16%). Por outro lado, cerca de 9,5 mil hectares de plantios florestais foram, em 2020, convertidos em outras culturas agrícolas (39%), pastagens (11%) e outros usos (50%), como loteamentos e áreas de mineração.

**Gráfico 3 - Área de floresta plantada por mesorregião de Minas Gerais (2020)**



Fonte: Canopy Remote Sensing Solutions

### 5.2.2 Em direção ao Cerrado

Em paralelo à difusão do eucalipto, a expansão da agropecuária pelo Cerrado também reflete as marcas dos processos econômicos hegemônicos em detrimento da diversidade cultural e, sobretudo, biológica em Minas Gerais. A ocupação dessas áreas, marcadas por grandes investimentos governamentais e privados desde a década de 1970, se deu com a implantação de uma atividade agrícola de orientação científico-tecnológica e mercantil, voltada para a produção de commodities para a exportação, como o milho e a soja, além de pastagens.



Os cultivos intensivos se desenvolveram, inicialmente, nas regiões Sul e Sudeste do país, mas, com o rápido esgotamento das terras e crescente demanda, a região do cerrado passou a atrair a atenção do governo e da capital agroindustrial. O desenvolvimento de tecnologias para tratamento do solo (por meio do uso intensivo de fertilizantes e corretivos agrícolas), a localização geográfica favorável (relativamente próxima aos grandes centros consumidores e dos corredores de exportação), além de fatores de ordem pública (pressão da população mundial contra a ocupação da Amazônia), foram fatores determinantes na expansão dessa atividade pelo bioma<sup>70</sup>.

Os principais beneficiários dessas mudanças foram os médios e grandes proprietários, e os investimentos realizados podem ser relacionados ao aumento da concentração de terras, reforçando a escassa preocupação com os fatores sociais (ARACRI; AMARAL & LOURENÇO, 2011). A agricultura no cerrado mineiro ficou cada vez mais atrelada à indústria, com a alta dependência de insumos e equipamentos e com a especificação produtiva da região, que passou a focar na soja e no milho, sobretudo, além do arroz, do café, do feijão e da mandioca.

As consequências desse modelo de ocupação forçada do território foram diversas: problemas de cunho social, como a crescente concentração fundiária e o êxodo rural; perda de valores e padrões culturais nas comunidades rurais com a brusca inserção de modos de produção e de vida originados de uma realidade urbano-industrial; e problemas ambientais decorrentes do desmatamento (para a abertura de fazendas), da implantação de monoculturas e do uso intensivo de insumos e defensivos químicos. Em suma, essas políticas governamentais objetivaram apenas a capitalização da região, de modo que beneficiaram majoritariamente setores ligados ao mercado. Entretanto, foram essas ações que colaboraram para a radical transformação do cerrado mineiro em geral e do Triângulo em particular, submetendo a região a uma nova racionalidade técnica e econômica. (ARACRI; AMARAL & LOURENÇO, 2011, p. 4)

A difusão desses sistemas produtivos resultou em reestruturação espacial e regional radical nas regiões onde se instalou, trazendo um novo fluxo de capital e infraestrutura para as cidades, mas aumentando o êxodo rural e a concentração de terras, como vem ocorrendo

---

<sup>70</sup> Diante disso, o Estado passou a ser o principal agente condutor de políticas voltadas para a efetiva ocupação do cerrado, partindo do princípio da tecnificação da agricultura baseada nos moldes da “Revolução Verde”, propiciando o aumento da produtividade e a expansão da fronteira agrícola. Diversos programas governamentais foram concebidos e aplicados na região do Triângulo Mineiro/Alto Parnaíba, com o objetivo primordial de incrementar a produção agrícola. O governo agiu na atração de mão de obra externa qualificada, destinou recursos à instalação de infraestrutura, centros de pesquisa e desenvolvimento, políticas de preços mínimos, subsídios creditícios, entre outros, o que resultou na reconfiguração do espaço regional do cerrado mineiro, implicando em mudanças sociais, econômicas, políticas e ambientais (ARACRI; AMARAL & LOURENÇO, 2011).



no cerrado brasileiro como um todo. A agricultura intensiva nas áreas desse bioma também tem sido apontada como uma das causas principais do desmatamento, da erosão e da perda de solos férteis, do comprometimento dos recursos hídricos e edáficos (relativos ao solo), aceleração do processo de desertificação, alteração dos regimes naturais e perda da biodiversidade.

Por trás desse novo uso agrícola do território, baseado na expansão do cultivo em larga escala de soja e milho, estão mudanças de hábitos de consumo, principalmente com a disseminação do uso do óleo de soja nas cozinhas e gorduras vegetais industrializadas, mas, sobretudo, está o aumento exponencial da demanda de produtos derivados, como os farelos de milho ou de soja, utilizados na elaboração de rações para a nutrição animal.

A expansão dessa atividade se deu a partir da concentração da produção nas mãos de grandes produtores, alto grau de mecanização (em detrimento da mão de obra agrícola), contratos em regimes sazonais e com baixa remuneração. Além disso, a atividade está relacionada ao monopólio do uso da água e ao aumento de conflitos, com invasão e grilagem de terras que, por séculos, foram habitadas por comunidades e povos tradicionais. No lugar de uma grande diversidade de paisagens e ecossistemas, extensas monoculturas são implantadas, desestruturando completamente o equilíbrio dos modos de vida do território e comprometendo a saúde e a segurança alimentar e nutricional dessas populações, assim como a manutenção das suas culturas.

Com o crescimento consistente da demanda global por soja e milho (quase toda destinada à alimentação animal) e a abertura do agronegócio brasileiro para o capital especulativo mundial (PERES, 2021), as plantações avançam mais do que nunca sobre o cerrado mineiro e brasileiro. O consumo interno nacional representa 35%, das cerca de 135 milhões de toneladas de soja produzidas (EMBRAPA, 2021) e 67% das 112 milhões de toneladas de milho (CONAB, 2022), as duas destinadas quase integralmente à alimentação animal, sobretudo frangos, galinhas, porcos e bovinos, mas também tilápias, camarões e animais domésticos.

A soja e o milho na forma de ração estão presentes, como consequência, em grande parte dos alimentos representativos da culinária mineira: na carne do feijão tropeiro, do churrasco, da feijoada, na linguiça, no torresmo, nos ovos dos doces, bolos e quitandas, no óleo do refogado e da fritura, no leite e na manteiga. A soja e o milho estão presentes no



queijo artesanal e respondem por um aumento recente de quase 100% do valor desse alimento devido aos gastos com alimentação animal (NASCIMENTO, 2021). A soja está nas quitandas na forma de óleo e margarina, atendendo à necessidade de diminuição do preço de produção (diante do baixo valor de venda) e maior vida de prateleira dos produtos (em relação à manteiga).

A onipresença desses alimentos e a hegemonia desses processos produtivos refletem não só a imensa perda da biodiversidade (fruto da degradação direta dessas atividades sobre o meio ambiente), mas a perda da autonomia dos produtores (que se tornam progressivamente dependentes do mercado e da indústria) e dos conhecimentos atrelados à alimentação, padronizada pela imposição dos interesses econômicos e eliminação criminosa de alternativas, sejam elas locais, tradicionais, artesanais e sustentáveis.

No entanto, o cenário estimula ainda outras reflexões quanto à alimentação em Minas Gerais, cotejando com as questões apontadas em capítulos anteriores deste dossiê. Em que pese o impacto decorrente de décadas de incentivo do Estado ao cultivo intensivo do milho e da soja na região do cerrado e as mudanças de hábito de consumo mencionadas, segundo os dados obtidos nas pesquisas que fundamentam este dossiê, poucos municípios que integram a região do cerrado mineiro (parte do Triângulo e do noroeste do estado) apresentaram registros relacionados ao insumo milho, assim como o cadastro de moinhos de milho.

Os dados operados no texto *Relatório de pesquisa – Levantamento de dados disponibilizados pelo acervo de documentos do Programa ICMS Patrimônio Cultural*, pertencente ao documento técnico presente entre os apêndices deste dossiê, indicaram o sistema culinário da mandioca predominando na porção setentrional, Triângulo, oeste e central do estado. Tais dados indicaram o sistema culinário do milho predominando na porção meridional, embora também apareça registros, em certo equilíbrio com as ocorrências do sistema culinário da mandioca, nas porções oeste e centro do estado – áreas onde se encontra o cerrado mineiro. Tal constatação sugere que a expansão da atividade agrária relativa ao milho e à soja convive tanto com uma menor concentração no processamento do milho na região do cerrado, fora das grandes indústrias, quanto também com uma aparente resistência à ampla adoção culinária do milho – ao menos nos alimentos designados nos processos de registro.



Enquanto ingrediente na culinária mineira selecionado para registro em nível municipal de bens culturais da região, o milho, embora presente de forma indireta, por sua importância na ração de bovinos, suínos e galináceos, aparentemente permanece suplantado pela mandioca na maior parte do cerrado mineiro, gosto e hábito alimentar que estão ameaçados pelo desmatamento, plantio intensivo de commodities e enfraquecimento do solo, além da progressiva mudança alimentar consequente do cenário exposto.

### 5.2.3 A cultura do milho, ameaças ao patrimônio alimentar

O milho segue a mesma linha da soja. Um dos produtos mais tradicionais da agricultura mineira, o milho é historicamente cultivado em um grande número de propriedades, envolvendo um variado complexo de técnicas e usos e com um papel importante no consumo das próprias famílias produtoras e de seus animais.

Juntamente com o arroz, o trigo e a soja, o milho é um dos grãos que dominam o mercado agrícola no mundo. O Brasil é um dos principais países produtores, atrás apenas dos Estados Unidos e da China (EMBRAPA, 2022). É, porém, o 2º maior exportador do grão, destinando cerca de 38 milhões de toneladas anuais para o comércio externo mundial (38% do total). De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), são encontradas no mercado mais de 478 cultivares de milho, inclusive com uma expressiva variedade de cores dos grãos apresentada após a sua maturação completa, uma aquarela de tons consequente de mutações no DNA das plantas, que podem ocorrer de forma espontânea ou induzida. Uma variedade, porém, que não é localizada nos mercados ou na maior parte da culinária mineira então identificada, tendo em vista a colheita e consumo predominantemente ocorrer ainda na espiga, antes do processo de maturação chegar ao fim, quando o grão é mais macio. Desse modo, o milho é comumente identificado com os grãos na coloração amarelada, o chamado “milho-verde”, devido ao grau de maturação.

A produção em Minas Gerais cresce de forma sustentada, concentrada nas regiões noroeste, oeste, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e sul, favorecidas pelas condições de clima, solo e topografia e, no caso das três primeiras, pelos benefícios dos programas de desenvolvimento dos Cerrados e do acesso a uma ampla rede de distribuição de insumos, de

assistência, de transporte e de estruturas de comercialização (GARCIA; MATTOSO & DUARTE, 2006).

### Mapa 6 - Divisão do estado de Minas Gerais em macrorregiões



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

O desenvolvimento da produção de milho no estado está diretamente ligado ao crescimento das atividades de criação de animais confinados, que absorve o acréscimo e estimula a produção voltada para o mercado, com a aplicação de sistemas com maior uso de insumos e gerenciamento sistemático das lavouras. As regiões do Triângulo/Alto Paranaíba e noroeste são marcadas pela forte substituição da agricultura tradicional por plantios com características comerciais, com elevado índice de utilização de fertilizantes e corretivos, mecanização e sementes melhoradas de última geração (GARCIA; MATTOSO & DUARTE, 2006). Ambas constituem importantes polos produtores de suínos e de aves, que consomem boa parte da produção local de milho, apesar de uma parcela considerável desse cereal ser



destinada ao mercado externo (estadual, nacional e internacional), colaborando para o abastecimento das regiões central e Zona da Mata mineiras, que demandam grande quantidade desse grão para produção de ração.

Entre essas regiões, o noroeste mineiro apresenta características que elucidam as transformações de caráter econômico, social e ambiental que acompanham a expansão do modelo de agricultura intensiva e de base industrial. A reduzida densidade demográfica, concentrada ao redor dos grandes núcleos urbanos regionais, junto com a disponibilidade de terras férteis e ricas em água, favoreceu a formação de grandes propriedades rurais nesse território, com elevada produção de grãos e criação de bovinos. Mas, apesar do forte contraste tecnológico ainda existente entre as lavouras de milho de caráter familiar (voltadas para a subsistência, com baixa produtividade relativa e reduzido uso de insumos) e as lavouras da região dos “chapadões” (atendidas pelos programas de ocupação do cerrado, com desenvolvimento de monoculturas comerciais, com alta mecanização e uso de insumos), a expansão do milho, da soja e, em menor medida, do feijão, tem colaborado para alterar rapidamente essa situação, resultando na implantação generalizada de sistemas intensivos de produção.

Atualmente, a região é caracterizada pela presença de gigantescas fazendas dedicadas às monoculturas e à criação extensiva de bovinos de corte e leiteiro, em que o principal movimento é o dos tratores, máquinas e da extensa rede de pivôs centrais de irrigação, que se destaca no cenário nacional, uma vez que a região é um dos maiores polos de utilização desse tipo de sistema no Brasil. No entanto, é importante ressaltar as iniciativas de resistência que contrastam com o modelo produtivo que domina, hoje, no cenário regional, uma vez que colocam em evidência o potencial social, econômico e ambiental de alternativas ligadas ao manejo sustentável dos recursos naturais e a produção com base agroecológica. Entre elas estão a Cooperativa de Agricultura Familiar Sustentável com Base em Economia Solidária (Copabase), cooperativa de agricultores familiares e extrativistas, e a Cooperativa Mista dos Assentados e Agricultores Familiares do Noroeste de Minas (Cooperfan), ligada a agricultores de assentamentos rurais, ambas voltadas para os produtos da sociobiodiversidade do cerrado (o baru e outros frutos nativos, como a mangaba, cagaita e umbu), à produção de alimentos orgânicos e à valorização da cultura regional.





A cultura do milho talvez seja o exemplo mais representativo dos efeitos da industrialização na perda da autonomia produtiva e, em consequência, da soberania alimentar e nutricional das famílias de agricultores, quando vista com foco em um dos principais insumos agrícolas, as sementes.

#### 5.2.4 Transgênicos e agrotóxicos e seus impactos na agrobiodiversidade

As sementes são a base da agricultura. Ao longo da história, os agricultores desenvolveram estratégias próprias para selecionar as sementes adaptadas às características particulares de cada região, plantadas de acordo com as especificidades do solo, do clima, do regime das chuvas, assim como dos usos alimentares e culturais, incluindo a tradição dos preparos e o gosto. Entre todas elas, o milho se destaca pela enorme plasticidade, que permitiu sua diversificação e adaptação em contextos com características muito variadas. Essa peculiaridade está na base da importância e difusão do milho entre inúmeras culturas e reforça a forte relação entre os produtores e suas próprias sementes, guardadas e transmitidas por várias gerações.

Devido às características da sua reprodução<sup>71</sup>, o milho é uma cultura suscetível aos cruzamentos espontâneos entre plantas diferentes, localizadas, algumas vezes, distantes entre si. Diante da difusão crescente de plantios transgênicos que dominam, hoje, quase a totalidade das lavouras brasileiras, a manutenção do patrimônio genético das comunidades e de agricultores encontra-se sob ameaça.

As sementes transgênicas são organismos que sofreram modificações por meio da transferência de genes de outra espécie, com a intenção de incluir, nas primeiras, alguma característica de interesse presente na segunda. Em geral, trata-se de introduzir nas plantas a capacidade de produzir substâncias tóxicas, de forma a evitar o ataque de determinados insetos ou microorganismos ou de tornar essas plantas resistentes a agrotóxicos (sobretudo herbicidas) utilizados nas plantações.

---

<sup>71</sup> Sendo uma planta monóica e alógama, o milho apresenta grande variedade genética, pois na planta de milho há a ocorrência de inflorescência masculina (pendão) e feminina (espiga). O pendão produz os grãos de pólen e a espiga, por sua vez, produz os óvulos. Para obter linhagens puras, faz-se a autofecundação.



Atualmente, quase a totalidade da soja plantada no Brasil é transgênica (96,5%), assim como as sementes de milho (82,3% das culturas de verão e 88,4% das culturas de inverno) e de algodão (78,3%) (CURY, 2016). No caso do milho, esses plantios representam um grave risco para a agricultura tradicional, à medida que podem contaminar lavouras de agricultores que utilizam as próprias sementes crioulas, situação que tem se verificado em cultivos familiares e comunitários em todo o Brasil<sup>72</sup>. As sementes transgênicas podem contaminar áreas e plantios pela ação do vento, da água e até mesmo por meio da ação de polinizadores, como as abelhas, vespas e moscas, que podem deslocar o pólen do milho transgênico para longas distâncias (SILVA; SOLDATI; DALLAGNOL, 2020).

As contaminações são praticamente irreversíveis (trata-se de um processo altamente dispendioso, inacessível para agricultores familiares), levando ao comprometimento da biodiversidade local, com a padronização das produções e perda das sementes que fazem parte do patrimônio cultural e alimentar das comunidades. Essa situação representa uma afronta ao direito de agricultoras e agricultores familiares, assim como de indígenas, de quilombolas, entre outros povos e comunidades tradicionais, de ter acesso, cultivar e multiplicar as suas próprias sementes, além de reproduzir aspectos fundamentais dos seus modos de vida e identidade.

Apesar de não existirem muitos dados concretos sobre o impacto a longo prazo do consumo de alimentos transgênicos na saúde, é bastante evidente a relação entre a difusão dessa tecnologia e a priorização dos interesses econômicos de grandes corporações multinacionais, assim como o impacto sobre a biodiversidade e o aumento do uso de agrotóxicos. Este último tem sido o principal argumento utilizado pelos promotores dos transgênicos, alegando uma diminuição considerável no uso de substâncias químicas nas lavouras com a utilização dessas sementes (EMBRAPA, S/D). Um argumento que contrasta com o fato de que, no Brasil, 80% das sementes transgênicas liberadas para comercialização têm como característica principal a tolerância a herbicidas, agrotóxicos ou defensivos agrícolas (ORENSTEIN, 2017), ou seja, destinadas justamente às lavouras em que é prevista a

---

<sup>72</sup> Análises realizadas em diversos estados identificam a presença alarmante de sementes contaminadas entre cultivares tradicionais e sementes crioulas, muitas das quais disponibilizadas em programas de distribuição oficiais. Em alguns casos, as contaminações estão presentes em até 80% das sementes analisadas, como em Pernambuco (BARROS, 2022), Paraíba (RODRIGO, 2022), Distrito Federal e Paraná (SAMPAIO, 2020).



aplicação desses insumos. Tal argumento não se sustenta também diante do aumento exponencial da liberação e utilização de agrotóxicos no país, que atingiu, em 2021, um recorde histórico<sup>73</sup>, acompanhado pelo lucro bilionário das indústrias de defensivos agrícolas (OLIVEIRA, COSTA, 2012).

A disseminação dos transgênicos e dos agrotóxicos está associada à monocultura intensiva e altamente tecnificada, em grandes extensões, ocupadas a partir da forte pressão econômica, política e física sobre as terras, concentrando propriedades e expulsando agricultores e comunidades de seus territórios. Está associada também ao aumento da dependência dos produtores rurais em relação às grandes empresas produtoras de sementes e de insumos, representadas por poucas companhias globais, que detêm direitos de patentes sobre as sementes e exercem grande influência sobre os governos locais e as agências de assistência técnica à produção.

Isso explica, em parte, o aumento do uso de agrotóxicos também entre agricultores familiares em Minas Gerais, que, no período entre 2006 e 2020, subiu 59,6% (muito acima da média brasileira, em que o aumento alcançou 26,8%), o que representa, em 2020, o uso dessas substâncias em 26,5% dos estabelecimentos da agricultura familiar no estado (FORTINI, 2021).

Triplicou também o número de intoxicações agudas causadas por agrotóxicos em Minas Gerais, que passou de 181 casos em 2008 para 625 casos em 2017, um crescimento de 254% (PIZARRO, 2019). Esse aumento pode estar relacionado com o maior grau de toxicidade dos pesticidas aprovados nos últimos registros, além da difusão do uso. Além disso, Minas Gerais ocupa a 2ª posição no ranking de tráfico de agrotóxicos no Brasil, superando São Paulo e atrás apenas de Mato Grosso do Sul. Em 2021, a Polícia Rodoviária Federal (PRF) apreendeu 40,5 toneladas de agroquímicos contrabandeados em território mineiro, um aumento de 97,4% em relação ao ano anterior (650 kg apreendidos em 2020). O mercado ilegal de agroquímicos é comandado por quadrilhas especializadas e inclui, entre as práticas mais comuns, roubo, falsificação, desvio da finalidade do uso e contrabando dessas substâncias (SANTOS, 2022)<sup>74</sup>.

<sup>73</sup> O Brasil encerrou 2021 com 562 agrotóxicos liberados, maior número da série histórica iniciada em 2000 pelo Ministério da Agricultura. O volume foi 14% superior ao de 2020, quando 493 pesticidas foram autorizados. Os registros vêm crescendo ano a ano no país desde 2016 (SALATI, 2022).

<sup>74</sup> De acordo com um estudo realizado pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico e Social de Fronteiras (Idesf), entre as motivações para que Minas ocupe o segundo lugar no mercado ilegal de agrotóxicos estão o



Claramente, faltam oportunidades e alternativas para que os agricultores familiares e as comunidades rurais e tradicionais possam optar por não participar do modelo de agricultura baseado em maquinários, fertilizantes, agrotóxicos e sementes “produtivas”. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em 2018 foram 450 novos produtos aprovados para controle de pragas e tratamento das lavouras, sendo apenas 17 deles permitidos para a produção orgânica (3,7% do total) (SANTOS, 2022). Faltam também linhas de financiamento mais adequadas para a produção orgânica e agroecológica no Brasil, enquanto não faltam incentivos e crédito para compra de agrotóxicos.

De acordo com os dados do Censo Agropecuário de 2017, 1,8% dos estabelecimentos de agricultores familiares de Minas Gerais possui produção orgânica certificada, uma queda de 19,6% em relação ao último levantamento, de 2006 (FORTINI, 2021). As razões desse baixo percentual se relacionam, entre outros motivos, com a carência de orientação técnica especializada, que reflete o desmonte generalizado de algumas políticas de desenvolvimento rural, como as que financiam as ações de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER (FORTINI, 2021).

Cabe ressaltar ainda a baixa adoção de práticas agrícolas conservacionistas, destinadas à recuperação e manutenção da biodiversidade dos territórios, entre os agricultores familiares de Minas Gerais, de acordo com os dados do Censo Agropecuário de 2017. Nos levantamentos, mais da metade dos estabelecimentos (52,9%) declara não adotar nenhum tipo de prática de conservação do solo e, entre os que adotaram, 32,5% citam o plantio em nível, 30,8% indicam a rotação de cultura e 24% aplicam pousio ou descanso dos terrenos, enquanto apenas 9,8% citam proteção e/ou conservação de encostas, 6% recuperam a mata ciliar, 7,4% realizam o reflorestamento para proteção de nascentes, 1,5% faz o manejo florestal e 2,3% executam a estabilização de voçorocas (FORTINI, 2021). Fica claro, a partir desses dados, que, mesmo entre os agricultores que aplicam práticas que podem ser definidas conservacionistas, a maior parte destas responde muito mais a uma necessidade da produção do que à conservação dos recursos hídricos e da vegetação nativa. Há, portanto, uma

---

caráter agropecuário do estado e a malha rodoviária importante no escoamento de produtos. A análise dos dados demonstra que a entrada dos agroquímicos contrabandeados no Brasil se ampliou, não somente na quantidade, mas também na diversificação dos produtos introduzidos ilegalmente no país (IDESF, 2022).



necessidade premente de incentivar a maior adoção de práticas ligadas à manutenção da biodiversidade entre os agricultores e, sobretudo, de valorizar e retribuir as iniciativas que advocam nesse sentido.

Naturalmente, essas análises não refletem a totalidade dos agricultores e comunidades mineiras, apesar de serem bastante representativas e indicarem os caminhos que a produção agrícola tem seguido diante dos desafios e das condições em que esses grupos se encontram. Experiências envolvendo redes e associações de agroecologia, de economia solidária e até mesmo de agricultura urbana explicitam o potencial concreto de modelos alternativos sustentáveis, capazes de contemplar necessidades econômicas, sociais, culturais e ecológicas. No entanto, elas também reforçam os obstáculos estruturais, ligados à falta de incentivos e assistência e à forte predominância dos interesses de empresas e do capital global em detrimento da economia local e da diversidade e vocação dos territórios.

### **5.2.5 Mudanças, perdas e continuidades na cultura da mandioca**

Uma análise sobre a produção da mandioca no estado fornece apontamentos mais sutis, porém significativos, de algumas dessas mudanças que refletem a hegemonia da aplicação de práticas agrícolas modernas e suas consequências nos sistemas produtivos tradicionais e na sociobiodiversidade mineira e brasileira.

Entre todas as culturas agrícolas expressivas no Brasil, a mandioca é a que conta com a maior participação da agricultura familiar, chegando a 80% na média nacional (IBGE, 2017). Percentual semelhante pode ser verificado em Minas Gerais, onde a produção de mandioca representa um importante cultivo, concentrado, sobretudo, nas regiões norte, noroeste, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e Vale do Jequitinhonha, mas presente, de forma difusa, em todas as regiões, conforme também assinalado em outros capítulos deste dossiê.

À diversidade de condições edafoclimáticas (como clima, relevo, solo, chuvas...) do território mineiro corresponde uma grande variedade de cultivares de mandioca adaptadas às diversas regiões do estado, entre o frio úmido do sul e o calor seco do norte. A mandioca não precisa de muita água e se adapta a solos de baixa fertilidade relativa, sem necessidade de adubação ou uso de defensivos. Por essa razão, a maior parte da produção não faz uso de insumos, a não ser em casos de sistemas de monocultura e em áreas mais extensas, em que



é comum algum grau de intervenção para o controle de pragas e de aporte de nutrientes. Essa diferença é mais marcada também nos cultivos destinados à produção de mandioca do tipo “mesa”, destinada ao consumo in natura, e do tipo “industrial”, em que predominam os sistemas intensivos (FIALHO; VIEIRA & BORGES, 2017). A produção atende, majoritariamente, ao mercado local, em todas as regiões (incluindo as lavouras destinadas à indústrias e feculares, localizadas em áreas de concentração da produção), caracterizadas por particularidades específicas em cada zona.

A produção de farinha de mandioca em Minas Gerais é feita, em grande parte, de forma artesanal e em pequena escala, muito expressiva na vertente norte do estado, como demonstram os levantamentos realizados pelo IEPHA (2022). Já a produção de polvilho é mais comum na região sul mineira, que tem em Conceição dos Ouros e Cachoeira de Minas polos importantes de produção, que absorvem as safras de centenas de famílias no entorno, embora esteja presente de forma consistente em algumas áreas do norte de Minas (como no Alto Rio Pardo), na Central (como em Bom Despacho) e Oeste (como em Formiga). Na Região Metropolitana de Belo Horizonte, são vários também os produtores que se dedicam à cultura da mandioca (mais de 500 apenas no município de Bonfim, além de Rio Manso, Crucilândia, Belo Vale, entre outros), responsáveis pela maior parte do fornecimento da Ceasa Minas (AGÊNCIA MINAS, 2012).

Pode-se afirmar que a cultura da mandioca é profundamente arraigada no universo da agricultura mineira, o que sustenta a sua importante presença no cotidiano da alimentação e nos referenciais identitários da população, que incluem as casas de farinha. Entre os alimentos que compõem a base da produção no estado (e no Brasil), a mandioca é o que mais se mantém ligado às práticas e dinâmicas da agricultura familiar, com baixa intervenção da indústria (na forma de insumos e equipamentos) e voltada para o mercado regional e a autossustentância.

No entanto, é preciso olhar de forma atenta para algumas das tendências do desenvolvimento da agricultura familiar como um todo que refletem mudanças e processos significativos, aos quais também a produção da mandioca se encontra submetida. Dados comparativos entre os Censos Agropecuários de 2006 e 2017, realizados pelo IBGE, apontam uma redução de 9,5% no número de estabelecimentos mineiros classificados como de agricultura familiar, além de uma queda expressiva na absorção de mão de obra nesse setor,



com uma redução de 2,2 milhões de postos de trabalho (enquanto na agricultura não familiar houve a criação de 702 mil postos de trabalho) (IBGE, 2020).

Outro elemento que sobressai na comparação (apesar de ser uma tendência constante nas últimas décadas) é o envelhecimento dos responsáveis pelos empreendimentos agrícolas, ao mesmo tempo que há maior procura de membros das famílias por ocupações fora do domicílio rural. A diminuição da mão de obra aparece também paralela a um aumento da mecanização nas lavouras e da contratação de serviços (IBGE, 2020).

Realizada de forma artesanal, a produção da farinha de mandioca é uma atividade que demanda a participação de vários membros da família e da comunidade, em um trabalho intenso, concentrado em poucos dias. Sustenta-se, historicamente, na transmissão dos saberes entre as gerações e na valorização do esforço comunitário e seus significados para o interno do grupo, além, é claro, do valor dado ao resultado desse trabalho. A falta de mão de obra é sentida nas lavouras, enquanto o êxodo rural intensifica o abandono das práticas e dos espaços de sociabilidade, entre os quais se encontram as casas de farinha.

A redução das áreas destinadas à mandioca também é uma realidade que acompanha a retração da área total ocupada pela agricultura familiar no estado e do número de pequenas propriedades. Somente no município de Campo Florido (MG), pertencente à mesorregião do Triângulo Mineiro, houve uma redução em torno de 86% no cultivo da mandioca no período de 1997 a 2007, resultado do arrendamento de grandes áreas pelas usinas sucroalcooleiras, que tomaram o espaço também de outras lavouras alimentares tradicionais, como a abóbora e a pimenta (PEREIRA et al., 2016).

A substituição da mandioca por culturas de maior valor comercial, como a cana-de-açúcar, o milho e a soja, por produtores que se orientam para esses cultivos ou que vendem, arrendam ou perdem suas terras para empresas, pode colaborar para agravar problemas sociais já existentes. A mandioca representa uma importante fonte de alimento para grande parcela da população, particularmente entre os grupos de baixa renda, e está relacionada a uma intrincada cadeia de geração de emprego e remuneração para inúmeros pequenos e médios produtores.

Um indício de algumas dessas mudanças pode ser observado em dados recentes relativos à região de Conceição dos Ouros (MG), reconhecida como um grande polo de produção de polvilho artesanal, com cerca de 30 fábricas em operação. No primeiro semestre



de 2022, o preço do polvilho aumentou em mais de 40% devido à baixa produção da matéria-prima, a mandioca, bastante tradicional na região. A produção diária caiu em quase um terço em relação às médias anteriores. O ciclo longo de cultivo da mandioca (18 meses na região) é apontado como a causa do abandono dessa cultura por alguns agricultores que, diante do preço sempre baixo da matéria-prima, migraram para cultivos mais rentáveis, como o do milho e da soja (BOM DIA CIDADE, 2022).

A queda da produção parece refletir os baixos preços pagos aos agricultores pelas fábricas que, por sua vez, se relaciona com o valor de venda do polvilho no mercado consumidor, balizado pela concorrência com produtos industriais. Apesar disso, há grande procura pelo polvilho, sobretudo em sua versão fermentada, ou “azedada”, de muito mais difícil produção e, até então, inteiramente artesanal, o que comprova que a complexidade do problema que afeta Conceição dos Ouros é muito mais ampla e se relaciona a um longo histórico de desvalorização da produção e de desarticulação da cadeia produtiva.

Outro importante ponto a ressaltar é a expressiva diminuição da biodiversidade nos cultivos da mandioca, com a redução, perda ou abandono progressivo do número de variedades utilizadas. A grande diversidade de características e adaptações da mandioca é inerente às particularidades reprodutivas da espécie, que apresenta flores masculinas e femininas em uma mesma planta, com abertura em momentos distintos, induzindo ao cruzamento entre variedades diferentes. No Brasil, já foram catalogadas mais de 4.132 cultivares de mandioca, sobretudo na Região Nordeste (FUKUDA, 2002). No entanto, são cada vez menos as variedades citadas e cultivadas pelos agricultores, ao mesmo tempo que se ampliam as plantações destinadas à indústria, o que sugere uma maior padronização dos cultivos, assim como das práticas de produção, processamento e uso, caracterizando um processo de erosão genética e cultural.

A diminuição de variedades tradicionais e das áreas de plantio familiar e comunitário é acompanhada pela contínua introdução de cultivares comerciais geneticamente melhoradas, desenvolvidas com base em critérios específicos de produtividade, resistência a pragas e doenças, entre outras características, com foco na produção industrial<sup>75</sup>. De acordo

---

<sup>75</sup> Três novas variedades criadas “com o objetivo de atender à demanda por opções de cultivares de mandioca para produção de farinha e fécula adaptadas ao plantio mecanizado nas condições do cerrado do Brasil Central” foram apresentadas pela Embrapa Cerrados em 2020 (VIEIRA, *et al.*, 2020, p. 3).





com Vieira et al. (2020), a produção brasileira de raízes de mandioca se destina, majoritariamente, ao processamento em farinheiras (casas de farinha) e fecularias<sup>76</sup>.

Entretanto, nos estados em que predominam as grandes indústrias processadoras de mandioca, a cultura vem sofrendo elevada competição por áreas de plantio, com culturas como a soja, o milho e a cana-de-açúcar, o que direciona no sentido da necessidade da diversificação das áreas de cultivo de mandioca para fins industriais no Brasil (produção de farinha ou fécula). (VIEIRA, et al., 2020, p. 2)

A região do cerrado é apontada como “uma das últimas fronteiras agrícolas mundiais (...) que apresenta características de clima e de solo favoráveis ao cultivo de mandioca”. O bioma seria “uma alternativa para a diversificação das áreas de produção de mandioca no Brasil” (VIEIRA, et al., 2020, p. 2). A região responde pelo cultivo de 9,6% da área plantada com a cultura e 11,2% da produção nacional, com uma produtividade média considerada baixa:

Entre os fatores responsáveis pela baixa produtividade da mandioca na região, destacam-se a baixa aplicação de tecnologias de produção por parte dos produtores e a inexistência de cultivares geradas e selecionadas pela pesquisa, especificamente para a produção de farinha e fécula no bioma. (VIEIRA, et al., 2020, p. 2)

Pressionada pela soja, pela cana, pelo milho e pelo gado, a produção de mandioca tende a migrar para continuar atendendo à demanda das indústrias. Em vista, estão áreas de cerrado onde há potencial para o cultivo, confirmado de forma inequívoca pela aderência ancestral da mandioca na agricultura, alimentação, cultura e cosmologia dos povos nativos e tradicionais desse território. Essa expansão deve se dar a partir do incentivo às cultivares destinadas ao uso industrial, que apresentam “elevadas produtividades de amido, coloração da polpa da raiz branca, resistência a pragas e a doenças e arquitetura favorável aos tratamentos culturais e ao plantio mecanizado em grandes áreas” (VIEIRA, et al., 2020, p. 2). Em detrimento, como comprova a situação atual do bioma, das áreas de vegetação nativa e remanescentes, das roças e lavouras familiares e comunitárias, das variedades locais, da produção descentralizada, dos mutirões, das casas de farinha e da diversidade na alimentação.

---

<sup>76</sup> No segmento das casas de farinha, predominam unidades industriais familiares de pequeno porte, distribuídas em todo o território brasileiro, apesar de existirem grandes empreendimentos, principalmente nos estados do Paraná, Santa Catarina e Mato Grosso do Sul. Já o segmento das fecularias está concentrado nos estados do Paraná, Mato Grosso do Sul e São Paulo e, normalmente, apresenta grande capacidade de produção, embora existam unidades de pequeno porte espalhadas por todo o Brasil (VIEIRA, et al., 2020, p. 2).



Apesar de possíveis avanços trazidos por algumas dessas cultivares (em relação a indicadores e pontos de vista específicos), é inegável o fato de que contribuem para acelerar o abandono de variedades locais (desestimuladas ou desclassificadas diante da pressão que acompanha as novas introduções) e para aumentar a dependência dos produtores em relação ao fornecimento de matrizes para o plantio (recebimento por programas ou compra), calibradas com foco na produção industrial, na tecnificação e no mercado especializado.

Contrário ou complementar a esses processos seria a valorização do patrimônio local das comunidades e dos agricultores, como forma de garantir a conservação da biodiversidade e a soberania alimentar e nutricional dessas populações, a resiliência dos sistemas produtivos e as possibilidades de arranjos descentralizados, de baixo impacto e alta diversificação. Esse patrimônio compreende a diversidade dos cultivos, os espaços e equipamentos dedicados à produção artesanal de alimentos – como nos casos exemplares das casas de farinha e moinhos de fubá – e o conjunto das práticas culturais relacionadas.

A abordagem do cenário quanto ao cultivo da mandioca em Minas Gerais permite ainda concluir que, no âmbito produtivo, enquanto o sistema culinário do milho encontra-se em um processo de décadas de uma ampliação – que em diversos aspectos é nociva (devido ao alto uso de sementes transgênicas e à plantação intensiva) –, a continuidade do sistema culinário da mandioca encontra-se ameaçada, sobretudo para pequenos produtores. A ameaça de perda ou abandono progressivo do número de variedades, no entanto, é um indicativo comum ao milho e à mandioca em Minas Gerais, apesar das situações tão distintas no âmbito produtivo entre os dois insumos.

### **5.3 Comunidades tradicionais e soberania alimentar em Minas Gerais**

Minas Gerais é marcada por uma forte diversidade étnica e cultural. Segundo dados de 2020 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), existem 143 localidades indígenas e 1.021 localidades quilombolas no estado, considerando tanto as terras oficialmente reconhecidas e delimitadas quanto os agrupamentos desses povos. No total, 102 municípios mineiros têm localidades indígenas e 420 municípios contam com localidades quilombolas (IBGE, 2020).



Além da expressiva presença desses dois grupos, outras centenas de comunidades tradicionais estão presentes nos territórios mineiros. São populações que se identificam e são identificadas como vazanteiras, geraizeiras, pescadoras, ribeirinhas, sertanejas, extrativistas, apanhadoras de flores sempre-viva, caipiras, faiscadoras, ciganas e de terreiros, entre várias outras.

O que distingue uma comunidade tradicional é a sua cultura particular, com suas expressões, formas de organização, de produção e de transmissão de conhecimentos, ancoradas fortemente no território onde vivem e transitam e por meio do qual criam laços de pertencimento e de identificação (DIEGUES, 2004), modos de vida que se reproduzem na história, a partir da criação de arranjos sociais específicos e de relações com a natureza do entorno e o seu manejo.

Elemento importante na relação dessas populações com o ambiente, o território é a porção do espaço que fornece, em primeiro lugar, “a natureza do homem como espécie”, os meios de subsistência, de produção e reprodução dos aspectos materiais das relações em sociedade (DIEGUES & ARRUDA, 2001, p. 19). Mas é também o *locus* das representações e do imaginário mitológico, que fornecem ao “natural” associações do universo da cultura (míticas, religiosas e metafísicas). Essas dimensões se reúnem no conhecimento empírico acumulado e transmitido entre as gerações, por meio do qual as comunidades desenvolvem os seus sistemas tradicionais de manejo, seus saberes e suas práticas alimentares, assim como encontram as estratégias para preservar o meio ambiente, a própria história, memória e tradições, em interação, ainda, com os contextos temporais, históricos e políticos (CHILES, 2017).

Notadamente marcados pelo respeito aos ciclos biológicos naturais e pela sua exploração dentro da capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas (DIEGUES; ARRUDA, 2001), os sistemas alimentares dos povos e comunidades tradicionais estão intrinsecamente relacionados ao acesso e uso do solo, da água e dos recursos genéticos locais, que se constituem como pilares de sustentação da agricultura e da produção de alimentos, além de papel identitário na reprodução da cultura, da sociabilidade, da ancestralidade e da religião.

Consequentemente, a existência (e sobrevivência) desses sistemas agroalimentares tradicionais se relaciona tanto com mudanças no ambiente “físico” (como clima, vegetação,



água e biodiversidade) quanto com pressões de ordem política, econômica e cultural, que mediam o acesso e fruição dos bens territoriais. Diante disso, é preciso olhar de forma atenta para as transformações às quais esses grupos estão submetidos, uma vez que podem se tornar mecanismos de erosão dos conhecimentos sobre práticas alimentares e sobre as espécies que compõem a riqueza das regiões e participam do manejo da diversidade biológica e cultural.

A emergência da questão ambiental nos últimos anos trouxe ainda mais relevância para o tema da segurança alimentar e nutricional e para o papel dos modos tradicionais de produção ao deslocar o eixo de análise do critério da produtividade para o do manejo sustentado dos recursos naturais (DIEGUES; ARRUDA, 2001). Tornou-se ainda mais evidente a relação entre o extenso e minucioso conhecimento dos processos naturais e de manejo desenvolvidos pelas populações tradicionais, sobretudo as sociedades indígenas, e a existência de áreas de alta biodiversidade nos ambientes tropicais. Em proporção drasticamente oposta, áreas mais influenciadas pelas atividades urbanas e pela agricultura de base tecnológica sofrem com a redução permanente da diversidade e com a descaracterização de inteiros ecossistemas.

Fatores como o aumento da tensão fundiária e territorial, ampliação das áreas dedicadas ao agronegócio, à mineração e à monocultura do eucalipto, construção de barragens hidrelétricas, empreendimentos imobiliários, aberturas de estradas e expansão urbana fazem com que muitas dessas comunidades guardiãs da sociobiodiversidade vivam sob investidas constantes de supressão de seus territórios e de silenciamento e sufocamento de suas identidades (COLETIVO, 2022).

Em primeiro lugar, estão os povos indígenas, que sobreviveram ao genocídio e à espoliação do contato com a sociedade nacional e ainda lutam para manter um território minimamente adequado à manutenção dos seus modos de vida. Continuamente ameaçados pela invasão e destruição de suas terras, pela opressão e apropriação de seus conhecimentos, esses povos se esforçam para reconstruir e recriar seus laços de continuidade com o próprio passado e tradição, em um contexto de reduzida autonomia política e econômica que não raro desencadeia processos de reordenação sociocultural extremamente ambíguos e contraditórios (DIEGUES; ARRUDA, 2001, p. 25).

Pressionados a lançar mão de estratégias de resistência, muitos desses grupos passaram a se organizar por meio do instituto do autorreconhecimento, enquanto povos



tribais e ou tradicionais e mediante, ainda, associações comunitárias, redes de solidariedade e movimentos sociais (BAETA, 2020). No entanto, como afirmam Diegues e Arruda (2001), num contexto político de dominação, só se tornam visíveis a reorganização e retenção de traços culturais possíveis, que não se opõem frontalmente aos legitimados pela sociedade nacional. Se é verdade que mesmo as mudanças mais radicais, induzidas pelas forças externas da expansão global capitalista, são sempre orquestradas de “modo nativo” pelas culturas tradicionais (a partir de adequações gradativas, em grande parte não planejadas, mas sempre criativas), essa “orquestração nativa” encontra o seu limite no espaço de autonomia política e econômica que as comunidades conseguem manter no contexto de envolvimento pela sociedade mais abrangente (DIEGUES; ARRUDA, 2001, p. 25). Assim, elas vivem muitas de suas facetas na clandestinidade, ao abrigo da apropriação ou da repressão.

São inúmeros os conflitos que atingem as comunidades tradicionais e rurais no território mineiro e que ameaçam diretamente a soberania nutricional e alimentar de milhares de famílias, sua reprodução social e cultural. Uma situação de precariedade que não se manifesta somente no campo da privação e da desnutrição, mas também na incidência crescente de doenças e disfunções metabólicas diretamente relacionadas às mudanças de hábitos alimentares e desestruturação dos sistemas agroalimentares tradicionais, como sobrepeso, obesidade, diabetes, hipertensão arterial, entre outras (COSTA; SILVA, 2017).

Essas mudanças podem ser mais ou menos sutis. Comunidades historicamente marcadas pelo relativo isolamento, sejam elas rurais, quilombolas, geraizeiras, entre outras, em alguns casos demonstram uma maior resiliência frente a influência de alguns desses processos e dinâmicas. Por trás disso, está a existência de sistemas produtivos de baixo impacto e ecologicamente adaptados, baseados na combinação do cultivo de um grande número de variedades com a criação de animais, o extrativismo e o manejo de diferentes fitofisionomias de cada território; assim como estratégias próprias de sociabilidade, baseadas em relações de parentesco, de solidariedade e de reciprocidade, que garantem a sua sobrevivência e fortalecem a construção de suas identidades (CHILES; ROCHET E RECINE, 2021).

Um exemplo importante se encontra entre as comunidades geraizeiras do norte de Minas, em grande parte afetadas pela expansão da cultura do eucalipto na região a partir dos anos 1970, que ocupou territórios e modificou profundamente as dinâmicas ambientais,



sociais e econômicas. Diante da pressão sobre as terras e desestruturação dos seus modos de vida, muitas delas se viram obrigadas a migrar ou a se adaptar às condições do novo sistema produtivo.

Diferente da maioria, a comunidade do Pau D'Arco, situada nos municípios de Montezuma e Santo Antônio do Retiro (Alto Rio Pardo, Minas Gerais), permaneceu relativamente preservada do avanço dessa atividade<sup>77</sup>. Explicitando o que era a prática comum entre estas comunidades, os geraizeiros do Alto do Rio Pardo utilizam os brejos, as vazantes e os tabuleiros como terras de cultura, chamadas carinhosamente de “despensa do geraizeiro”: do ecossistema dos tabuleiros, retira-se a lenha para cozinhar, colhem-se as verduras “das águas”, o feijão “de arranque” e o catador, o milho-verde e, no final do período das águas e início das secas, colhem-se a mandioca, o andu, a fava e as frutas cítricas. Ainda no tabuleiro, são coletadas as diversas frutas nativas: pequi, araticum, murici, maracujá-domato, coquinho-azedo e mangaba. Nas vazantes (terrenos associados aos ciclos dos rios), o geraizeiro colhe feijão, cana-de-açúcar e mandioca. No brejo, colhe verduras, feijão, milho-verde e arroz. Há ainda o “capão”, a chapada, o carrasco, o morro e a serra, que colaboram para articular o valor material e simbólico das naturezas que integram os Gerais (CHILES; ROCHET E RECINE, 2021, p. 50-51).

---

<sup>77</sup> De acordo com Chiles, Rochet e Recine (2021), os moradores atribuem a isso a curta extensão dos seus tabuleiros, separados por grandes morros e serras e da presença de pequenas e poucas chapadas na comunidade (terrenos bastante utilizados para o cultivo do eucalipto). Territórios limítrofes, ao contrário, apresentam situação contrastante, com alta incidência de monoculturas intensivas e degradação ambiental.

### Mapa 7 - Região de Alto Rio Pardo (MG)



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

Assim como na cozinha geraizeira como um todo, o sistema alimentar local está bem alicerçado na mandioca e no milho, junto com a cana e o leite. A mandioca é o principal produto da agricultura da região do Alto do Rio Pardo, produzida com mão de obra familiar praticamente sem utilização de agrotóxicos ou mecanização. O beneficiamento para a produção da farinha e do polvilho (ou goma), distintivos da cultura local, concentra-se em pequenas fábricas individuais em algumas das propriedades de cultivo. Laços de solidariedade se manifestam no compartilhamento dessas estruturas, assim como na produção e no intercâmbio de conhecimentos.

A cana-de-açúcar também é produzida em quantidades razoáveis, sempre com pouca mecanização e baixo uso de agrotóxicos ou insumos químicos, destinada, principalmente, para a produção de cachaça e rapadura. Os demais alimentos básicos que compõem o “dicomer” saem das roças, das hortas, dos quintais e da natureza. A produção é basicamente para



autossustentância, com a comercialização de pequenos excedentes (CHILES; ROCHET E RECINE, 2021).

Entretanto, assim como outras comunidades rurais, a comunidade de Pau D'Arco passa por transformações econômicas, políticas e culturais recentes que interferem de forma intensa em seus costumes, hábitos e tradições. Localizada no semiárido, a região sofre com secas regulares dos últimos anos, levando a perdas contínuas das safras e, conseqüentemente, de sementes e variedades, que diminuem a cada ano (CHILES, 2017). Junto com os alimentos, desaparecem também conhecimentos associados à agrobiodiversidade, práticas culinárias e hábitos do comer e compartilhar a comida.

As mudanças climáticas e a deterioração ambiental têm levado ao enxugamento de pequenos córregos, nascentes e veredas e à diminuição das terras agricultáveis e dos brejos de extensas regiões. Somadas à distribuição desregulada das chuvas e fenômenos com os veranicos<sup>78</sup>, essas mudanças têm levado a perdas não apenas da produção, mas principalmente das sementes. Sem conseguir recuperar as próprias sementes, os agricultores se veem forçados a recorrer à compra de sementes híbridas e transgênicas no comércio. O caso mais emblemático é o do milho, as sementes crioulas e tradicionais foram amplamente substituídas por sementes comerciais, seja devido à perda das variedades ou à contaminação com transgênicos, por pressão econômica ou social. Entretanto, essa situação se reflete também em culturas como a da mandioca, do arroz, do feijão, das batatas, das frutas e hortaliças.

Além das mudanças no clima (bastante evidentes nos territórios do semiárido mineiro e brasileiro), que, por sua vez, são fortemente influenciadas pela atividade agrícola e industrial humana, fatores como a diminuição do tamanho das famílias, ampliação do mercado consumidor, concorrências externas, facilidade de acesso ao mercado e mudanças de gostos colaboram para acelerar a perda de alguns alimentos tradicionais e das relações complexas que os permeiam.

A mudança nos espaços e nas formas de cultivo – cada vez mais concentradas em pequenas parcelas de terrenos, hortas e quintais recintos, administradas de forma individual

---

<sup>78</sup> O veranico ou veranito é um fenômeno meteorológico que consiste em período de estiagem, acompanhado por calor intenso (25-35 graus centígrados), forte insolação e baixa umidade relativa em plena estação chuvosa ou em pleno inverno (VERANICO, 2022).





ou familiar, em detrimento de terrenos mais amplos e comunitários – está relacionada à questões como a diminuição das famílias, a maior predominância de idosos, o enfraquecimento das relações de reciprocidade, a absorção da força de trabalho por outras atividades, sobretudo a masculina, mudanças no uso das terras, privatização, entre outras.

Alguns alimentos e variedades tradicionais deixam de ser cultivados devido às dificuldades na produção e às secas, mas também às mudanças de hábitos alimentares, maior circulação de dinheiro e acesso a produtos de outras regiões (que entram mais baratos nos mercados, antes abastecidos localmente). A intensa circulação de mercadorias e alimentos (até mesmo produtos importados chegam diariamente às portas das comunidades) e o custo de adquirir versus o custo de produzir influenciam o abandono e variedades de milho, de arroz, de feijão e de mandioca.

As transformações citadas refletem a situação de milhares de lares rurais e urbanos brasileiros. Sem o risco de generalizar, é possível dizer que elas incluem o crescimento do consumo de arroz branco e açúcar industrializados, café, macarrão e óleo de soja, mas também de frango de granja, carnes processadas, refrigerantes, maionese, leite em caixinha (UHT) e outros alimentos ultraprocessados, como refrescos e bolachas. Aos poucos, esses produtos têm entrado na alimentação, à medida que se tornam mais acessíveis e amplamente disponíveis, substituindo, em parte, alimentos como o feijão, a carne e a gordura animal, as frutas e as verduras preparadas de forma tradicional.

Preponderante entre comunidades rurais, a migração entre jovens é cada vez mais intensa, levando ao abandono das roças e das práticas agrícolas, resistentes apenas nas mãos dos mais velhos. Uma situação que colabora para a não transmissão de saberes e conhecimentos entre gerações e influencia a formação de novos hábitos de alimentação e comportamentos. A migração também influencia no orçamento das famílias, em alguns casos, modificando as possibilidades de compra. Ao mesmo tempo, a distância de alguns membros cria uma demanda, por vezes consistente, de alguns produtos locais, que passam a ter destino certo em capitais e outros circuitos comerciais, caso evidente para o queijo mineiro e produtos como doces, geleias, frutos nativos, farinhas de milho e mandioca, entre outros.

Nem todas as mudanças citadas são vistas como negativas pelas comunidades rurais e tradicionais mineiras. Apesar de muitas delas considerarem o passado como sinônimo de “tempos muito bons”, com chuvas mais regulares, mais alegria, cultura, festividades e



coletividade, também associam esse período ao sofrimento, devido à falta de acesso a médicos, estradas, pobreza, carestia, problemas relacionados à exclusão social e falta de assistência (CHILES; ROCHET E RECINE, 2021). Se os avanços tecnológicos e a modernização trouxeram maiores possibilidades de acesso a serviços básicos, antes precários em algumas regiões, trouxeram também o contato com dinâmicas e influências insensíveis às particularidades e potencialidades locais, sem que houvesse alguma forma de suporte ou amparo para equilibrar os efeitos dessas mudanças. Como resultados, se identificam a perda da biodiversidade, as transformações agroalimentares e o desmantelamento das economias locais e sistemas tradicionais de produção e abastecimento alimentar.

Há, atualmente, uma forte tendência de aumento dos conflitos territoriais e socioambientais envolvendo comunidades tradicionais, camponeses e povos originários, relacionados, sobretudo, a empreendimentos de mineração, de agronegócio, obras de infraestrutura viária, energética e domínio de aquíferos. Uma situação que remete ao caso dos já citados geraizeiros, mas que se estende também aos ribeirinhos, vazanteiros, sertanejos, extrativistas e, em especial, aos quilombolas.

Marcadas por processos históricos de discriminação e exclusão social, as populações quilombolas mineiras e brasileiras enfrentam uma realidade socioeconômica muito diferente do restante da população, caracterizada pela luta constante por melhorias nas próprias condições de vida e pela conservação de seus costumes, crenças e tradições.

De acordo com dados levantados pela “Pesquisa de avaliação da situação de segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas tituladas”, de 2011, mais da metade da população quilombola estudada (55,6%) tem características de insegurança alimentar, avaliada pelo parâmetro da existência de adultos no núcleo familiar que ficam alguns dias inteiros sem comer ou que realizam somente uma refeição no dia por falta de comida suficiente no domicílio (MDS, 2013). Esses dados corroboram com o relatório Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil, elaborado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede Penssan), que indica que 55,2% dos domicílios brasileiros se encontram em insegurança alimentar, 9% dos quais convivendo com situações extremas de fome, sobretudo nos domicílios de área rural (12%) (REDE PENSSAN, 2021).

De forma geral, comunidades residentes em áreas rurais no Brasil têm maior prevalência de insegurança alimentar do que as residentes em zonas urbanas, embora os



níveis de renda e escolaridade sejam, em geral, os principais fatores que impactam essa condição. A insegurança alimentar está presente com maior gravidade em comunidades quilombolas do que entre as populações rurais, assim como quando comparadas com famílias não quilombolas residentes numa mesma área geográfica (SILVA et al., 2017).

Por um lado, o ambiente rural é, potencialmente, mais favorável para a produção de alimentos de forma social, econômica e ambientalmente sustentável, o que pode favorecer o acesso regular e permanente aos alimentos em quantidade e qualidade suficientes, baseada em práticas alimentares seguras (SILVA et al. 2017). No entanto, a ausência de condições de vida adequadas e de serviços de educação e saúde de qualidade comprometem a segurança alimentar e nutricional de muitas comunidades, inclusive produtoras de alimentos (REDE PENSSAN, 2021).

Esta situação está associada a problemas históricos de exclusão social, de ameaças ao domínio e preservação dos territórios, de atentados à integridade física, psicológica e social, de racismo institucional e ambiental (AFONSO; CORREA; SILVA, 2019). É evidente também, em alguns casos, a ausência ou ineficiência de políticas públicas de incentivo à produção agroecológica (incluindo regulamentação fundiária, assistência técnica, distribuição de sementes, acesso à água, entre outros) e de educação alimentar e nutricional, capazes de valorizar os alimentos regionais e as especificidades de cada cultura, grupo ou território.

Além de estar mais presente no campo, a insegurança alimentar é mais acentuada em lares comandados por pessoas pretas ou pardas do que em domicílios onde a pessoa de referência se autodeclara branca. Da mesma forma, a restrição de alimentos é mais expressiva em lares chefiados por mulheres do que em lares chefiados por homens, situação que reflete problemas históricos e estruturais ligados à desigualdade salarial e de oportunidades entre os gêneros (REDE PENSSAN, 2021). Baixos índices de renda e escolarização também estão associados a uma maior incidência de sobrepeso, acompanhados pela diminuição de alimentos saudáveis (como frutas e verduras) e aumento do consumo de produtos industriais ultraprocessados.

Sem acesso ao devido apoio e sem a garantia de seus direitos básicos, famílias e comunidades perdem a autonomia sobre a própria alimentação e agricultores perdem a autonomia sobre o que e como produzir. Perdem, também, a soberania sobre o território, sobre os bens da natureza e sobre a própria cultura e são impedidas de participar na definição



de políticas específicas e na construção de sistemas agroalimentares sustentáveis socioeconomicamente.

Esta situação afeta profundamente os pilares dos sistemas alimentares tradicionais mineiros, aqui representados pela cultura material e imaterial do milho e da mandioca, presentes em todo o território. Esses dois alimentos, base fundante da cultura alimentar mineira e brasileira, expressam a complexidade desses sistemas e as implicações sociais, culturais e ambientais relacionadas ao ato de produção e reprodução da alimentação e da comida. O abandono ou perda de variedades, a deterioração dos moinhos de pedra e das casas de farinha, o esquecimento das receitas, sabores, modos e tempos de cultivo são influências visíveis desses processos e dinâmicas.

Para reverter esse quadro, é preciso reforçar o papel e a importância desses alimentos, dos sistemas alimentares nos quais estão inseridos e das comunidades e populações que tornam esses sistemas possíveis, promovendo e valorizando a diversidade inerente a essas culturas e seus modos de vida.

A resistência secular das comunidades tradicionais, frente a todas as adversidades e ameaças é, como pontuado por Baeta (2020, p. 5), tão grande quanto sua diversidade e complexidade. Na base dessa resistência, está o imenso repertório cultural desses grupos, associado à biodiversidade regional cultivada, conservada e promovida nos diversos ambientes em que vivem. Juntos, comunidades, saberes e territórios constituem um patrimônio que precisa ser tutelado, pois é nessa relação que se encontram as chaves para conciliar a sobrevivência dessas mesmas comunidades com a preservação da diversidade biológica e cultural do planeta.



## 6 MOTIVAÇÃO PARA O REGISTRO

Nos capítulos anteriores, foram apresentadas as argumentações para o registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural Imaterial, tendo como o objeto de caracterização os Sistemas Culinários do Milho e da Mandioca. Para tanto, foram utilizadas perspectivas histórico-antropológicas, trabalhos de campo, discussões bibliográficas e dados coletados do acervo Programa ICMS Patrimônio Cultural, que representam a caracterização dos bens culturais protegidos pelos municípios mineiros. Esse arranjo permitiu o embasamento da análise de uma relevante parcela da cultura alimentar em Minas Gerais. Após a identificação de tal centralidade, a referendar o recorte do bem cultural deste dossiê, torna-se necessário expor os valores associados a esses sistemas e que, por lhe atribuírem “significância cultural”, justificam a sua proteção por meio do Registro de Patrimônio Cultural Imaterial e orientam as ações para sua salvaguarda.

Nas últimas décadas, a expressão “significância cultural” adquiriu importância nas discussões atinentes à preservação do patrimônio cultural. O instrumento responsável pela consolidação desse conceito foi a chamada Carta de Burra<sup>79</sup>, que define a significância em referência aos sentidos e valores atribuídos aos bens culturais e que foram sendo adquiridos ao longo do tempo a partir das relações estabelecidas com os sujeitos, nos diversos contextos sociais, econômicos, políticos e culturais existentes. Nesse sentido, os valores que concedem significância a um bem são sempre atribuídos pelos diversos atores sociais envolvidos na sua reprodução, também chamados de detentores, não sendo inerentes a eles. De tal modo, podem mudar ao longo do tempo ou, ainda, haver coexistência de valores contraditórios e antagônicos.

---

<sup>79</sup> A Carta de Burra é um documento de referência do patrimônio cultural que fornece orientações a respeito de bens culturais em suas diversas esferas. No caso da Carta de Burra, há diretrizes (não normativas) para a manutenção, conservação, preservação, restauração, reconstrução e demais práticas pertinentes a sítios com relevância cultural. Escrita em 1980 sob a responsabilidade do Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (Icomos) – uma organização não governamental global associada à Unesco –, a carta sofreu atualizações em 1981, 1988, 1999 e 2013. Para mais informações, ver KÜHL, Beatriz Mugayar. Notas sobre a Carta de Veneza. In: Anais do Museu Paulista, 2010, vol. 18, n. 2, p. 287-320. Disponível em <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5539>. Acesso em 29/4/2023.



Ainda segundo a Carta de Burra, para a preservação de um bem cultural deve ser levado em consideração o conjunto de indicadores de sua significância cultural, estabelecendo recomendações atinentes às ações de preservação e salvaguarda. A determinação da significação cultural é, portanto, uma etapa fundamental do processo de gestão, servindo de diretriz para a conservação e salvaguarda dos atributos valorados para as futuras gerações. Em síntese, a declaração de significância funciona como uma ferramenta que auxilia no monitoramento, permitindo identificar as continuidades e transformações dos atributos dos bens, norteando as estratégias de salvaguarda.

A compreensão de valor de significância como algo atribuído, e não inerente ao bem cultural, e do seu caráter dinâmico reforçam o entendimento de que a determinação da significância deve ser revista de tempos em tempos. Essa revisão mostra-se particularmente necessária quando estamos tratando do patrimônio cultural imaterial, que tende a ser mais dinâmico em seus processos de transformação e ressignificação do que o patrimônio tangível, cuja preservação pressupõe pouca alteração em seu aspecto material. Afinal, as práticas coletivas estão em constante transformação, modificando também os sentimentos, as memórias e as ideologias comuns. Os valores que geram os significados ou a significância dos bens são, inevitavelmente, transformados ou substituídos no horizonte temporal.

Esse entendimento, por sua vez, vai ao encontro do Decreto Estadual 42.505, de 15 de abril de 2002, que “Institui as formas de Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem patrimônio cultural de Minas Gerais” e prevê que os valores de significância serão revistos e atualizados até mesmo para identificação da pertinência do plano de salvaguarda adotado anteriormente. Segundo o artigo 8º do Decreto:

O Iepha-MG fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada dez anos, e a encaminhará ao Conselho Curador, que decidirá sobre a revalidação do título de Patrimônio Cultural de Minas Gerais. (MINAS GERAIS, 2002)

Por meio da revalidação, é possível analisar a ocorrência ou não de alteração nos valores de significância e, por conseguinte, rever ou readequar o plano de salvaguarda, compatibilizando-o em caso de nova realidade do bem cultural.

Orientado pela perspectiva exposta nos parágrafos anteriores, o presente dossiê propõe o registro do bem cultural os “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira”, compreendido como uma organização complexa e diversa, que envolve questões ligadas à regionalidade, à



sociabilidade, às cosmologias, que, ao mesmo tempo que apresentam divergências, se encontram em confluências marcantes para a formação da identidade mineira. Este dossiê toma, portanto, os **Sistemas Culinários do Milho e da Mandioca** como primeiro objetivo de caracterização de um sistema mais amplo.

Além das heranças culturais, a multiplicidade da cultura alimentar no estado deriva, também, dos mais variados recursos vegetais que até hoje marcam presença em hortas e pomares e integram a identificação das regiões e suas manifestações culturais próprias, a exemplo de pratos característicos de mesorregiões ou aqueles que compõem ritos e festejos religiosos. As dinâmicas alimentares que perpassam os sistemas culinários do milho e da mandioca como bens culturais estão intrinsecamente ligadas à complexidade de relações socioculturais e históricas que identificam a cultura mineira. Tais relações representam e fortalecem o “ser mineiro” a partir de sua cozinha e dos sistemas a ela associados. Elas também indicam como a cultura alimentar mineira dialoga com outras regiões conforme proximidade geográfica – como o Jequitinhonha e Vale do Mucuri, marcados pela presença e adoção de elementos que caracterizam a culinária baiana em seus pratos – e incorpora traços dos processos imigratórios, a exemplo da cozinha árabe em Guaxupé e a influência italiana na região de Barbacena.

Em constante transformação, esse sistema culinário carrega, dialeticamente, tradição e novas leituras, com propostas desafiadoras para aromas e sabores que colorem os pratos de maneira secular. E é pensando nesse dinamismo que este dossiê técnico reúne o resultado de pesquisas que não só descrevem historicamente como os sistemas culinários da cozinha mineira se constituíram, a partir dos sistemas culinários do milho e da mandioca, mas também apontam os movimentos que associam esses sistemas a um contexto sociocultural de desenvolvimento humano no território das Minas Gerais.

Para elencar as motivações para o registro como **bem cultural imaterial dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira**, tal como referenciado anteriormente, propõe-se o mapeamento de elementos que têm o que a Carta de Burra aponta como “significância cultural”. Ao conceito é atribuído um conjunto de valores que justificam a proteção e a



salvaguarda de tal bem, podendo ser valores do tipo “estético, histórico, científico, social ou espiritual para as gerações passadas, presentes e futuras” (tradução nossa)<sup>80</sup>.

Ter “significância cultural” recai sobre como o bem em questão é visto, reconhecido, vivenciado e valorizado pelos sujeitos que se relacionam, direta ou indiretamente, com ele. São esses sujeitos, detentores de saberes diversos que, ao se identificarem com o bem de maneira simbiótica, podem reconhecer seu(s) valor(es) e sua importância para a atual configuração sociocultural na qual estão inseridos. No caso desses sistemas culinários, é possível agregá-los a valores históricos, identitários, sociais, científicos e espirituais.

Estabelecer esses valores de significação cultural dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, especificamente o do milho e da mandioca, é essencial para que esse bem cultural seja preservado e continue cumprindo um relevante papel na cultura alimentar em Minas Gerais, ainda que sejam mapeadas, futuramente, modificações de suas dinâmicas, demandando uma reavaliação coletiva e horizontalizada de estratégias e elaboração de novas diretrizes para salvaguarda.

O valor histórico reconhecido para os sistemas culinários da cozinha mineira está associado à pluralidade de sentidos, significados e valores atribuídos à dimensão culinária praticada pelos povos habitantes no território de Minas Gerais ao longo do tempo. Aos recursos alimentares disponibilizados pela flora e fauna do território mineiro e àqueles trazidos de outras realidades naturais e ambientados às terras de Minas Gerais, atribui-se o desenvolvimento de saberes e sabores culinários que, mais do que buscar saciar a fome, desenvolveram gostos e paladares, assim como expressões identitárias. Resulta daí o surgimento de uma cultura alimentar múltipla e diversa em suas possibilidades. Conformada pelos saberes e recursos existentes em Minas Gerais, a culinária, por sua vez, gradativamente conformou um dos elementos culturais mais representativos do que foi sendo reconhecido como as identidades da população mineira. Falar sobre o estado de Minas Gerais e a cultura mineira, em várias outras regiões do Brasil, constantemente passou a incluir expressivas referências a uma culinária considerada característica, ainda que plural. E essa culinária,

---

<sup>80</sup> No original, “Cultural significance means aesthetic, historic, scientific, social or spiritual value for past, present or future generations.” Ver ICOMOS. International Council on Monuments and Sites. Burra Charter, 2013. Disponível em [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/The-Burra-Charter-2013-Adopted\\_31\\_10\\_2013.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/The-Burra-Charter-2013-Adopted_31_10_2013.pdf). Acesso em 29/4/2023.





conforme apontado nos capítulos do presente dossiê, desenvolveu-se concedendo um papel de destaque ao sistema culinário do milho e da mandioca. A cozinha mineira é o arcabouço em que se encontra esse sistema, e corresponde a um somatório de práticas, técnicas e modos de fazer os alimentos permeados por relações socioculturais, possibilitando aos elementos que concedem esse valor histórico também a atribuição de um valor social.

As relações socioculturais presentes nesse sistema culinário são vivenciadas na comensalidade diária, nos rituais religiosos, nas festividades, nas feiras, nos mercados e em tantos outros espaços de sociabilidade. De tal forma, ao “comer” e às práticas culinárias são agregados atributos e significados que, para muito além de apenas responder a uma necessidade básica humana – a de se alimentar –, estão fortemente embasados na sociabilidade e geram, portanto, intensas noções de pertencimento. Tais noções criam encontros e confluências entre a diversidade de povos que compõem o estado, resultando em certa identidade compartilhada no que se diz respeito à culinária e, assim, é possível identificar também valores identitários nesse sistema.

O valor social remete igualmente aos modos de fazer, saberes e ofícios que se vinculam aos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, a partir dos Sistemas Culinários do Milho e da Mandioca, e a tantos outros sistemas, sejam eles também culinários, alimentares ou agrícolas. Seja na aprendizagem e transmissão de ofícios, na geração da renda familiar ou na vida comunitária e social que gira em torno da alimentação, esse sistema reflete fortemente esse tipo de valor. É na ação dos detentores e nas relações estabelecidas por eles que são desenvolvidas as referências simbólicas desses sistemas culinários, como a sociabilidade vivenciada em volta do fogão a lenha e nos quintais, nos modos de preparo e receitas que são transmitidos por gerações, seja pela oralidade ou pela observação cotidiana, nos cheiros e sabores que identificam o “ser mineiro”, demarcando, assim, uma tradição dinâmica. A sociabilidade entre os indivíduos e os grupos envolvidos durante todo o processo, da colheita, passando pelo beneficiamento, pelo cozimento até as trocas e vendas, define o valor social desse bem cultural.

Indo além dos momentos festivos já citados, têm-se as festividades de diversas matrizes religiosas, outro cenário para manifestações da cozinha mineira que denota um valor espiritual. O alimento é ponto fundante de diversas cosmologias que integram o território mineiro. Plantar, colher, cozinhar e compartilhar envolve significados que perpassam práticas



históricas, socialização e nutrição, sendo que dentro desse sistema a culinária também apresenta um valor espiritual de natureza cosmológica. Para muitos povos e tradições presentes em Minas, o alimento é compartilhado em momentos rituais, servido e comungado junto a deuses, entidades, espíritos e seres da natureza. Os povos indígenas, quilombolas e de terreiros contam com etapas rituais para a lida com o alimento desde seu plantio até sua cocção e compartilhamento. Ainda que atribuído de concepções e perspectivas diversas por parte de cada coletividade, o ato de sacralizar ou ritualizar todas as etapas que envolvem a alimentação é característica comum desses povos. Especificamente o milho e a mandioca, bases da culinária ameríndia e pré-colonial, ligam os seres humanos aos deuses/entidades/espíritos, que, ao mesmo tempo que são alimentados, alimentam e têm suas ligações reatualizadas com os indivíduos que preparam e oferecem a comida a eles.

À gama de valores que esses sistemas culinários apresentam, soma-se, ainda, o valor científico, isso porque a diversidade de saberes e tecnologias tradicionais que compõem as etapas pelas quais o alimento atravessa representa importantes contribuições para as ciências sociais, econômicas, biológicas e agroalimentares, entre outras. O manejo das sementes, as técnicas de plantio e beneficiamento, o associativismo e a agricultura familiar, bem como os saberes e técnicas culinárias que são transmitidos, principalmente entre mulheres, de geração em geração, conformam um vasto complexo de saberes e práticas, ao mesmo tempo tradicionais e inovadores, que garantem o reconhecimento e a consolidação da singularidade desse sistema.

A partir dos apontamentos apresentados, considera-se que os **Sistemas Culinários da Cozinha Mineira**, tendo como referência os **sistemas do milho e da mandioca**, possuem todos os elementos para serem declarados como Patrimônio Cultural Imaterial do estado. Compreende-se que o registro como um bem cultural imaterial proporcionará incontáveis oportunidades para seu fortalecimento, sua promoção e preservação de elementos essenciais, em especial aqueles ligados a comunidades tradicionais.



## 7 SALVAGUARDA

Um bem cultural protegido, para ter a sua garantia de viabilidade e continuidade, deve estar amparado por um somatório de ações. Ao conjunto de iniciativas que objetivam identificar, documentar, proteger, valorizar, promover e transmitir o patrimônio cultural dá-se o nome de salvaguarda. No caso do patrimônio cultural imaterial, especificamente e em referência ao caráter deste dossiê técnico, parte-se das orientações da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), que, em 2003, aprovou a *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial*. No documento que reúne diversas disposições e definições, o órgão indica como salvaguarda

as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não formal – e a revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos. (UNESCO, 2003, p. 3)

No que tange ao patrimônio cultural imaterial em Minas Gerais, o encaminhamento passa não somente pelas orientações já indicadas anteriormente, como também resulta da atuação de órgãos como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), no âmbito federal, e o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), na instância estadual. Os dois institutos, regidos por legislação e normativas próprias, norteiam as colocações registradas em planos de salvaguarda a partir do amplo trabalho desenvolvido nas últimas décadas. E são essas orientações que servirão de base para o plano de salvaguarda dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira e, em específico, dos sistemas do milho e da mandioca.

A gestão do bem aqui apresentada considera, inicialmente, o desenvolvimento de estratégias que possibilitem a preservação e a transmissão de técnicas, saberes, modos de fazer, viver e conviver de uma maneira sustentável a partir da atuação dos diversos agentes da salvaguarda. Compreende-se que as ações propostas para o plano de salvaguarda devem atribuir o protagonismo aos detentores, sejam eles organizados coletivamente, sejam desempenhando individualmente seu papel, mas sempre partícipes centrais da existência e relevância do bem cultural.



A Constituição do Estado de Minas Gerais, em seu artigo 207, formalizou que o poder público deve garantir o pleno exercício dos direitos culturais e que tem como responsabilidade incentivar, valorizar e difundir as manifestações culturais do estado. Para isso, prevê a “adoção de medidas adequadas à identificação, proteção, conservação, revalorização e recuperação do patrimônio cultural, histórico, natural e científico do Estado” (MINAS GERAIS, 2021, p. 165). No § 1º, já está indicada a orientação de uma condução compartilhada de demandas do patrimônio cultural ao registrar que “o Estado, com a colaboração da comunidade, prestará apoio para a preservação das manifestações culturais locais, especialmente das escolas e bandas musicais, guardas de congo e cavalhadas” (MINAS GERAIS, 2021, p. 165). Também o artigo 209 aponta que o Estado, com a colaboração da comunidade, viabilizará a proteção do patrimônio cultural mineiro por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação e outros recursos que auxiliem a preservação desse patrimônio.

No tocante à legislação produzida pelo Iepha-MG, destaca-se a Portaria nº 47, de 28 de novembro de 2008, que dispõe sobre os procedimentos e normas internas de instrução dos processos de registro de bens culturais de natureza imaterial ou intangível, no âmbito do instituto. O artigo 7º de tal portaria resolve: “A instrução técnica do processo de registro deverá ser realizada pelo Iepha-MG de forma compartilhada, com a participação do proponente, da comunidade produtora do bem ou de seus membros designados como representantes e, quando for o caso, de instituições de pesquisa públicas ou privadas afins”. Portanto, para que se cumpra essa preservação e para que o patrimônio cultural imaterial tenha considerados o seu dinamismo e o seu papel na constituição das mais diversas comunidades, o Iepha estabelece diretrizes para a execução de ações de salvaguarda a partir de direcionamentos da política federal de apoio e fomento do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – Iphan. São elas:

- Promoção da inclusão social e melhoria das condições de vida de produtores e detentores do patrimônio cultural imaterial;
- ampliação da participação dos grupos que produzem, transmitem e atualizam manifestações culturais de natureza imaterial nos projetos de preservação e valorização desse patrimônio;
- promoção da salvaguarda de bens culturais imateriais por meio do apoio às condições materiais que propiciam sua existência bem como pela ampliação do acesso aos benefícios gerados por essa preservação;
- implementação de mecanismos para a efetiva proteção de bens culturais imateriais em situação de risco;



- respeito e proteção aos direitos difusos ou coletivos relativos à preservação e ao uso do patrimônio cultural imaterial.

As diretrizes citadas estão diretamente relacionadas às quatro linhas de ação adotadas pelo programa: sustentabilidade, organização comunitária, promoção e capacitação. No que se refere à sustentabilidade, depreende-se que são diversas as iniciativas que podem favorecer a permanência de um bem cultural devidamente patrimonializado, atentando-se para o movimento inerente ao que é imaterial. As transformações ao longo do tempo, a interseção entre tradição e inovação, a ressignificações e as adaptações por vezes necessárias e/ou impostas integram o caráter dinâmico de um patrimônio cultural imaterial. A esse respeito, ARANTES (2004) discorre que,

para compreender a construção do patrimônio enquanto prática social, importariam não os resultados cristalizados nos objetos e calendários festivos e a sua conservação, não a conservação dos usos e costumes, mas a dinamização das condições sociais e históricas que configuram as suas condições de reprodução. (ARANTES, 2004, p. 17)

E pensando na manutenção, na preservação e na reprodução essenciais para a sustentabilidade de um bem objeto de salvaguarda, o Iepha, alinhado às recomendações do Iphan, orienta sobre estratégias que não somente fortalecem a lógica de sustentabilidade, mas também incorporam demandas de organização comunitária e gestão participativa, de promoção e de capacitação dos agentes do patrimônio. As principais iniciativas são:

- Formulação e implementação de planos de salvaguarda de bens culturais inventariados ou registrados;
- estímulo e apoio à transmissão de conhecimento entre produtores de bens e de manifestações de natureza imaterial;
- incentivo a ações de reconhecimento e valorização de detentores de conhecimentos e formas de expressão tradicionais, e apoio às condições sociais e materiais para a continuidade destes conhecimentos;
- apoio a ações que visem à organização comunitária e gerencial de produtores ou detentores de bens culturais;
- apoio a ações de melhoria das condições de produção e circulação de bens culturais imateriais, numa perspectiva de preservação do meio ambiente e de proteção de contextos culturais específicos;
- apoio a programas de desenvolvimento social e econômico que incluam e valorizem o patrimônio cultural imaterial das comunidades envolvidas;
- elaboração de indicadores para acompanhamento e avaliação de ações de valorização e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.

Em relação à promoção do bem cultural registrado, o Iepha direciona seu trabalho divulgando os processos de identificação, registro e salvaguarda realizados com outros bens culturais para exemplificar e orientar as comunidades interessadas sobre procedimentos, caminhos e possibilidades, além de valorizar a existência do patrimônio. Também são desenvolvidos programas educativos e outros recursos para a difusão do conhecimento sobre o patrimônio cultural no estado, valorizando saberes, formas de expressão, celebrações e lugares da cultura mineira.

Todas essas ações elencadas podem ser agrupadas em quatro eixos que norteiam a execução do trabalho do Iepha junto a bens culturais registrados como Patrimônio Imaterial em Minas Gerais:

**Figura 3 - Eixos para salvaguarda de bens culturais imateriais do estado de Minas Gerais**



Fonte: elaborada pelos autores



Em cada um dos eixos, há ações recomendadas e, em algumas ocorrências, uma mesma ação pode contemplar dois ou mais eixos, cumprindo com objetivos múltiplos e atendendo a necessidades distintas dos agentes de patrimônio. Sendo assim, o plano deverá ser executado observando uma transversalidade entre os eixos, levando em consideração a singularidade do objeto de registro, que tem uma linha geral de compreensão – os Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – e caracterizado por um tópico específico – os Sistemas Culinários do Milho e da Mandioca. Sendo assim, a proposta geral do eixo de *transmissão e valorização* deverá atravessar as ações previstas nos demais eixos, procurando, portanto, instituir linhas de ação e pesquisa que busquem valorizar, identificar e caracterizar outros sistemas culinários específicos que compõem o sistema mais amplo da cozinha mineira. Esse plano de salvaguarda deverá, então, criar e executar iniciativas que valorizem a cultura alimentar de Minas Gerais, bem como as atividades de suas detentoras e seus detentores, fornecendo condições materiais de produção e reprodução do bem cultural no que tange aos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, em geral, e aos do milho e da mandioca, em específico.

### 7.1 Propostas de ações de salvaguarda

As ações de salvaguarda desenvolvidas para os sistemas culinários do milho e da mandioca no âmbito do registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira” consideram as diretrizes indicadas até aqui e reunidas nos eixos expostos na figura anterior. As propostas são baseadas em demandas levantadas a partir de contatos com detentores, em trabalhos de campo e nas reflexões técnicas desenvolvidas durante o trabalho de pesquisa. Para isso, uma importante base de apoio à formulação das ações previstas partiu de indicações presentes no documento *Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais*, elaborado a partir do cadastro dos moinhos de milho e das casas de farinhas do estado, realizado pelo Iepha-MG desde 2019. Conforme exposto em tal documento, a partir de informações obtidas com detentores envolvidos nas dimensões de produção, processamento, culinária e sociabilidades, “O processo [...] identificou, organizou e produziu uma série de dados e informações referentes ao patrimônio agroalimentar e biocultural do estado de Minas Gerais, com foco no processamento destes vegetais em



farinhas” (IEPHA, 2022, p. 93). Concluiu-se, a partir de tal Inventário, relevantes indicativos de ação:

Nesse sentido, as próximas etapas advindas deste processo será o aprofundamento de estudos e pesquisas de determinados elementos que compõem este bem cultural, a serem indicados para reconhecimento, prevendo a construção de salvaguardas amplas e eficazes, a produção de Dossiês de Registro e/ou Tombamento, a continuidade das ações de identificação e a ampliação do inventário. A indicação do que será o conteúdo dessas etapas subsequentes, levou em consideração critérios como: representatividade no contexto do estado, existência de risco iminente, expressividades, tempo de existência, vigência e situação de conflito ou vulnerabilidade. (IEPHA, 2022, p. 93)

O tópico “Indicações a partir do Inventário”, presente no documento citado, apresentou duas orientações enquanto “Indicações para registro”. A primeira corrobora um aspecto identificado durante a pesquisa realizada pelo Iepha que resultou no Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, referente à Cozinha Tradicional do Norte de Minas: “Nessa perspectiva, partindo do princípio de centralidade que o milho e a mandioca possuem na conformação dos sistemas culinários do estado e ampliando o olhar que partiu da cozinha tradicional do Norte de Minas, uma indicação a ser feita é a de registrar a cozinha tradicional de Minas Gerais, com foco no milho e na mandioca” (IEPHA, 2022, p. 95).

E a segunda orientação refere-se à questão do manejo das sementes crioulas, as variedades locais que são manipuladas por comunidades ao longo de gerações, envolvendo sofisticados conhecimentos ecológicos. Identificou-se que “tais saberes estão em risco, em função da erosão de recursos genéticos devido ao paradigma da chamada ‘revolução verde’ em vigência a partir da década de 1970, da crise climática, de perdas territoriais desses grupos sociais, dentre outros” (IEPHA, 2022, p. 96). E cita, ainda, o exemplo dos povos indígenas Xacriabá e Krahô, entre os quais “as sementes crioulas foram sendo aos poucos substituídas por outras desconhecidas pelos mais velhos, cujos efeitos nos modos de produzir a cultura foram imediatos” (Ibidem).

O cadastro indicou, por meio de perguntas pontuais, a importância que os detentores conferem à questão das sementes e das variedades tradicionais de milho e de mandioca, devendo a elas uma das principais razões de uma farinha de boa qualidade. Portanto, entende-se como de grande relevância a indicação deste registro e o aprofundamento dos estudos a respeito deste bem cultural e consequentes ações de proteção e salvaguarda.” (IEPHA, 2022, p. 97)





Além desses indicativos do inventário citados anteriormente, as apresentações sobre o projeto de registro e fóruns de escuta realizados com a presença de cozinheiros, acadêmicos e público em geral na capital e cidades do interior de Minas Gerais também foram ricas oportunidades de escuta dos detentores e outros interessados no processo e esses momentos também serviram de base para a formulação dessas propostas de salvaguarda. De tal forma, o primeiro fórum foi realizado em maio de 2022, em Belo Horizonte, seguido por outros encontros no mesmo ano: em julho, em Pouso Alegre; em agosto, em Uberlândia; em setembro, no Serro; em novembro, em Guaxupé e Belo Horizonte. Já em março de 2023, foi realizado novamente um fórum na capital mineira, dessa vez com foco em indicativos para as ações de promoção e salvaguarda.

Além dos fóruns de escuta e discussão que reuniram públicos de localidades diversas, foram realizados trabalhos de campo com entrevistas com detentores dos municípios de Areado, Conceição dos Ouros, Uberlândia e Serro. Além desse trabalho de identificação e contato com alguns detentores, foram utilizados dados do acervo do Programa ICMS Patrimônio Cultural. Por fim, outra contribuição recebida para a realização desse plano de salvaguarda veio da Frente da Gastronomia Mineira, que relacionou sugestões e observações a respeito das pesquisas executadas e que resultaram neste dossiê técnico.

A partir dos eixos de ação para salvaguarda de bens culturais imateriais do estado de Minas Gerais apresentados anteriormente, foram listadas ações conforme considerações a seguir

EIXO - TRANSMISSÃO DA TRADIÇÃO E VALORIZAÇÃO
<b><i>Proposta geral:</i></b>
Criar linhas de ação e pesquisa que busquem identificar e caracterizar outros sistemas culinários específicos que compõem o sistema mais amplo da cozinha mineira. A partir disso, criar e executar iniciativas que valorizem a cultura alimentar de Minas Gerais, bem como as atividades de suas detentoras e seus detentores, fornecendo condições materiais de produção e reprodução do bem cultural registrado e das práticas sociais que o envolvem, com destaque para os sistemas culinários do milho e da mandioca.



<b>Propostas específicas:</b>
Instituir comitês de salvaguarda nas mesorregiões para iniciar o processo de articulação e identificação de ações que atendam às demandas regionais e estreitando o diálogo com as comunidades envolvidas e possíveis parceiros.
Desenvolver ações de identificação e pesquisa, com finalidade de inventário ou registro, dos saberes relacionados aos sistemas culinários e agrícolas desenvolvidos pelas comunidades tradicionais mineiras (indígenas, quilombolas, ribeirinhos, extrativistas, vazanteiros, apanhadores de sementes, geraizeiros, veredeiros, pescadores artesanais, etc.).
Elaborar documentação fotográfica e audiovisual acerca das detentoras e detentores de saber dos sistemas culinários da cozinha mineira e de práticas relacionadas aos sistemas culinários do milho e da mandioca.
Articular com a rede estadual de ensino e com as redes municipais o desenvolvimento de projetos nas escolas que valorizem os Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, com foco no milho e mandioca, incentivando as comunidades escolares a reconhecerem os elementos identitários do bem objeto de salvaguarda em suas próprias vivências.
Propor pontuação adicional durante a avaliação dos projetos apresentados ao Fundo Estadual de Cultura – FEC e à Lei Estadual de Incentivo à Cultura – LEIC que estejam vinculados à salvaguarda da cultura alimentar em Minas Gerais.
Incentivar a formação de equipes municipais que possam atuar com as e os detentores do patrimônio cultural para pesquisas locais relacionadas aos sistemas culinários da cozinha mineira, em específico e aos sistemas culinários do milho e da mandioca, seus ofícios, práticas, técnicas, sabores e modos de fazer.
Desenvolver um programa de incentivo e resgate de insumos e saberes com risco de desaparecimento, voltado principalmente para o manejo das sementes crioulas.
Promover eventos de aperfeiçoamento sobre o patrimônio cultural e o bem registrado para agentes de patrimônio e profissionais ligados à cadeia do turismo
Favorecer, por meio de parceria com a Secretaria Estadual de Educação e demais entidades, a formação de professores para tratativa das questões relativas ao patrimônio cultural imaterial e à cultura alimentar em Minas Gerais nos espaços formais e não formais de educação.



Organizar uma publicação ilustrada que reúna verbetes linguísticos próprios dos sistemas culinários da cozinha mineira e promover ampla difusão da mesma.

Estimular a transmissão dos saberes por profissionais que atuam nas mais diversas instâncias relacionadas aos sistemas culinários da cozinha mineira às novas gerações, seja por meio de cursos, oficinas, eventos e demais recursos.

Apoiar pesquisas e documentações interdisciplinares, bem como sua difusão, sobre a cultura alimentar mineira.

Promover o intercâmbio de saberes entre grupos de diferentes regiões.

Valorizar os conhecimentos tradicionais relativos aos sistemas culinários da cozinha mineira, partindo das práticas, técnicas e saberes vinculados aos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Identificar as pessoas de referência para o desenvolvimento do sistema culinário em cada mesorregião mineira, focando nas mulheres, pessoas negras e indígenas, e desenvolver registro documental sobre suas trajetórias e importância histórica para o Sistema Culinário da Cozinha Mineira.

Garantir a continuidade de estudos e pesquisas sobre os diversos elementos que compõem este bem cultural, a exemplo de outros sistemas (café, leite, doçaria, quitandas, charcutarias, bebidas, etc), instrumentos, fornos, mobiliários e lugares como feiras, mercados e casas de farinha. Desta maneira, sugere-se a tratativa de elementos materiais e imateriais como articulados e constituintes de uma cultura alimentar. Tais estudos e pesquisas devem ser desenvolvidos por equipes que apresentem a maior diversidade possível, reunindo cozinheiros, historiadores, antropólogos, geógrafos, produtores rurais, profissionais que atuam no processamento e beneficiamento de insumos, dentre muitos outros.

Promover ações que busquem valorizar o vínculo entre a cultura alimentar mineira e os ritos e as celebrações religiosas.

Pautar revisões, estudos e proposições da legislação brasileira relacionada aos processos de sanitização da produção alimentar no âmbito dos processos de salvaguarda dos ofícios e modos de fazer, pois provocam impactos sobre os modos e os objetos tradicionais de produção da cozinha mineira.



EIXO - GESTÃO PARTICIPATIVA E SUSTENTABILIDADE
<b><i>Proposta geral:</i></b>
Desenvolvimento de iniciativas que garantam a ampla e efetiva participação dos detentores de saber, da sociedade civil e de representantes do poder público para execução das ações de salvaguarda do bem cultural. Tais iniciativas devem manter uma regularidade e alcançar o território mineiro de maneira igualitária.
<b><i>Propostas específicas:</i></b>
Mobilizar e articular conselhos e comitês regionais deliberativos para proposição de novas ações e participação nas iniciativas já indicadas para a salvaguarda dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, em geral, e do milho e da mandioca, em específico.
Promover a formação de gestores sobre a temática da salvaguarda, estimulando a participação dos mais diversos agentes de patrimônio, em especial detentores de saber.
Realizar cursos para orientação de detentores do saber para a participação em editais vinculados às leis de incentivo à cultura e demais certames, a fim de garantir o acesso a mecanismos de fomento.
Promover oportunidades para que agentes do patrimônio compartilhem seus saberes com os mais diversos coletivos e demais formas de organização, favorecendo a transmissão dos saberes e a permanência do bem por meio da manutenção das práticas a ele relacionadas.
Preservar os saberes relacionados a técnicas e à produção de utensílios tradicionais para perpetuação de práticas que podem ou não sofrer releituras e/ou modificações.
Envolver integrantes da cadeia produtiva de todas as mesorregiões do estado para acompanhamento, proposição e execução das ações de salvaguarda.
Elaborar projetos que destaquem a capacidade de geração de renda a partir da culinária, envolvendo entidades que possam contribuir com a formação e a profissionalização dos interessados.



Garantir a diversificação das abordagens em ações e encaminhamentos, com destaque para as diferenças entre os biomas, as questões raciais e de gênero, a presença de comunidades imigrantes na construção do bem cultural e as tensões e opressões presentes nesses aspectos.

EIXO - APOIO E FOMENTO
<b><i>Proposta geral:</i></b>
Compreende-se a importância do diálogo e do amplo envolvimento dos gestores estaduais e municipais para elaboração de políticas públicas que valorizem o patrimônio cultural, em especial aos sistemas culinários da cozinha mineira, e, inicialmente, os sistemas culinários do milho e da mandioca. Reconhece-se, também, a importância de auxiliar a formação de detentores de saberes para captação de recursos para manutenção e a valorização dos sistemas culinários da cozinha mineira. Buscar a criação de parcerias para disponibilização de recursos para ações de salvaguarda também deve estar previsto.
<b><i>Propostas específicas:</i></b>
Estimular a criação de editais específicos que contemplem as necessidades dos diversos integrantes da cadeia dos sistemas culinários da cozinha mineira e participar da elaboração desses editais junto a agências de fomento.
Valorizar e apoiar as políticas públicas locais para a salvaguarda dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira”, em geral, e dos “Sistemas Culinários do Milho e da Mandioca”, em específico.
Desenvolver iniciativas que contemplem a cadeia produtiva como um todo a partir das áreas de atuação de instituições como Fiemg, Sistema Fecomércio, Frente da Gastronomia Mineira, Abrasel, Sebrae, dentre outras.
Promover parcerias para financiamento de ações de salvaguarda.
Viabilizar o fomento público e privado às feiras e pequenos mercados de alimentos.



Oferecer financiamento facilitado e subsidiado da produção familiar de alimentos por parte do poder executivo estadual, com integração ao sistema bancário público e privado.
Executar, por parte do poder público, de políticas públicas de abastecimento alimentar que respeitem e dialoguem com a tradição e as práticas comuns da alimentação.
Apoiar, acompanhar e articular, por meio do Iepha, as ações de salvaguarda municipais e a pontuação no programa ICMS Patrimônio Cultural dos municípios com bens protegidos no âmbito da cozinha mineira.
Criar um Plano de Governança que proponha ações articuladas entre diferentes setores da administração pública e sociedade civil definindo políticas que garantam a base dos sistemas culinários, como segurança e soberania alimentar, direito ao território, acesso à água potável, incentivo à economia comunitária, entre outros elementos.
Incentivar, a partir de pesquisas, materiais de promoção e fomento, ações articuladas às gestões municipais que valorizem o protagonismo das comunidades tradicionais na manutenção desse bem cultural.

<b>EIXO - PROMOÇÃO E DIFUSÃO</b>
<b><i>Proposta geral:</i></b>
Pontuam-se ações que auxiliem a promoção e a difusão da cultura alimentar de Minas Gerais não somente para o próprio estado, mas para todas as regiões do país e, até mesmo, atraindo o interesse estrangeiro. Para tal, sugere-se o desenvolvimento de ações com a perspectiva da comunicação, do turismo e do desenvolvimento econômico.
<b><i>Propostas específicas:</i></b>
Elaborar uma edição dos Cadernos do Patrimônio Cultural sobre os “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca” para ampla divulgação.
Produzir materiais de audiovisual acerca dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca”.



Incentivar as ações educativas para diferentes públicos, ampliando o conhecimento sobre a temática.
Organizar e disponibilizar um acervo documental sobre os Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - caracterização do milho e da mandioca para consulta pública, ampliando a divulgação de trabalhos já realizados sobre a cozinha mineira, sejam publicações, produtos de audiovisual, manifestações artísticas ou culturais.
Desenvolver e executar um plano de comunicação junto à Secretaria de Estado de Cultura e Turismo para divulgação e valorização dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - caracterização do milho e da mandioca como patrimônio cultural imaterial do estado.
Publicar e divulgar para amplo acesso o Dossiê de Registro “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca”.
Organizar e divulgar um amplo e dinâmico calendário que reúna as festividades gastronômicas relacionadas, especificamente, aos sistemas culinários associados ao milho e à mandioca do estado.
Instituir um canal aberto e contínuo para recebimento de contribuições acerca deste plano de salvaguarda e demais ações relacionadas à cozinha mineira.
Envolver a cadeia do turismo e de serviços, especialmente bares e restaurantes, para criação de iniciativas específicas para esses setores.
Buscar, de maneira integrativa, que os cursos de gastronomia ofereçam aperfeiçoamento a profissionais para que compreendam o processo histórico formador da cozinha mineira.
Criar projetos que valorizem comunidades onde são registradas práticas ameaçadas ou com risco de desaparecimento, podendo ser uma articulação com circuitos turísticos.
Manter e atualizar a <i>landpage</i> <a href="http://www.institutoperiferico.org/cozinhamineira">www.institutoperiferico.org/cozinhamineira</a> para acesso amplo a pesquisadores e demais interessados pelo assunto.

Este plano de salvaguarda deverá ser validado junto às detentoras e aos detentores para ajustes, complementos e contribuições. Como parte do eixo "Gestão Participativa e Sustentabilidade", as ações serão pensadas de maneira a identificar e mobilizar um maior



número de detentores do bem cultural e, junto a estes, construir novas ações específicas para a salvaguarda do bem. Ou seja, a partir da ampliação do diálogo com detentores, pretende-se aprimorar a formulação e execução dos eixos de ação do plano de salvaguarda. Tal compromisso visa garantir a ampla participação de detentores, da sociedade civil e do Estado na política de salvaguarda do bem cultural, por meio de mobilização e articulação de coletivos cujo objetivo seja o de executar a salvaguarda dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira -o Milho e a Mandioca. Essa mobilização será realizada a partir da criação de comitês gestores, fóruns de escuta, parcerias com prefeituras, e etc., a serem pensados respeitando-se o princípio do consentimento prévio, livre e informado às comunidades tradicionais e da participação social. Assim, as ações poderão ser organizadas em um cronograma com atribuição temporal de prioridades e possibilidades, indicando o que deverá ser realizado em curto, médio e longo prazo.

Ressalta-se, por fim, que o presente plano de salvaguarda dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira, conforme indiciado pelo nome atribuído ao bem cultural, elege a caracterização do milho e da mandioca como um ponto de partida. Portanto, pretende-se apontar indicativos de outros sistemas culinários passíveis de estudo para registro. De tal forma, sistemas culinários como do café, do feijão, da proteína de origem animal, das quitandas, das doçarias, das hortaliças, ou aqueles associados às características regionais (tal como a região do Cerrado mineiro) são algumas entre as possibilidades para caracterizações futuras.

## **7.2. Estratégias para construção/implementação do plano de salvaguarda**

Sugere-se que a primeira estratégia para implementação do plano de salvaguarda, se e após ocorra a validação do dossiê de registro pelo Conselho Estadual do Patrimônio Cultural (Conep), seja a criação de uma comissão com integrantes do Iepha que atue não somente no âmbito da preservação do patrimônio cultural imaterial aqui descrito, mas também na articulação de parcerias e na condução de proposições junto à área de fomento no âmbito estadual. Tal comissão deverá levar em conta os interesses e a participação de detentores envolvidos nas quatro dimensões que compõem a caracterização sistêmica dada à culinária da cozinha mineira, em geral, e à caracterização do milho e da mandioca, em específico: as dimensões produtiva, do processamento, da culinária e das sociabilidades.





Essa comissão atuará com entidades vinculadas à cadeia produtiva dos sistemas culinários da cozinha mineira a fim de fortalecer as parcerias e a mobilização de agentes do patrimônio nas esferas municipais para criação de comitês locais. A proposta é que a gestão seja, efetivamente, participativa e contemple as demandas de descentralização, sustentabilidade e autonomia.

Periodicamente, a comissão deverá promover encontros com esses agentes para atualização do cumprimento das ações propostas, bem como novas contribuições e acompanhamento de resultados.

Outras estratégias para execução das ações de salvaguarda estão descritas no plano de governança que é parte integrante deste dossiê.



## **8 TERMINOLOGIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL**

### **PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO**

É constituído pelos bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

### **PATRIMÔNIO CULTURAL MATERIAL**

São os chamados bens imóveis – núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos, e edifícios isolados - e bens móveis – coleções arqueológicas, acervos museológicos, acervos documentais, bibliográficos, arquivísticos, fotográficos, cinematográfico, mobiliário, obras de arte e demais objetos. Esses bens são assegurados por legislação própria, visando à manutenção e preservação dos mesmos.

### **PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL**

São as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto 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. O patrimônio de natureza imaterial é transmitido de geração em geração e 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.

O “patrimônio cultural imaterial” se manifesta, em particular:

- a) nas tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial;
- b) nas expressões artísticas;
- c) nas práticas sociais, rituais e atos festivos;
- d) nos conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo;
- e) nas técnicas artesanais tradicionais.

## **IDENTIFICAÇÃO DE BENS CULTURAIS**

É a seleção dos diversos elementos do patrimônio cultural com a participação das comunidades, grupos e organizações não governamentais pertinentes e por meio de trabalho técnico especializado. Para assegurar a identificação, com fins de preservação, é necessária a realização de um ou mais inventários do patrimônio cultural, que serão atualizados regularmente. O inventário compreende as etapas de pesquisa, identificação, cadastro e acesso à informação sobre bens culturais necessárias às medidas subsequentes.

## **INVENTÁRIO**

Corresponde à medida administrativa indicativa de outras formas de proteção ou acautelamento, significando importante instrumento de identificação e acesso à informação sobre os bens culturais de interesse de preservação.



## **VIGILÂNCIA**

É o zelo permanente do bem cultural, por meio de ação continuada e integrada, e entre os responsáveis estão as administrações federal, estadual e municipal.

## **TOMBAMENTO**

É o instituto jurídico de proteção especial aplicado a bens culturais de natureza material de excepcional valor no que diz respeito à identidade cultural e à memória coletiva dos diversos grupos que constituem a sociedade.

## **LIVROS DO TOMBO**

I - Livro Arqueológico, Paisagístico e Etnográfico;

II - Livro de Belas Artes;

III - Livro Histórico;

IV - Livro das Artes Aplicadas.

## **CONSERVAÇÃO**

É o conjunto de medidas que visa assegurar a preservação integral e material dos bens culturais, mediante a adoção de técnicas próprias ou a execução de intervenções, bem como a proposição destinada às administrações municipais de legislação urbanística específica para a preservação do sítio de valor cultural e da sua vizinhança.

## **REGISTRO DE BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL**

É a medida administrativa cujo processo de reconhecimento visa à inscrição do patrimônio cultural em um dos Livros de Registro (dos Saberes, das Celebrações das Formas de Expressão, dos Lugares, ou outro), tendo sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.



## **LIVROS DE REGISTRO**

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas.

Outros livros de registro poderão ser abertos para a inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural e não se enquadrem nos livros definidos no parágrafo anterior.

## **DESAPROPRIAÇÃO**

É um instrumento de acautelamento e de ordenamento do território previsto pelo estatuto da Cidade de 2002 que incide sobre bem cultural de notória relevância e que apresente risco comprovado de irreparável destruição ou descaracterização.

## **PLANO DE PROTEÇÃO**

É o conjunto de medidas administrativas de natureza jurídica, técnica ou conceitual que visa à preservação dos suportes materiais que proporcionam a fruição dos valores culturais identificados do patrimônio de natureza material ou imaterial e que está relacionado a programas, planos, projetos e ações de tombamento, conservação e restauro e difusão.



## **SALVAGUARDA**

É o conjunto de medidas administrativas de natureza jurídica, técnica ou conceitual que visa garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não formal – e a revitalização desse patrimônio nos seus diversos aspectos.



## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. *A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Dissertação de Mestrado. São Paulo: USP, 1994.

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. In: *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, v. 42, p. 118-129, jul./dez, 2006.

AFONSO, L. F. C.; CORRÊA, N. A. F.; SILVA, H. P. Segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas no Brasil: uma revisão da literatura indexada. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, SP, v. 27, 2019. DOI: 10.20396/san.v27i0.8652861. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8652861>>. Acesso em: 31/10/2022.

AGÊNCIA MINAS. *Cotação da mandioca estimula produtor de Minas Gerais*. Estado de Minas, 07/05/2012. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2012/05/07/internas\\_economia,292936/cotacao-da-mandioca-estimula-produtor-de-minas-gerais.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2012/05/07/internas_economia,292936/cotacao-da-mandioca-estimula-produtor-de-minas-gerais.shtml)>. Acesso em 12/10/2022.

ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. *Alterações nas unidades produtivas mineiras: Mariana – 1750-1850*. 1994. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 1994.

*Anais do XIV ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA ORAL*, 2018a.

ANASTASIA, Carla Maria Junho. Introdução. In: VASCONCELOS, Diogo Pereira Ribeiro de. (1807) *Breve descrição geográfica, física e política da Capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994. p. 15.

ANDRADE, Francisco Eduardo de. *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX*. Belo Horizonte: FAFICH/UFMG, 1994. (Dissertação de Mestrado)

ANDRADE, Rudá Kocubej de. *Vissungo com angu – Histórias e memórias da produção e consumo de fubá no Alto Jequitinhonha*. Dissertação de Mestrado em História defendida na PUC SP, 2013.

APPADURAI, Arjun. *The social life of things: commodities in cultural perspective*. Cambridge, England: Cambridge University Press, 1986.

AQUI TEM MATA. [on-line], 2022. Disponível em: <<https://www.aquitemmata.org.br>>. Acesso em 12/10/2022.

ARACRI, L. A. dos S.; AMARAL, G. M. de O.; LOURENÇO, T. C. M. A expansão do cultivo da soja e as transformações do espaço agrário no Cerrado mineiro. *Revista de Geografia - PPGE0 - v. 2, nº 1* (2011). Disponível em: <<https://periodicos.ufjf.br/index.php/geografia/article/view/17899/9206>>. Acesso em: 1/10/2022.



ARANTES, Antonio A. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. In: *Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura*, Campinas, SP, v. 12, n. 1, p. 11–18, 2004. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/resgate/article/view/8645608>. Acesso em 7/5/2023.

AVELAR, Eduardo. *Cozinha mineira: dos quintais aos territórios gastronômicos*. Uma narrativa autoral sobre a história da gastronomia contemporânea mineira. Belo Horizonte: Grupo Editorial Letramento, 2020.

BAETA, Alenice. *Comunidades tradicionais em Minas Gerais - territórios, direitos e segurança alimentar*. [on-line] 2020. Disponível em: <<https://www.cedefes.org.br/wp-content/uploads/2020/10/Artigo-Alenice-Baeta.pdf>>. Acesso em 12/9/2022.

BARGHINI, Alessandro. O milho na América do Sul pré-colombiana. Uma história natural. In: *Antropologia*, no 61. Rio Grande do Sul: Unisinos, 2004.

BARLÉU, Gaspar. *História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil (1647)*. São Paulo, EDUSP, 1974.

BARROS, Maria Lígia. Quase 90% das sementes crioulas em Pernambuco foram contaminadas por transgênicos. *Brasil de Fato*, Recife (PE): 26 de agosto de 2022. Disponível em: <<https://www.brasildefatope.com.br/2022/08/26/quase-90-das-sementes-crioulas-em-pernambuco-foram-contaminadas-por-transgenicos>>. Acesso em 12/9/2022.

BERGAD, Laird W. Depois do boom: aspectos demográficos e econômicos da escravidão em Mariana, 1750-1808. In: *Estudos Econômicos*. São Paulo: IPE/USP, v. 24, n. 3, p. 495-525, 1994.

BERGAD, Laird W. *Escravidão e história econômica*. Demografia de Minas Gerais, 1720-1888. Bauru: EDUSC, 2004.

BITAR, Nina Pinheiro. Sistemas culinários afro-brasileiros: as baianas de acarajé do Rio de Janeiro. *Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares* 8 (1). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2011.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário português & latino: aulico, anatomico, architectonico...* Disponível em: <https://www.bbm.usp.br/pt-br/dicionarios/vocabulario-portuguez-latino-aulico-anatomico-architectonico/>. Acessado em 20/7/2022.

BOM DIA CIDADE. *Baixa produção de mandioca no Sul de Minas faz preço do polvilho disparar*. [on-line], G1 Globo: Conceição dos Ouros, MG, 11/5/2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2022/05/11/baixa-producao-de-mandioca-no-sul-de-minas-faz-preco-do-polvilho-disparar.ghtml>>. Acesso em 12/10/2022.

BONOMO, J. R. O ofício das quitandeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas. In: CANSTATT, Oscar. *Brasil: terra e gente (1871)*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002.

BRASILEIRO, Jeremias. *Irmandade dos saberes e sabores: história de um patrimônio afro-brasileiro*. 1. ed. Uberlândia: Subsolo, 2021.





CARELLI, R. *Terrapreta*. São Paulo: Editora 34, 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. São Paulo: Global, 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CEDEFES. *Povos indígenas em Minas Gerais*. Quem são? Aspectos gerais. Disponível em: <https://www.cedefes.org.br/povos-indigenas-destaque/>. Acesso em 15/10/2022.

CERQUEIRA, Ana Carneiro. *O "Povo" Parente dos Buracos*: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro. Tese (doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional: Rio de Janeiro, 2010.

CHILES, J. M. *Agrobiodiversidade e segurança alimentar em uma comunidade tradicional geraizeira*. In: CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE AGROECOLOGIA, 6, CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, 10, 2017. Brasília – DF: SOCLA, CBA, 2017. Disponível em: <<https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/919>>. Acesso em 12/10/2022.

CHILES, J. M.; ROCHET, J.; RECINE, E. *Geraizeiros em prosa, roça e fogão*: sistemas de produção, conhecimentos e práticas tradicionais associadas ao alimento no Cerrado mineiro [livro eletrônico]. Brasília, DF: CASA; Universidade de Brasília, 2021; p. 30. Disponível em: <[https://labecaunb.com.br/wp-content/uploads/2021/02/gerazeiros\\_148x210mm\\_4-final.pdf](https://labecaunb.com.br/wp-content/uploads/2021/02/gerazeiros_148x210mm_4-final.pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

CHRISTO, M. S. L. *Fogão de lenha*: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977.

CLIFFORD, James. Objects and selves: an afterword. In: *Objects and Others*: essays on museums and material culture. (org. G. Stocking). Pp. 236- 246. The University of Wisconsin Press, 1985.

COELHO, M. A. T.; KRENAK, A. Genocídio e resgate dos “Botocudo”. In: *Estudos Avançados*, 23(65), 2009, p. 193-204. Recuperado de <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/10447>.

COLETIVO Margarida Alves de Assessoria Popular (CMA). Direitos dos povos e comunidades tradicionais sob ataque em Minas Gerais. *Brasil de Fato*. 12 de maio de 2022. Disponível em: <<https://www.brasildefatomg.com.br/2022/05/12/direitos-dos-povos-e-comunidades-tradicionais-sob-ataque-em-minas-gerais>>. Acesso em 12/10/2022.

CONAB. *Milho - safra 2021/2022*. Conjunturas da agropecuária, 2022. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/>. Acesso em 1/11/2022.

CORRÊA, J. R. O. *No Rosário tem cuenda*: vida e morte nos Reinados em Minas Gerais. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFRJ. Rio de Janeiro, 2018.

CORRÊA, J. R. O.; GARCIA, J. C. No palácio da Rainha: os ritos do Congado Mineiro em tempos de isolamento social. In: CAVALCANTI, M. L. V. C.; GONÇALVES, R. S. *A falta que a festa faz*:



celebrações populares e antropologia na pandemia. Museu Nacional: Rio de Janeiro, 2021.

COSTA FILHO, A.; MENDES, Ana Beatriz Vianna. *Direito dos povos e comunidades tradicionais*. Belo Horizonte - MG: Superintendência de Comunicação Integrada - MPMG, 2013. Disponível em: <<https://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/wp-content/uploads/2014/04/Cartilha-Povos-tradicionais.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

COSTA, Richelly de Nazaré Lima da; SILVA, Luis Mauro Santos. *Soberania alimentar e povos indígenas: a questão territorial e a insegurança alimentar e nutricional*. 2017. Disponível em: <<http://www.joinpp.ufma.br/jornadas/joinpp2017/pdfs/eixo12/soberaniaalimentarepovosindigenasaquestaterritorialeainsegurancaalimentarenutricional.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

COSTA, Sandra Helena Gonçalves. *Recantilados*. Entre o direito e o rentismo: grilagem judicial e a formação da propriedade privada da terra no Norte de Minas Gerais. Tese (Doutorado) - São Paulo, 2017. 609 f. Disponível em: <[https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-09012018-154704/publico/2017\\_SandraHelenaGoncalvesCosta\\_VCorr.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-09012018-154704/publico/2017_SandraHelenaGoncalvesCosta_VCorr.pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha*. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora SENAC - São Paulo, 2007.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Populações tradicionais e a convenção da diversidade biológica. *Estudos avançados*, v. 13, p. 147 - 163, 1999. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-40141999000200008>>. Acesso em 10/10/2022.

CURY, Anay. *Transgênicos são 93% da área plantada com soja, milho e algodão*. [on-line] G1 Globo, 17/08/2016. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2016/08/transgenicos-sao-93-da-area-plantada-com-soja-milho-e-algodao.html>>. Acesso em 12/10/2022.

DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil*. São Paulo: Ed. Rocco, 1988.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. Trad. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

DERIVI, Carolina. *Espelho meu*. Página 22, Reportagem Cultura, 2010, p. 42-44. Centro de Estudos em Sustentabilidade da EAESP. Repositório FGV Periódicos, junho, 2010. Disponível em: <<https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/pagina22/article/view/29494/28347>>. Acesso em 1/11/2022.

DIEGUES, A. C. *As populações tradicionais: conceitos e ambiguidades*. In: O mito moderno da natureza intocada. São Paulo: Hucitec, 2004.

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V. (Orgs.) *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001. Disponível em: <<http://www.bibliotecaflorestal.ufv.br/handle/123456789/9907>>. Acesso em 12/10/2022.

D'ORBIGNY, Alcide Dessalines. *Viagem pitoresca através do Brasil*. Trad. David Jardim. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Belo Horizonte: Itatiaia, 1976.



Dossiê de Registro do “Modo de fazer cobu da Gouveia”. IEPHA. ICMS Patrimônio Cultural. Ano Base 2021.

Dossiê de Registro do “Modo e fazer quitandas de Paracatu”. IEPHA. ICMS Patrimônio Cultural. Ano Base 2018.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. *O mundo dos bens: por uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2004.

DRUMMOND, G. M.; MARTINS, C. S.; GRECO, M. B.; VIEIRA, F. (Eds.). *Biota Minas: diagnóstico do conhecimento sobre a biodiversidade no Estado de Minas Gerais – subsídio ao Programa Biota Minas*. Belo Horizonte: Fundação Biodiversitas, 2009. Disponível em: <<https://biodiversitas.org.br/wp-content/uploads/2021/06/Biotaminas.pdf>>. Acesso em: 10/10/2022.

DUFOUR, Darna L. Cyanide Contento Cassava (*Manihot esculenta*, Euphorbiaceae) Cultivars Used by Tukanoan Indians in Northwest Amazonia. In: *Economic Botany*, 42(2). p. 255-266, 1988.

EMBRAPA. *Soja em números (safra 2020/21)*. [on-line], 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/soja/cultivos/soja1/dados-economicos>>. Acesso em: 1/11/2022.

EMBRAPA. *Transgenia: quebrando barreiras em prol da agropecuária brasileira*. [on-line], S/D. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/tema-transgenicos/sobre-o-tema>>. Acesso em 12/10/2022.

EMBRAPA. *Visão 2030 - O futuro da agricultura brasileira*. [on-line], 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/visao/o-futuro-da-agricultura-brasileira>>. Acesso em 12/10/2022.

EVANS, Luciane; RIBEIRO, Luiz. Resolução da Vigilância Sanitária afeta tradicional destilação da cachaça. *Correio Braziliense*, postado em 18/08/2010. Disponível em <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/brasil/2010/08/18/interna-brasil,208350/resolucao-da-vigilancia-sanitaria-afeta-tradicional-destilacao-da-cachaca.shtml>. Acesso em 15/10/2022.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool e embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (sécs. XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011.

FIALHO, J. de F., VIEIRA, E. A., BORGES, A. L. *Cultivo da mandioca para a região do Cerrado*. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2017. 95 p.

FIGUEIRA, Carolina. A comida mineira sabe a quê? In: MENESES, José Newton C. (Org.) *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Scriptum/ALMG, 2020, p. 81-83.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 487-506.



FONTES, Marília Andrade (Coord.). *Povos e comunidades tradicionais* (Cartilha). Viçosa (MG): NACAB, 2022. Disponível em: <<https://nacab.org.br/wp-content/uploads/2022/08/Cartilha-Povos-e-Comunidades-Tradicionais.pdf>>. Acesso em 10/10/2022.

FORTINI, Rosimere Miranda (Coord.). *Um novo retrato da agricultura familiar do estado de Minas Gerais: a partir dos dados do censo agropecuário 2017*. [recurso eletrônico]. Viçosa, MG: IPPDS, UFV, 2021. Disponível em: <[http://www.agricultura.mg.gov.br/images/documentos/Perfil%20da%20Agricultura%20Familiar%20MG%20-%20Elabora%C3%A7%C3%A3o%20Universidade%20Federal%20de%20Vi%C3%A7osa%20\(UFV\).pdf](http://www.agricultura.mg.gov.br/images/documentos/Perfil%20da%20Agricultura%20Familiar%20MG%20-%20Elabora%C3%A7%C3%A3o%20Universidade%20Federal%20de%20Vi%C3%A7osa%20(UFV).pdf)>. Acesso em 1/10/2022.

FREITAS, Fernando Vieira de. *Das Kitandas de Luanda aos tabuleiros de São Sebastião: conflitos em torno do comércio das quitandeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX* (Dissertação de Mestrado). UFRJ, 2015.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

FRY, Peter. Feijoada e soul food 25 anos depois. In: *Fazendo antropologia no Brasil*. (Org. Esterci, N.; Fry, P.; Goldemberg, M.). Dp&A Editora/CAPES. Rio de Janeiro, 2001.

FUKUDA, Wania Maria Gonçalves. Cultivares de mandioca recomendados para o Brasil. 2002. Cruz das Almas: *Circular Técnica nº 49*, Embrapa, 2002. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1121943/1/Cultivares-de-mandioca.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

GARCIA, J. C.; MATTOSO, M. J.; DUARTE, J. O. Importância do milho em Minas Gerais. *Informe Agropecuário*, v. 27, n. 1, p. 7-12, 2006. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/490196/importancia-do-milho-em-minas-gerais>>. Acesso em 11/10/2022.

GARDNER, George. *Viagens no Brasil*. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 1942.

GELL, Alfred. The technology of enchantment and the enchantment of technology In: Coote & Shelton (eds.), *Anthropology, Art and Aesthetics*. Pp. 40-63 Oxford: Clarendon Press, 1992.

GILROY, Paul. *O Atlântico negro: modernidade e dupla consciência*. Rio de Janeiro, Editora 34/UCAM. Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2002.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfort food: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação – *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, Vol. 4, n. 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.

GODOY, Marcelo Magalhães. Minas Gerais na República: atraso econômico, estado e planejamento. *Cad. Esc. Legisl.*, Belo Horizonte, v. 11, n. 16, p. 89-116, jan./jun. 2009. Disponível em: <<https://cadernosdolegislativo.almg.gov.br/seer/index.php/cadernos-ele/article/viewFile/308/261>>. Acesso em: 10/10/2022.

GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: *Coleção Museu, Memória e Cidadania*. 2007. Disponível em:



[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4697385/mod\\_resource/content/1/GON%C3%87A%20LVES.%20antropologia\\_dos\\_objetos\\_V41.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4697385/mod_resource/content/1/GON%C3%87A%20LVES.%20antropologia_dos_objetos_V41.pdf)>. Acesso em: 7/10/2017.

GONÇALVES, José Reginaldo S.; CONTINS, Marcia. A escassez e a fartura: categorias cosmológicas e subjetividade nas festas do divino espírito santo entre imigrantes açorianos no Rio de Janeiro. In: CAVALCANTI, Maria Laura V. C.; GONÇALVES, José Reginaldo S. *As festas e os dias: ritos e sociabilidades festivas*. Rio de Janeiro: Contracapa, 2009. p.11-35.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In: RESENDE, M. E. L. de; VILLALTA, L. C. (Orgs.) – *História das Minas Gerais 1*. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007.

HALL, Stuart. *Da Diáspora: identidades e mediações culturais*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2003.

HALL, Stuart. Notas sobre a desconstrução do ‘popular’. In: *Da diáspora. Identidades e mediações culturais*. Organização Liv Sovik; tradução Adelaine LaGuardia Resende... [et al.]. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003, p. 231-247

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio Ed., 1975.

IBGE. *Base de informações geográficas e estatísticas sobre os indígenas e quilombolas para enfrentamento à Covid-19*. Notas Técnicas, 2020. Disponível em: <[https://geoftp.ibge.gov.br/organizacao\\_do\\_territorio/tipologias\\_do\\_territorio/base\\_de\\_informacoes\\_sobre\\_os\\_povos\\_indigenas\\_e\\_quilombolas/indigenas\\_e\\_quilombolas\\_2019/Notas\\_Tecnicas\\_Base\\_indigenas\\_e\\_quilombolas\\_20200520.pdf](https://geoftp.ibge.gov.br/organizacao_do_territorio/tipologias_do_territorio/base_de_informacoes_sobre_os_povos_indigenas_e_quilombolas/indigenas_e_quilombolas_2019/Notas_Tecnicas_Base_indigenas_e_quilombolas_20200520.pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

IBGE. *Polo de criação de peixes gera emprego e transforma vidas*. [on-line], Censo Agro, 2017. Disponível em: <<https://censoagro2017.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/20637-polo-de-criacao-de-peixes-gera-emprego-e-transforma-vidas.html>>. Acesso em 1/11/2022.

ICOMOS. International Council on Monuments and Sites. *Burra Charter*, 2013. Disponível em [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/The-Burra-Charter-2013-Adopted-31\\_10\\_2013.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/The-Burra-Charter-2013-Adopted-31_10_2013.pdf). Acesso em 29/4/2023.

IDESF. *O Mercado ilegal de defensivos agrícolas no Brasil*. Instituto de Desenvolvimento Econômico e Social de Fronteiras (IDESF), 2022. Disponível em: <<https://www.idesf.org.br/wp-content/uploads/2022/02/mercado-ilegal-defensivos-agricolas.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

IEF. *Cobertura vegetal de Minas Gerais*. [on-line], 2022. Disponível em: <<http://www.ief.mg.gov.br/florestas>>. Acesso em 12/10/2022.

IEPHA. *Inventário cultural de proteção do Rio São Francisco*. Belo Horizonte, 2016.

IEPHA. *Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais*. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. Belo Horizonte, outubro de 2022. Não publicado.



IEPHA. Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro. <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-aco-es/patrimonio-cultural-protegido/bens-registrados/details/2/4/bens-registrados-modo-de-fazer-o-queijo-artesanal-da-regi%C3%A3o-d-o-serro>. 2002. Acesso em 20/11/2022.

IEPHA; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Conceituação e panorama da cozinha mineira*. Documento técnico. 2023.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Salvaguarda de bens registrados: patrimônio cultural do Brasil - apoio e fomento*. Brasília: IPHAN, 2017.

IPHAN-MG realiza pesquisa sobre o Ofício das Quitadeiras de Minas <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1590>. Acesso em 25/11/2022.

JOSÉ, Oíliam. *Indígenas de Minas Gerais – Aspectos sociais, políticos e etnológicos*. Belo Horizonte: Edições MP. 1965.

KRENAK, A. A questão indígena e a América Latina (entrevista realizada por Maria Teresa Sierra) (1994). In: COHN, Sergio (org.) Ailton Krenak: *Encontros*. Rio de Janeiro: Azougue, 2015.

KÜHL, Beatriz Mugayar. Notas sobre a Carta de Veneza. In. Anais do Museu Paulista, 2010, vol.18, n.2, p. 287-320. Disponível em <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5539>. Acesso em 29/4/2023.

LANGFUR, Hal. Mapeando a conquista. In: RESENDE, Maria Leônia Chaves de. (Org.). *Revista do Arquivo Público Mineiro (RAPM)*. Dossiê Minas do ouro, Minas indígena. Ano XLVII, n. 1, p. 32-48, jan-jun 2011 .

LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2021.

LIMA, Romilda de Souza. Queijo Minas Artesanal: impasses e trajetórias vivenciadas pelos produtores rurais para manter uma cultura tradicional. Trabalho apresentado na 29ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia. Disponível em: [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401979833\\_ARQUIVO\\_QUEIJOMINASARTESANALIMPASSESETRAJETORI ASVIVENCIADASPELOSPRODUTORES RURAISPARAMANTERUMACULTURATRADICIONAL.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401979833_ARQUIVO_QUEIJOMINASARTESANALIMPASSESETRAJETORI ASVIVENCIADASPELOSPRODUTORES RURAISPARAMANTERUMACULTURATRADICIONAL.pdf). Acesso em 28/11/2022.

LODY, Raul. *Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil*. São Paulo: Senac, 2020.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. *Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia). Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MAFRA, Eustáquio da Silveira. *Os interesses elitistas e a concepção de progresso sob o esboço de um projeto espacial para as Minas Gerais na segunda metade do XIX*. 2021. 175 f.



Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2021. Disponível em: <<https://locus.ufv.br//handle/123456789/29107>>. Acesso em: 10/10/2022.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. Gastronomia e Patrimônio Cultural: os casos da cozinha tradicional mexicana e o do ofício das baianas de acarajé. In: *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa*. Londrina, v. 38, n. 74, jan./jun. 2022, p. 204-217.

MAPBIOMAS. *RAD 2021 - Relatório anual do desmatamento no Brasil*. Julho de 2022. Disponível em: <[https://s3.amazonaws.com/alerta.mapbiomas.org/rad2021/RAD2021\\_Completo\\_FINAL\\_Rev1.pdf](https://s3.amazonaws.com/alerta.mapbiomas.org/rad2021/RAD2021_Completo_FINAL_Rev1.pdf)>. Acesso em 1/11/2022.

MARTINS, Roberto B. *Crescendo em silêncio*. A incrível economia escravista de Minas Gerais no século XIX. Belo Horizonte: ICAM/ABPHE, 2018.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naif, 2003. p. 183-314.

MDS. *Pesquisa de avaliação da situação de segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas tituladas*. Sumário Executivo. Brasília: Fundação Euclides da Cunha de Apoio Institucional à Universidade Federal Fluminense (FEC-UFF) - Núcleo de Pesquisas Sociais Aplicadas, Informações e Políticas Públicas da Universidade Federal Fluminense (DataUFF), 2013. Disponível em: <<https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/406.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

MENESES, José Newton C. *A cozinha mineira*. Reflexões problematizadoras e teórico-metodológicas para seu registro como patrimônio cultural. 2022. Não publicado.

MENESES, José Newton C. A terra de quem lavra e semeia. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de & VILLALTA, Luiz Carlos. (Orgs.). *História de Minas Gerais. As Minas Setecentistas*. 1ed., v. 1, Belo Horizonte: Companhia do Tempo/Autêntica, 2007.

MENESES, José Newton C. (Org.) *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Sciptum/ALMG, 2020a.

MENESES, José Newton C. *O continente rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000b.

MENESES, José Newton C. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: o quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX). In: *Anais do Museu Paulista*. São Paulo. N. Sér. v.23. n.2. p. 69-92. jul.-dez. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/1982-02672015v23n0203>.

MENESES, José Newton Coelho. *Queijo artesanal de Minas – patrimônio cultural do Brasil* Volume I. Dossiê interpretativo. IPHAN. Belo Horizonte, 2006.

MINAS GERAIS. Constituição do Estado de Minas Gerais (1989). 28. ed. – Belo Horizonte: Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais, 2021. Disponível em <https://www.almg.gov.br/export/sites/default/consulte/legislacao/Downloads/pdfs/ConstituicaoEstadual.pdf>. Acesso em 6/5/2023.



MINAS GERAIS. Decreto nº 42505, de 15/04/2002. Institui as formas de Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem patrimônio cultural de Minas Gerais. <https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/DEC/42505/2002/#texto>. Acesso em 6/5/2023.

MINDLIN, Betty. *Terra grávida*. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1999.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORLEY, H. *Minha vida de menina*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MUNANGA, Kabengele. *Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra*. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. (Coleção cultura negra e identidades). E-book.

NASCIMENTO, Simon. *Produção de queijo artesanal está até 100% mais cara em Minas*. Jornal O Tempo, 29/11/2021. Disponível em: <<https://www.otempo.com.br/atualidades/producao-de-queijo-artesanal-esta-ate-100-mais-cara-em-minas-1.2574475>>. Acesso em 1/11/2022.

NAVA, Pedro. *Balão cativo*. São Paulo: Cia das Letras, 2012a.

NAVA, Pedro. *Baú de ossos*. São Paulo: Cia das Letras, 2012.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

OLIVEIRA, Caroline; NICOLAV, Vanessa. *Grande sertão ameaçado: o monocultivo de eucalipto no norte de Minas Gerais*. Brasil de Fato, São Paulo (SP): 10/12/2020. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2020/12/10/grande-sertao-ameacado-o-mono-cultivo-de-eucalipto-no-norte-de-minas-gerais>>. Acesso em 11/10/2022.

OLIVEIRA, Martim Francisco de; COSTA, Silva Letícia Magalhães da. *A indústria de defensivos agrícolas*. BNDES Setorial, 2012, 35, p. 233 – 276. Disponível em: <[https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1513/1/A%20set.35\\_A%20ind%C3%BAstria%20de%20defensivos%20agr%C3%ADcolas\\_P.pdf](https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1513/1/A%20set.35_A%20ind%C3%BAstria%20de%20defensivos%20agr%C3%ADcolas_P.pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

OLIVEIRA, Olívia da Silva. *Só quem entende de farinha pode peneirar aqui: a produção de farinha de mandioca na aldeia Tenda/Rancharia pelo povo Xakriabá*. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura) – Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

ORENSTEIN, José. *Transgênicos: uma tecnologia em constante disputa*. [on-line] Nexo, 05/08/2017. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/explicado/2017/08/05/Transg%C3%AAnicos-uma-tecnologia-em-constante-disputa>>. Acesso em 12/10/2022.

PAIVA, E. F. Coartações e alforrias nas Minas Gerais do século XVIII: as possibilidades de libertação escrava no principal centro colonial. *Revista de História* (USP), São Paulo, n. 133, p. 49-57, 1995.





PEREIRA, I. S. *et al.* *Levantamento técnico da produção de mandioca na região do Triângulo Mineiro*. Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.13 n.24; p. 2016. Disponível em: <<https://www.conhecer.org.br/enciclop/2016b/agrarias/levantamento%20tecnico.pdf>>. Acesso em: 11/10/2022.

PERES, João. *O passo a passo da união entre mercado financeiro e agronegócio*. O Joio e o Trigo, 24/11/21. Disponível em: <<https://ojoioetrigo.com.br/2021/11/mercado-financeiro-e-agronegocio/>>. Acesso em: 1/11/2022.

PIZARRO, Ludmila. *Intoxicações agudas por causa de agrotóxicos triplicam em Minas*. [online], Jornal O Tempo, 17/3/2019. Disponível em: <<https://www.otempo.com.br/economia/intoxicacoes-agudas-por-caoa-de-agrotoxicos-triplicam-em-minas-1.2150431>>. Acesso em 12/10/2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFREDO VASCONCELOS. Angu branco. Inventário municipal, 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS. Farinha de Miguel (farinha de mandioca) Inventário municipal, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANDRADAS. Virado de frango andradense. Inventário municipal, 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELÂNDIA. Técnica de fabricação de farinha. Inventário municipal, 2011.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMANDUCAIA. Virado de banana. Inventário municipal, 2005.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBUÍ. Virado de banana. Inventário municipal, 2006.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARLOS CHAGAS. Modo de fazer goma (polvilho azedo). Inventário municipal, 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA GAÚCHA. Fabricação de farinha de mandioca – Sr. Manoel da Rapadura. Inventário municipal, 2010.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS. Modo de fazer o polvilho. Inventário municipal, 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL. Canjiquinha com costelinha. Inventário municipal, 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL. Curau, pamonha e bolo de milho. Inventário municipal, 2009b.

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINO. Produção artesanal de farinha de milho. Inventário municipal, 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERVEDOURO. Farinha de milho do Thomaz. Inventário municipal, 2020.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE SIÃO. Sugre. Inventário municipal, 2014.

REDE PENSSAN. *VIGISAN - Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil*. [PDF] 2021. Disponível em: <[https://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](https://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

RESENDE, Maria Leônia Chaves de. (Org.). *Revista do Arquivo Público Mineiro (RAPM)*. Dossiê Minas do ouro, Minas indígena. Ano XLVII, n. 1, jan-jun 2011.

RESENDE, Maria Leônia Chaves de. Apresentação. In: RESENDE, Maria Leônia Chaves de. (Org.). *Revista do Arquivo Público Mineiro (RAPM)*. Dossiê Minas do ouro, Minas indígena. Ano XLVII, n. 1, p. 28-30, jan-jun 2011.

RESENDE, Maria Leônia Chaves de; LANGFUR, Harold. Minas expansionista, Minas mestiça: a resistência dos índios em Minas Gerais do século do ouro. In: *Anais de História de Além-Mar*, v. 9, p. 79-103, 2008.

REZENDE, J. B.; PEREIRA, J. R.; BOTELHO, D. de O. *Expansão da cultura do eucalipto nos municípios mineiros e gestão territorial*. CERNE, 19 (1), março de 2013. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-77602013000100001>>. Acesso em 10/10/2022.

RODRIGO, Rodolfo. *Grãos contaminados colocam em risco tradição das sementes crioulas na Paraíba*. Brasil de Fato, Recife (PE): 2 de junho de 2022. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2022/06/02/graos-contaminados-colocam-em-risco-tradicao-das-sementes-crioulas-na-paraiba>>. Acesso em 12/10/2022.

RODRIGUES, G. S. de S. C. [et al.]. *Eucalipto no Brasil: expansão geográfica e impactos ambientais*. Uberlândia: Composer, 2021. 178 p. Disponível em: <[http://www.lapea.ig.ufu.br/sites/lapea.ig.ufu.br/files/files/anexos/EUCALIPTO%20NO%20BRASIL\\_0.pdf](http://www.lapea.ig.ufu.br/sites/lapea.ig.ufu.br/files/files/anexos/EUCALIPTO%20NO%20BRASIL_0.pdf)>. Acesso em 10/10/2022.

ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

ROSA, João Guimarães. Minas Gerais é muitas. In: *O Cruzeiro*. Edição de 25 de agosto de 1957.

SAINT-HILAIRE Auguste de. *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 2004.

SAINT-HILAIRE, A. *Viagem pelo distrito dos diamantes e pelo litoral do Brasil* [1830]. São Paulo; Rio; Recife; Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941. São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1974.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2000.

SALATI, Paula. *Após novo recorde, Brasil encerra 2021 com 562 agrotóxicos liberados, sendo 33 inéditos*. [on-line], G1 Globo, 18/01/2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2022/01/18/apos-novo-recorde-brasil-encerra-2021-com-562-agrotoxicos-liberados-sendo-33-ineditos.ghtml>>. Acesso em 12/10/2022.



SAMPAIO, Cristiane. *Milho transgênico contamina sementes crioulas de agricultores familiares*. Brasil de Fato, Brasília (DF): 30 de janeiro de 2020. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2020/01/30/milho-transgenico-contamina-sementes-crioulas-de-agricultores-familiares>>. Acesso em 12/10/2022.

SAMPAIO, T. *O Tupi na geografia nacional*. São Paulo: Instituto Histórico e Geográfico de S. Paulo, 1901.

SANTOS, Cler. *Minas ocupa 2ª posição no ranking de tráfico de agrotóxicos no Brasil*. [online], Estado de Minas, 17/5/2022. [https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2022/05/17/internas\\_economia,1367119/minas-ocupa-2-posicao-no-ranking-de-traffic-de-agrotoxicos-no-brasil.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2022/05/17/internas_economia,1367119/minas-ocupa-2-posicao-no-ranking-de-traffic-de-agrotoxicos-no-brasil.shtml). Acesso em 12/10/2022.

SANTOS, Myrian Sepúlveda dos. Objetos, história, memória: observação e análise de um museu brasileiro. In: *Dados*, no. 2, pp. 217-238, 1992.

SANTOS, Thiago de Vasconcellos. *Cozinheiro nacional: uma análise da obra como marco pioneiro da valorização da cultura gastronômica brasileira*. (Dissertação de Mestrado). Ouro Preto: UFOP, 2022.

SANTOS, Zora. Comida brasileira é comida de preto. *Revista do BDMG Cultural* n. 6. Out, 2022. <https://bdmgcultural.mg.gov.br/artigos/comida-brasileira-e-comida-de-preto/>. Acesso em 15/11/2022.

SAUER, Jonathan D. *Historical Geography of Crop Plants: a select roster*. CRC Press: Boca Raton, Ann Arbor, London, Tokyo. 1993

SEBRAE-MG. *Capivari – projeto gastronômico no Vale – Serro*. Belo Horizonte: Sebrae-MG, 2010.

SEDLMAYER, Sabrina. Dois apontamentos sobre a cozinha mineira contemporânea. In: MENESES, José Newton C. (Org.) *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Sciptum/ALMG, 2020, p. 87-90.

SILVA, C. B. da; VARGAS, M. A. Viver entre margens: sentidos de ser ribeirinho sertanejo no baixo São Francisco. *Revista de Estudos Geoescolares*, vol. 10, núm. 22, pp. 177-188, 2019. Disponível em: <<http://www.geosaberes.ufc.br/geosaberes/article/view/751>>. Acesso em 10/10/2020.

SILVA, Etna Kaliane Pereira da et al. *Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola?* [on-line] *Cadernos de Saúde Pública*, v. 33, n. 4, 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0102-311X00005716>>. Acesso em 12/10/2022.

SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e poder*. A política de abastecimento alimentar nas Minas setecentistas. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

SILVA, Lara. *Queimadas podem causar desequilíbrio ambiental e levar animais silvestres à extinção a longo prazo*. G1 Sul de Minas, 15/09/2021. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2021/09/15/queimadas-podem-causar->



desequilíbrio-ambiental-e-levar-animais-silvestres-a-extincao-a-longo-prazo-diz-biologa.ghhtml>. Acesso em 12/10/2022.

SILVA, M. P. *De gado a café: as ferrovias no Sul de Minas Gerais (1874 - 1910)*. 2012. 205 f. Dissertação (Mestrado em História Econômica) – Programa de Pós-Graduação em História Econômica, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012. Disponível em: <[https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-13032013-102059/publico/2012\\_MarcelPereiraDaSilva.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-13032013-102059/publico/2012_MarcelPereiraDaSilva.pdf)>. Acesso em 10/10/2022.

SILVA, M. T. da; SOLDATI, G. T.; DALLAGNOL, A. H. *GT Biodiversidade da articulação nacional de agroecologia e terra de direitos*. Nossos conhecimentos sobre a sociobiodiversidade: salvaguardando uma herança ancestral. [PDF] Maio/2020. Disponível em: <<https://www.terradedireitos.org.br/uploads/arquivos/Cartilha-Sociobiodiversidade-web%281%29.pdf>>. Acesso em 10/10/2022.

SISTEMA IBGE DE RECUPERAÇÃO AUTOMÁTICA (SIDRA). Produção Agrícola Municipal (PAM). Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>. Acesso em 19/11/2022.

SOS MATA ATLÂNTICA. *Atlas da Mata Atlântica*. [on-line], 2022. Disponível em: <<https://www.sosma.org.br/iniciativas/atlas-da-mata-atlantica/>>. Acesso em 1/11/2022.

TAUNAY, Carlos Augusto. *Manual do agricultor brasileiro*. Org. Rafael de Bivar Marquese. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

THOMPSON, Edward P. *Costumes em comum*. Estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TURNER, Victor. *O processo ritual: estrutura e antiestrutura*. Petrópolis: Vozes, 2013.

UNESCO. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial*. Paris, 17 de outubro de 2003. Trad. Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006.

VALVERDE, Michelle. *Maior cultura agrícola de Minas é formada por florestas plantadas*. [online], 29/05/2021. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/cultura-tem-expansao-em-mg-na-ultima-decada/>>. Acesso em 1/11/2022.

VALVERDE, Michelle. *Piscicultura é pouco explorada em MG*. Diário do Comércio, 20/05/2021. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/tilapia-se-torna-carro-chefe-de-economia-em-morada-nova-de-minas/>>. Acesso em 1/11/2022.

VALVERDE, Michelle. *Safra de grãos de Minas Gerais deverá alcançar um novo recorde*. Diário do Comércio, 09/06/2022. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/safra-de-graos-de-minas-gerais-devera-alcancar-um-novo-recorde/>>. Acesso em 1/11/2022.

VAN GENNEP, A. *Os ritos de passagem*. Petrópolis: Vozes, 2011.

VENTURELLI, Juliana Lucinda. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do Sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. 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. Rio de Janeiro, 2016.

VERANICO. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2022. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Veranico&oldid=64277448>>. Acesso em 24/8/2022.

VIEIRA, E. A. *et al.* *Novas cultivares de mandioca para produção de farinha e fécula nas condições do Cerrado do Brasil Central*. Embrapa Cerrados, Comunicado Técnico, 187. Planaltina, DF: dezembro de 2020. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/222496/1/EDUARDO-ALANO-Comec-187.pdf>>. Acesso em 10/10/2022.

VILAS BOAS, Lucas Guedes. A disseminação da cafeicultura no sul de Minas Gerais e no município de Nepomuceno - MG. *Revista Para Onde?*, v. 13 n. 1, 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.22456/1982-0003.102876>>. Acesso em 10/10/2022.

WEITZMAN, Rodica. As práticas alimentares “tradicionais” no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais. In: *Estud. Soc. e Agric.*, Rio de Janeiro, vol. 21, n. 1, p. 140-159, 2013.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ADAMS, Cristina [et al.]. *Dossiê (Sistema Agrícola Tradicional Quilombola do Vale do Ribeira-SP)*. ADAMS, Cristina [et al.]. – vol. II, São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.

AMARAL, Tarcísio Franco do. *Cenário da avicultura de Minas Gerais (Exclusivo)*. Avicultura Industrial, 15/7/2003. [on-line] Disponível em: <<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/cenario-da-avicultura-de-minas-gerais-exclusivo/20030715-163603-0122>>. Acesso em 12/9/2022.

ARAÚJO, M. L. M. N. de et al. Impactos ambientais nas margens do Rio Piancó causados pela agropecuária. *Revista Brasileira de Gestão Ambiental*, v. 4, n. 1, 2010. Disponível em: <<https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/461>>. Acesso em: 10/11/2022.

AZEVEDO, Ana Lucia. *Com 1 boi por hectare, pecuária extensiva degrada cerrado*. Jornal O Globo, n. 29989, 15/9/2015. Economia, p. 24. Disponível em: <<http://eco-financas.org.br/2016/12/com-um-boi-por-hectare-pecuaria-extensiva-degrada-cerrado/>>. Acesso em 12/10/2022.

BASTOS, S.; GOMES, J. E. Dinâmica da agricultura no Estado de Minas Gerais: análise diferencial-estrutural para o período 1994 a 2008. *RURIS – Revista do Centro de Estudos Rurais – UNICAMP*, v. 5, n. 2, 2011.

BONOMO, J. R. As quitandas de Minas Gerais: uma análise das origens de um alimento luso-afro-brasileiro. Trabalho apresentado ao XIII CONGRESSO LUSO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS



SOCIAIS. São Paulo, 2018b.

BRASIL. *Brasil lidera ranking mundial de exportação de carne de frango*. [on-line] 02/09/2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/noticias/noticias/economia-e-gestao-publica/09/brasil-lidera-ranking-mundial-de-exportacao-de-carne-de-frango>>. Acesso em 12/10/2022.

BRASIL. *Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA*. Conceitos, 2 de janeiro de 2013. Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos>>. Acesso em 1/10/2022.

BRASIL. *Plano nacional de promoção das cadeias de produtos da sociobiodiversidade*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2009. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/123456789/1024>>. Acesso em 10/10/2022.

CASTANHA, T. D. *Religiões afro-brasileiras em Belo Horizonte e região metropolitana: conflitos, violências e legitimação*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2018.

CAVALCANTI, Fernando Antônio Villar Ramalho. *Avicultura caipira: estudo de mercado para a cadeia da galinha caipira*. Natal: SEBRAE/RN, 2019. 108p. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/Avicultura%20caipira.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

*CERRADO sofre efeito de avanço do agronegócio*. [on-line] Estado de Minas, 05/04/2022. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2022/04/05/interna\\_gerais,1357804/cerrado-sofre-efeito-de-avanco-do-agronegocio.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2022/04/05/interna_gerais,1357804/cerrado-sofre-efeito-de-avanco-do-agronegocio.shtml)>. Acesso em 12/10/2022.

CMBH. *Mapeamento revela que mineração é uma das atividades que mais consomem água no Estado*. Câmara Municipal de Belo Horizonte. Superintendência de Comunicação Institucional, 16/04/2019. Disponível em: <<https://www.cmbh.mg.gov.br/comunica%C3%A7%C3%A3o/not%C3%ADcias/2019/04/mapeamento-revela-que-minera%C3%A7%C3%A3o-%C3%A9-uma-das-atividades-que-mais-consomem>>. Acesso em 12/10/2022.

*COMPOST BARN: opção de produção de leite em confinamento*. Milkpoint [on-line], 30/9/2022. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/artigos/cruzadinha/o-que-voce-sabe-sobre-o-compost-barn-231536/>>. Acesso em 12/10/2022.

CONAFER. *Avicultura, a galinha dos ovos de ouro da agricultura familiar*. [on-line], 28 de agosto de 2020. Disponível em: <<https://conifer.org.br/avicultura-a-galinha-dos-ovos-de-ouro-da-agricultura-familiar/>>. Acesso em 12/10/2022.

CRDH. *Comunidades ribeirinhas acusam contaminação do São Francisco*. [on-line], Centro de Referência em Direitos Humanos – CRDH Norte, 13/6/2019. Disponível em: <<http://mg.caritas.org.br/noticias/comunidades-ribeirinhas-acusam-contaminacao-do-sao-francisco>>. Acesso em 12/10/2022.



DAYRELL, Carlos Alberto. *Geraizeiros e biodiversidade no Norte de Minas: a contribuição da agroecologia e da etnoecologia nos estudos dos agroecossistemas tradicionais*. Dissertação (mestrado) - Universidade Internacional de Andalucia, 1998.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 484 páginas.

DIÁRIO DO COMÉRCIO. *Comunidades ribeirinhas do rio Paraopeba já receberam mais de 800 milhões de litros de água potável*. [on-line], 12/8/2020. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/economia/comunidades-ribeirinhas-ao-longo-do-rio-paraopeba-ja-receberam-mais-de-800-milhoes-de-litros-de-agua-potavel/>>. Acesso em 12/10/2022.

DIAS, Maria Odila da Silva. Nas fímbrias da escravidão urbana: negras de tabuleiro e de ganho. In: *Estudos Econômicos* (São Paulo), v. 15, n. Especial, p. 89–109, 1985.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Prefácio. In: *Libertas entre sobrados: mulheres negras e trabalho doméstico em São Paulo*. São Paulo: Alameda Editorial, 2013. p. 9–17.

DIEGUES, Antônio Carlos *et. al.* *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. São Paulo: Ministério do Meio Ambiente, 2000; 176 p. Disponível em: <<http://www.bibliotecaflorestal.ufv.br/handle/123456789/9907>>. Acesso em: 10/10/2022.

DUTRA, R. C. A. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. In: *Anais do SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE*. Recife, 2005.

EIDT, J.; UDRY, Consolacion. Sistemas agrícolas tradicionais no Brasil. *Coleção Povos e Comunidades Tradicionais*, v. 3, 2019. Biblioteca da Rede – Agroecologia no Campo e na Cidade. <https://redemg.org.br/biblioteca/>

EMATER. *Estudo aponta soluções para reduzir impactos ambientais da pecuária*. [on-line], 28/12/2007. Disponível em: <[https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/estudo-aponta-solucoes-para-reduzir-impactos-ambientais-da-pecuaria/?flagweb=novosite\\_pagina\\_interna&id=1238](https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/estudo-aponta-solucoes-para-reduzir-impactos-ambientais-da-pecuaria/?flagweb=novosite_pagina_interna&id=1238)>. Acesso em 12/10/2022.

EXAME. *Acabar com a grilagem é o melhor jeito de salvar a pecuária e a Amazônia*. Revista Exame [on-line], 28/03/2022. Disponível em: <<https://exame.com/colunistas/ideias-renovaveis/acabar-com-a-grilagem-e-o-melhor-jeito-de-salvar-a-pecuaria-e-a-amazonia>>. Acesso em 12/10/2022.

FAO. *The state of the world's biodiversity for food and agriculture*, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). Roma: FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments, 2019. 572 pp. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>>. Acesso em 11/10/2022.

FONSECA, Ascânio Vitor Vasconcelos; BRAGA, Marcelo José. Dependência produtiva dos avicultores integrados de Viçosa. Embrapa: *Revista de Política Agrícola*. Ano XXVI – nº2 – Abr./Maio/Jun. 2017. p. 62-73. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br>



/digital/bitstream/item/167201/1/Dependencia-produtiva-dos-avicultores.pdf>. Acesso em 1/11/2022.

FUNDAÇÃO PALMARES. *Comunidades certificadas*. [on-line] 2022. Disponível em: <<https://www.palmares.gov.br/sites/mapa/crqs-estados/crqs-mg-22082022.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

GIACOMINI, Sonia Maria. *Mulher e escrava - uma introdução histórica ao estudo da mulher negra no Brasil*. 1ª ed. Curitiba: Appris, 2012.

GONÇALVES, Ana Maria. *Um defeito de cor*. 26ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

GONZALEZ, Lélia. A mulher negra na sociedade brasileira: uma abordagem político-econômica. In: GONZALEZ, Lélia: *Primavera para as rosas negras*. 1ª ed. São Paulo (SP): União de Coletivos Pan Africanistas (UCPA), 2018a. p. 34–53

GRAHAM, Richard. *Alimentar a cidade*. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

JESUS, Carolina Maria de. *Quarto de despejo: diário de uma favelada*. São Paulo: Editora Ática, 1993.

LANGANKE, Roberto. *Eutrofização*. Conservação para Ensino Médio 2022. Disponível em: <[http://ecologia.ib.usp.br/lepac/conservacao/ensino/des\\_eutro.htm](http://ecologia.ib.usp.br/lepac/conservacao/ensino/des_eutro.htm)>. Acesso em 10/10/2022.

LAWS, Bill. *50 Plantas que mudaram o rumo da História*. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2021.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. 1ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008

MACHADO FILHO, Aires da Mata. *O negro e o garimpo em Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1985.

MAFRA, Erich. *DSM divulga censo de confinamento de 2021*. Revista Forbes [on-line], 8/12/2021. Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbesagro/2021/12/dsm-divulga-censo-de-confinamento-de-2021>>. Acesso em 12/10/2022.

MAKUTA, Glenn. *Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las*. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018. 128p. Disponível em: <[https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2018/02/slowfood-publicacao\\_ok.pdf](https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2018/02/slowfood-publicacao_ok.pdf)>. Acesso em: 19/10/2022.

MAPA. *Estado da arte das pastagens em Minas Gerais*. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2015. Disponível em: <<http://www.faemg.org.br/Content/uploads/publicacoes/arquivos/De4W1592321598974.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.





MDS. *Pesquisa de avaliação da situação de segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas tituladas.* [on-line], 2014. Disponível em: <<https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/406.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em 19/11/2022.

MOURA, Clóvis. *Sociologia do negro brasileiro*. São Paulo: Editora Perspectiva S.A., 2020.

NETO, Fernando. *Aquicultura e pesca no reservatório de Três Marias - MG*. Codevasf, Desenvolvimento Territorial, Recursos Pesqueiros e Aquicultura, 13/7/2020. Disponível em: <<https://www.codevasf.gov.br/linhas-de-negocio/desenvolvimento-territorial/recursos-pesqueiros-e-aquicultura/recursos-pesqueiros-e-aquicultura>>. Acesso em 10/10/2022.

NOGUEIRA, Claudia Mazzei; JESUS, Edivane de. *A pequena produção avícola familiar e o sistema de integração no oeste catarinense: "uma prisão de portas abertas"*. Cad. CRH 26 (67), Abril de 2013. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-49792013000100009>>. Acesso em 10/9/2022.

NOGUEIRA, J. M.; SALGADO, G.; NASCIMENTO JUNIOR, A. *Plano de negócios, unidades de conservação e diversidade biológica: lógica empresarial como alternativa de gestão ambiental?* In: ENCONTRO NACIONAL SOBRE GESTÃO EMPRESARIAL E MEIO AMBIENTE, 8., Rio de Janeiro, 2005. Anais [...], Rio de Janeiro: EBAPE/FGV, 2005, p. 4 apud CONAB. Sociobiodiversidade – interação do homem, mercado e natureza; Compêndio de estudos Conab, V.25, 2020. Disponível em: <[https://www.conab.gov.br/institucional/publicacoes/compendio-de-estudos-da-conab/item/download/40577\\_a3280004e0ceb54e8c5c9ce9fd54e0bf](https://www.conab.gov.br/institucional/publicacoes/compendio-de-estudos-da-conab/item/download/40577_a3280004e0ceb54e8c5c9ce9fd54e0bf)>. Acesso em 10/10/2022.

PACHECO, Clarissa. *Agropecuária é segunda maior responsável por gases do efeito estufa no Brasil: 27% do total.* [on-line], 19/05/2022. Disponível em: <<https://politica.estadao.com.br/blogs/estadao-verifica/agropecuaria-gases-efeito-estufa-anitta/>>. Acesso em 12/10/2022.

PALHARES, J. C. P. *Impacto ambiental de frangos de corte: revisão do cenário brasileiro*. In: PALHARES, J. C. P.; KUNZ, A. (Ed.). *Manejo ambiental na avicultura*, 2011. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2011. p. 11-34. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/920809>>. Acesso em 11/10/2022.

PEIXE BR. *Associação Brasileira da Piscicultura*. [on-line], 2021. Disponível em: <<https://www.peixebr.com.br>>. Acesso em 1/11/2022.

POMAR, Marcos Hermanson. *Quando a embalagem esconde a realidade: choques, maus-tratos e fraudes na vida das galinhas "livres de gaiola"*. O Joio e o Trigo, 17/6/20. [on-line] Disponível em: <<https://ojoioeotrigo.com.br/2020/06/quando-a-embalagem-esconde-a-realidade-choques-maus-tratos-e-fraudes-na-vida-das-galinhas-livres-de-gaiola/>> Acesso em 10/9/2022.



REIS, Ana Carla Fonseca. *Diversidade cultural e biodiversidade* - patrimônios interdependentes e pré-requisitos para o desenvolvimento sustentável. II ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Faculdade de Comunicação/UFBA, Salvador-Bahia, 3 a 5 de maio de 2006. Disponível em: <[http://www.cult.ufba.br/enecul2006/ana\\_carla\\_fonseca\\_reis.pdf](http://www.cult.ufba.br/enecul2006/ana_carla_fonseca_reis.pdf)>. Acesso em 10/10/2022.

RIBEIRO G.; MORAIS F. M. O.; PINHO L. (In)segurança alimentar de comunidade quilombola no Norte de Minas Gerais. *Ciência, Cuidado e Saúde*, 2015, 14(3), 1245 - 1250. Disponível em: <<https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/CiencCuidSaude/article/view/21845>>. Acesso em 12/10/2022.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Vaqueiros, bois e boiadas – trabalho, negócio e cultura na pecuária do nordeste mineiro. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 10/4/1998, p. 135-164. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/127/123>>. Acesso em 10/10/2022.

RIBEIRO, Gustavo; WERNECK, Luiz. *Rio São Francisco foi afetado por contaminação da barragem de Brumadinho*. [on-line] Estado de Minas, 23/03/2019. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2019/03/23/interna\\_gerais,1040345/rio-sao-francisco-foi-afetado-por-contaminacao-da-barragem-de-brumadin.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2019/03/23/interna_gerais,1040345/rio-sao-francisco-foi-afetado-por-contaminacao-da-barragem-de-brumadin.shtml)>. Acesso em 12/10/2022.

RIBEIRO, L.M. *O milho nas vidas e lutas do povo Xakriabá*. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Formação Intercultural Para Educadores Indígena, Habilitação em Ciências da Vida e da Natureza.) – Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2019.

RIBEIRO, Luiz. *Ribeirinhos ao longo do Rio Doce ainda sofrem efeitos da lama*. [on-line]. Estado de Minas, 13/5/2016. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2016/05/13/interna\\_gerais,762194/ribeirinhos-ao-longo-do-rio-doce-ainda-sofrem-efeitos-do-mar-de-lama.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2016/05/13/interna_gerais,762194/ribeirinhos-ao-longo-do-rio-doce-ainda-sofrem-efeitos-do-mar-de-lama.shtml)>. Acesso em 12/10/2022.

ROCHE, Daniel. *Humeurs vagabondes*. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages. Paris: Fayard, 2003.

ROCKSTRÖM, J. *et al*. Planetary boundaries:exploring the safe operating space for humanity. *Ecology and Society*, 2009, 14(2): 32. [on-line]. Disponível em: <<http://www.ecologyandsociety.org/vol14/iss2/art32>>. Acesso em 12/10/2022.

SANTILLI, Juliana. *Agrobiodiversidade e direito dos agricultores*. São Paulo: Peirópolis, 2009. 517p.

SARTI, Raffaella. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). *Cadernos Pagu*, n. 39, p. 87–158, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-83332012000200004>.

SEAPA. *Bovinocultura de leite e corte*. Belo Horizonte (MG): SEAPA - Subsecretaria de Política e Economia Agrícola. Maio/2022. Disponível em: <[http://www.agricultura.mg.gov.br/images/documentos/relatorios/bovinocultura\\_leite\\_corte\\_maio\\_2022.pdf](http://www.agricultura.mg.gov.br/images/documentos/relatorios/bovinocultura_leite_corte_maio_2022.pdf)>. Acesso em 1/11/2022.



SEAPA. *Dados da produção pesca e aquicultura de Minas Gerais e Brasil*. Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, Subsecretaria de Política e Economia Agrícola. Belo Horizonte - MG: Dezembro/2019. Disponível em: <[http://www.iter.mg.gov.br/images/documentos/pesca\\_aquicultura\\_jan\\_2020\[1\].pdf](http://www.iter.mg.gov.br/images/documentos/pesca_aquicultura_jan_2020[1].pdf)>. Acesso em 12/10/2022.

SEAPA-MG. *Seapa indica confinamento de bovinos para pequenos pecuaristas de Minas*. [online], 31/7/2013. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/institucional/55-conteudo/noticias/2683-seapa-indica-confinamento-de-bovinos-para-pequenos-pecuaristas-de-minas>>. Acesso em 12/10/2022.

SECT-MG. *Relatório de estudos ambientais e regularização do Parque Aquícola São Francisco-2, Reservatório de Três Marias*. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior de Minas Gerais, outubro de 2007. Disponível em: <[http://www.rmpcecolgia.com/art\\_pdf/eia\\_sf2.pdf](http://www.rmpcecolgia.com/art_pdf/eia_sf2.pdf)>. Acesso em 10/10/2022.

Sedese – Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social. Minas tem mais uma comunidade quilombola reconhecida oficialmente pela Fundação Palmares. Disponível em: <https://social.mg.gov.br/noticias-artigos/743-minas-tem-mais-uma-comunidade-quilombola-re-conhecida-oficialmente-pela-fundacao-palmares>. Acesso em 12/12/2022.

SILVA, Henrique Ataíde da. *Mandioca, a rainha do Brasil?* Ascensão e queda da *Manihot esculenta* em São Paulo. (Dissertação de Mestrado) São Paulo: USP/PPGHS, 2008.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 4ª edição. São Paulo: Cia Editora Nacional, Editora da Universidade de São Paulo, 1971.

SPADOTTO, C. A., SPADOTTO, A. J. *Problemas ambientais no manejo de pastagens: uso de pesticidas e fertilizantes e mineralização do rebanho*. In: SIMPÓSIO SOBRE MANEJO DA PASTAGEM, 23, 2006, Piracicaba, SP. As pastagens e o meio ambiente. Piracicaba, SP: FEALQ, 2006. p. 425-437. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/131065/1/2006AA-046.pdf>>. Acesso em 12/10/2022.

UNEP/UNESCO. *Cultural diversity and biodiversity for sustainable development: a jointly convened UNESCO and UNEP high-level Roundtable held on 3 September 2002 in Johannesburg, South Africa during the World Summit on Sustainable Development*. United Nations Environment Programme, 2003, 60 p. Disponível em: <[https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132262\\_eng](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132262_eng)>. Acesso em 10/10/2022.

UNESCO. *Convenção sobre a proteção e promoção da diversidade das expressões culturais*. 2007. Disponível em: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000150224>>. Acesso em: 10/10/2022.

VARELLA, Marcelo. *Pecuária: confinamento completa 30 anos em MG*. [online], S/D. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/component/content/article?id=1165:244>>. Acesso em 12/10/2022.

VERÍSSIMO, Antonio Crispim. *A história de um cantador de vissungo*. Entrevista concedida ao Museu da Pessoa em 04/08/2007. Disponível em <https://museudapessoa.org/historia->



detalhe/?id=2537. Acesso em 12/10/2022.

WEITZMAN, Rodica. As práticas alimentares “tradicionais” no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais. *Estudos. Soc. e Agric.* Rio de Janeiro, v. 21, n. 1, 2013. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/362/358>>. Acesso em 12/10/2022.



**IEPHA  
INSTITUTO PERIFÉRICO**

**CONCEITUAÇÃO E PANORAMA DA COZINHA MINEIRA**

**Belo Horizonte – 2023**



**IEPHA  
INSTITUTO PERIFÉRICO**

**CONCEITUAÇÃO E PANORAMA DA COZINHA MINEIRA**

Documento técnico integrante do projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais” – Pronac 210870 (Lei Federal).

*Apêndice A*

**Belo Horizonte – 2023**



## FICHA TÉCNICA

### **lepha-MG**

#### **Equipe técnica**

Bruno Vinícius Leite de Moraes  
Débora Raiza Carolina Rocha Silva  
Nicole Faria Batista

### **Instituto Periférico**

#### **Diretora-Presidente**

Gabriela Santoro

#### **Diretora Executiva**

Lilian Nunes

#### **Diretora Financeira e Jurídica**

Daniela Savoi

#### **Coordenadora do projeto**

Luciana Praxedes

#### **Revisora**

Vanice Araújo

#### **Textos**

##### *Caracterização histórica*

José Newton Coelho Meneses

##### *Relatório de pesquisa – Levantamento de dados disponibilizados pelo acervo de documentos do Programa ICMS Patrimônio Cultural*

Clotildes Avellar Teixeira

Fernanda Mendes Santos

Isabella Caroline de Souza

Luca Palmesi



## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1</b> - Sistemas culinários do milho e da mandioca .....	290
<b>Mapa 2</b> - Densidade do sistema culinário da mandioca .....	291
<b>Mapa 3</b> - Densidade do sistema culinário do milho .....	292
<b>Mapa 4</b> - Subtipo produção por mesorregião .....	302
<b>Mapa 5</b> - Subtipo culinária por mesorregião .....	314
<b>Mapa 6</b> - Subtipo sociabilidades por mesorregião .....	320





## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> - Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião .....	281
<b>Gráfico 2</b> - Bens culturais por mesorregião – sistemas culinários do milho e da mandioca ...	284
<b>Gráfico 3</b> - Sistema culinário do milho por mesorregião .....	285
<b>Gráfico 4</b> - Sistema culinário da mandioca por mesorregião .....	286
<b>Gráfico 5</b> - Distribuição por tipologia .....	293
<b>Gráfico 6</b> - Distribuição por subtipo .....	295
<b>Gráfico 7</b> - Tipologia: processamento .....	297
<b>Gráfico 8</b> - Processamento – subtipo: artefatos .....	298
<b>Gráfico 9</b> - Processamento – subtipo: edificação .....	300
<b>Gráfico 10</b> - Processamento – subtipo: produção .....	301
<b>Gráfico 11</b> - Tipologia: culinária .....	303
<b>Gráfico 12</b> - Culinária – subtipo: aperitivos .....	304
<b>Gráfico 13</b> - Culinária – subtipo: mesa .....	306
<b>Gráfico 14</b> - Culinária – subtipo: quitanda .....	308
<b>Gráfico 15</b> - Culinária – subtipo: sobremesa .....	310
<b>Gráfico 16</b> - Culinária – subtipo: outros .....	312
<b>Gráfico 17</b> - Tipologia: sociabilidades .....	315
<b>Gráfico 18</b> - Sociabilidades – subtipo: ofícios .....	316
<b>Gráfico 19</b> - Sociabilidades – subtipo: comércio .....	317
<b>Gráfico 20</b> - Sociabilidades – subtipo: festejo/rito .....	318



## LISTA DE QUADROS E TABELAS

<b>Quadro 1</b> - Inventários de pesquisa que fundamentam a narrativa do dossiê técnico .....	268
<b>Tabela 1</b> - Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião .....	282
<b>Tabela 2</b> - Números de bens de cada sistema culinário (milho e mandioca) por mesorregião .....	287
<b>Tabela 3</b> - Frequência dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca .....	289
<b>Tabela 4</b> - Ocorrências de cada tipologia .....	294
<b>Tabela 5</b> - Ocorrências de cada subtipo .....	295
<b>Tabela 6</b> - Ocorrências de cada subtipo da tipologia processamento .....	297
<b>Tabela 7</b> - Ocorrências do subtipo artefatos .....	299
<b>Tabela 8</b> - Ocorrências do subtipo edificações .....	300
<b>Tabela 9</b> - Ocorrências do subtipo produção .....	301
<b>Tabela 10</b> - Ocorrências de cada subtipo da tipologia culinária .....	303
<b>Tabela 11</b> - Ocorrências dos nomes controlados do subtipo aperitivo .....	305
<b>Tabela 12</b> - Ocorrências do subtipo mesa .....	307
<b>Tabela 13</b> - Ocorrências do subtipo quitanda .....	309
<b>Tabela 14</b> - Ocorrências do subtipo sobremesa .....	311
<b>Tabela 15</b> - Ocorrências do subtipo outros .....	313
<b>Tabela 16</b> - Ocorrências dos nomes controlados da tipologia sociabilidades .....	315
<b>Tabela 17</b> - Ocorrências do subtipo ofícios .....	317
<b>Tabela 18</b> - Ocorrências do subtipo comércio .....	318
<b>Tabela 19</b> - Ocorrências dos nomes controlados do subtipo festejo/rito .....	319



## LISTA DE ABREVIATURAS

**GDI** – Gerência de Documentação e Informação

**IBGE** – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

**ICMS** – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços

**Iepha** – Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

**Ipac** – Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural dos Municípios

**Iphan** – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**Pronac** – Programa Nacional de Apoio à Cultura

**Sebrae** – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

**Unesco** – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura



## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	242
<b>I - CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA</b> .....	243
Introdução .....	243
1 A compreensão da cozinha mineira como patrimônio .....	248
1.1 A base conceitual da paisagem cultural da cozinha mineira .....	251
1.2 Em busca da paisagem cultural da cozinha mineira .....	256
1.3 A paisagem cultural como instrumental compreensivo .....	261
1.4 Paisagem cultural da cozinha mineira: uma definição .....	265
1.5 A paisagem cultural da cozinha mineira na pesquisa, na narrativa e na salvaguarda .....	269
Considerações finais .....	271
<b>II - RELATÓRIO DE PESQUISA</b> .....	272
2 Levantamento de dados disponibilizados pelo acervo de documentos do Programa ICMS Patrimônio Cultural .....	272
2.1 Apresentação .....	272
2.2 Metodologia .....	275
2.3 Mapeamento .....	278
2.3.1 Dados gerais do mapeamento .....	278
2.4 Sistemas culinários do milho e da mandioca: dados relativos aos recortes mesorregionais .....	282
2.5 Nomes controlados, tipologias, subtipologias .....	288
Considerações finais .....	321
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	324



## APRESENTAÇÃO

O presente documento técnico constitui-se como parte integrante dos objetivos específicos elencados no projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais” – Pronac 210870 (Lei Federal), realizado pelo Instituto Periférico em cooperação técnica com o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha). Este documento contém a caracterização do objeto central do projeto – a cozinha mineira – e suas principais referências culturais identificadas pela equipe de pesquisadores junto às mais diversas fontes. Assim, são apresentados direcionamentos teórico-metodológicos consolidados a partir de leituras, levantamento documental, pesquisa bibliográfica, reuniões para escuta e diálogo, bem como análise dos dados identificados e reflexões acerca do objeto e sua relação com a formação da identidade mineira.

Também integra este documento a metodologia de trabalho proposta para o desenvolvimento do processo de registro da cozinha mineira como patrimônio cultural no estado, além dos critérios sócio-históricos e culturais que nortearão tal pedido e servirão de referência para a inclusão posterior de novos bens.

Inicialmente, é indicada a caracterização histórica e a compreensão da cozinha mineira como patrimônio, além da proposta de uma paisagem cultural dessa cozinha. Depois, em um recorte mais específico, são descritos os parâmetros referenciais citados anteriormente, como ingredientes, práticas, saberes, ofícios, territórios, tradições e diálogos culturais. Por fim, a cozinha mineira é delineada a partir de três repertórios culturais, que sustentam e justificam a sua categorização como paisagem cultural.

Na segunda parte deste documento técnico, é apresentado o levantamento de dados realizado junto ao acervo de documentos do programa ICMS Patrimônio Cultural, pertencente ao Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, em busca de referências da nossa cozinha nos bens culturais imateriais identificados pelos municípios mineiros participantes do programa. Tais dados também integram e exemplificam a discussão teórica que precede tal exposição.



## I - CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA

### Introdução

Contrariando teorias que indicam a invenção recente da comida mineira, as expressões “mineira”, “mineiro” ou “à mineira” estão documentadas nas primeiras edições de livros de cozinha do século XIX, como o “Cozinheiro Imperial” (1840), o primeiro livro de cozinha impresso em nosso país, e o “Cozinheiro Nacional” (1874-1888). Ambos já pontuavam a terminologia de receitas ligadas ao fazer da cozinha em Minas Gerais.<sup>81</sup> Neste último, é a regionalidade mais ressaltada nos títulos e nas descrições dos modos de fazer.

Tais livros, no entanto, podem ser classificados como textos de gastronomia e são excepcionais fontes para a história da nossa alimentação ao evidenciarem como a narrativa sobre pratos, ingredientes e modos de fazer aponta heranças e tradições. Contudo, não são textos de análise histórica, como os que baseiam a construção teórica deste documento técnico.

Ao projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais” interessa a compreensão da cozinha mineira como identidade e patrimônio. Importante, então, a distinção do projeto citado de outros – também relevantes –, além da diferenciação de promotores da gastronomia mineira ou de sua regionalização. É a compreensão patrimonializadora de um lado, e a informação/promoção da culinária mineira e das nossas práticas alimentares de outro. Ambos os caminhos são necessários e contribuem para toda a cadeia da cozinha mineira.

---

<sup>81</sup> No Brasil, durante o século XIX, poucas são as edições de livros culinários. Destacam-se os insuficientemente estudados e razoavelmente citados *Cozinheiro Imperial* (1840) e *Cozinheiro Nacional* (1874-1888), além de *Doceira Brasileira* (1851) e *Dicionário do Doceiro Brasileiro* (1892). As indicações das pesquisas induzem-nos a pensar em relativo sucesso editorial dessas obras no tempo de suas primeiras edições, obviamente considerando os limites do conjunto de leitores da época. O prefácio da edição de 1877 de *Cozinheiro Imperial* indica as reimpressões de 1843, 1852 e 1859 e sabemos da “nona” edição, de 1884. É conhecido, ainda, que a edição de 1852 acrescentou 422 novas receitas, conforme Couto (COUTO 2007, p. 120). O *Cozinheiro Nacional* inspira ainda mais indagações. Muitas incógnitas e poucas pesquisas exigem compreensões mais acuradas dessa edição que, atenta para o nacional, distingue regionalidades e elenca originalidades. Nem mesmo sua autoria é certa: atribuída, em algumas edições a Paulo Salles, apresenta-se como “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeia”.



São muitas as possibilidades para o recorte necessário de compreensão e de patrimonialização do projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais”, que descreve e valoriza uma generalidade do saber e do fazer cozinha, mas, no entanto, propõe um problema específico de investigação. O recorte é necessário e visa ao registro da cozinha como um bem imaterial da cultura mineira.

Para tal, considera-se que a cozinha mineira se evidencia, para nós e para o outro, em características primordialmente referentes à qualidade de seus sabores, às técnicas específicas do fazer, a alguns ingredientes cotidianos e à centralidade que existe na vida doméstica e familiar, em que ela se mostra, sobretudo como hospitalidade.<sup>82</sup>

A nossa cozinha é o espaço do fazer, valorizado pelos “da casa” e pelos convidados, e é o lugar público e comercial congregador de consumidores de restaurantes pelos sabores identificados como “de Minas” (característicos ou típicos). Somam-se aqueles modos de fazer que denotam saberes e conceitos do bem comer e, principalmente, a narrativa da cozinha expressa como uma paisagem cultural<sup>83</sup>, composta de espaços, sabores, costumes, hábitos, técnicas, instrumentos, desejos e gestos identificadores de uma essência de mineiridade.

O recorte de compreensão e de patrimonialização proposto para o dossiê técnico que embasa o projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais” elegeu os sistemas culinários do milho e da mandioca como pontos específicos de registro da cozinha mineira como bem imaterial do estado. O recorte a ser abordado no dossiê, intitulado de “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca”, justifica-se pela expressiva presença dos dois insumos no levantamento documental realizado junto às fichas de inventário encaminhadas pelos municípios no âmbito do programa ICMS Patrimônio Cultural<sup>84</sup>.

---

<sup>82</sup> A hospitalidade é uma prática muito remota. Estudos de vários tempos e dicionários antigos a definem, como o verbete da *Encyclopédie*. Bluteau define a hospitalidade como “A caridade, que se usa no agasalho dos estrangeiros e peregrinos”. Moraes a traduz como “A virtude de dar hospedagem e gasalhado aos amigos ou aos pobres peregrinos e estrangeiros”. O *Traité de l’orthographe Française en forme dictionnaire*, de Charles Leroy, em sua edição de 1792, define hospitalidade como “caridade que se exerce alojando estrangeiros”. Na Enciclopédia, o artigo “Hospitalité” é de autoria de Jaucourt, ele próprio um *chevalier* viajado e experiente que toma a hospitalidade como uma virtude e a analisa sob aspecto do direito, da moral e da ética. Já Diderot vê a hospitalidade como a maneira pela qual se dá o contato entre as civilizações (ROCHE, 2003).

<sup>83</sup> Os campos dessa paisagem cultural serão apresentados adiante.

<sup>84</sup> O programa ICMS Patrimônio Cultural incentiva os municípios mineiros a preservar seu patrimônio cultural por meio de repasse de recursos, além de estimular ações de salvaguarda dos bens protegidos diretamente pelos municípios.



Historicamente, a cultura alimentar de Minas Gerais foi construída a partir de múltipla interculturalidade, e tais encontros, diversos e singulares, evidenciam-se nos valores e na riqueza da nossa cultura. Mais que a comida, a cozinha mineira é narrativa de uma cultura única, em permanente movimento no território de Minas Gerais.

Busca-se compreender uma cozinha que, além do fogão e do fogo, congrega os significados dos dois e o que eles promovem como sentidos e vivências. Símbolo de liberdade para muitas de nossas etnias formadoras, o fogo, materialmente, promove calor para o cozer e o agasalhar e significa a capacidade do homem de optar pela sua própria comida. Quem tem seu próprio fogo tem liberdade, porque há a possibilidade das escolhas. E isso se aplica, sobretudo, nas escolhas do que cozer e do que comer<sup>85</sup>. Tão forte essa simbologia que, até meados do século XIX, referia-se aos domicílios como “fogos”. Esse é um fato histórico importante em nossa cultura: ter fogo e cozinha significava liberdade, a própria condição máxima de ser humano. Tal compreensão incorpora os espaços contíguos à cozinha, muitas vezes fora da casa, como a fornalha ou o fogo de chão para os doces, o forno de quitandas, as tachas de farinha e o quintal. Este último é complemento essencial do fazer comida, das escolhas e das buscas na produção do alimento. Associado intimamente à cozinha e à casa, o quintal é espaço complexo e múltiplo da domesticação e da domesticidade; do familismo, das crianças, das mulheres e dos homens, das relações com a vizinhança e com o espaço público das ruas. A cozinha mineira é o vasculhar do quintal e desejar o que ele não tem<sup>86</sup>. Os quintais da vizinhança se complementam nas trocas e nas opções produtivas.

A cozinha mineira pode ser definida como o conjunto de práticas e de modos de fazer os alimentos construído por relações socioculturais das diversas regiões do estado em uma complexidade de sistemas, como os culinários, os agrícolas e os alimentares, em diálogo com uma *oikonomia* complexa de um cotidiano rico. As vinculações territoriais de tais alimentos, muitos deles cultivados nos quintais domésticos, suas hortas e seus pomares, representam a diversidade e a tipicidade da cozinha, não restringindo-a a um único sistema alimentar. Os saberes são expressos não somente por meio de técnicas e usos de instrumentos tradicionais, como tachos, fornos de barro e fogão a lenha, mas estão presentes na comensalidade diária,

---

<sup>85</sup> Uma boa análise desse valor é encontrada em SLENES (2000).

<sup>86</sup> MENESES (2020); MENESES (2015).





nas festividades, nas feiras e nos mercados, na religiosidade e em suas comidas de devoção, além do caráter de hospitalidade, ultrapassando os limites do ambiente físico da cozinha, criando diversos lugares de acolhimento e de sociabilidade. Na cozinha mineira, está presente também o valor da continuidade e da transmissão de saberes, fortalecendo a sua identidade e construindo a sua memória social.

A percepção do “à mineira”, do jeito mineiro de tratar a cozinha e da própria cozinha mineira pelo outro, costuma ser parte da construção do que nós mesmos entendemos como nossa comida. De certa forma, somos também o que o outro projeta sobre nós ou como nos representa. Afinal, também a projeção tem aderência a uma realidade vivida por alguém que experimentou uma cultura e a identificou com sua cozinha. Na nossa cozinha, precisamos inventariar não apenas o que concebemos como nosso, mas como a visão externa a vê e a representa.

A investigação e os investigadores do projeto “Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais”, que visa ao registro, inicialmente, de dois sistemas culinários pertencentes à cozinha mineira como patrimônio imaterial do estado, têm caráter inter e transdisciplinar. Nesse sentido, a reflexão e o texto fundamentam-se nos conceitos básicos de cultura, identidade, tradição, memória social e patrimônio.

A cozinha e a comida de uma dada regionalidade fazem parte de um todo integrado da cultura que envolve múltiplas práticas, saberes, instrumentos, lugares, relações, produtos naturais, transformações, inteligências, valores, significados, gentes. Pensar a generalidade da cozinha é tomar a comida não apenas como um produto necessário à sobrevivência, mas como uma linguagem a possibilitar a compreensão de racionalidades e de inteligências construtoras de ações de manutenção da vida e atribuição de significados a elas. A inteligência humana se liga intrinsecamente aos fatos naturais, em um desenvolvimento histórico, como liames de um mesmo tecido sócio-histórico que chamamos de cultura. A compreensão dessa trama se fragmenta em nosso arbítrio e nos possibilita narrar apreensões das partes componentes de um todo da vivência humana. A ideia de cozinha, assim, traduz mais que um espaço próprio da cocção, assumindo o sentido da comida feita em realidades sócio-históricas e o que ela informa sobre a construção social, de um todo da cultura da qual ela é parte. A cozinha mineira desperta sentimentos de pertencimento e projeções do viver em Minas.



A comida mineira narra Minas. Massimo Montanari afirma “que toda narrativa sobre o alimento e a mesa possui uma densidade especial, uma trama de perspectivas que a enriquece de conteúdos e de significados. Pois narram-se coisas que, por sua vez, narram” (MONTANARI, 2016, p. 11). Na busca pela compreensão das coisas, dos artefatos como linguagem e como inteligência, como parte do gesto humano, apreende-se a comida como artefato-linguagem-narrativa. É interessante, de antemão, perceber como, na atualidade, os estudos culturais, cada vez mais, tomam os alimentos e as cozinhas como demarcadores da complexidade multicultural (PERULLO, 2013, 91). As cozinhas, de modo geral, são narrativas críveis e de fácil compreensão dos repertórios mais amplos das culturas.

No decorrer do século XX, muitas narrativas expressaram leituras da mesa mineira, de sua cozinha e de sua comida. De romancistas a ensaístas, de intelectuais a *chefs* de cozinha, de poetas a cientistas sociais, várias são as interpretações de uma mesa diversa que traduz contextos e expressa manifestações culturais. As narrativas tentam, na maioria dos casos, mas não em sua totalidade, sintetizar a complexidade da mesa mineira em compreensões simplificadoras, às vezes, simplistas. Apegam-se ao modelo das tentativas de compreensão marcadas pela preocupação regionalista, reafirmativa de parâmetros de estudos tradicionais como os de Câmara Cascudo e os de Gilberto Freyre. As práticas alimentares, múltiplas e diversas, são encaixadas na tríade de culturas formadoras – portuguesa, indígena e africana – , também elas unitariamente observadas. A síntese costuma esquecer a multiplicidade de culturas contidas nessas três dimensões de Europa, África e ameríndia, bem como dos encontros e diálogos transformadores e criadores da novidade, próprios das difusões e dos encontros culturais. Nesse sentido, esses estudos simplificam em demasiado a memória social. Não raro, alguns deles observam ensaisticamente subunidades regionais, não denotadoras das complexidades de diálogos, de fatores culturais, construídos por uma história desse complexo território das Minas. Como disse Guimarães Rosa sobre Minas,

Sobre o que, em seu território, ela ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura: no clima, na flora, na fauna, nos costumes, na geografia, lá se dão encontro, concordemente, as diferentes partes do Brasil. Seu orbe é uma pequena síntese, uma encruzilhada, pois Minas Gerais é muitas. São, pelo menos, várias Minas. (ROSA, 1957)



O ensaísmo regionalista, tão em voga no século XX, sofre críticas, mas continua a ser experimentado pelos seus próprios críticos em nossos dias. São ensaios de certa escola que vê a comida como exemplo de localismos medulares e de nacionalismos e, também, estudos recentes que, provocadores, pasteurizam e buscam unidades estanques, quando deveriam reconhecer diversidades de manifestações ricas e variadas, dialogantes com maior multiplicidade de culturas. Partem ambos os tipos de estudos de perspectivas válidas: não há fronteira limítrofe para a comida regional e há inserção de fatores socioambientais e culturais variados na construção de uma dada comida. No entanto, contraditoriamente, abandonam essa premissa complexa e constroem unidades simplificadoras e negadoras da realidade variada e diversa. São exemplos respectivos desses tipos de ensaio em temporalidades distintas o *História da alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo, e o recente *A culinária caipira da Paulistânia*, de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos. Precisamos evitar a construção de uma unidade simplista da regionalidade culinária mineira, principalmente não opondo as nossas identificações a outras manifestações de outras regiões e, mais fortemente, não negando o outro para ressaltar o nosso.

A despeito da crítica generalista, os estudos do século XX sobre a comida dos mineiros são diversos e podem nos indicar construções intelectuais com sentidos díspares. A pesquisa para o registro de todo e qualquer elemento da cozinha mineira precisa aquilatar, em amostra significativa, ensaios intelectuais, estudos acadêmicos, textos literários, depoimentos, documentos arquivísticos, eventos e outros registros patrimoniais já feitos, no sentido de apreender as práticas cotidianas e a transformação delas em identidades valorosas, em patrimônio.

## 1 A COMPREENSÃO DA COZINHA MINEIRA COMO PATRIMÔNIO

A reflexão proposta por este primeiro documento técnico parte de quatro pressupostos básicos e de uma premissa fundante. O primeiro pressuposto é de que a compreensão do patrimônio é trabalho complexo que não suporta fidelidade a modelos compreensivos previamente impostos. A estranheza é abertura para compreender o inesperado e para ouvir, sem os filtros de um modelo, o explicado pelos detentores do saber-



fazer. Ela surpreende e induz à criatividade interpretativa, permite maior fidelidade à construção compreensiva ao atentar para a sociedade construtora e conservadora do bem. Ela induz uma cognição mais ampla, mais aderida ao real, mais próxima da verossimilhança. A estranheza é expressão da alteridade, estimulando a todos a percepção da distinção, da genuinidade e da criatividade da cultura. O pesquisador não sabe tudo previamente, mesmo que conheça algo. É fundamental que se abra a explicações e a oralidades vindas da realidade pesquisada.

Segue-se um segundo pressuposto: a apreensão da realidade da nossa cozinha deve, necessariamente, ser aderida à observação de suas várias temporalidades, de sua construção sócio-histórica. Nesse sentido, deve-se buscar o entendimento do percurso da tradição. Ele nos permite um deslocamento do olhar para as temporalidades históricas, viabilizando-nos uma ideia da complexidade de idas e voltas, avanços e retornos, escolhas criativas e valores arraigados.

O terceiro pressuposto é o de que apenas esse diálogo com a ampla realidade do evento cozinha-comida pode nos dar a sua compreensão. Dessa forma, auscultar os detentores do saber-fazer é primordial, mas, para além disso, é necessário documentar essa ausculta, ampliando a pesquisa a formas de narrativas construídas sobre o objeto-bem.

Por fim, o quarto pressuposto: o nosso objeto é atrativo turístico, portanto, como patrimônio de nossa cultura, é objeto comercial importante na realidade contemporânea e instrumento de informação-educação da nossa identidade patrimonial. Como dito anteriormente, as projeções do outro geram compreensões, mas elas, também, constroem expectativas do que conhecer. Nossa narrativa compreensiva deverá elucidar e incentivar a problematização do bem a ser registrado. É preciso entender que ele será objeto de conhecimento do outro, o turista que se desloca para fruí-lo. Este dossiê técnico poderá ser, inclusive, instrumento de pesquisa e de informação para peças promocionais e, por isso, não pode deixar margem para dúvidas e deve apresentar rigor.

A premissa fundante é de que a comida mineira não é invenção da fome ou tributária da carência. Ela se constrói de uma ampla oferta natural, de uma ação produtiva humana e de processos históricos que não seriam possíveis sem um significativo abastecimento alimentar às populações. Funda-a uma diversidade de gentes, de práticas e de ingredientes. Não é



apenas uma “civilização do milho” ou das matas, como propôs Sérgio Buarque de Holanda. É de uma riqueza cultural multifacetada.

De modo geral, desde o início da chegada dos colonizadores portugueses à região, Minas foi uma fronteira de colonização em constante expansão. Como fronteira, caracterizou-se por desenvolver, ao lado da economia aurífera, atividades diversificadas de abastecimento interno nos setores da agropecuária, do comércio urbano e de tropas, da construção civil, de manufaturas várias, como a de tecidos de algodão, de ferragens e instrumentos agrícolas, cerâmicas da terra, objetos utilitários de madeira, entre outras. O crescimento demográfico urbano foi contínuo no século XVIII e persistiu durante todo o século XIX. Minas Gerais, já na terceira década dos setecentos, foi a capitania mais populosa da América portuguesa, depois a província mais populosa no Império do Brasil independente e, até 1914, o estado mais populoso da República. Além disso, durante o período escravista dos séculos XVIII e XIX, foi o espaço que mais importou mão de obra de negros escravizados e onde a reprodução dessa população se deu de forma mais evidente (BERGAD, 1994; BERGAD, 2004). Esse quadro demográfico e econômico, por si só, desmente todas as interpretações dramáticas de fome e de comida que nasce da carência.

Alguns estudiosos, fazendo leituras pouco críticas de documentos históricos pontuais, descrevem carências e até exaltam que, nas Minas, “se matava por uma espiga de milho”, reproduzindo uma ou outra narrativa, geralmente de administradores reinóis, feitas para exaltar suas capacidades ordenadoras. Eles exageravam eventos ocasionais de carência, atribuindo a si dificuldades cotidianas e capacidades próprias em resolvê-las, em busca de mercês. Ora, a fome, infelizmente e por vergonha da humanidade, existe e mantém-se em diversos grupos sociais em todos os tempos históricos e em todas as sociedades. Carências regionais específicas levam a aproveitamentos de ofertas naturais genuínas na produção de pratos, formas e práticas alimentares. De modo geral, no entanto, uma comida regional deriva da somatória de fatores e condicionantes e não pode ser atribuída exclusivamente à fome.

Esse discurso da carência alimentar, confundido, às vezes, com a carestia de algum produto específico, também narrado em documentos de administradores, mantém-se como argumento de ensaístas, *chefs* de cozinha, gastrônomos e literatos. Pontuam a dedicação exclusiva à mineração aurífera e diamantífera, bem como a pobreza dos solos da região



mineradora, e não explicam a manutenção das vidas que sustentam a própria produção mineral. Estudos sobre o abastecimento alimentar na região mineradora, desde os anos 1980, têm narrado achados documentais que afirmam o oposto: uma produção agropecuária consistente que nem pode ser taxada como de subsistência, porque produz um excedente comercializável, fazendo a riqueza de muitos “homens de grosso trato” (MENESES, 2000b). Além disso, as pesquisas mostram a construção de uma importante economia de abastecimento interno com produção agropecuária mensurável na região das Minas, em “unidades produtivas mistas”, onde existiam a lavra de ouro e as roças no mesmo espaço.<sup>87</sup> Aliás, a história econômica acerca do período colonial na América portuguesa apresenta essa economia dinâmica de mercado interno como a grande característica das Minas Gerais.

### 1.1 A base conceitual da paisagem cultural da cozinha mineira

A escolha de perspectiva de análise para a compreensão de um objeto de pesquisa adere-se, primordialmente, ao problema da investigação. Frente a possibilidades várias, a escolha define-se a partir das viabilidades de se apreender a realidade do problema. O olhar do pesquisador busca compreender o real com instrumentos conceituais e em perspectiva analítica por eles sustentados.

Considerando superficialmente esse fundamento instrumental teórico, deve-se partir do conceito de cultura e da própria história de sua construção. A história do conceito mostra sua construção a partir do afastamento da ideia hegemônica de “civilização” e acaba por delimitá-lo de forma expansiva. Cultura é tudo o que é próprio, distinto, constituinte, específico e identitário, de forma a motivar o sentimento de pertença e de orgulho pela sua construção sócio-histórica. Aproxima-se, assim, da ideia alemã de “kultur” e reconhece a singularidade das construções sociais. Constata-se uma edificação de sentidos e de significados e a produção de materialidades ligadas às vivências, feitas em partes conscientes

---

<sup>87</sup> “Homens de grosso trato” ou “homens de grossa aventura” são expressões comuns nos séculos XVIII e XIX. Referem-se a comerciantes que se enriquecem e passam a financiar atividades econômicas de outros, tornando-se financistas (FRAGOSO, 1992). Foi comum que comerciantes das Minas se tornassem importantes agentes no financiamento de atividades econômicas no Rio de Janeiro, após a vinda da Corte portuguesa para o Brasil. Sobre a produção agropecuária e comércio de abastecimento interno no século XVIII e XIX, em Minas Gerais, ver ALMEIDA, 1994; ANDRADE, 1994; CHAVES, 1999; MENESES, 2000b.



e inconscientes, dando moldes a práticas e a saberes e buscando sua transmissão ao futuro (CUCHE, 1999). A cozinha, de forma exemplar, denota essa construção que a história molda, em dinamismo de materialidades e de valores simbólicos.

A identidade, um segundo conceito fundamental, apresenta-se como o identificador de um grupo social, o que o distingue de outro. Tal grupo se vê como pertencente, como parte da construção, se orgulha dela e quer protegê-la para a transmissão às futuras gerações. As identidades se forjam em oposições simbólicas, criando significados que são próprios e distintos de outros significados que outros constroem, às vezes a partir de realidades semelhantes. As identidades têm caráter mais conscientes e incorporam significados de inclusão e de exclusão, categorizando a distinção entre o “nós” e o “eles”. O processo de intensificação do fenômeno da globalização, de certa forma, dissolve as fronteiras, mas acaba por reforçar o alargamento, o fortalecimento e a produção de novas identidades locais (CUCHE, 1999; HALL, 1999). Se a cultura em si “depende em grande parte de processos inconscientes” (CUCHE, 1999, p. 176.), a identidade é sempre uma construção consciente do que somos e, assim, denota saberes populares, escolhas coletivas, reconhecimento do que é próprio, orgulho pela sua construção histórica. Considerando nossa cozinha, é importante perguntar se ela nos identifica, se a vemos como nossa; se nos envaidece, nos motiva e se queremos guardá-la. Apesar do óbvio “sim” como resposta a essas questões, é necessário que possamos documentar as marcas e características dessa identidade, aderidas aos saberes e aos modos de fazer de nossa cozinha, mas, ainda, às projeções sentimentais e simbólicas que dela fazem e fazemos.

Tradição, nosso terceiro conceito, é, como a própria etimologia da palavra denota, transmissão no tempo de práticas, saberes, valores e significados culturais. O verbo latino *tradere* (transmitir), formador da palavra tradição, dá sentido amplo a um processo de dinamismo criativo. Nas temporalidades, essa dinâmica entrega às gerações futuras o que a oralidade e os hábitos guardam e valorizam. Nesse processo, a tradição é conservadora e inovadora, pois valores e hábitos mantidos são mudados na adaptação que as temporalidades vão impondo. Ela amalgama valores conservados e inovações, incorporados na transmissão. A origem e a antiguidade lhe dão eixo, mas a tradição não se reduz à manutenção. As mudanças são afixadas como novos valores. Estes, reforçam aqueles de origem. E não há



marco cronológico de tempo determinado para a construção de uma tradição. As tradições são revigoradas, retomadas, inventadas e reinventadas. É preciso compreender seus processos e associá-los às suas historicidades. Tradição é a estrutura dos patrimônios e um conceito fundamental na sua compreensão. O que é transmitido, as formas e as linguagens de transmissão são elementos a serem estudados verticalmente quando se busca investigar as identidades sociais. Interessante é que, para o senso comum, mesmo usando a palavra como sinônimo do que é antigo e tem sequência nas gerações, incorpora-se a noção de que ela se aprimora com o tempo, ou seja, o senso comum usa bem o conceito, às vezes de forma mais explícita em seu significado de *tradere* que em algumas menções de acadêmicos.

A cozinha, como espaço-mor de criatividade, é expressão exemplar das mudanças e inovações presentes na permanência e na conservação. A tradição é, portanto, um liame ordenador entre nós e os tempos passados que nos interessa compreender. Nossa cozinha apresenta-se como uma linguagem a dizer dos tempos. Ela é substrato de nossa arte de tecer vidas. Na metáfora do artesanato, tão comum quando buscamos explicar o tecido de uma compreensão do passado, tradição seria o próprio tear, estrutura suporte que permite urdir, liçar, tramar e finalizar o tecido em narrativa compreensiva, entrelaçando os fios da pesquisa. O narrador-pesquisador é o tecelão que usa o navete (ou lançadeira), aquele instrumento que a mão do tecelão usa para tramar os fios verticais e horizontais da urdidura, usando um “repasso”, desenho estrutural que a pesquisa, ao mesmo tempo, nos exige e nos permite desenhar. Buscamos, na reflexão deste texto, construir nosso “repasso” para tecer o liame compreensivo da cozinha de Minas.

Todos os nossos conceitos aqui elencados estão imersos no campo da memória social e de sua compreensão. Ela expressa a evocação e recuperação de imagens mentais, compostas de lembranças e de esquecimentos, constantemente, de forma viva, sendo alteradas consciente e inconscientemente pelas sociedades. Elas – as imagens – guardam e apagam, recuperam e vivenciam, emudecem e deixam falar, põem à sombra ou iluminam tudo o que é parte da história. Pelo nosso exercício de reminiscência, problematizamos a memória e a compreendemos. Ela, como ato de evocação e de recuperação mental, resgata o real vivido, por imagens mentais e narrativas cotidianas. Repleta de lembranças e de esquecimentos, essa recuperação se dá em diferentes suportes de memória, de natureza





iconográfica, objetual, perceptiva ou sensorial. A memória social reconfigura o passado atendendo ao presente e respondendo às questões postas por realidades atuais.<sup>88</sup> Fazemos uma anamnese da memória social buscando narrar histórias e, com isso, reconhecemos a vida existente nas manifestações, a ação humana percorrendo temporalidades. As memórias sociais, portanto, podem ser interpretadas e compreendidas pela investigação. A anamnese é consciente, é escolha arbitrária de quem investiga.

Por que escolhemos compreender e registrar a cozinha mineira? Para registrá-la como patrimônio dos mineiros. No entanto, para compreendê-la no empreendimento do registro, é preciso dignificar a vivência dessa cozinha, bem como a sua memória. Dignificação essa que dá voz aos viventes que vivem (ou viveram) e pensam (ou pensaram) essa cozinha mineira.

Chegando ao conceito mais importante para nossa investigação, o de patrimônio, deve-se partir de sua concepção teórica – a síntese simbólica dos valores identitários de uma sociedade –, passando pela consideração de que os grupos sociais reconhecem essa síntese como própria e a querem salvaguardar. Importante ter em vista, enfim, a concepção de que o patrimônio, também, é forma de viver, é ação dos humanos em sociedade, portanto, é vivência. José Reginaldo Santos Gonçalves bem expressa essa concepção: “o patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: é bom para agir” (GONÇALVES, 2003). O mesmo autor, ultrapassando essa ideia de ação, reconhece ainda a autoconsciência dos envolvidos na prática do bem a ser patrimonializado. Eles dimensionam as suas práticas como identitárias, valorosas e motivadoras de orgulho.

No trabalho do registro dos modos de fazer queijo artesanal em Minas Gerais e na construção do dossiê interpretativo, coordenado pelo professor e pesquisador José Newton Meneses em 2008, percebeu-se essa autoconsciência em todas as pessoas dedicadas ao fazer queijo, nas fazendas pesquisadas, nas regiões do Serro, Canastra e Alto Paranaíba, de 2005 a 2008 (MENESES, 2008)<sup>89</sup>. Esse sentimento era expresso muito claramente em oralidades da maioria desses agentes do saber-fazer. Quando escutamos pessoas envolvidas no universo da

---

<sup>88</sup> Joël Candau faz ótima discussão sobre a profusão de imagens que a memória social constrói nos processos de transmissão. Ele denomina de *iconorreia* toda a dinâmica de expansão, difusão, tratamento e guarda da memória social VER: CANDAU, 1996; CANDAU, 2011.

<sup>89</sup> Versão final do IPHAN:

[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie\\_Queijo\\_de\\_Minas\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf)



cozinha, domésticas ou comerciais, essa autoconsciência se expressa de forma inequívoca: jeitos, usos, gestos, hábitos, “segredos”, técnicas, artimanhas, enfim, saberes e criatividade são conscientemente autoatribuídos e motivações para a manifestação de orgulho.

Nos estudos e na fruição do patrimônio (quando ele se transforma em atrativo turístico), a ideia de bem identitário protegido deve se adequar à realidade social. Isso só acontece se a própria pesquisa, visando ao registro, ausculta com sensibilidade o grupo social envolvido. Não podemos pensar essa apreensão (para os estudos ou para o prazer da viagem) a não ser como conhecimento problematizador em benefício da sociedade construtora do bem. Mesmo pensando exclusivamente o aspecto econômico-financeiro do setor do turismo, o patrimônio só é visto como valor interessante de se conhecer quando repleto da inserção participativa das populações locais. Caso contrário, será visto como falsidade aparente. O bem reconhecido como patrimônio (ou não), ao se transformar em atrativo, deve ser útil à sociedade, harmônico com ela e ser construído a seu serviço. Numa sociedade desigual como a brasileira, gerar oportunidades de inserção dos grupos locais em uma vida mais igualitária é dever dos processos de patrimonialização.

Nosso envolvimento nos trâmites das atividades patrimonializadoras deve, além de partir da estranheza anteriormente descrita, colocá-las como construção própria, específica de um tempo, de um espaço e associada a uma realidade genuína, distinta de qualquer outra. Padrões de interpretação que utilizam modelos prévios levam à pasteurização e ao empobrecimento do bem, desconsiderando-o como identitário, próprio, diversamente construído e vivenciado pela sociedade em sua história. Henri-Pierre Jeudy, atento à realidade francesa, faz críticas pertinentes às formas de espetacularização do patrimônio e das cidades, sobretudo ao observar estetizações urbanas contemporâneas modelares, pasteurizadas e unificadoras, empobrecedoras do conhecimento e da fruição daquilo que é próprio e identitário (JEUDY, 2005).

A mesma preocupação deve ser parte de nossas buscas: não podemos nos render a uma espetacularização gourmetizadora da comida e do marketing gastronômico, perdendo a dimensão distinta da compreensão da cozinha como patrimônio. O marketing gastronômico em Minas Gerais, a despeito da elogiosa promoção da comida mineira como atrativo comercial (turístico), vem se restringindo a aspectos simplistas de caracterização de nossa



cozinha, exaltando apenas aqueles ligados a uma memória afetiva e negligenciando outros tantos fatores que caracterizam a sua criatividade, expressa na dinâmica e na riqueza da manifestação como cultura.

Para os seres vivos da realidade social de determinada região ou lugar, patrimônio é o que é construído por eles, transmitido por eles, pertencente a eles, parte deles, o que os identifica e neles motiva orgulho. Sobretudo, é a forma deles viverem. Ao indivíduo, a vivência do seu patrimônio lhe proporciona o equilíbrio que a ideia de passado traz a todos. O passado é a expressão de referências conformadoras de nós. A primeira é a referência de antiguidade, aquilo que se apresenta como equilíbrio entre tecnologia e arte e entre cultura e natureza. A segunda é a de finalismo, uma ideia de estabilidade, de obra acabada, pronta e interessante de conhecer. Outra, ainda, é a de sequência, a união entre dois tempos, o passado e o nosso presente, mesmo que nos falte, comumente, o sentimento de ligação com o nosso futuro. Por fim e, em nossa visão, a mais forte, é a referência de continuidade. Ela nos supre de uma dimensão de criação acumulativa, de herança recebida e valorizada da qual somos capazes de ser parte, de nos incluirmos nela.<sup>90</sup>

Na cozinha mineira, o valor da continuidade de uma herança múltipla e rica, transformada criativamente a todo tempo, é parte consciente das expressões e das falas. Precisamos elencar essas expressões, inventariando nomes de pratos, de técnicas, de formas, de hábitos que expressam essa ideia de cozinha herdeira em um *continuum* de transmissão em direção ao futuro.

## 1.2 Em busca da paisagem cultural da cozinha mineira

A busca por uma perspectiva ampla que possibilite melhor compreensão do bem “cozinha mineira”, complexo e dinâmico a exigir de nós criatividade e rigor, leva-nos a aquilatar a questão a partir do pensamento de que esse bem se constrói e se transmite em determinado espaço e que este não pode ser dimensionado apenas como uma *physis* em que ocorrem ações humanas. Naturalmente que, para suprir tal evidência, também a meu ver

---

<sup>90</sup> A apresentação dessas referências é inspirada em Carlos Fortuna (FORTUNA, 1997).



óbvia e, ao mesmo tempo, estimulante para a cognição (MENESES, 2017), os conceitos espaciais da geografia cultural se apresentaram como ponto de partida. A dimensão cultural e dinâmica do patrimônio, no entanto, exige a busca de instrumental teórico conceitual mais consistente. Esse instrumental deve ultrapassar os limites dos conceitos de território e de lugar, ambos com pertinência na consideração da cultura e da construção coletiva, mas com demarcações rígidas na apreensão das manifestações culturais. Ele deveria, então, ao mesmo tempo, ser capaz de dar sustentabilidade à investigação sob o aspecto da estranheza (abertura ao novo, inesperado, imprevisível) e assegurar concretude conceitual aos investigadores.

Não é recomendável, no percurso proposto, satisfazer-se com o que já está posto sobre a cozinha mineira. Respeitando toda a produção estudiosa e publicada sobre ela, deve-se, considerando-a criticamente, tê-la como aporte intelectual e auxílio na problematização da construção teórica do dossiê técnico. Inventariar os estudos e conhecê-los oferece subsídio para compreender, além de permitir diálogos e contraposições importantes. Ressalta-se que pesquisas e estudos anteriores não objetivaram o registro da cozinha mineira como patrimônio identitário da cultura e da sociedade mineiras. Assim, deverão ser, para nós, fontes de informação, ideias, sugestões e diálogos. Necessário, também, o desenvolvimento de uma crítica distintiva entre a promoção gastronômica e o registro do patrimônio, bem como a diferenciação dos livros de cozinha e dos estudos sobre a cultura e as práticas alimentares. Ambos são saberes que devemos valorizar em dimensões distintas. Assim, livros de grandes cozinheiras e cozinheiros se distinguem de estudos ou de ensaios reflexivos sobre o fazer e as práticas. Apenas como exemplo, têm-se os livros de receitas com análise como os de Dona Lucinha e de Dona Maria Stella Libânio Christo e o ensaio sobre comida dos mineiros Eduardo Frieiro, bem como as manifestações ensaísticas de Alceu de Amoroso Lima e de Oliveira Viana. São textos primordiais que nos informam a partir de critérios analíticos diferentes.

Nessa reflexão é considerada a ideia pertinente de investigação pelo método “terra incógnita”, preconizado por investigadores do patrimônio cultural, principalmente nas experiências dos ecomuseus (ALAIX & WERNER, 2001, 38-39). O termo é referência à cartografia medieval, ao desenhar o conhecido e escrever essa expressão no mapa, com o significado de espaço desconhecido, apenas suposto, sem a mínima exploração para saber como ele é. Pensamos ser necessário não apenas a abertura para o desconhecido, mas para o



estranho, o que não compreendemos de imediato, entender o que tem sentido para o outro e, muitas vezes, não o tem para nós, pesquisadores. A metáfora da “terra incógnita” é interessante para nomear essa metodologia ou esse antimodelo, uma vez que possibilita articular o necessário no processo interpretativo: exploração de todas as vias possíveis de conhecimento sobre o bem cultural, no nosso caso a cozinha mineira, as suas práticas cotidianas e os seus usos, em seus territórios e lugares de construção. Ao final, aplicar todo o descoberto e compreendido em narrativa que promova, além de leitura elucidativa, a sustentabilidade da própria narrativa.

Esses parâmetros instrumentais têm sido experimentados nos chamados “ecomuseus”, na França, “território-museus”, em Portugal e na Espanha, onde um valor patrimonial reconhecido funciona como uma “âncora” de estabelecimento de estruturas econômicas sustentáveis em sua manutenção e comercialização pelo turismo. Tenta-se congregiar concepções distintas de patrimônio – a francesa (*patrimoine*) e a anglo-saxônica (*heritage*) –, amalgamando a ideia de bem valioso e a de herança histórica, no sentido de buscar sustentabilidade e promoção do patrimônio, associado ao próprio reconhecimento das comunidades detentoras do bem cultural.

Outra consideração que integra de maneira relevante essa reflexão é a da dicotomia material-imaterial na categorização de bens patrimoniais, na qual tal divisão dificulta a compreensão. É o caso da comida e do gosto construídos por uma sociedade e, nesse sentido, a experiência com o trabalho de registro dos modos de fazer queijo artesanal, junto ao Iphan, foi fundamental. O alimento e o conjunto das práticas da cozinha são analisados por José Newton Meneses como elementos materiais da cultura (a comumente chamada “cultura material”). Nesse sentido, integram um todo da cultura e são dela parte e linguagem. Alguns diagnosticam os objetos como a parte “não humana” da vida. Ora, é preciso “desumanizar” a compreensão científica da vivência humana para perceber o material como humano e ver a vida social como a indivisibilidade entre o “humano” e o “material” (MENESES, 2017). Em exercício de contraponto, é necessário humanizar o artefato. O conjunto de objetos de uma vivência, a chamada “cultura material”, é mais que o trabalho do indivíduo, o seu produto, o seu consumo, a técnica e a tecnologia que ele cria, o saber inventado por ele, o progresso da sociedade humana, a simbologia ou a filosofia do ser. O artefato é o próprio ser, é a extensão



do seu gesto. Melhor dizendo, é o próprio gesto. Uma gamela, uma panela ou uma colher dão continuidade ao gesto do corpo que pensa e faz. O fazer não se contrapõe ao saber: a comida é linguagem e narra a cultura.

O gesto é artifício, é expressão, é movimento corporal que une o corpo e o movimento próprio do organismo humano. O artefato, materialidade que estende o gesto ao seu mundo e o torna mais eficiente em sua ampliação, é instrumento das intenções, opções e sentimentos do ser. A comida em si, é *art-factum!*<sup>91</sup>

Comumente, o historiador, o antropólogo, o sociólogo, o filósofo e todos os cientistas das ciências humanas leem os artefatos como reflexo, como representação da racionalidade e da inteligência humanas. Deveriam lê-lo como indistinguível do humano. O artefato é legível como mercadoria, consumo, convivialidade, celebração, urbanidade, ruralidade, produto, trabalho. Deveria ser lido, também, como linguagem, como texto a ser lido, porque responde e levanta questões novas para se pensar o homem social e os elementos materiais que ele constrói na ação, na vivência.

A alimentação é ato de sobrevivência, mas é também uma invenção. As coisas que o homem inventa e torna úteis participam de sua experiência e atendem às suas necessidades, exigindo dele manipulações. Tornam-se instrumentos de sua vivência e dele requerem gestos artesanais. As coisas da alimentação e o próprio alimento conformam importante parcela da materialidade da cultura, mas também são conformadas por significados que vão além de sua concretude. Os elementos materiais da cultura e a relevância de seus significados são, assim, objetos de reflexão das disciplinas das ciências humanas. Entre eles, a alimentação deve, portanto, ser compreendida como *documento* de realidades sociais. Não se deve apresentá-la apenas como simples reflexo da construção social, mas, sim, como repertório de elementos integrados em sua constituição histórica. Os artefatos da alimentação também não são apenas fetiches ou simples detentores de sentidos sociais deslocados de seus usos: são documentos a serem compreendidos como enunciados que dão sentido às realidades, atribuem valor às coisas humanas, induzem e instrumentalizam as práticas sociais.

---

<sup>91</sup> *Art-factum* significa fazer (*ars*) ou conjunto de saberes para se fazer determinada coisa (*factum*; ato feito). *Ars* em latim tem o sentido de “estado do fazer”. *Ars coquinaria*: expressão latina antiga, que significa “como se faz a cozinha cotidiana”, “a cozinha que os comuns fazem”.



Não se deve ler os objetos deslocados do seu uso, dos seus sentidos sociais, como falado há pouco acerca dos artefatos ligados à comida. Um garfo, por exemplo, tem sentido tanto como instrumento quanto como gesto humano; tanto como artefato, quanto como fato. Ele é detentor de sentidos sociais, é um fato sócio-histórico. De tão presentes, comuns, banais (ROCHE, 2000; GARCIA, 2011), mas parte cotidiana e importante para a vida, a tendência é naturalizar os objetos, desumanizá-los. Esquecemos que são construções do homem, inteligência. São cultura. Repete-se a forma dicotômica de tratar o humano opondo as tríades mente/pensamento/linguagem a corpo/prática/matéria. É o que referencia Marcelo Rede, inspirado em Bruno Latour (*Nous n'avons jamais modernes*) (REDE, 2012, p. 143). Ao naturalizar os artefatos, determinamos a eles a condição de obviedade de clareza axiomática, evidência intuitiva. É preciso valorizar o que parece óbvio, pensar as obviedades com curiosidade cognitiva. Necessário, enfim, deixar de opor o material ao simbólico, como temos deixado de opor o natural ao cultural (MENESES, 2017).

A terceira consideração fundamental incorporou a reflexão sobre a integração dos conceitos espaciais da geografia e as propostas de pensar a sua integração com a concomitância de não dissociar os espaços e os tempos, de pensar o espaço como categoria de análise para a história cultural (MENESES, 2011).

A realidade contém uma complexa dimensão espaço-temporal de fluxos e de durações, de ordenações e de extensões, profundamente articuladas e indissociáveis. Nessa dimensão e nessa perspectiva, é possível representar melhor as realidades construídas historicamente. Seguindo a reflexão do geógrafo Rogério Haesbaert, em seu texto *Territórios alternativos*, o “quantitativismo neopositivista de muitos geógrafos” levou a um “pragmatismo simplista” que ignora a indissociabilidade da relação espaço-tempo tão presente na “geo-história” de Fernand Braudel (HAESBAERT, 2006, 101). É possível perceber, com a ajuda do autor, uma perspectiva qualitativa de integrar o espaço e o tempo nos possibilitando uma leitura mais compreensiva da dinâmica política, econômica e cultural das manifestações sociais. Na perspectiva apenas quantitativa, em uma observação apenas cartográfica, a compreensão é limitada, salienta Haesbaert. A somatória dos olhares qualitativo-quantitativo é necessária para a percepção da complexidade das questões da cultura.



Compreende-se que há materialidade nessa integração espaço-tempo, cozinha/comida, bem como a construção dos gostos alimentares, o que permite exercitar uma dinamicidade entre unidades e diversidades, continuidades e descontinuidades, permanências e mudanças, homogeneidades e heterogeneidades, finitudes e infinitudes. Tudo isso em uma complexa dimensão de extensão, duração, ordenação e fluxos (sucessões históricas) que nos dá a capacidade de pensar tempos e espaços como categorias absolutas (mensuráveis fisicamente) e relativas (mensuráveis por uma compreensão simbólica). Todas essas dimensões podem ser atribuídas tanto aos tempos quanto aos espaços.

Essa última consideração (dimensão temporo-espacial), associada às duas anteriores (integração material e imaterial e método da estranheza/“terra incógnita”), condicionam a propor um olhar instrumentalizado para nortear a compreensão. Considerar espaço e tempo como categorias indissociáveis, tratar a cozinha como manifestação dinâmica sem a dicotomia material-imaterial e buscar a sua compreensão como “terra incógnita” levam à proposta de uma perspectiva histórico-espaço-temporal para nossa compreensão e registro da cozinha mineira como patrimônio.

### **1.3 A paisagem cultural como instrumental compreensivo**

No âmbito da gestão dos patrimônios, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) considera “paisagem cultural” como uma manifestação integradora de um bem cultural associado ao caráter natural, representando um tipo de relação singular ou muito representativa entre o ser humano e a natureza. As “paisagens culturais” devem, assim, ser limitadas geograficamente em espaço em que a manifestação, em seu caráter material e imaterial, adquira protagonismo especial. Considerando que toda paisagem tem certo caráter cultural, as normativas patrimonializadoras da Unesco fizeram distinções que, a partir das experiências espanholas (Andaluzia, Astúrias e País Basco), foram se ampliando por outras nações e sendo nominadas, por exemplo, de “paisagens de interesse cultural”, “paisagens singulares”, “paisagens excepcionais”, “paisagens de interesse local” e “paisagens do patrimônio cultural” (e-ph-Cuadernos 5, 14). Comumente, o conceito tem sido utilizado, a despeito de diferenciações





regionais, como um conjunto concentrado de elementos físicos (edifícios e acidentes geográficos, por exemplo) ou estruturais (caminhos, vegetações, vales, etc.) com certa coerência visual, distinta e diferenciada, com valores materiais e simbólicos reconhecidos pela sociedade como próprios (e-ph-Cuadernos 5, 15).

Há, de certa forma, uma concepção holística na perspectiva desse tratamento de paisagens culturais nas experiências europeias, considerando escalas amplas, fisiográficas, biofísicas e culturais (e-ph-Cuadernos 5, 70-78). Entretanto, apega-se ao espaço geográfico e o determina como componente fundamental, configurando-se, essencialmente, como uma delimitação espacial. As experiências e os parâmetros apresentam categorizações rígidas em valores – intrínsecos, patrimoniais e potenciais (e-ph-Cuadernos 5, 79) – que, a despeito da concepção ampla, colocam-se pouco dinâmicas para o caso da manifestação da linguagem das cozinhas regionais. No caso da cozinha mineira, compreende-se a necessidade de as dimensões serem marcadas pelos valores de linguagem que ela é e seus parâmetros de referência escolhidos por nós. Todos esses parâmetros são mais dialogantes com a estrutura de linguagem, embora não se desvinculem do território. Discutiremos melhor essa afirmativa ao apresentar o desenho instrumental compreensivo, a seguir.

A ideia é fundamentar-se em uma “paisagem cultural da cozinha mineira”. Considerando a normatização dos institutos europeus de patrimonialização e da Unesco, nossa ideia se alicerça basicamente no conceito de “paisagem sonora” (SCHAFER, 2001; SCHAFER, 1991) e na premissa de apreensão da comida como linguagem (MONTANARI, 2009; MONTANARI, 2008) e como narrativa, tomando como noções, ainda, o próprio conceito espacial de paisagem (o espaço como nossos sentidos percebem) e, complementarmente, o de “paisagem visual”. Com isso, buscam-se adequações ao nosso objeto e à sua configuração sócio-histórica já conhecida e estudada, propondo um desenho instrumental que se abra ao conhecimento do novo e se inventarie aquilo diagnosticado como fundamento da cozinha mineira: sua história própria, sua tradição manifesta no cotidiano presente, seus valores e seus diálogos.

O conceito e a premissa desse alicerce instrumental – paisagem sonora e comida como linguagem e narrativa – têm um vínculo radical com a ideia de lugar(es), onde as relações sociais se estabelecem em múltiplas especificidades, entre o espaço físico e a história social



nele construída, entre as estruturas naturais e a sua transformação pela cultura local. Para Hildegard Westerkamp, “paisagem sonora é a manifestação acústica de “lugar””, incorporando a ideia geográfica de lugar ao que o ouvido apreende do ambiente, desde os sons produzidos pela natureza até os produzidos pela humanidade e a integração deles em um dado espaço (WESTERKAMP, 1991). A comida como linguagem proposta por Massimo Montanari, igualmente, atrela as manifestações dos elementos das linguagens (orais e escritas) à construção mediada pelo espaço, pelo tempo e pelo jogo que mulheres e homens fazem na sobrevivência, construindo culturas alimentares (MONTANARI, 2008, p. 35-46). Jogar com o tempo e com o espaço é, para o autor, harmonizar produção, consumo e gosto alimentares com os tempos e os espaços da natureza, controlando-os, modificando-os, lutando contra e a favor dessa mesma natureza.

Os lugares da cozinha mineira se multiplicam. Apenas em exemplo que não se esgota em si, temos, em escalas distintas, do macro ao micro, Minas Gerais, municípios, distritos, comunidades, as ruas, os restaurantes, a casa, a cozinha, o quintal, o boteco, a cantina, a venda, a mercearia, o doméstico, o público, as escolas e muitos outros espaços de gentes que transformam o seu espaço físico-natural em formas e valores de viver. As pessoas desses espaços são igualmente múltiplas: profissionais, públicas, domésticas, produtoras, consumidoras, criadoras, inventoras, viventes.

Podemos, entretanto, delimitar os lugares, como na ideia de paisagem visual, em que a visão e a definição do olhar têm limites (SCHAFER, 2001), ou delimitá-la menos, como é a apreensão do ouvir, integrado ao ambiente, definindo o que se quer apreender, mas aceitando o insurgente (SCHAFER, 2001). Os sons ambientais são vigorosamente interferentes naqueles produzidos pela humanidade em seus fazeres. Para Schafer, os sons fundamentais do ambiente, denominados por ele de “fundo”, podem, conscientemente, deixar de ser percebidos. O exemplo da ida à praça de uma cidade grande exemplifica bem isso: vamos à praça ouvir os pássaros e deixamos de perceber o “fundo” muito audível do som do trânsito. O canto dos pássaros é o som consciente que escolhemos ouvir, seriam os “sinais”, destacados por nossa percepção. Podemos ainda perceber as “marcas”, aqueles sons que acabam dando especificidades identitárias de um lugar. Assim, na praça, se for muito arborizada, por exemplo, as marcas podem ser o farfalhar do vento nas árvores. Fundos, sinais e marcas são



limites de percepção do ouvido, percepções do ouvido humano, escolhas do ouvinte. Na consideração paisagística, as escolhas, mais ou menos conscientes como na ideia do que é nossa cozinha, são os fatores que optamos por representar como sendo nossos.

A paisagem da cozinha mineira teria, assim e também, uma delimitação dada por nossa compreensão dela, inserida de objetividades e de subjetividades a comporem uma apreensão temporo-espacial dos seus investigadores. Os limites dessa apreensão/compreensão serão configurados pelos parâmetros definidores de uma paisagem cultural que ultrapassa o território. Este último é fortemente demarcado por especificidades físicas e fronteiriças, delimitadora de lugares, suas gentes e seus gostos e produtos alimentares. Esses limites se abririam e essas delimitações seriam percebidas por diversas escalas históricas de compreensão (LEPETIT, 1998) radicadas nas especificidades de nossa percepção, apreensão e compreensão. Objetivamente, definimos parâmetros de referência ou categorias de análise que podem representar essas escalas da paisagem de nossa cozinha. Tais categorias foram definidas pelo grupo de pesquisadores diretamente envolvidos com a construção do dossiê técnico e correspondem a: 1. Ingredientes, 2. Práticas, saberes e ofícios, 3. Territórios, 4. Tradições e 5. Diálogos culturais. Esses parâmetros têm sido apreendidos a partir da diversidade de inventários e suas leituras críticas, subjetivamente analisados e compreendidos em conjunto, como uma manifestação múltipla, diversa e aberta: a cozinha de Minas Gerais. Seu universo dinâmico, percebido como paisagem cultural, permitiria a incorporação, igualmente em constante movimento, de novas apreensões e uma multiplicidade de manifestações.

A paisagem cultural da cozinha mineira, percorrendo as escalas de seus lugares, saberes, fazeres, costumes, hábitos, valores e tradições, fazendo o percurso de sua linguagem narrativa composta de vocábulos – ingredientes naturais específicos próprios e vindos de outros lugares –, de gramáticas – pratos múltiplos construídos na mescla de ingredientes –, de sua sintaxe própria – prescrições de cardápios conjugadores de pratos –, da retórica específica aplicada à cozinha, à mesa e ao gosto – sociabilidades, costumes, hábitos aplicados ao ato de comer –, apreenderia e possibilitaria uma narrativa aberta a um campo sem limites de criatividade e de incorporações.



Minas Gerais é o espaço (território e lugar) e a cultura, construtores de uma alimentação própria e, sobretudo, de uma cozinha identitária, reconhecida como construída historicamente, valorizada e transmitida pelos mineiros, que se identificam com ela e se sentem a ela pertencentes, motivando neles a busca de orgulho, de salvaguarda e de evidência para a leitura do outro.

#### **1.4 Paisagem cultural da cozinha mineira: uma definição**

A paisagem cultural da cozinha mineira se define, então, como o conjunto material e simbólico, em complexidade inseparável, demarcada por fundamentos, significados e especificidades (“fundo”, “sinais” e “marcas”) compreendidos por nossa investigação. Esta se mensura obedecendo aos conceitos e premissas antes discutidos, mas, principalmente, à sua força identitária, pelas manifestações materiais e simbólicas que marcam a sua caracterização pelos mineiros. Estes enaltecem e apontam qualidades, distinguindo-a das outras cozinhas regionais, elencando elementos próprios e identitários. Tais elementos são transmitidos de geração em geração e se evidenciam no cotidiano doméstico, no mercado de alimentos, no fazer de seus profissionais, nas festas laicas e religiosas de caráter público ou privado. São marcas de saberes e de modos de fazer reconhecidos como próprios de grupos étnicos formadores de nossa história e de heranças desses mesmos grupos que continuam identificando segmentos sociais na contemporaneidade. É, ainda, configurada pelas percepções e representações construídas pelo olhar de quem vê Minas Gerais de fora e aquilata que sua cozinha é narrativa primordial de sua cultura, consubstanciada e identificada com a hospitalidade da casa e da gente mineira.

Em um recorte mais específico, instrumentalizando mais objetivamente o registro da cozinha mineira como patrimônio imaterial por meio de seus sistemas culinários, seguindo os parâmetros referenciais (ingredientes/práticas, saberes, ofícios/territórios/tradições/diálogos culturais), e tomando-a em perspectiva de uma paisagem cultural, definimos que a cozinha mineira é aquela apreendida por nós e pelo outro e expressa em três repertórios culturais, formadores do que chamamos aqui da própria paisagem cultural da cozinha mineira:



### 1. Materialidades

- a. Técnicas específicas (ex. pinga-e-frita, misturas);
- b. Espaços tradicionais (ex. cozinha, fonalha de doces, fornos, tachas);
- c. Instrumental (ex. artefatos como fogões, panelas, tachos de cobre, cuscuzeiros, estrelas, gamelas, tabuleiros e outros equipamentos e instrumentos do fazer e do comer).

### 2. Manifestações de cultura

- a. Eventos (ex. festas, festivais, demais tipos de eventos);
- b. Influências e diálogos (ex. culturas fundantes, referências contemporâneas).

### 3. Projeções/representações simbólicas (ex. dos saberes, dos sabores, dos aromas).

Esses três repertórios distintos de manifestações podem nos dar a dimensão da cozinha que, como tem sido discutido neste texto, ultrapassa a espacialidade física, a manifestação em pratos específicos, as vinculações territoriais, os ingredientes, incluindo tudo isso. Ademais, nos permite aquilatar em compreensão uma paisagem denotadora de significados e de sentidos.

A investigação segue inventários específicos de fontes primárias e secundárias relativas ao nosso problema investigativo. As questões postas a essas fontes buscam a dimensão temporo-espacial da construção da cozinha mineira, os valores representados e transmitidos, a força da sua tradição e da sua capacidade de identificar a sociedade mineira e de representar o que ela é, em sua constituição histórica.

A paisagem cultural da cozinha mineira tem sido construída como busca compreensiva a partir de inventários definidos apenas para a prática da pesquisa, a fundamentar a construção da narrativa do dossiê técnico, portanto, construído pelas equipes de pesquisa e de redação (quadro a seguir). No dossiê técnico, deverá existir a narrativa explicitadora da pesquisa em suas subdivisões instrumentais teórico-metodológicas, e, ainda, o texto que explicita a compreensão da paisagem da cozinha mineira como um bem de cultura. Espera-se que, ao final, os dados obtidos a partir da investigação desses inventários possam propiciar



uma narrativa da compreensão de uma paisagem cultural da cozinha mineira, capaz de sustentar elementos identitários de sua realidade reconhecidos.



**QUADRO 1 – Inventários de pesquisa que fundamentam a narrativa do dossiê técnico**

	INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO/PROCESSO
1	<b>Fontes históricas primárias</b>	Inventário de fontes documentais.
2	<b>Fontes bibliográficas</b>	Estudos históricos/antropológicos (a partir de estudos acadêmicos e ensaísticos da tradição intelectual).
3	<b>Patrimonial</b>	Inventário dos registros oficiais (nível federal – Iphan; nível estadual – Iepha; níveis locais-municipais – leis da Assembleia Legislativa de Minas Gerais).
4	<b>Técnicas</b>	Inventário dos ingredientes primordiais presentes nos costumes cotidianos regionais.
5	<b>Espaços tradicionais</b>	Espaços ligados, primordialmente, às casas e cozinhas que servem diretamente ao fazer comida.
6	<b>Instrumental</b>	Artefatos e bens de cozinha.
7	<b>Gastronômico</b>	Inventário de estudos de gastronomia, ensaios interpretativos e reportagens de grandes periódicos nacionais (jornais e revistas).
8	<b>Eventos populares</b>	Arrolamento de manifestações de ordem religiosa e laica em nível local.
9	<b>Eventos gastronômicos</b>	Inventário de festivais, festas de produtos, semanas (Sebrae e as identidades locais).
10	<b>Literário</b>	Levantamento de exemplos mais significativos e reconhecidos de citações em ensaios, romances, poesias, memórias.
11	<b>Narrativas visuais</b>	Inventário de cartografias, fotografias, iconografias (artes plásticas, cinema, séries, novelas) e esquematizações.
12	<b>Narrativas de áudios</b>	Áudios em diversos suportes de mídia.
13	<b>Diálogos culturais</b>	Levantamento de importantes presenças de distintas culturas estrangeiras em Minas, a partir do século XIX.
14	<b>Percursos e rotas contemporâneos</b>	Arrolamento de percursos gastronômicos da tipicidade da cozinha mineira e do setor gastronômico e culinário em Minas Gerais (não esquecendo Belo Horizonte, como cidade criativa da gastronomia – Unesco, tradição de bares e comidas de boteco por todo o estado, setor queijeiro, etc.).
15	<b>Projeções/representações</b>	Resultado de entrevistas a vários setores e pessoas tanto de Minas Gerais quanto de fora do estado.

Fonte: José Newton Coelho Meneses



Não há, nessa ordem numérica, nenhuma hierarquia valorativa dos inventários. Eles buscam atender ao entendimento, como proposto, de uma paisagem que se compreende por repertórios de materialidades, manifestações de cultura e projeções/representações simbólicas.

Os róis de pessoas, por segmentos, a serem entrevistados, bem como as reuniões de escuta para a pesquisa de dados sobre projeções e representações estão em processo de elaboração. Os roteiros das entrevistas serão específicos para cada segmento.

Atentem que as fronteiras geográficas, físicas e políticas, tanto internas quanto externas do estado de Minas Gerais ficam pouco marcadas na paisagem cultural da nossa cozinha, exatamente para dimensioná-la mais acertadamente no campo do patrimônio, bem como evidenciá-la como historicamente aberta, dialogante e cosmopolita.

### **1.5 A paisagem cultural da cozinha mineira na pesquisa, na narrativa e na salvaguarda**

A força e a resistência dos significados de nossa cozinha, muito vivos e aparentes, parecem direcionar para uma tradição que a mantém forte na prática comum e na realidade das vivências. Nesse sentido, pode parecer restrito o quadro de riscos de perda do sistema composto de práticas, saberes e modos de fazer desse universo complexo de nossa cozinha. O dinamismo de sua transmissão no tempo (tradição) e o valor atribuído pelos mineiros a ela, de fato, podem denotar a necessidade de instrumentos de salvaguarda bem aderidos à própria prática cotidiana e aos processos educativos e informativos sobre seus valores e sua construção histórica. Pode-se, de antemão, pensar, a partir do registro oficial:

- Confecção do Caderno do Patrimônio (Iepha) que traduza em linguagem clara para o leitor comum a compreensão narrada no dossiê técnico, objetivando ampla difusão no sistema escolar e midiático;
- Valorização dos eventos que têm elementos da cozinha local como parte intrínseca, dos festejos, informando sobre eles;
- Manutenção do *site* produzido pelo Instituto Periférico sobre a cozinha mineira para dar acesso amplo e publicizado a outros interessados e pesquisadores;





- Integração com os vários setores ligados à gastronomia para promover fóruns de discussão e escuta, no sentido de dialogar sobre o processo da nossa tradição alimentar;
- Promoção de fóruns integrativos entre produtores familiares, *chefs* de cozinha de restaurantes, cozinheiras e cozinheiros em nível do pequeno comércio e do mundo doméstico, visando conciliar valores e formas de valorização da tradição;
- Estímulo a reflexões acadêmicas transdisciplinares sobre práticas e cultura alimentar de Minas Gerais;
- Execução, por parte do poder público, em nível estadual e municipal, de políticas públicas de abastecimento alimentar que respeitem e dialoguem a tradição e as práticas comuns da alimentação;
- Financiamento facilitado e subsidiado da produção familiar de alimentos por parte do executivo do estado de Minas Gerais, com integração com o sistema bancário público e privado;
- Fomento público e privado às feiras e pequenos mercados de alimentos;
- Promoção pública de editais para seleção de projetos de eventos de cultura que valorizem a culinária e o sistema de nossa cozinha;
- Financiamento de pesquisas que promovam investigações e publicações sobre os territórios distintos da comida mineira;
- Busca integrativa dos cursos de gastronomia para capacitação de profissionais que compreendam o processo histórico formador da cozinha mineira;
- Promoção de divulgação em suportes midiáticos diversos de programas, reportagens e apresentações de casos específicos de manifestações da cozinha mineira, entre outras temáticas correlatas.

Obviamente que os instrumentos de salvaguarda serão dimensionados mais especificamente quando o processo de compreensão e registro estiver em fase final. O importante, no entanto, é ir configurando continuamente esses instrumentos a partir da escuta à ampla gama de segmentos e pessoas detentores de saberes da cozinha mineira.



## Considerações finais

Como as muitas Minas de Guimarães Rosa, também a sua cozinha “ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura”. Ela apresenta-se como expressão de um tensionamento constante entre heranças e inovações, refletindo diálogos e cosmopolitismos. Entre o novo e o antigo, concilia estruturas, na tensão criativa continuada, e as trata como herança valorosa formadora de um sistema cultural complexo, múltiplo, diverso, mas, ao mesmo tempo, identificável. Apresenta-se como tradição em seu verdadeiro sentido: transmissão no tempo de valores e de modos, de formas e de saberes, repleta de novidades, atenta ao cotidiano e às vivências de quem a constrói em historicidades igualmente dinâmicas. Nesse seu trânsito histórico, constitui-se como identificadora do espaço e das gentes, da cultura mineira.



## II RELATÓRIO DE PESQUISA

### 2 Levantamento de dados disponibilizados pelo acervo de documentos do Programa ICMS Patrimônio Cultural

#### 2.1 Apresentação

O conteúdo deste relatório apresenta o resultado do levantamento realizado junto ao acervo de documentos concernentes ao Programa ICMS Patrimônio Cultural<sup>92</sup> disponibilizado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha), no primeiro semestre de 2022, em busca de referências à cozinha mineira nos bens culturais imateriais identificados pelos municípios do estado de Minas Gerais participantes do programa.

Conforme descrição no *site* da instituição, “o ICMS Patrimônio Cultural é um programa de incentivo à preservação do patrimônio cultural do Estado, por meio de repasse de recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais através de políticas públicas relevantes. O programa estimula as ações de salvaguarda dos bens protegidos pelos municípios por meio do fortalecimento dos setores responsáveis pelo patrimônio das cidades e de seus respectivos conselhos em uma ação conjunta com as comunidades locais.” Trata-se de um programa reconhecido nacionalmente como “uma das políticas pioneiras e eficazes de municipalização da proteção do patrimônio cultural”.

O Iepha desenvolve, com base na sua trajetória de quase cinco décadas, inúmeros estudos que envolvem sistemas culinários, agrícolas e alimentares, como o modo de fazer o queijo Minas artesanal da região do Serro, as diversas comidas e quitutes existentes nas Festas do Rosário e nas Folias. As práticas e os saberes relacionados à cozinha tradicional do norte de Minas apareceram no Inventário Cultural do Rio São Francisco e, mais recentemente, nos estudos para o Inventário da Cultura Alimentar relacionada às Farinhas de Milho e Mandioca em Minas Gerais, no qual estão incluídos os Cadastros dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha, que alimentaram mais dados e informações que compõem a presente pesquisa.<sup>93</sup>

<sup>92</sup> Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/icms-patrimonio-cultural#o-que-%C3%A9>. Acesso em 8/9/2022.

<sup>93</sup> As informações desse parágrafo estão baseadas nos itens “bens registrados” e “bens inventariados” disponíveis em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/patrimonio-cultural-protetido>, que inclui acesso aos materiais publicados nas edições dos Cadernos do Patrimônio. Quanto ao processo em



O programa ICMS Patrimônio Cultural, enquanto política pública, também tem como resultado um significativo acervo relacionado à cultura alimentar em Minas Gerais, com a participação de componentes dessa cultura. Do recorte selecionado para essa pesquisa, dos 4.547 bens culturais imateriais identificados pelos diversos municípios participantes do programa, 529 estão relacionados à nossa cultura alimentar, reforçando a importância das ações que visam valorizar, proteger e preservar as práticas e seus detentores. Os dados referem-se ao último exercício, o que varia conforme o município. Alguns não enviaram documentação em 2020, sendo utilizados os dados encaminhados nos anos anteriores, considerando o envio mais recente.

Tal acervo é composto de dossiês de tombamento e de registro municipais, além das fichas de inventário utilizadas como fonte do levantamento. Registra-se o relevante potencial de todo o acervo para pesquisas referentes à cultura alimentar. Contudo, optou-se, metodologicamente, pela consulta às fichas para melhor mapeamento dos dados e sua distribuição pelos municípios e respectivas mesorregiões.

Os dados foram coletados e sistematizados neste relatório, sob a orientação da equipe técnica do Iepha, de modo a apoiar a construção do dossiê técnico para o pedido de registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca” como patrimônio cultural do estado de Minas Gerais, uma vez que o processo de registro da cozinha mineira teve início elencando esses dois sistemas culinários, considerados como de central importância na definição desse bem cultural.

Durante o processo de levantamento de dados, buscou-se conhecer as informações referentes à cozinha mineira e seus sistemas culinários presentes no conjunto de documentos do acervo, bem como ingredientes e utensílios utilizados no preparo de pratos e a localização de tais ingredientes, de modo a fornecer um panorama dos principais sistemas culinários existentes em Minas Gerais. Para tanto, foram consultadas as fichas de inventário elaboradas pelos municípios participantes do programa ICMS Patrimônio Cultural relacionadas ao último exercício enviado.

---

andamento no cadastro, informações estão disponíveis em <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/cadastros-do-patrimonio-imaterial>. Acesso em 3/4/2023.



As fichas de inventário constituem-se em documentos compostos das informações mínimas necessárias para o cadastro dos bens identificados e inventariados pelos municípios como bens de reconhecido valor cultural, cujo conjunto visa compor uma base de dados sobre o seu patrimônio cultural. Elaboradas e formatadas pelos municípios, essas fichas de inventário, na maioria das vezes, apresentam informações detalhadas sobre os bens culturais, incluindo a descrição e o histórico desses bens, assim como imagens e indicação dos seus detentores.

No caso da cozinha mineira, essas fichas de inventário de bens culturais podem dizer respeito tanto a um modo de fazer quanto à descrição de festejos, ritos ou ofícios nos quais essa cozinha se faz presente ou, ainda, aos artefatos ou edificações utilizados no preparo dos alimentos. Por trazerem informações que visam à identificação de um bem cultural, tais fichas estão alicerçadas em estudos que permitem conhecer os saberes que compõem o bem identificado.

Assim, o acervo de documentos referentes ao programa ICMS Patrimônio Cultural constitui-se em um universo complexo e rico de fontes para a pesquisa sobre o tema. Bastante extenso e diversificado, apresenta um elevado nível de heterogeneidade nas informações presentes no conjunto de documentos produzidos por diferentes equipes e, a partir de entendimentos distintos, elaborados conforme as diretrizes do programa.

Um dos principais objetivos dessa pesquisa foi o reconhecimento de traços comuns no que diz respeito à cozinha do estado de Minas Gerais e aos insumos presentes nos diversos tipos de alimentos processados ou produzidos nas cozinhas e nos quintais mineiros. Para tanto, buscou-se, na heterogeneidade das informações recolhidas, considerar a vasta extensão do estado, o grande número de municípios em que ele se divide, a ampla diversidade de insumos presentes nas suas mesorregiões e o impacto disso na pluralidade dos bens identificados.

Nesse sentido, o mapeamento aqui apresentado trata de dois sistemas culinários presentes de maneira frequente no estado de Minas Gerais, o do milho e o da mandioca, que estão entre os insumos centrais da cozinha mineira e cujo emprego se mostra amplamente difundido entre diversos modos de fazer que a caracterizam. O acervo consultado permitiu



identificar a difusão de tais sistemas pelas mesorregiões, bem como a concentração geográfica e a tipologia dos bens culturais referentes a esses sistemas.

Trata-se de uma amostra significativa, embora restrita, que pode e deve ser relativizada em suas dimensões, diante do volume de documentos consultados e da variabilidade das informações recolhidas a partir de um universo expressivo de bens culturais identificados pelos municípios que fazem referência aos diversos sistemas culinários dos mineiros. No entanto, apesar dessas ressalvas, a documentação representa um relevante indicativo para sustentação do registro.

## 2.2 Metodologia

A metodologia utilizada durante o processo de pesquisa teve como base a consulta direta aos documentos físicos que compõem o acervo do programa ICMS Patrimônio Cultural. Procedeu-se com a coleta de informações que teve como objetivo construir uma base de dados sistematizados de modo a possibilitar uma avaliação quantitativa dos bens culturais referentes aos sistemas culinários mineiros dentro do recorte proposto pelo coletivo de técnicos e pesquisadores do Iepha, com foco nos bens que fazem parte dos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Na consulta ao acervo, considerou-se, especialmente, aqueles documentos recebidos pelo Iepha entre os anos de 2004 e 2020 que fossem relativos aos modos de fazer, às edificações, aos artefatos e aos festejos relacionados aos sistemas culinários do milho e da mandioca, cuja presença pode ser verificada em todas as mesorregiões do estado de Minas Gerais.

O processo de recolha de dados contou com o apoio da Gerência de Documentação e Informação (GDI) do Iepha, responsável pelo gerenciamento do acervo de documentação técnica recebida pelo Instituto, no qual se incluem aqueles referentes ao programa ICMS Patrimônio Cultural.

Para compreender melhor o acervo consultado, é importante pontuar que os conjuntos de documentos relativos ao programa são compostos de outros grupos de documentos elaborados pelos municípios com base em regras estabelecidas nas deliberações



normativas periódicas que regulam a participação no referido programa. Nesses conjuntos de documentos devem estar descritas as atividades desenvolvidas pelos municípios relacionadas à política municipal de proteção ao patrimônio cultural, documentadas e comprovadas por meio de textos e imagens. Entre esses documentos, encontram-se as fichas de inventário relacionadas aos bens culturais identificados como pertencentes ao seu patrimônio cultural.

Os documentos consultados nesta pesquisa pertencem ao Quadro II A dos Inventários de Proteção do Patrimônio Cultural dos municípios, o Ipac<sup>94</sup>. O levantamento dos dados sistematizados partiu da consulta aos documentos entregues pelos municípios no último exercício disponível, a grande maioria relativa ao ano de Exercício 2022 – referente aos documentos enviados ao Iepha em 2020, que forneceu as bases para a consulta das listagens atualizadas dos bens culturais elaboradas pelos municípios e apresentadas na documentação enviada. Nas fichas de inventário relativas aos bens culturais consultadas pela equipe, foram recolhidas as informações que alimentaram o banco de dados criado para o mapeamento dos bens referentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Foram analisados os conjuntos de documentos do Quadro II A (Ipac) enviados por 822 municípios, do total de 853 municípios do estado de Minas Gerais. Vale notar que 31 deles não apresentaram documentos em nenhum exercício, o que inviabilizou a recolha de dados sobre os seus bens culturais. No universo pesquisado, o total de bens culturais identificados que fazem referência à cozinha mineira foi de 1.611, correspondentes a 461 municípios. Dentro desse conjunto, 341 bens culturais inventariados, distribuídos por 180 municípios, fazem parte dos sistemas culinários do milho e da mandioca.

Para subsidiar o trabalho, realizado com o apoio da equipe técnica do Iepha, os bens culturais identificados pela pesquisa foram classificados no banco de dados segundo seus insumos agrícolas principais e três tipologias diferentes: processamento, sociabilidades e culinária, cada uma delas dividida em vários subtipos. Importante pontuar que a identificação dos dados também considerou a presença dos insumos milho e/ou mandioca, mesmo presentes de maneira secundária no preparo do alimento. É o caso do pão de queijo, que

---

<sup>94</sup> O Ipac consiste na proteção ao patrimônio cultural por meio do Inventário, previsto na Constituição Federal por meio da identificação, gestão e documentação permanentemente.



depende diretamente do polvilho, advindo da mandioca, mas é conhecido pelo protagonismo do queijo.

A tipologia **processamento** diz respeito a todo o processo de transformação dos insumos para a produção dos alimentos basilares dos sistemas culinários do milho e da mandioca: farinha, goma, polvilho, fubá e fubá branco. Fazem parte da tipologia processamento os subtipos produção, artefatos e edificações. O subtipo *produção* corresponde aos modos de fazer farinha, goma, polvilho, fubá e fubá branco. O subtipo *artefatos* corresponde aos bens empregados nestes modos de fazer: forno, prensa, pilão, ralador, cuscuzeira, panela, tacho, máquina de moer, debulhador e descascador. Já o subtipo *edificações* corresponde aos bens como casas de farinha, moinhos e monjolos.

A tipologia **sociabilidades** abarca os bens culturais que pertencem aos subtipos festejo/rito, comércio, ofícios. O subtipo *festejo/rito* faz referência às celebrações, de caráter religioso ou não, que apresentam o consumo de alimentos dos sistemas culinários do milho e da mandioca, dos quais fazem parte os nomes controlados: quermesse, terço e almoço comemorativo. O subtipo *comércio* abrange os mercados e as feiras. Já o subtipo *ofícios* corresponde aos ofícios das quitandeiras e das biscoiteiras<sup>95</sup>.

A tipologia **culinária** corresponde aos modos de fazer e costumes próprios da cozinha, da qual fazem parte os subtipos aperitivo, mesa, sobremesa, quitanda e outros. Foram classificadas como *aperitivo* as entradas, que são os alimentos comumente consumidos antes das refeições: pastéis e bolinhos. As refeições correspondem ao subtipo *mesa*: angu, virado, feijoada, feijão-tropeiro, tutu de feijão, ensopado, canjica, canjiquinha, fubá suado, pirão, polenta, cuscu. O subtipo *sobremesa* refere-se aos alimentos costumeiramente consumidos após as refeições: taiada, curau, doce pingo, sugre. No subtipo *quitanda*, foram englobados os assados que são normalmente consumidos nos lanches e nos cafés: broa, biscoito, bolo, pão de queijo, piada, rosca, beiju. O subtipo *outros* foi criado para absorver bens culturais cuja classificação não foi possível nos demais subtipos: pamonha, paçoca e sopa de marmelo.

Foram também criados 57 nomes controlados que dizem respeito aos bens agrupados conforme os seus insumos principais nos sistemas culinários do milho e da mandioca e estão

<sup>95</sup> Embora sejam ofícios tradicionalmente exercidos por mulheres, sabe-se que hoje há diversos homens quitandeiros e biscoiteiros. A nomenclatura permanece no feminino, pois essa é a forma como são nomeados tais bens culturais em suas respectivas fichas de inventário, conforme verificado pela equipe de pesquisa.





divididos em biscoito, farinha, angu, broa, fubá branco, virado, forno, pão de queijo, feijoada, pamonha, pastel, feijão-tropeiro, bolo, fubá, quermesse, tutu de feijão, máquina de moer,<sup>96</sup> feira, bolinho, ensopado, beiju, polvilho, moinho, brevidade, canjica, taiada, canjiquinha, curau, cuscuz, fubá suado, paçoca, sopa de marmelo, monjolo, terço, panela, biscoiteira, piada, almoço comestível, mercados, pirão, pilão, rosca, doce pingo, prensa, máquina de ralar<sup>97</sup>, fomalha, descascador, sugre, debulhador, tacho, moedor, quitandeira, ralador, polenta, casa de farinha, cuscuzeira e goma.

No processo de sistematização, ficaram agrupados os bens culturais e essas informações podem ser consultadas no banco de dados nomeado Cozinha Mineira – Acervo Programa ICMS Patrimônio Cultural, resultante da pesquisa desenvolvida para o dossiê técnico. A análise que se seguiu permitiu a elaboração de tabelas, mapas e gráficos apresentados a seguir, representativos dos bens culturais e da sua localização territorial, dos insumos e dos modos de preparo por região/município, no intuito de facilitar a compreensão sobre a base da cultura alimentar e os sistemas culinários mineiros.

## 2.3 Mapeamento

### 2.3.1 Dados gerais do mapeamento

O levantamento realizado identificou 31 ingredientes entre os mais utilizados em pratos presentes na documentação analisada, a saber: milho, trigo, mandioca, arroz, queijo, manteiga, cana-de-açúcar, leite, ovos, banana, galinha/frango, porco, banha, ora-pro-nóbis, azeitona, azeite de oliva, goiaba, marmelo, marolo, jabuticaba, uva, amendoim, cereja, ameixa, nozes, castanha, batata, tomate, laranja, coco, abacaxi e outras frutas. Entre os ingredientes com maior incidência e distribuição territorial equilibrada por todo o estado de Minas Gerais estão o trigo, a mandioca, o queijo, a cana-de-açúcar e o leite.

Considera-se importante refletir sobre a presença de ingredientes que não são característicos da cozinha mineira, como cereja, ameixa, nozes e castanhas. O fato de estarem

---

<sup>96</sup> O nome controlado máquina de moer refere-se a máquinas de moer grãos, que aparecem em processos mecanizados de produção de fubá ou farinha de milho.

<sup>97</sup> O nome controlado máquina de ralar refere-se a máquinas de ralar mandioca, que aparecem em processos mecanizados de produção de farinha de mandioca, polvilho ou goma.



presentes no levantamento realizado junto às fichas de inventário não os torna insumos típicos da cultura alimentar do estado, pois os documentos devem ser considerados a partir de inúmeras variáveis, como localização do município referenciado (influência de outras culturas), sua política patrimonial (maior ou menor participação no programa ICMS Patrimônio Cultural, por exemplo) ou mesmo o tipo de prato registrado como bem. Assim como nas ocorrências citadas, não é todo insumo presente nos documentos do ICMS Patrimônio Cultural que pode ser identificado com a tipicidade da cozinha mineira.

No que tange às práticas, as mais recorrentes são os modos de fazer queijo e quitutes, como doces e biscoitos. De acordo com os informes, os tipos de queijo mais presentes são: queijo da Serra do Salitre/Alto Paranaíba e o queijo do Serro. Outros produtos basilares da cozinha mineira, sob a óptica deste levantamento, são o queijo, a rapadura, a cachaça, a farinha de mandioca, o fubá e a linguiça. Acerca dos pratos elaborados, frango caipira, doce de leite e angu são os que mais aparecem no universo dos dados do ICMS Patrimônio Cultural analisados.

Diante de tal diversidade, ainda que haja destaque para determinados insumos, é possível vislumbrar caminhos para outros sistemas culinários a serem pesquisados em etapa posterior e para a inserção de atributos materiais enquanto parte da cozinha mineira, como fornos, além das práticas culturais religiosas e festivas.

O mapeamento dos bens culturais referentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca informados ao Iepha dentro do programa ICMS Patrimônio Cultural abrangeu 96% do total de municípios mineiros. Os dados obtidos, sistematizados e analisados a partir dos agrupamentos por nomes controlados, tipos e subtipos descritos anteriormente seguiu a divisão das 12 mesorregiões estatísticas do estado, elaboradas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), considerando os aspectos sociais, culturais, identitários e geográficos, de modo a perceber o espaço de Minas Gerais a partir de características regionais. A divisão abarca as mesorregiões Campo das Vertentes, Central Mineira, Jequitinhonha, Metropolitana de Belo Horizonte, Noroeste de Minas, Norte de Minas, Oeste de Minas, Sul e Sudoeste de Minas, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, Vale do Mucuri, Vale do Rio Doce e Zona da Mata.

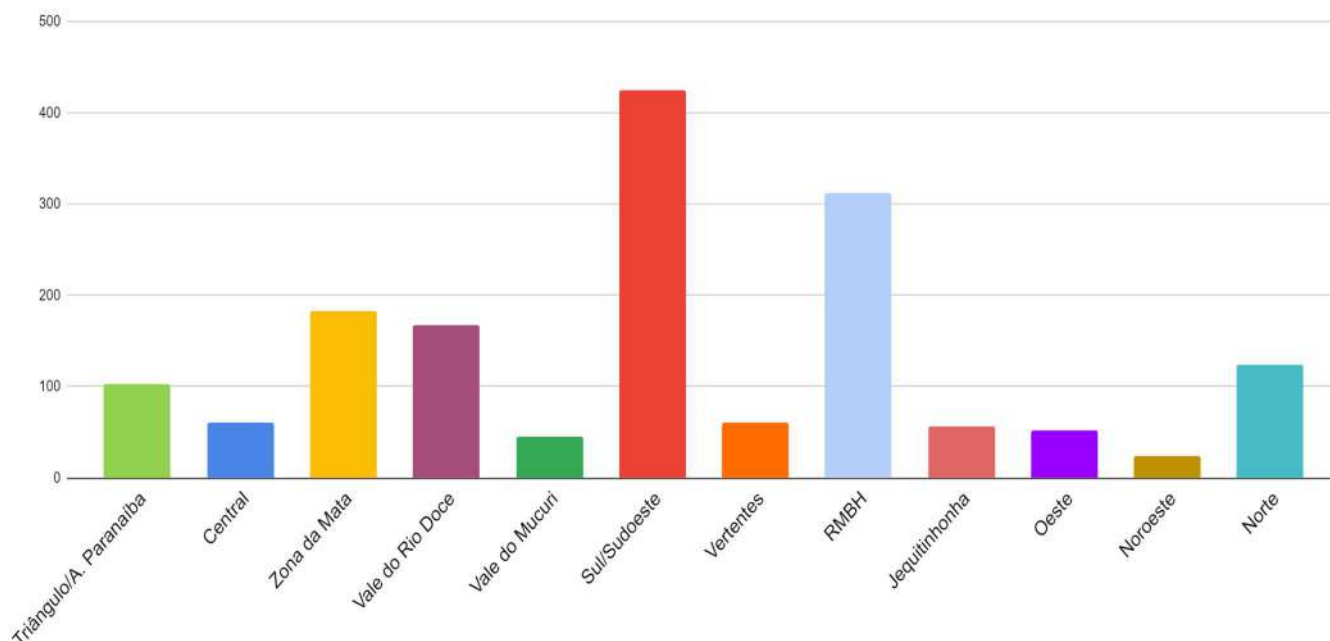


A presença dos sistemas culinários do milho e da mandioca indica um alcance maior do que apenas o levantamento daqueles pratos que têm tais insumos como ingredientes principais, pois um sistema culinário deve considerar todas as dimensões que envolvem as relações produtivas, de preparo, de consumo e rituais nas quais ele está inserido. A versatilidade culinária desses insumos constitui-se em um dos elementos capazes de contribuir para a compreensão da presença de um sistema, como é o caso do uso de fermento de milho na produção de cachaça, documentado em seis fichas de inventário encaminhadas pelos municípios de Açucena, Buenópolis, Carangola, Chapada Gaúcha, Córrego Danta e Desterro de Entre Rios.

No que diz respeito aos bens culturais relacionados à cozinha mineira identificados pelos municípios, a análise estatística e cartográfica revelou a presença desses bens na maior parte do estado e, sobretudo, na região sul/sudoeste, que apresentou maior expressividade desses bens, seguida pela Região Metropolitana de Belo Horizonte, como pode ser verificado nas representações a seguir.

O Gráfico 1 - *Totalidade de bens culturais relacionados à cozinha mineira por mesorregião* mostra o conjunto total dos 1.611 bens culturais referentes à cozinha mineira identificados durante a pesquisa, divididos entre as 12 mesorregiões geográficas de Minas Gerais. Ressalta-se que, nesse caso, estão representados também bens culturais cujo insumo principal difere de milho ou mandioca.

**Gráfico 1 - Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Os mesmos dados, dispostos na Tabela 1 - *Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião* (a seguir), que apresenta os números exatos de cada mesorregião, possibilitam a observação do número mais expressivo de bens culturais identificados na mesorregião Sul/Sudoeste de Minas (424), enquanto a mesorregião Noroeste do estado, marcada pelo agronegócio e onde diversos municípios têm emancipação recente, apresenta o menor índice (24). Uma demonstração da necessidade de considerar, em análises posteriores, fatores que não estão presentes neste mapeamento, como as diferentes realidades socioeconômicas, culturais e populacionais de cada mesorregião para compreender uma maior ou menor concentração de bens culturais referentes à cozinha mineira.



**Tabela 1 - Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião**

<b>MESORREGIÃO</b>	<b>Nº TOTAL DE BENS CULTURAIS IDENTIFICADOS</b>
Campo das Vertentes	60
Central Mineira	60
Jequitinhonha	56
Metropolitana de Belo Horizonte	312
Noroeste de Minas	24
Norte de Minas	124
Oeste de Minas	52
Sul/Sudoeste de Minas	424
Vale do Mucuri	45
Vale do Rio Doce	168
Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba	103
Zona da Mata	183
<b>Total de bens culturais identificados</b>	<b>1.611</b>

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

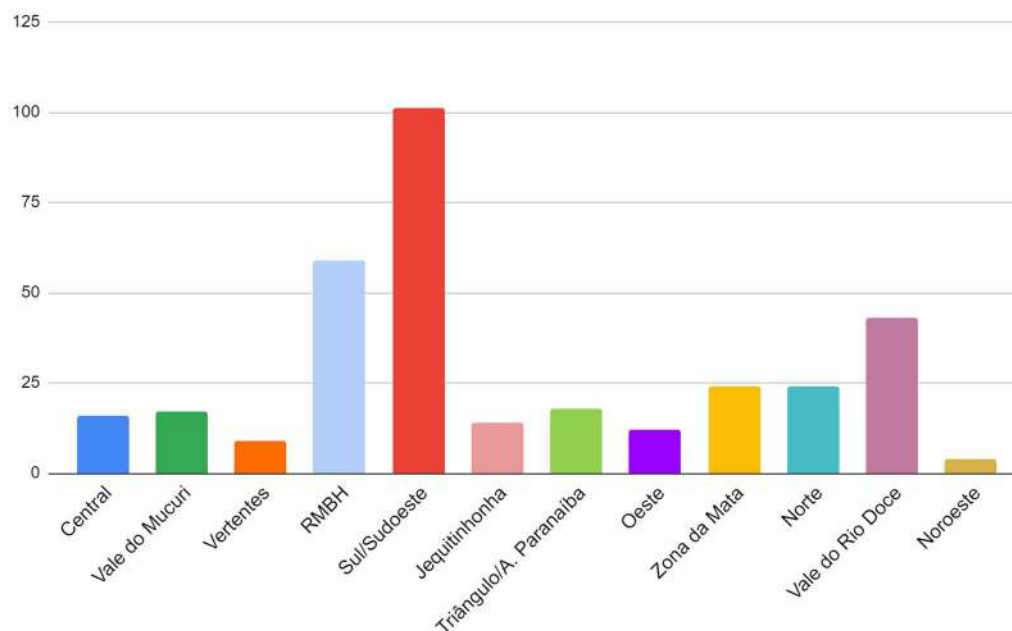
#### **2.4 Sistemas culinários do milho e da mandioca: dados relativos aos recortes mesorregionais**

A análise seguinte contempla o foco principal deste mapeamento do conjunto de bens culturais da cozinha mineira pertencentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca. Tais bens foram identificados, como já indicado, no acervo de documentos referentes ao patrimônio cultural imaterial de acordo com o informado pelos municípios mineiros participantes do programa ICMS Patrimônio Cultural.



A escolha de tais insumos em detrimento de outros quantitativamente relevantes no universo documental analisado se justifica pela centralidade deles na formação da sociedade brasileira desde o período pré-colonial, conforme aponta a historiografia utilizada neste projeto e outras relevantes para o campo. Na sua obra *Caminhos e Fronteiras*, publicada pela primeira vez em 1957, Sérgio Buarque de Holanda identificou entre as sociedades indígenas pré-coloniais, nas palavras dele, uma “civilização do milho” e outra da mandioca (HOLANDA, 1994, p. 181-203). A grande área do milho corresponderia ao Centro-Sul e a áreas interioranas no geral, enquanto a grande área da mandioca corresponderia ao Norte e a áreas litorâneas. Em Minas Gerais, entretanto, haveria o encontro e o cruzamento dessas duas grandes áreas culturais, pois, de acordo com o autor, essas culturas, no Brasil, teriam organizado em torno de si também um complexo de bens materiais. No litoral do Norte, na época colonial, grupos de origem tupi teriam constituído o “complexo da mandioca”, composto de bens como raladores, peneiras, prensas e fornos de barro, utilizados nos processos de produção da farinha de mandioca. Já na área do “complexo do milho”, segundo o historiador, predominaram os pilões indígenas e moinhos, monjolos e fornos de pedra introduzidos pelos portugueses. Os gráficos e as tabelas a seguir são relativos aos dois sistemas, de modo a demonstrar as mesorregiões nas quais foi observada a maior ocorrência de informações sobre eles.

**Gráfico 2 - Bens culturais por mesorregião – sistemas culinários do milho e da mandioca**



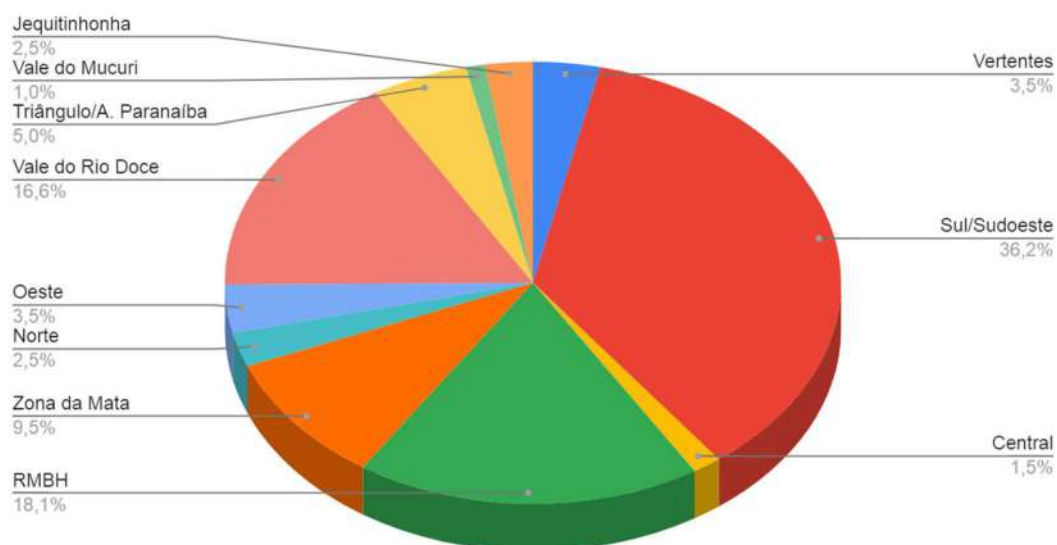
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

O Gráfico 2 - *Bens culturais por mesorregião – sistemas culinários do milho e da mandioca* representa os bens dos dois sistemas divididos pelas mesorregiões do estado de Minas Gerais. Se comparado com os dados representados no Gráfico 1 - *Totalidade dos bens culturais da cozinha mineira por mesorregião*, referente à totalidade dos bens culturais relacionados com a cozinha mineira, é possível notar que algumas regiões aparecem de maneira mais expressiva quando o recorte se restringe aos sistemas culinários do milho e da mandioca, como a mesorregião do Vale do Rio Doce (43), que, nesse cenário, se mostra mais expressiva do que a mesorregião da Zona da Mata (24). O que se percebe, entretanto, é que a maioria das proporções se mantiveram semelhantes em ambos os gráficos.

A forma como os sistemas culinários do milho e da mandioca figuram no território mineiro com base nos dados recolhidos pôde ser melhor visualizada a partir da representação individual dos sistemas em gráficos separados, identificando maior precisão com relação às mesorregiões, como observado nos gráficos 3 e 4, *Sistema culinário do milho por mesorregião* e *Sistema culinário da mandioca por mesorregião*, respectivamente. É importante ressaltar, entretanto, que no caso de alguns bens específicos, como os cartuchos, de Conceição das

Pedras, ou os biscoitos, do município de Caldas<sup>98</sup>, nos quais os dois insumos se fazem presentes, os números podem se contrapor, embora não haja interferência no resultado, afinal entram na contagem dos dois sistemas.

**Gráfico 3 - Sistema culinário do milho por mesorregião**



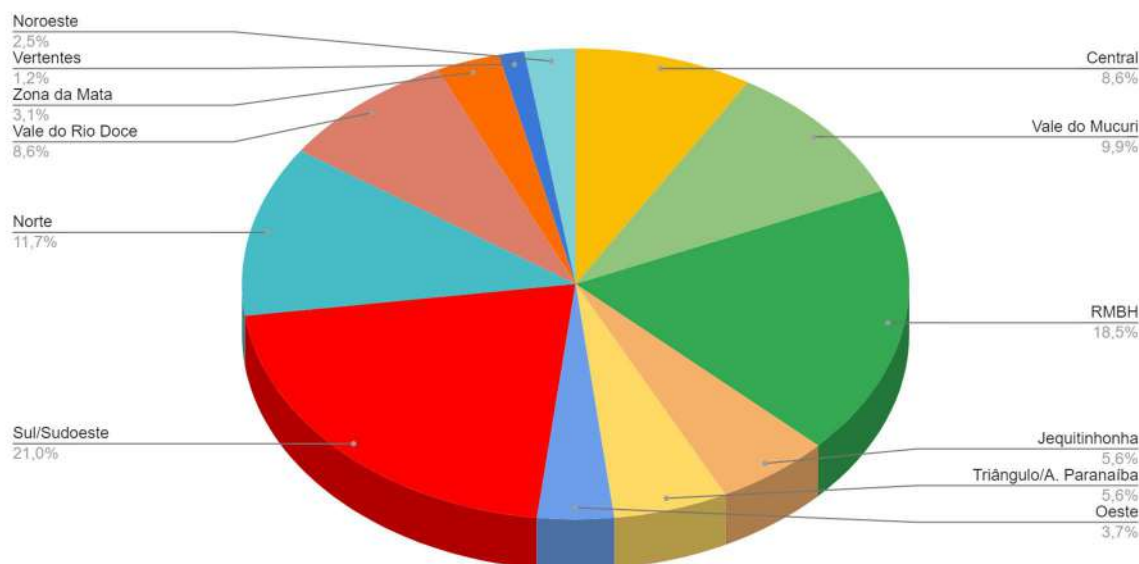
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

No Gráfico 3 - *Sistema culinário do milho por mesorregião*, lê-se que 36,2% dos bens culturais ligados ao sistema culinário do milho concentram-se na região Sul/Sudoeste de Minas Gerais. Não foi encontrado nenhum bem desse sistema inventariado na região Noroeste do estado e apenas 1% no Vale do Mucuri. Nota-se, ainda, a presença de 18,1% de tais bens na Região Metropolitana de Belo Horizonte, 16,6% no Vale do Rio Doce e 9,5% na Zona da Mata.

<sup>98</sup> Para mais informações sobre esses bens culturais, consultar a planilha com os dados sistematizados no [link](#).



**Gráfico 4 - Sistema culinário da mandioca por mesorregião**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

No Gráfico 4 - *Sistema culinário da mandioca por mesorregião*, lê-se que 2,5% dos bens culturais identificados concentram-se na região Noroeste, sendo novamente a região Sul/Sudoeste de Minas aquela que apresenta o maior número de bens desse sistema, acumulando o montante de 21% da totalidade. Nota-se que a Região Metropolitana de Belo Horizonte apresenta 18,5% do total, o Norte de Minas abarca 11,7% e o Vale do Mucuri corresponde a 9,9%. Importante observar que, diferentemente do gráfico anterior, nesse caso todas as mesorregiões estão presentes. Da comparação de ambos os gráficos, pode-se notar que a mandioca aparece menos concentrada e mais equilibradamente distribuída que o milho pelas mesorregiões.



**Tabela 2 - Números de bens de cada sistema culinário (milho e mandioca) por mesorregião**

MESORREGIÃO	NÚMERO DE BENS DO SISTEMA CULINÁRIO DO MILHO	NÚMERO DE BENS DO SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA
Campo das Vertentes	7	2
Central Mineira	3	14
Jequitinhonha	5	9
Metropolitana de Belo Horizonte	36	30
Noroeste de Minas	0	4
Norte de Minas	5	19
Oeste de Minas	7	6
Sul/Sudoeste de Minas	72	34
Vale do Mucuri	2	16
Vale do Rio Doce	33	14
Triângulo Mineiro	10	9
Zona da Mata	19	5
<b>TOTAL DE BENS CULTURAIS IDENTIFICADOS</b>	<b>199</b>	<b>162</b>

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A Tabela 2 - *Números de bens de cada sistema culinário (milho e mandioca) por mesorregião* apresenta os números exatos dos bens de cada sistema culinário identificados em cada mesorregião. Conforme é possível observar na tabela, há regiões onde os bens pertencentes ao sistema culinário do milho são mais presentes: Campo das Vertentes, Metropolitana de Belo Horizonte, Oeste de Minas, Sul/Sudoeste de Minas, Vale do Rio Doce, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e Zona da Mata. Já as mesorregiões em que predomina a



mandioca são: Central Mineira, Jequitinhonha, Noroeste de Minas, Norte de Minas e Vale do Mucuri. As mesorregiões onde a diferença entre o número de bens referentes ao milho e à mandioca é pequena são: Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, Oeste de Minas e Metropolitana de Belo Horizonte.

Da análise dos gráficos 3 e 4, bem como da Tabela 2, depreende-se que ambos os insumos estão presentes em todo o estado. Entretanto, o milho é o insumo mais numeroso, com 199 bens pertencentes ao seu sistema culinário, enquanto a mandioca aparece com 162. Ainda assim, a mandioca tem uma distribuição mais homogênea pelo estado. Mesmo nos casos das mesorregiões em que predomina o milho, como no Sul/Sudoeste, no Campo das Vertentes ou na Zona da Mata, a mandioca aparece em proporções consideráveis. Já no caso do milho, sua concentração é maior e sua presença é menor nas regiões em que há claro predomínio da mandioca: não está presente no Noroeste e tem apenas duas ocorrências no Vale do Mucuri, em um total de 18 bens. Em síntese, pode-se afirmar que, no estado, a mandioca predomina em sua porção setentrional, o milho em sua porção meridional, enquanto a oeste e ao centro encontra-se certo equilíbrio.

## 2.5 Nomes controlados, tipologias e subtipologias

Com o intuito de aprofundar o mapeamento dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca, foram desenvolvidas as representações gráficas e numéricas referentes aos agrupamentos por nomes controlados, tipologias e subtipos criados durante a sistematização dos dados recolhidos. A seguir, na Tabela 3 - *Frequência dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca*, é possível observar o conjunto de bens divididos pelos nomes controlados. Nesse agrupamento, foram encontradas 57 variações de bens culturais ligados aos sistemas culinários mineiros que têm o milho ou a mandioca como insumo principal. Entre estes, os moinhos representam a maioria, com 12,3% do total, seguidos pelas quermesses e farinhas, que têm o mesmo percentual (10,6%), pelos biscoitos (10%) e pelas broas (6,7%).

Ainda na Tabela 3 - *Frequência dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca*, podem ser observados os números absolutos da frequência de cada bem cultural.



Os moinhos (42), as quermesses (36), as farinhas (36), os biscoitos (34), as broas (23), os virados (12) e os monjolos (10) são os bens culturais mais frequentes. Observa-se que o pão de queijo (6), assim como o angu (8), a pamonha (7), o feijão-tropeiro (4), o tutu de feijão (2), a canjiquinha (3) e a canjica (1), frequentemente associados à mineiridade pelo senso comum, não estão entre os bens de maior ocorrência.

Quantitativamente, o virado tem expressiva participação nas ocorrências, posto que consta em 12 registros, mas é preciso contextualizar que ele não é um prato característico da cozinha mineira. Geograficamente, sua presença é registrada como bem cultural imaterial em determinados municípios limítrofes, próximos uns dos outros, localizados no sul do estado, de modo que sua relevância nos respectivos municípios decorre, provavelmente, sob influência paulista. O fato de os municípios reconhecerem o virado como bem cultural passível de registro não o torna típico da cozinha mineira, muito menos apto à patrimonialização em âmbito estadual.

**Tabela 3 - Frequência dos bens culturais dos sistemas culinários do milho e da mandioca**

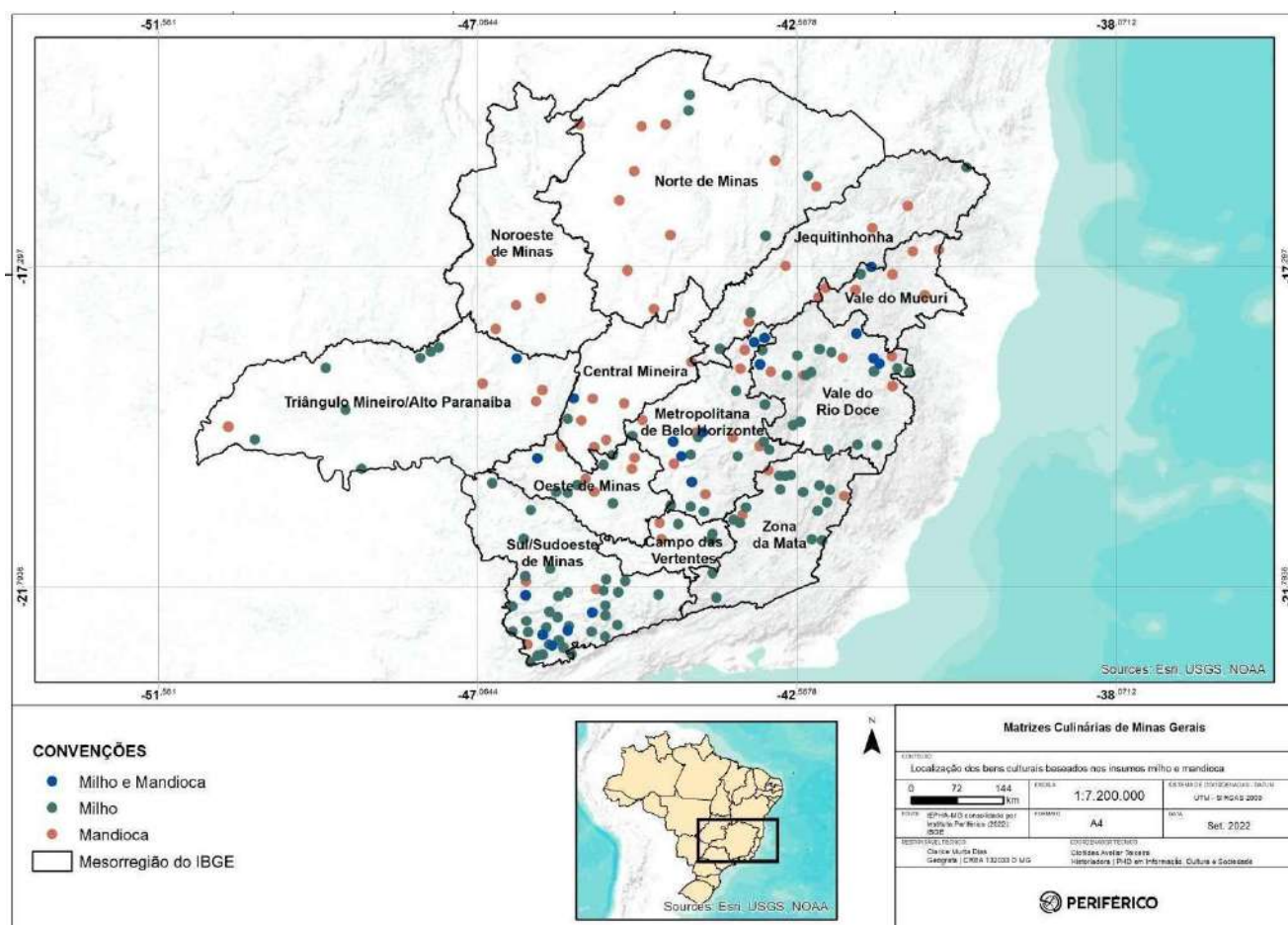
BEM	OCOR-RÊNCIAS	BEM	OCOR-RÊNCIAS	BEM	OCOR-RÊNCIAS
Moinho	42	Bolinho	4	Fubá branco	1
Quermesse	36	Paçoca	4	Feijoada	1
Farinha	36	Ralador	4	Terço	1
Biscoito	34	Beiju	3	Canjica	1
Broa	23	Ensopado	3	Sopa de marmelo	1
Virado	12	Cuscuz	3	Panela	1
Monjolo	10	Canjiquinha	3	Biscoiteira	1
Forno	9	Prensa	3	Brevidade	1
Angu	8	Tutu de feijão	2	Pirão	1
Debulhador	8	Máquina de moer	2	Máquina de ralar	1
Pastel	7	Taiada	2	Sugre	1
Pamonha	7	Fubá suado	2	Cuscuzeira	1
Bolo	7	Piada	2	Fornalha	1



Feira	7	Almoço comemorativo	2	Quitandeira	1
Pilão	7	Curau	2	Tacho	1
Pão de queijo	6	Mercado	2	Goma	1
Polvilho	6	Rosca	2	Polenta	1
Fubá	4	Moedor	2	Doce pingo	1
Feijão-tropeiro	4	Casa de farinha	2	Descascador	1

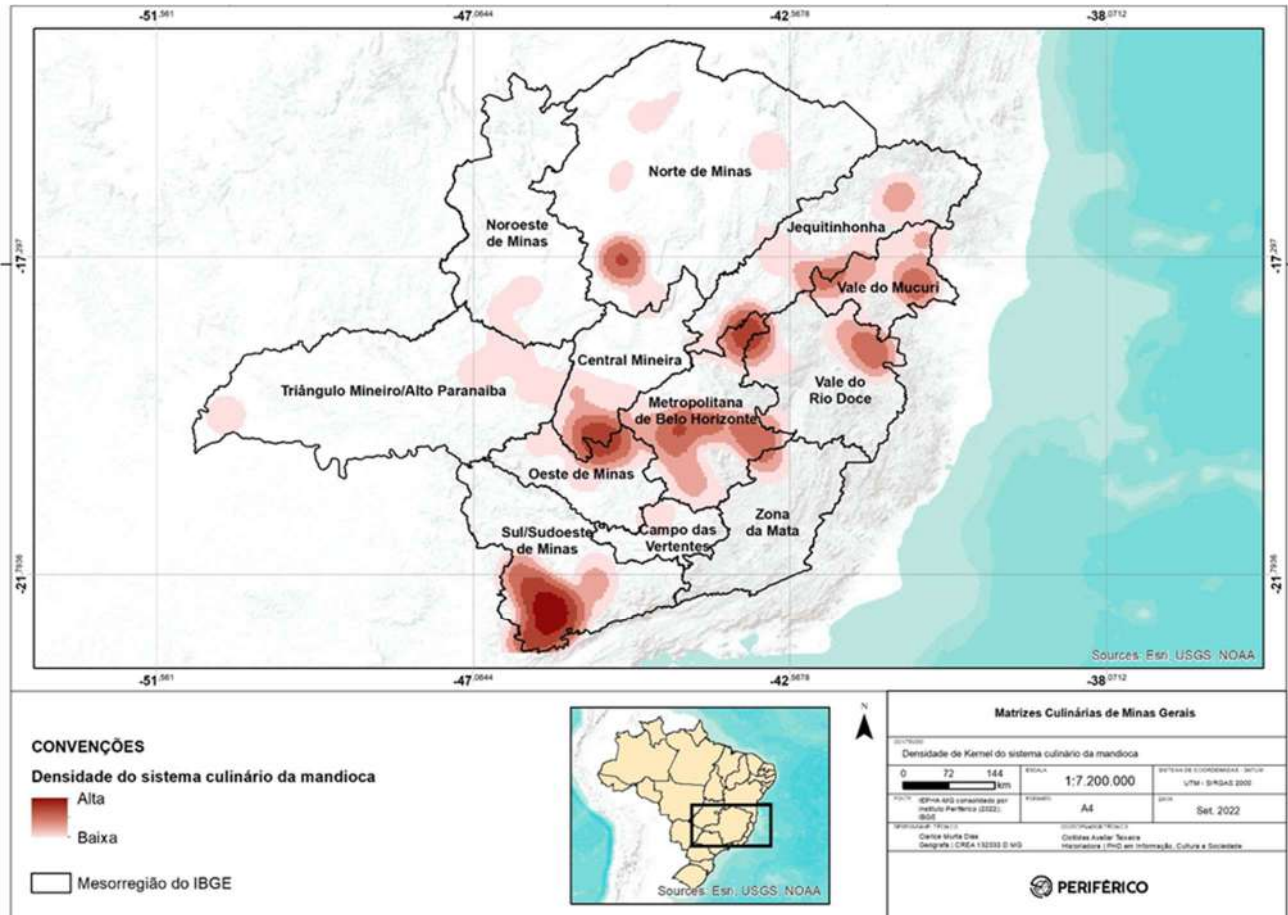
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Mapa 1 - Sistemas culinários do milho e da mandioca



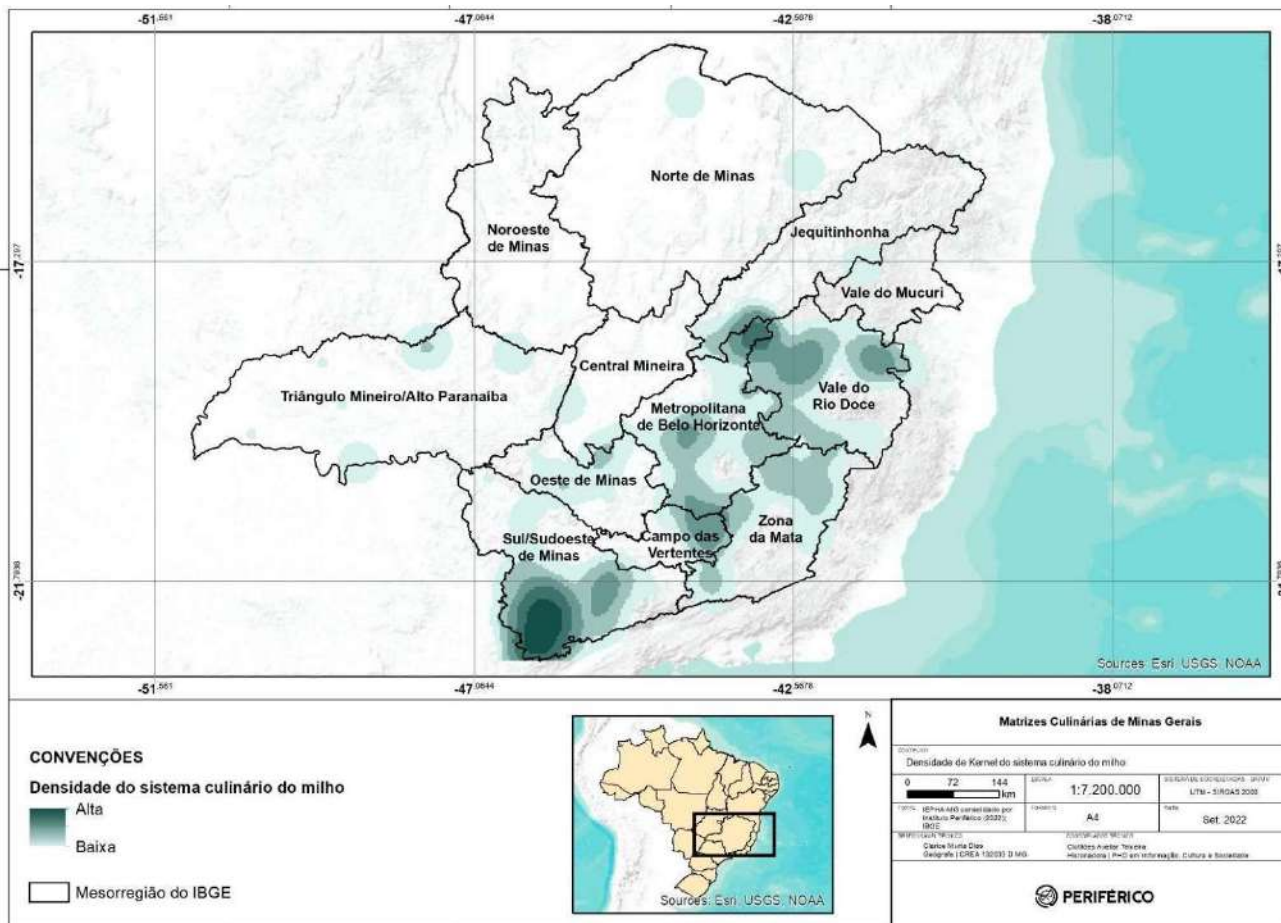
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Mapa 2 - Densidade do sistema culinário da mandioca



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Mapa 3 - Densidade do sistema culinário do milho

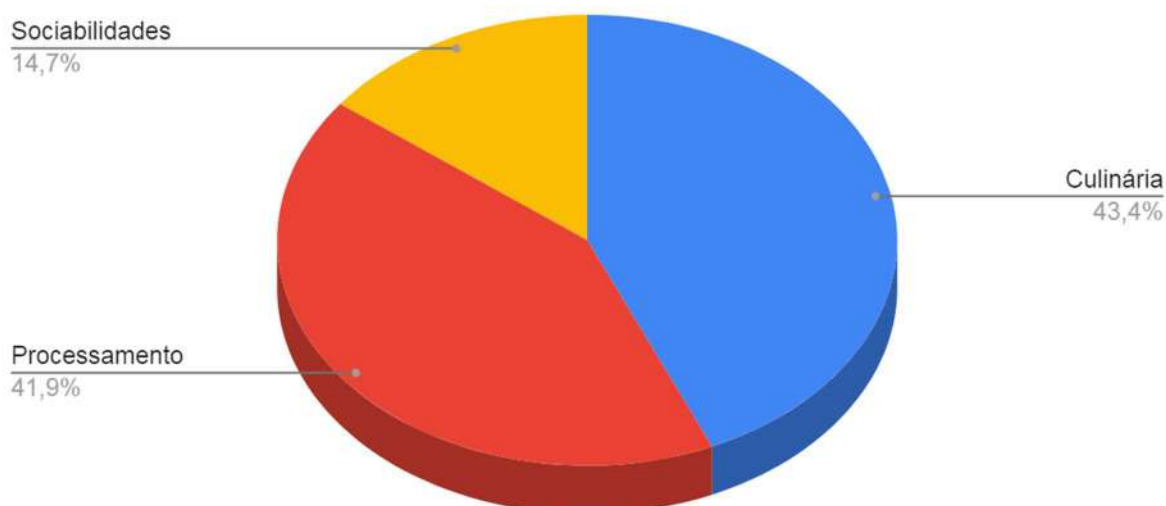


Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme representado nos mapas 1, 2 e 3, os bens culturais que se referem ao sistema culinário da mandioca estão em menor número absoluto em relação aos bens culturais referentes ao sistema culinário do milho. Os bens culturais referentes ao sistema culinário da mandioca, porém, se apresentam com distribuição mais uniforme geograficamente, com predominância de ocorrência nas áreas mais ao norte do estado. Nas áreas central e oeste, é possível observar um certo equilíbrio com relação aos dois sistemas. Nas áreas mais ao sul, entretanto, predominam os bens referentes ao sistema culinário do

milho. No que diz respeito à tipologia, a representação estatística permite visualizar a maior ocorrência daqueles bens relacionados ao preparo dos alimentos (culinária – 43,4%) e à produção (processamento – 41,9%), sobrepondo-se às informações sobre as sociabilidades (14,7%), conforme verificado no Gráfico 5 - *Distribuição por tipologia* e na Tabela 4 - *Ocorrência de cada tipologia*.

**Gráfico 5 - Distribuição por tipologia**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural





**Tabela 4 - Ocorrências de cada tipologia**

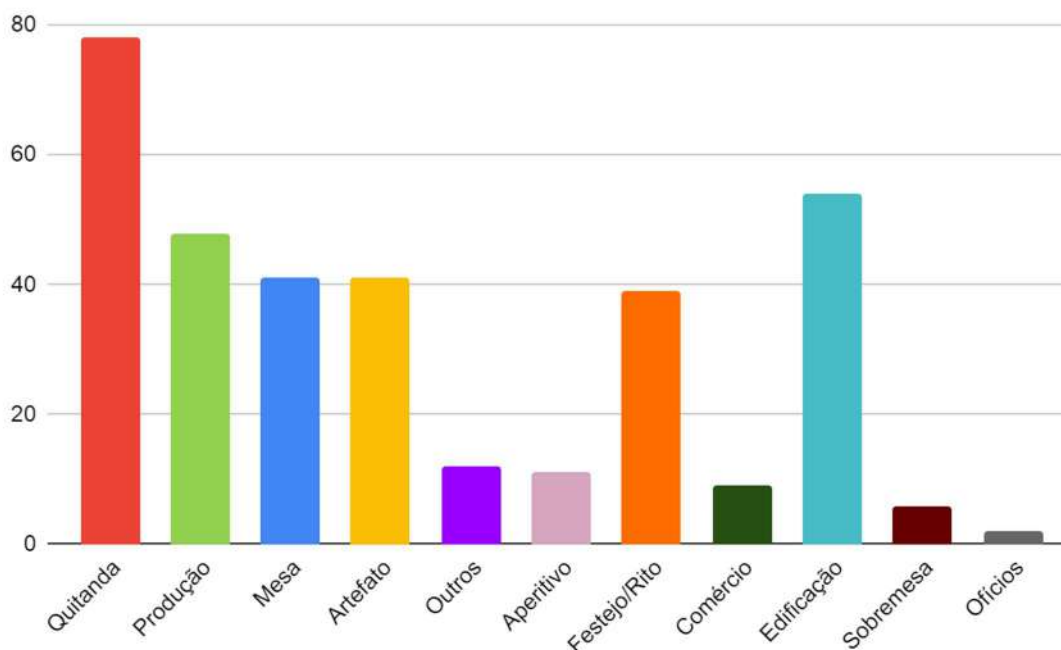
<b>OCORRÊNCIAS DE CADA TIPOLOGIA</b>	
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>
Sociabilidades	50
Processamento	143
Culinária	148

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Cada uma das tipologias apresentadas anteriormente se desdobra em subtipos mais específicos para proporcionar melhor visualização do cenário da cozinha mineira. As informações concentradas nos subtipos derivados dos tipos culinária, sociabilidades e processamento foram agrupadas de modo a relacionar os dados recolhidos sobre bens culturais referentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca aos modos de vida dos mineiros.

Mesa, sobremesa, quitanda, aperitivo, artefatos, edificação, produção, festejo/rito, comércio e ofícios constituem o universo de subtipos cuja constância, representada no Gráfico 6 - *Distribuição por subtipo*, aponta para a maior frequência das quitandas (78) e das edificações (54), enquanto a menor frequência diz respeito às sobremesas (6) e aos ofícios (2).

**Gráfico 6 - Distribuição por subtipo**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A Tabela 5 - *Ocorrência de cada subtipo*, a seguir, demonstra em números absolutos os dados apresentados no Gráfico 6 - *Distribuição por subtipo*, possibilitando uma análise mais precisa dos dados levantados.

**Tabela 5 - Ocorrências de cada subtipo**

SUBTIPO	OCORRÊNCIAS
Aperitivos	11
Artefatos	41
Comércio	9
Edificação	54



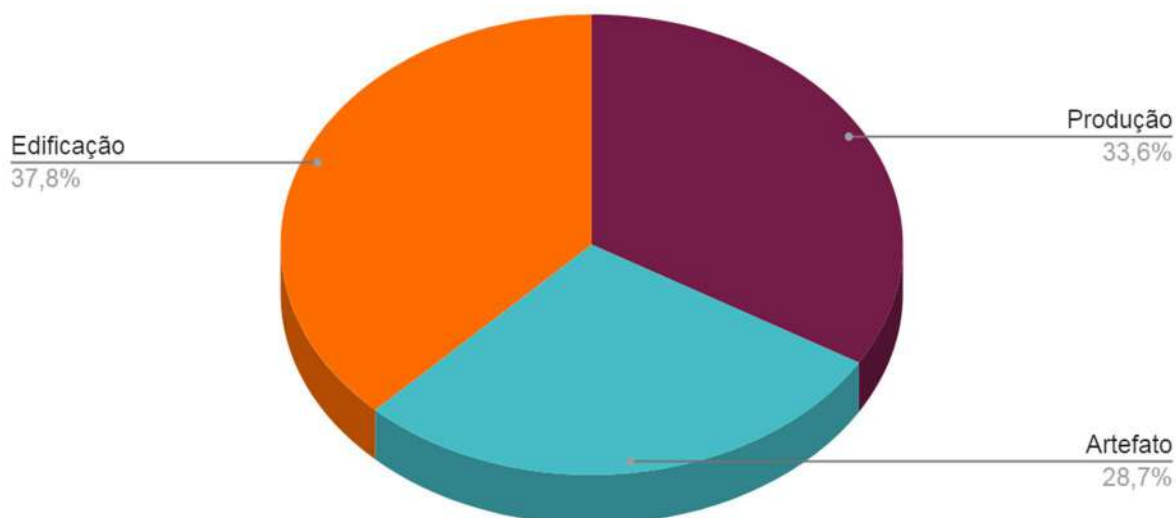
SUBTIPO	OCORRÊNCIAS
Aperitivos	11
Artefatos	41
Festejo/rito	39
Mesa	41
Ofícios	2
Outros	12
Produção	48
Quitanda	78
Sobremesa	6

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

As sobremesas, especialmente a doçaria, são características do que o senso comum e as construções culturais sobre as identidades regionais identificam como a cozinha mineira, mas suas ocorrências são, em números absolutos e em percentual, aquém do que se poderia esperar para o registro de bens pelos municípios porque o recorte apresenta-se nos sistemas culinários do milho e da mandioca.

A análise estatística da tipologia processamento, conforme pode ser observado no Gráfico 7 - *Tipologia: processamento*, demonstra que existe certo equilíbrio entre os subtipos, com o predomínio do subtipo edificação, que abarca a maior parte dos bens culturais associados ao processamento dos insumos selecionados pelo recorte, perfazendo um total de 37,8%, enquanto o subtipo produção concentra 33,6% dos bens, à frente do subtipo artefato, que detém 28,7%.

**Gráfico 7 - Tipologia: processamento**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

**Tabela 6 - Ocorrências de cada subtipo da tipologia processamento**

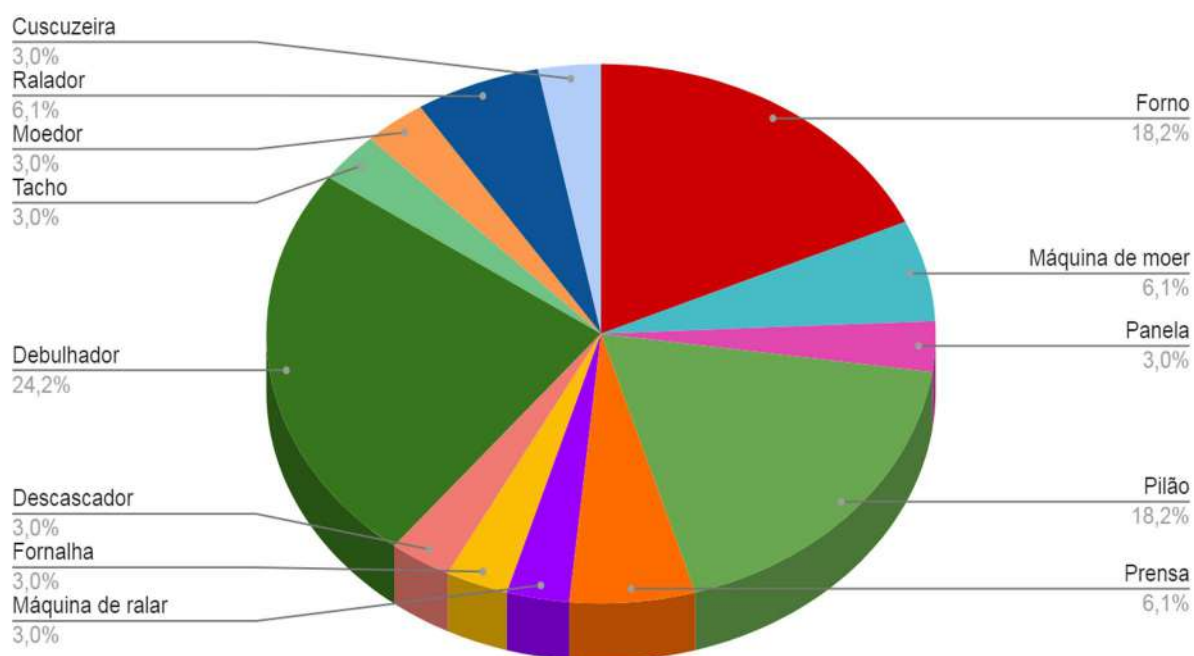
SUBTIPO	OCORRÊNCIAS
Artefato	41
Edificação	54
Produção	48

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Esses valores estão aproximadamente equilibrados, conforme observado anteriormente no Gráfico 7 - *Tipologia: processamento*, e se confirmam na Tabela 6 -

*Ocorrências de cada subtipo da tipologia processamento*, que apresenta a ocorrência dos subtipos em números absolutos. Conforme demonstrado, no universo de documentos pesquisados foram encontrados 54 bens relacionados à edificação, 48 à produção e 41 a artefato, relativos aos sistemas culinários do milho e da mandioca.

**Gráfico 8 - Processamento – subtipo: artefato**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

De acordo com o indicado pelo Gráfico 8 - *Processamento – subtipo: artefato* e pela Tabela 7 - *Ocorrências do subtipo: artefato*, aquele que aparece com maior frequência é o debulhador, com oito ocorrências, seguido pelo pilão e pelo forno, que apareceram seis vezes nos documentos levantados. Vale ressaltar que o debulhador e o pilão pertencem ao sistema do milho, sendo o primeiro mais moderno e o segundo mais antigo, herdado das práticas indígenas, enquanto o forno pertence a ambos os sistemas, sendo usado sobretudo para a produção de quitandas. É possível constatar, ainda, que três desses bens culturais aparecem



por duas vezes – máquina de moer, prensa e ralador, sendo os últimos dois relacionados exclusivamente ao sistema culinário da mandioca, pois são empregados na produção de farinha e goma. Os bens culturais com apenas uma ocorrência no recorte do sistema culinário do milho são a cuscuzeira e o moedor, enquanto os da mandioca são o descascador, a fornalha e a máquina de ralar. A panela e o tacho pertencem a ambos os sistemas.

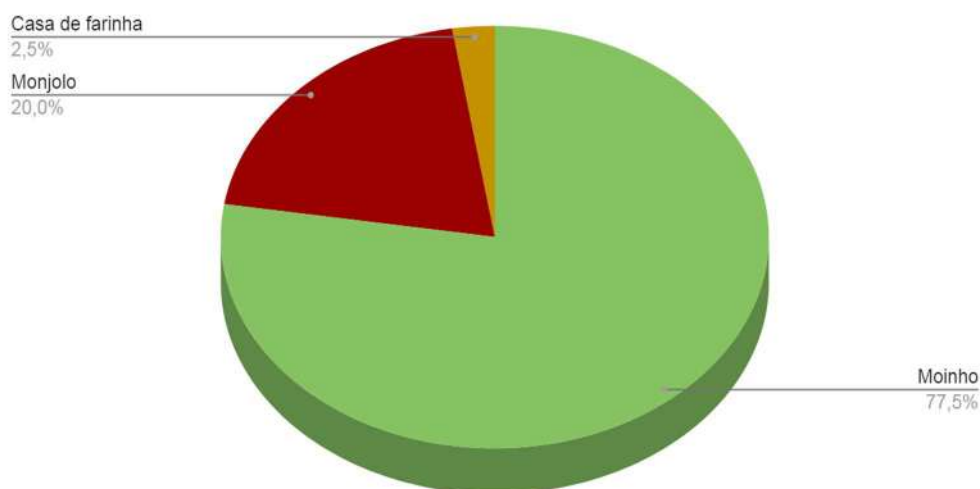
**Tabela 7 - Ocorrências do subtipo: artefato**

<b>ARTEFATO</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>
Cuscuzeira	1
Debulhador	8
Descascador	1
Fornalha	1
Forno	6
Máquina de moer	2
Máquina de ralar	1
Moedor	1
Panela	1
Pilão	6
Prensa	2
Ralador	2
Tacho	1

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme demonstrado no Gráfico 9 - *Processamento – subtipo: edificação*, a seguir, os moinhos correspondem a 77,5% das edificações encontradas no universo pesquisado.

**Gráfico 9 - Processamento – subtipo: edificação**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

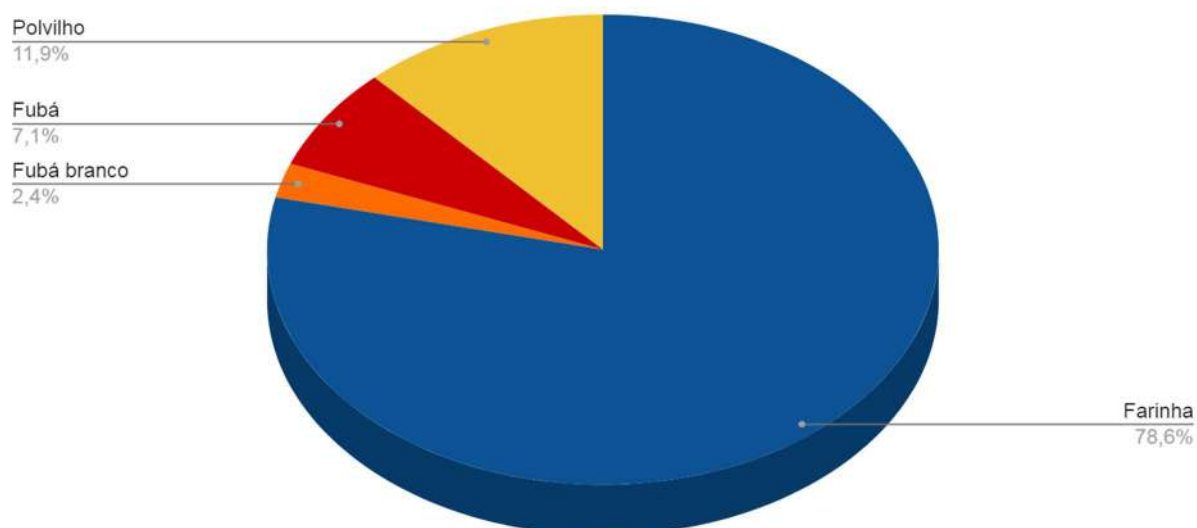
No que diz respeito aos números absolutos, conforme pode ser verificado na Tabela 8 - *Ocorrências do subtipo: edificação*, foram encontrados 31 moinhos, bem cultural mais frequente, oito monjolos e uma casa de farinha, sendo este último subtipo o menos frequente.

**Tabela 8 - Ocorrências do subtipo: edificação**

EDIFICAÇÃO	OCORRÊNCIAS
Casa de farinha	1
Moinho	31
Monjolo	8

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

**Gráfico 10 - Processamento – subtipo: produção**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A produção, que se refere à transformação dos insumos para o preparo de alimentos, é representada no Gráfico 10 - *Processamento – subtipo: produção* é composta das farinhas, dos polvilhos e dos fubás. Vale ressaltar que, seguindo o recorte sugerido pela equipe técnica do Iepha, as farinhas consideradas no processo de levantamento de dados foram aquelas produzidas por meio do processamento do milho e/ou da mandioca, em que se incluem as variações de fubá oriundas de diferentes tipos de milho utilizados.

**Tabela 9 - Ocorrências do subtipo: produção**

PRODUÇÃO	OCORRÊNCIAS
Farinha	33
Fubá	4
Fubá branco	1
Polvilho	5

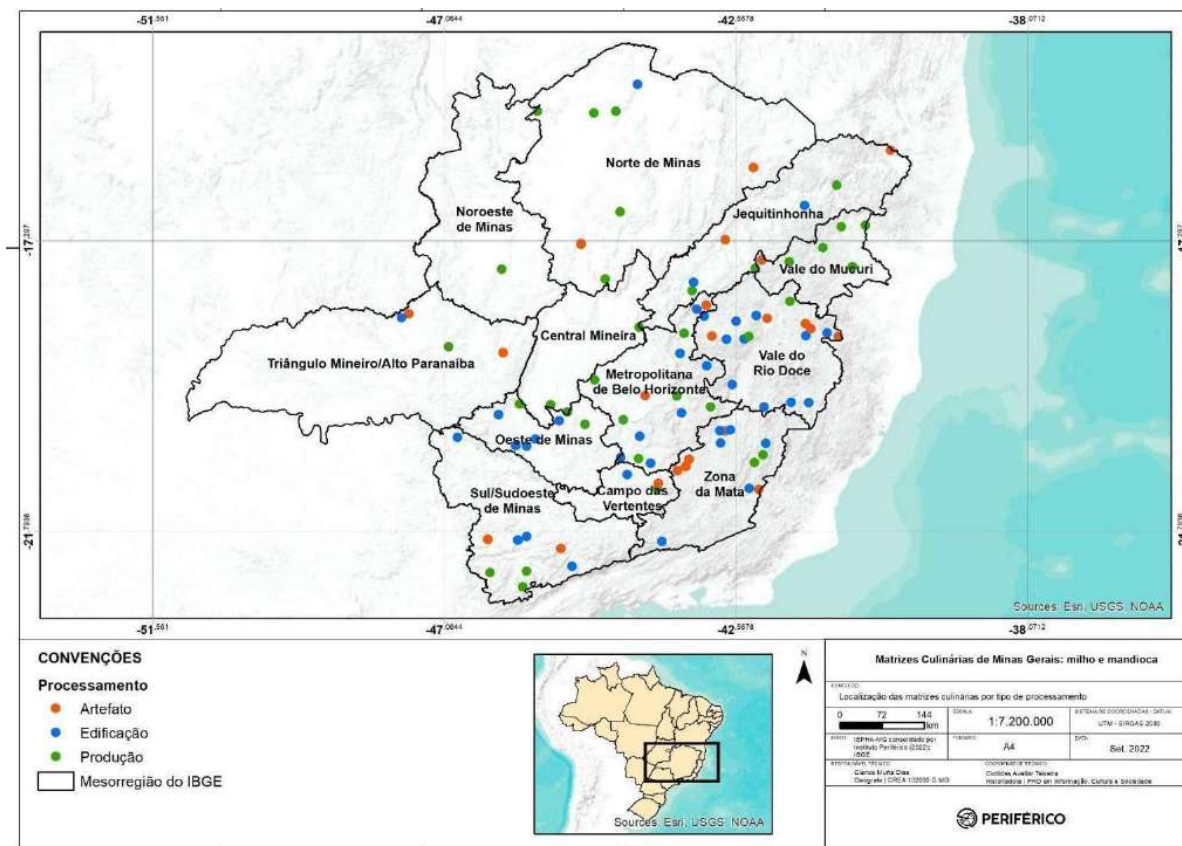
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural





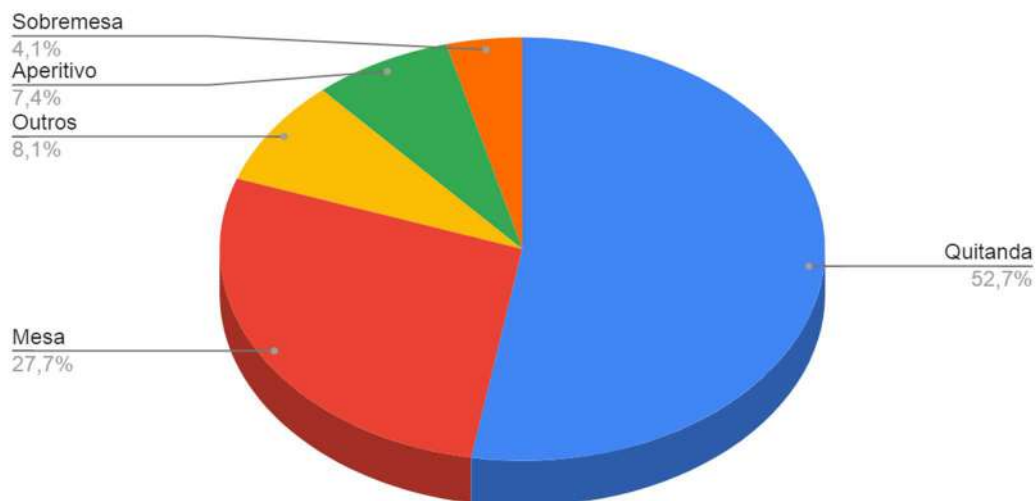
No que diz respeito à distribuição por mesorregiões do estado, nota-se, por meio da representação cartográfica a seguir (Mapa 4 – *Processamento*), que as edificações estão mais distribuídas nas mesorregiões Vale do Rio Doce, Metropolitana de Belo Horizonte e Zona da Mata. Já na Central Mineira e Noroeste de Minas, é inexistente. O subtipo artefato predomina no Vale do Rio Doce e Zona da Mata e também não consta no Noroeste de Minas. Por fim, com relação ao subtipo produção, ele se mostra presente em todas as mesorregiões, com destaque para Vale do Mucuri, Metropolitana de Belo Horizonte e Norte de Minas. Longe de apresentar uma informação definitiva, indica-se que, para explicar a heterogeneidade da distribuição geográfica dos bens pelas mesorregiões, faz-se necessário considerar os indicadores socioeconômicos, populacionais e culturais de cada mesorregião, os quais não fazem parte deste mapeamento.

**Mapa 4 - Subtipo – produção por mesorregião**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

**Gráfico 11 - Tipologia: culinária**



Fonte: elaborado pelos autores

No que se refere à tipologia mais expressiva de bens culturais diretamente ligados à culinária, foram criados cinco subtipos visando aos agrupamentos para a análise estatística, conforme observado no Gráfico 11 - *Tipologia: culinária*. São eles: sobremesa (4,1%), aperitivo (7,4%), outros (8,1%), mesa (27,7%) e quitanda (52,7%).

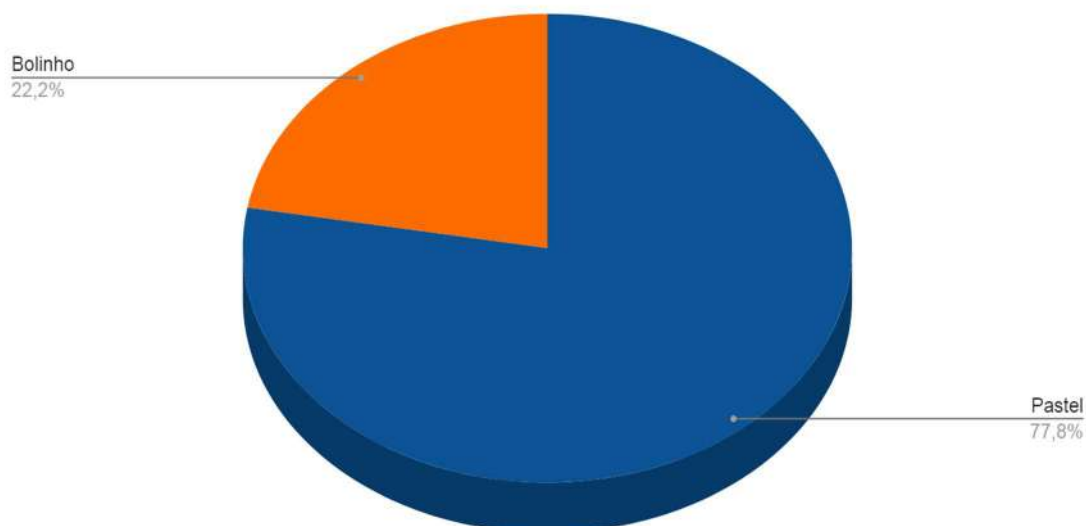
**Tabela 10 - Ocorrências de cada subtipo da tipologia culinária**

PRODUÇÃO	OCORRÊNCIAS
Aperitivo	11
Mesa	41
Outros	12
Quitanda	78
Sobremesa	6

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme observado anteriormente no Gráfico 11 - *Tipologia: culinária*, o subtipo quitanda foi aquele encontrado com maior frequência (78), seguido pelos subtipos mesa (41), aperitivo (11) e sobremesa (6). As quitandas estão relacionadas à produção para conservação, para o comércio, para eventos das sociabilidades, como as barraquinhas de comidas típicas dos mercados e feiras (presentes no subtipo comércio/tipologia sociabilidades), e dos festejos/ritos, principalmente das quermesses. Sua preponderância e inter-relação com as dimensões das sociabilidades apontam para a sua centralidade nos sistemas culinários em questão. Tais informações demonstram a abrangência e versatilidade dos modos de fazer dos sistemas culinários do milho e da mandioca, tanto no cotidiano quanto nos momentos celebrativos dos modos de viver da população do estado de Minas Gerais.

**Gráfico 12 - Culinária – subtipo aperitivos**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

O subtipo aperitivo foi subdividido em duas variedades de bem cultural, de acordo com seu número de ocorrência nos documentos consultados durante o processo de levantamento de dados do recorte dos sistemas culinários do milho e da mandioca: os bolinhos, que



correspondem a 22,2% dos aperitivos encontrados, e os pastéis, representando a maioria, 77,8%, conforme se observa no Gráfico 12.

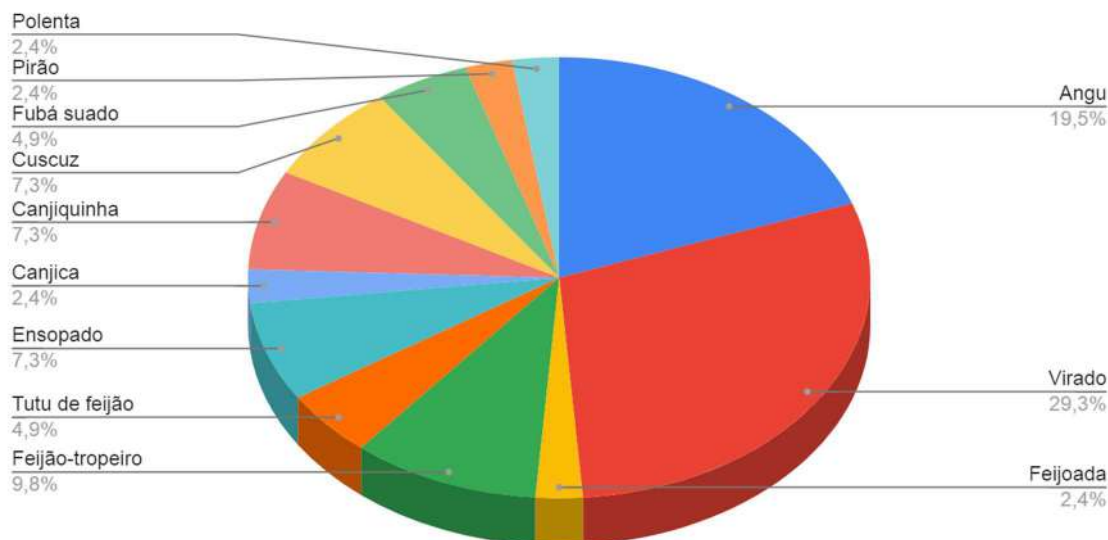
**Tabela 11 - Ocorrências dos nomes controlados do subtipo aperitivo**

APERITIVO	OCORRÊNCIAS
Bolinho	2
Pastel	7

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Em números absolutos, foram encontradas informações relativas à presença de dois bolinhos e sete pastéis, que configuram o universo do subtipo aperitivos, conforme representado na Tabela 11 - *Ocorrências do subtipo aperitivo*. Ressalta-se que, assim como ocorreu em outros subtipos, há registros de bens que, apesar de reconhecidos como relevantes pelos municípios, não configuram elementos característicos do que é considerado como a cozinha mineira. É o caso dos pastéis. Isso reforça a reflexão que nem todo bem registrado pelos municípios mineiros integram – em origem, modos de preparo, técnicas, saberes e tradição – o arcabouço da cozinha mineira.

**Gráfico 13 - Culinária – subtipo: mesa**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

O subtipo mesa abrange 12 variedades de bens culturais, como representado no Gráfico 13 - *Culinária – subtipo mesa*, e inclui a polenta, o pirão, a canjica e a feijoada, cada um desses correspondendo a 2,4% do total. Tutu de feijão e fubá suado representam 4,9% cada. O cuscuz, a canjiquinha e o ensopado referem-se, individualmente, a 7,3% do total. Os demais são o feijão-tropeiro (9,8%), o angu (19,5%) e o virado (29,3%). O virado, bem pertencente ao sistema culinário do milho, localiza-se exclusivamente em municípios da mesorregião Sul/Sudoeste, sendo: Andradas, Camanducaia, Cambuí, Congonhal, Extrema, Itapeva e Ouro Fino. A sua concentração geográfica revela uma especificidade culinária dessa mesorregião e a diferencia das demais. Entretanto, como já explicitado anteriormente, considera-se que a proximidade com o estado de São Paulo pode exercer influência sobre a ocorrência, que se distancia da cozinha mineira e segue como prato típico paulista. Já o angu, segundo bem mais numeroso do subtipo mesa, que também pertence ao sistema culinário do milho, está mais distribuído geograficamente pelo estado, aparecendo nas seguintes mesorregiões: Norte (Novorizonte), Jequitinhonha (Datas), Vale do Rio Doce (Nacip Raydan), Campo das Vertentes (Alfredo Vasconcelos), Zona da Mata (Bias Fortes) e Sul/Sudoeste

(Cambuquira e Congonhal). Sua ampla difusão geográfica e a alta ocorrência no subtipo mesa revelam a importância do angu como base da cozinha mineira.

**Tabela 12 - Ocorrências do subtipo mesa**

MESA	OCORRÊNCIAS
Angu	8
Canjiquinha	3
Canjica	1
Cuscuz	3
Ensopado	3
Feijão-tropeiro	4
Feijoada	1
Fubá suado	2
Pirão	1
Polenta	1
Tutu de feijão	2
Virado	12

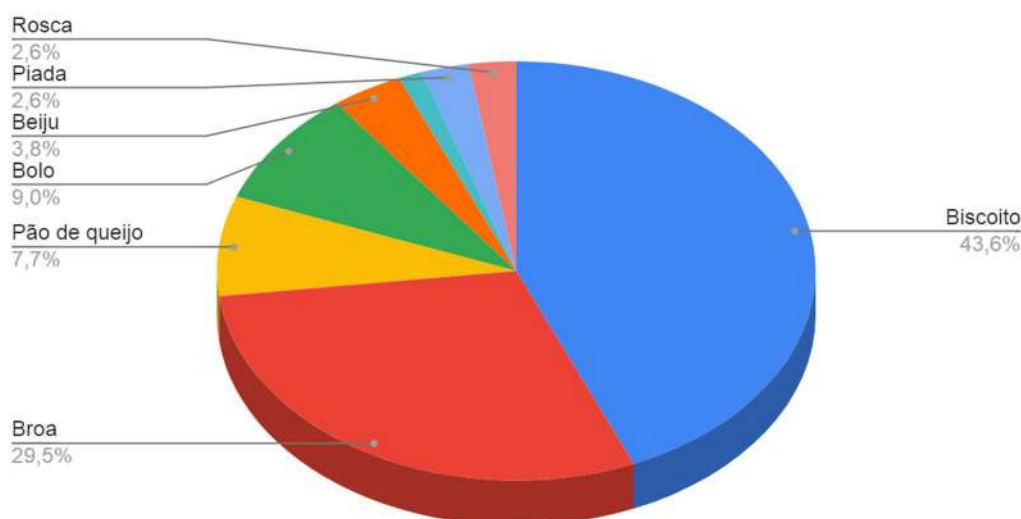
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme observado na Tabela 12 - *Ocorrências do subtipo mesa*, o virado (12) e o angu (8), bens associados ao sistema culinário do milho, são os mais frequentes. Nota-se a baixa presença de modos de fazer como feijão-tropeiro (4), canjiquinha (3) e tutu de feijão (2), considerados pelo senso comum como símbolos da cozinha mineira, o que talvez possa ser explicado por sua ampla difusão cotidiana, familiar e regional. Percebidas como identificadoras do conjunto dos mineiros, e não necessariamente de uma ou outra

comunidade em especial, essas práticas culinárias aparentemente não estimulam ímpetos de registro em nível municipal, conforme os dados que sustentam a presente pesquisa, além do baixo ou nenhum risco percebido por parte das comunidades de perda ou interrupção da transmissão de tais saberes.

Conforme demonstrado no Gráfico 14 - *Culinária – subtipo: quitanda*, a seguir, os dados recolhidos pela pesquisa apontam a predominância dos biscoitos (43,6%) e das broas (29,5%), uma forte presença das quitandas, tanto doces como salgadas, referentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca, que remetem ao contexto do pequeno comércio de alimentos feitos por quitandeiras ou biscoiteiras (presentes no subtipo ofícios, tipologia sociabilidades) e parte integrante das barraquinhas das festas, nos momentos da sociabilidade ou na hospitalidade cotidiana.

**Gráfico 14 - Culinária – subtipo: quitanda**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural



Tabela 13 - Ocorrências do subtipo quitanda

OCORRÊNCIAS DO SUBTIPO QUITANDA		
QUITANDA	OCORRÊNCIAS	LOCALIZAÇÃO
Beiju	3	Carlos Chagas (Vale do Mucuri), Santo Antônio do Itambé (RMBH) e São Francisco (Norte)
Biscoito	34	Abaeté, Araújos, Bom Despacho, Dolores do Indaiá e Pompéu (Central); Arcos e São Gonçalo do Pará (Oeste); Bela Vista de Minas, Bom Jesus do Amparo, Pitangui, Queluzito e São Domingos do Prata (RMBH); Botumirim e Serranópolis de Minas (Norte); Caldas, Conceição das Pedras, Congonhal, Córrego do Bom Jesus, Itapeva e Munhoz (Sul/Sudoeste); Carlos Chagas e Ladainha (Vale do Mucuri); Conceição da Barra de Minas e São Tiago (Vertentes); Dom Silvério (Zona da Mata); Jequitinhonha (Jequitinhonha); Limeira do Oeste, Patrocínio e Rio Paranaíba (Triângulo/A. Paranaíba); Mathias Lobato (Vale do Rio Doce)
Bolo	7	Serra da Saudade (Central); Botumirim (Norte); Rio Vermelho (RMBH); Bueno Brandão, Conceição dos Ouros, Congonhal e Itapeva (Sul/Sudoeste)
Brevidade	1	Congonhal (Sul/Sudoeste)
Broa	23	Pitangui e São Domingos do Prata (RMBH); Santa Bárbara do Monte Verde (Zona da Mata); Bueno Brandão, Cachoeira de Minas, Congonhal, Consolação, Cristina, Nova Resende, Pouso Alegre, São Thomé das Letras, Sapucaí-Mirim, Serrania e Tocos do Moji (Sul/Sudoeste); Datas (Jequitinhonha)
Pão de Queijo	6	Araújos e Moema (Central); Esmeraldas (RMBH); Paracatu (Noroeste); Bandeira do Sul (Sul/Sudoeste)
Piada	2	Extrema (Sul/Sudoeste)
Rosca	2	Lagoa Santa (RMBH); Sericita (Zona da Mata)

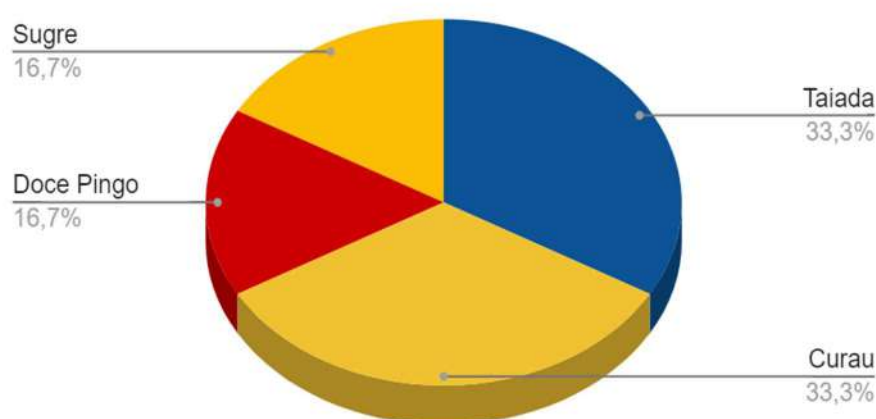
Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural



A Tabela 13 - *Ocorrências do subtipo quitanda* confirma, em números absolutos, o predomínio das broas e biscoitos entre as oito variedades de bens encontrados: 34 biscoitos, 23 broas, sete bolos, seis pães de queijo, três beijus, duas piadas, duas roscas e uma ocorrência de brevidade. Esses bens estão relacionados aos ofícios das biscoiteiras e das quitandeiras, bem como à venda nos mercados e feiras do subtipo comércio e, também, ao consumo nas já mencionadas barraquinhas de comidas típicas dos festejos/ritos do estado.

Tais informações corroboram a centralidade do subtipo quitanda nos sistemas culinários do milho e da mandioca, que articula diversas dimensões das categorias presentes neste mapeamento. Nota-se, ainda, a baixa presença de pães de queijo (6), outro modo de fazer considerado referendado por documentos oficiais como símbolo de Minas<sup>99</sup>. Tal fato poderia ser explicado pelas mesmas razões já cogitadas para os casos do feijão-tropeiro e do tutu de feijão: ampla difusão cotidiana, familiar e regional, portanto percebida como identificadora do conjunto dos mineiros e, não necessariamente de uma ou outra comunidade em especial, além do baixo risco percebido por parte das comunidades de perda ou interrupção da transmissão de tais saberes.

**Gráfico 15 - Culinária – subtipo: sobremesa**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

<sup>99</sup> “O pão de queijo sintetiza essa gama de quitandas e formas de se alimentar com o queijo. Ele transforma-se em símbolo de Minas pelo zelo e valor que lhe é atribuído no cotidiano dos mineiros”. IPHAN. *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas: Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014, p. 46.



No subtipo das sobremesas, conforme representado no Gráfico 15 - *Culinária – subtipo: sobremesa*, foram encontradas quatro variedades de alimentos referentes aos sistemas culinários do milho e da mandioca: o sugre (1), o doce pingo (1), a taiada (2) e o curau (2.). Nota-se que a baixa presença do subtipo sobremesas, no geral, está relacionada ao fato de que a maioria dos modos de fazer que estariam associados ao consumo após as refeições tem como insumo principal a cana-de-açúcar, frutas ou leite e, apenas em alguns casos, o milho e a mandioca.

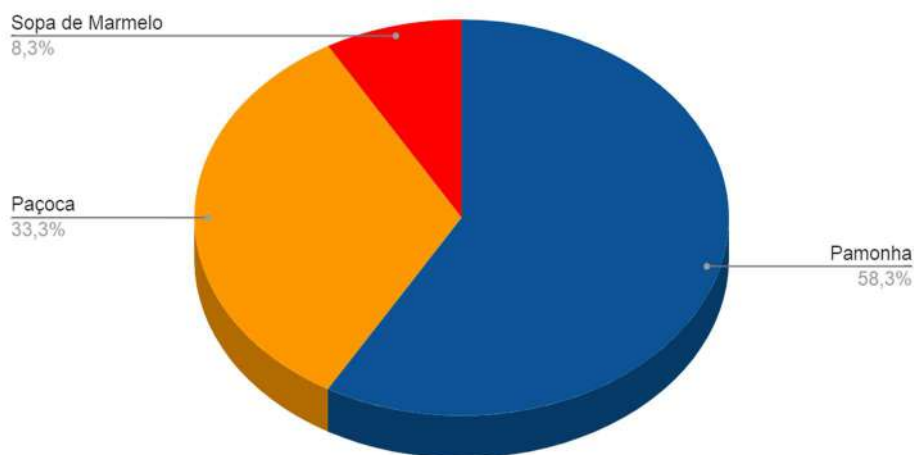
**Tabela 14 - Ocorrências do subtipo sobremesa**

<b>SOBREMESA</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>
Doce pingo	1
Curau	2
Sugre	1
Taiada	2

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A Tabela 14 - *Ocorrências do subtipo sobremesa* apresenta em números absolutos a ocorrência de quatro variedades de bens culturais relacionados aos sistemas culinários do milho e da mandioca encontrada no conjunto de documentos consultados. São bens relacionados aos alimentos consumidos após as refeições e enquadrados no subtipo sobremesas, conforme o critério de sistematização de dados da pesquisa.

**Gráfico 16 - Culinária – subtipo: outros**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

O subtipo “outros” compreende aqueles bens culturais que não foram agrupados em nenhum dos demais subtipos citados anteriormente. São eles as pamonhas, as paçocas e a sopa de marmelo, que não têm elementos que permitam enquadrá-los nos subtipos mesa, sobremesa, quitandas ou aperitivos. Conforme as informações do Gráfico 16 - *Culinária – subtipo: outros*, a sopa de marmelo corresponde a 8,3% dos bens dessa subtipologia, enquanto as paçocas representam 33,3% e as pamonhas chegam a 58,3% dos bens levantados nesse recorte.



**Tabela 15 - Ocorrências do subtipo outros**

<b>OCORRÊNCIAS DO SUBTIPO OUTROS</b>		
<b>OUTROS</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>
Paçoca	4	Datas e Jequitinhonha (Jequitinhonha); Lagoa Grande (Noroeste); São Romão (Norte)
Pamonha	7	Itaipé (Mucuri); Canápolis, Iturama e Patos de Minas (Triângulo/A. Paranaíba); Bom Repouso, Botelhos e Camanducaia (Sul/Sudoeste)
Sopa	1	Delfim Moreira (Sul/Sudoeste)

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A Tabela 15 - *Ocorrência do subtipo outros* confirma, em números relativos, a predominância das pamonhas (7), seguidas pelas paçocas (4) e pela sopa de marmelo (1). Observa-se que, no universo dos documentos consultados, no recorte proposto, o subtipo das quitandas aparece em maior número na tipologia culinária, distribuído na maioria das mesorregiões, concentrando-se no Sul/Sudoeste de Minas, Metropolitana de Belo Horizonte e Central Mineira, exceto na mesorregião Jequitinhonha.

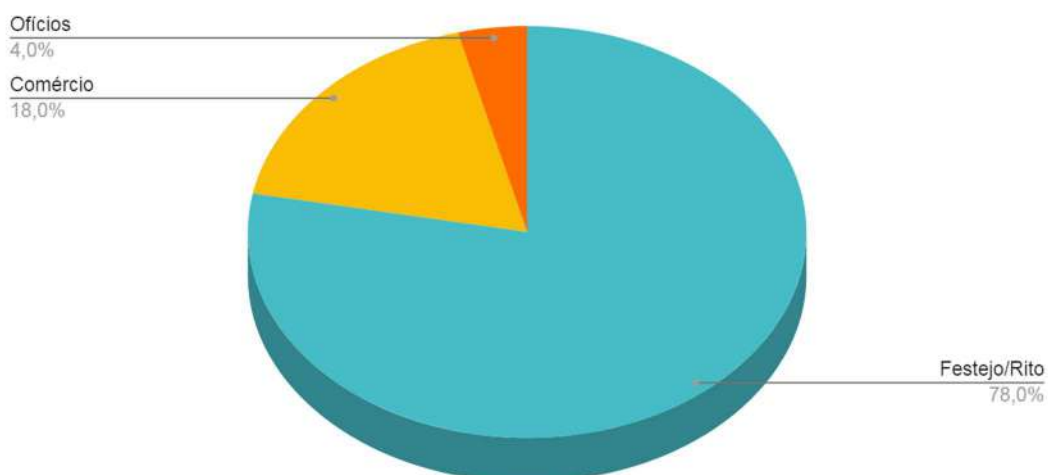
O subtipo aperitivos ocorre, em maior predominância, no Sul/Sudoeste de Minas e na Metropolitana de Belo Horizonte. No entanto, também está presente nas mesorregiões Noroeste de Minas, Norte de Minas, Jequitinhonha, Vale do Mucuri, Vale do Rio Doce, Zona da Mata, Campo das Vertentes, Central Mineira e Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba.

O subtipo mesa é predominante nas regiões Sul/Sudeste de Minas e Vale do Rio Doce, e sem ocorrência no Jequitinhonha, Noroeste de Minas, Central de Minas, Oeste de Minas e Campo das Vertentes. As sobremesas constituem-se no subtipo encontrado em menor número na tipologia culinária, figurando apenas nas mesorregiões Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e Sul/Sudoeste de Minas.

Já o subtipo outros aparece no Norte de Minas, Jequitinhonha, Noroeste de Minas,



**Gráfico 17 - Tipologia sociabilidades**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

A tipologia sociabilidades divide-se em três subtipos: ofícios, comércio e festejo/rito. Conforme exibido no Gráfico 17 - *Tipologia: sociabilidades*, predominam os festejos/ritos (78%), seguidos pelo comércio (18%) e pelos ofícios (4%).

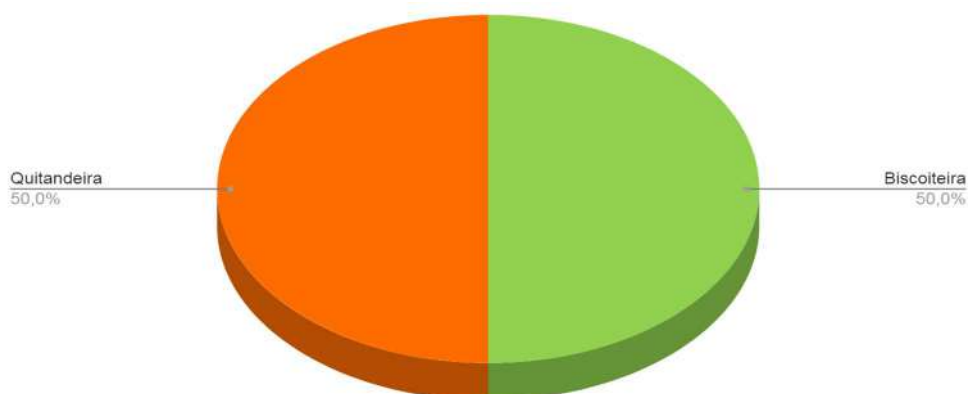
**Tabela 16 - Ocorrências dos nomes controlados da tipologia sociabilidades**

SOCIABILIDADES	OCORRÊNCIAS
Comércio	9
Festejo/rito	39
Ofícios	2

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Em números absolutos, conforme demonstrado na Tabela 16 - *Ocorrências dos nomes controlados da tipologia sociabilidades*, é possível inferir que os festejos/ritos apareceram com uma frequência de 39 vezes, enquanto os comércios tiveram nove ocorrências e os ofícios foram indicados duas vezes.

**Gráfico 18 - Sociabilidades – subtipo: ofícios**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

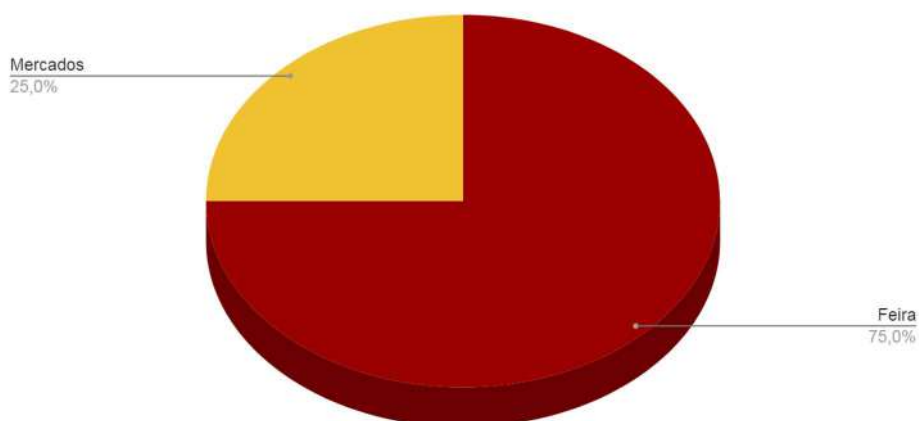
O subtipo ofícios abrange duas ocupações da cozinha mineira, as quitandeiras e as biscoiteiras, representantes, no material analisado, dos ofícios que sustentam as tradições culinárias do estado. Conforme o Gráfico 18 - *Sociabilidades – subtipo: ofícios* e a Tabela 17 - *Ocorrências do subtipo ofícios*, cada ofício foi identificado uma vez.

**Tabela 17 - Ocorrências do subtipo ofícios**

OFÍCIOS	OCORRÊNCIAS
Biscoiteira	1
Quitandeira	1

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

**Gráfico 19 - Sociabilidades – subtipo: comércio**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme pode ser observado no Gráfico 19 - *Sociabilidades – subtipo: comércio*, representado anteriormente, o subtipo comércio subdivide-se em duas variedades: os mercados, com duas ocorrências (25%) no material levantado no recorte proposto, e as feiras, com seis bens culturais (75%) identificados.



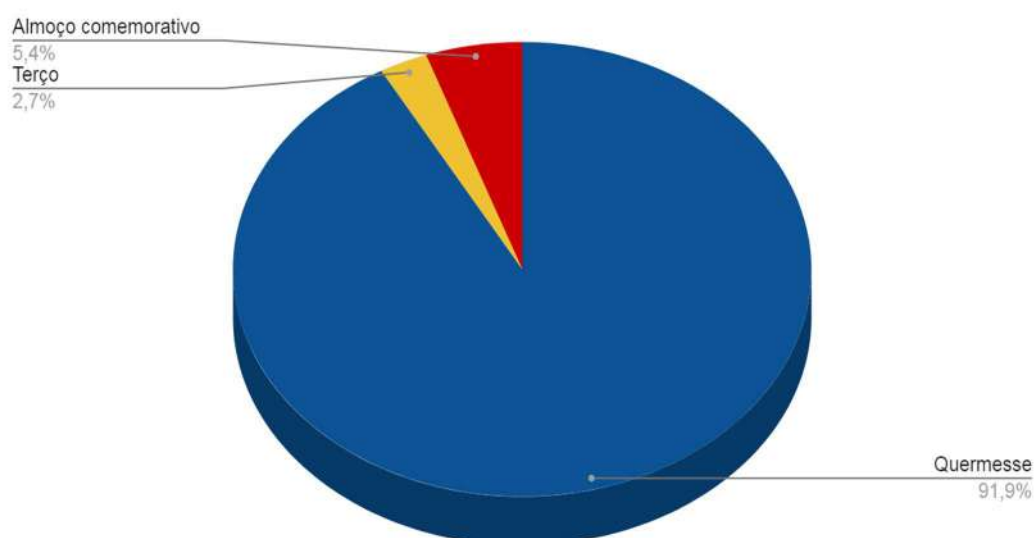
**Tabela 18 - Ocorrências do subtipo comércio**

COMÉRCIO	OCORRÊNCIAS
Feira	6
Mercados	2

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Já em números absolutos, conforme apresentado na Tabela 18 - *Ocorrências do subtipo comércio*, foram identificadas seis fichas de inventário correspondentes às feiras e duas correspondentes aos mercados.

**Gráfico 20 - Sociabilidades – subtipo: festejo/rito**



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural



O último subtipo do recorte de sociabilidades refere-se aos festejos/ritos identificados durante o levantamento. Nas fichas de inventário de bens culturais dessa subtipologia, foram identificados um terço (2,7%), dois almoços comemorativos (5,4%) e trinta e quatro quermesses (91,9%), como pode ser visto no Gráfico 21 - *Sociabilidades – subtipo: festejo/rito*.

**Tabela 19 - Ocorrências dos nomes controlados do subtipo festejo/rito**

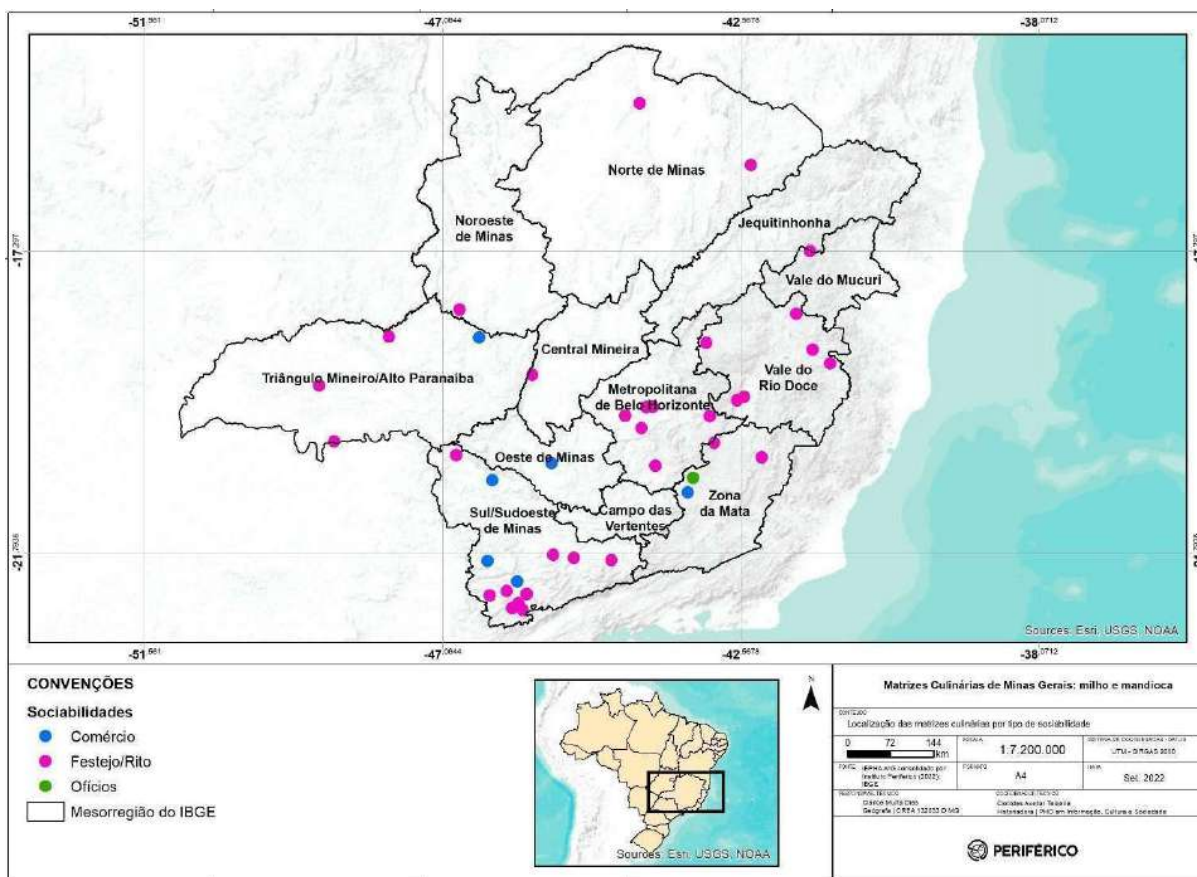
<b>FESTEJO/RITO</b>	<b>OCORRÊNCIAS</b>
Almoço comemorativo	2
Quermesse	34
Terço	1

Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Foi possível contabilizar 34 quermesses, cujas fichas de inventário mencionam diversos modos de fazer da cozinha mineira e dos sistemas culinários do milho e da mandioca preparados, comercializados e consumidos nessas ocasiões. Compreende-se que esse número poderia ser maior, posto que a cozinha não é o foco de tais fichas de inventário, em que é muito comum a menção a “barraquinhas de comidas típicas”, embora não haja menção a alimentos e modos de fazer da cozinha mineira. Na tipologia sociabilidades, percebe-se o maior número do subtipo festejo/rito, concentrado nas mesorregiões Metropolitana de Belo Horizonte, Sul/Sudoeste de Minas e Vale do Rio Doce e inexistente no Campo das Vertentes e Jequitinhonha.



Mapa 6 - Subtipo sociabilidades por mesorregião



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Conforme representado no Mapa 6 - *Subtipo sociabilidades por mesorregião*, a referência ao subtipo comércio encontra-se na Zona da Mata, Oeste de Minas, Sul/Sudoeste de Minas e Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. Por fim, o subtipo ofícios e seus registros encontram-se somente na Zona da Mata, sendo a única mesorregião com os três subtipos da tipologia sociabilidades. Dessa forma, um estudo que enfoque as sociabilidades a partir de outras fontes tem potencial para complementar significativamente os resultados deste mapeamento.



## Considerações finais

Entende-se que, por se localizar em uma área central do país onde ocorreu o encontro entre os povos originários, os africanos escravizados, os europeus e as populações oriundas de todas as capitanias da América portuguesa, Minas Gerais constituiu-se em uma área privilegiada do entrecruzamento e integração de diversas culturas e, portanto, diversas cozinhas, tanto nas áreas que estiveram mais associadas ao sistema culinário do milho quanto aquelas que estiveram mais associadas ao sistema culinário da mandioca, durante os períodos da colonização e os que antecedem a ação colonial. A esse fato, soma-se a questão da maior densidade demográfica da região, se comparada às demais áreas da América portuguesa, e o desenvolvimento de uma economia voltada para o abastecimento alimentar dos núcleos urbanos com a ampla difusão dos quintais, uma característica do que passou a ser identificado como cozinha mineira.

Decorre desse mapeamento a conclusão que os sistemas culinários do milho e da mandioca estão amplamente difundidos pelo estado, ainda que os bens culturais identificados estejam mais concentrados nas mesorregiões mais populosas e com maiores indicadores socioeconômicos, como a Sul/Sudoeste, com 72 bens relativos ao milho e 34 à mandioca, e a Metropolitana de Belo Horizonte, com 36 bens relativos ao milho e 30 à mandioca. Foram identificados 162 bens culturais referentes ao sistema culinário da mandioca que se apresentam distribuídos de maneira equilibrada pelo estado, presentes em todas as mesorregiões com consistência, mesmo naquelas cuja predominância do sistema culinário do milho se mostra mais evidente, como é o caso das mesorregiões Sul/Sudoeste, Zona da Mata e Vale do Rio Doce.

O sistema culinário do milho, entretanto, apresenta dados numéricos superiores aos do sistema culinário da mandioca, configurando um total de 199 bens distribuídos pelo território de Minas Gerais com maior concentração nas mesorregiões mais ao sul e ausente da mesorregião Noroeste. De uma forma geral, nas mesorregiões setentrionais do estado predomina o sistema culinário da mandioca, enquanto nas meridionais predomina o sistema culinário do milho. Já nas mesorregiões mais ao centro e a oeste do estado, a situação encontra-se equilibrada. Os moinhos (42), as quermesses (36), as farinhas (36), os biscoitos



(34), as broas (23), os virados (12) e os monjolos (10) foram os bens culturais que tiveram o maior número de ocorrências, ou seja, cujos dados apontaram para uma frequência maior. O subtipo mais representativo de ambos os sistemas culinários mapeados no estado foi a quitanda, que aparece em maiores números absolutos (78), compreendendo variados bens culturais associados tanto ao uso do milho como da mandioca, como os biscoitos e as broas. A análise dos dados revelou uma ampla difusão das quitandas pelas mesorregiões do estado, diretamente associadas às dimensões das sociabilidades, tanto dos festejos/ritos quanto do comércio e dos ofícios, com exceção da mesorregião Jequitinhonha, na qual se mostrou ausente. Ao se mostrar presente em diversos modos de fazer que formam as bases dos sistemas culinários do milho e da mandioca, como o fubá, o polvilho, a farinha e a goma, o subtipo quitanda se caracteriza pela articulação em torno dos seus modos de fazer boa parte dos demais subtipos: produção, artefatos, edificações, festejos/ritos, comércio e ofícios.

Conforme mencionado anteriormente, a diversidade da cozinha mineira percebida durante o processo da pesquisa extrapola o recorte proposto ao apontar para a presença de insumos variados que vão além do milho e da mandioca na preparação dos alimentos, como o trigo, as frutas, o leite e a cana-de-açúcar. A análise desses outros insumos pode vir a complementar o mapeamento dos sistemas culinários mineiros, trazendo dados importantes para além dos sistemas culinários utilizados como referência nesta pesquisa, principalmente e não somente no que diz respeito ao subtipo sobremesa, pouco presente neste levantamento.

É fato que o acervo consultado detém uma grande riqueza de informações que podem ser mais bem trabalhadas no sentido da identificação de outros modos de fazer e saberes culinários informados pelos municípios participantes do programa ICMS Patrimônio Cultural. Além disso, vale destacar o contexto da produção dos documentos do acervo consultado no qual os critérios para a identificação dos bens nas fichas de inventário encontram-se inseridos em outros territórios de disputa que extrapolam as relações internas das comunidades e grupos sociais no que diz respeito à proteção do seu patrimônio cultural, à valorização de identidades e à garantia da permanência dos seus bens culturais. Essas circunstâncias não retiram das fontes consultadas a riqueza das informações recolhidas e entende-se que essa



busca deve ser continuada no intuito de abarcar as diversidades e especificidades da cozinha mineira<sup>100</sup>.

Indica-se como sugestão para uma etapa posterior da pesquisa a realização de um levantamento dos processos presentes nos sistemas culinários mineiros, como o assar, o fritar, o refogar e o cozer em água, o uso de gorduras como a manteiga, a banha de porco ou óleos de origem vegetal, assim como os temperos e os artefatos utilizados na preparação dos alimentos, no sentido de buscar nesses elementos características específicas da cozinha mineira.

No que diz respeito a esta análise, compreende-se que, para além da dinâmica própria referente aos bens culturais, a grande complexidade e o caráter dinâmico dos sistemas culinários do milho e da mandioca direcionam para um mapeamento que se mostra sempre incompleto e transitório. Dessa maneira, elucida-se que esta análise, relacionada a um contexto temporal específico, não pretende fornecer um resultado definitivo sobre o tema, de modo que seus resultados permanecem abertos a futuras ampliações e atualizações.

---

<sup>100</sup> Sugere-se o retorno ao Gráfico 1 e/ou à Tabela 1 para recordação da distribuição geográfica dos bens pelas mesorregiões do estado.



## REFERÊNCIAS

ALAIX, Manel Miró & WERNER, Jordi Padró. Patrimonio y Territorio: una reflexión sobre los proyectos de puesta en valor del patrimonio. *In: Património/Estudos*, n. 1, Lisboa: IPPAR, 2001, p. 38-41.

ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. *Alterações nas unidades produtivas mineiras: Mariana – 1750-1850*. Niterói: ICHF/UFF, 1994. (Dissertação de mestrado)

ANDRADE, Francisco Eduardo de. *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX*. Belo Horizonte: FAFICH/UFMG, 1994. (Dissertação de mestrado)

BASSO, Rafaela. Notas sobre alimentação africana na cidade de São Paulo (1750-1830). *In: Leila Mezan Algranti; Sidiana da Consolação Ferreira de Macedo. (Org.). História e alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Editora Paka-Tatu, 2020, p. 635-657.

BERGAD, Laird W. Depois do Boom: aspectos demográficos e econômicos da escravidão em Mariana, 1750-1808. *In: Estudos Econômicos*. São Paulo: IPE/USP, v. 24, n. 3, 1994, p. 495-525.

BERGAD, Laird W. *Escravidão e história econômica*. Demografia de Minas Gerais, 1720-1888. Bauru: EDUSC, 2004.

BOSCHI, Caio César. *Os leigos e o poder*. Irmandades leigas e política colonizadora em Minas Gerais. São Paulo: Editora Ática, 1986.

BOTELHO, Tarcísio R. Estimativas de população para o Brasil, séculos XVIII e XIX. *In: X CONGRESSO BRASILEIRO DE HISTÓRIA ECONÔMICA. Anais*. Juiz de Fora, MG: Universidade Federal de Juiz de Fora, 2013.

BRAUDEL, Fernand. *Civilization and capitalism. Vol. 1: The structures of everyday life*. London: William Collins Sons & Co Ltd; Harper & Row New York. 1985.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CANDAU, Joël. *Anthropologie de la mémoire*. Col. "Que sais-je", n. 3.160. Paris: PUF, 1996.

CANDAU, Joël. *Memória e identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2011.

COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha*. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac-São Paulo, 2007.

CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: EDUSC, 1999.

e-ph-Cuadernos 5 – *Critérios para la elaboración de guías de paisaje cultural*. Sevilla: Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico de Junta de Andalucía, 2021.



FORTUNA, Carlos. Destradicionalização e imagem da cidade. In: FORTUNA, Carlos. (Org.). *Cidade, Cultura e Globalização*. Ensaios de Sociologia. Oeiras: Celta Editora Ltda., 1997, p. 231-257.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de grossa aventura*. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

GARCIA, Tristan. *Forme et objet*. Un traité des choses. Paris: PUF, 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento, p. 27. In: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário (orgs.). *Memória e patrimônio*. Ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A Editora/FAPERJ/UNIRIO, 2003, p. 21-29.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org). *História de Minas Gerais*: as Minas setecentistas. Belo Horizonte: Autêntica, Companhia do Tempo, 2007, p. 321-336.

HAESBAERT, Rogerio. *Territórios alternativos*. São Paulo: Contexto, 2006.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*, 3 ed., São Paulo: Companhia das Letras, 1994 (1ª ed. 1957).

IPHAN. *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas*: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014.

JEUDY, Henri-Pierre. *Espelho das cidades*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.

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

MAGALHÃES, Sônia Maria de; PIRES, Maria do Carmo. Quitutes e quitandas mineiras: os cadernos de receitas de três senhoras de Ouro Preto nos séculos XIX e XX. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. (Org.). *História e alimentação*: Brasil séculos XVI-XXI. 1 ed. Belém: Paka-Tatu, 2020, p. 494-516.

MENESES, José Newton C. Escalas espaço-temporais e História Cultural. Reflexão de um historiador sobre o espaço como categoria de análise. In: PAIVA, Eduardo França; AMANTINO, Márcia; IVO, Isnara Pereira. (Orgs.). *Escravidão, Mestiçagens, Ambientes, Paisagens e Espaços*. São Paulo: Annablume, 2011, p. 55-79.

MENESES, José Newton C. *O continente rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.





MENESES, José Newton C. *Os elementos materiais da cultura e a percepção do banal e do óbvio. Ou, de como render-se ao óbvio.* Diamantina: I SIMPÓSIO DE ARQUEOLOGIA DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI. Maio de 2017. (Comunicação oral, mimeo)

MENESES, José Newton Coelho. A terra de quem lavra e semeia: alimento e cotidiano em Minas Colonial. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org). *História de Minas Gerais: as Minas setecentistas.* Belo Horizonte: Autêntica, Companhia do Tempo, 2007, p. 337-358.

MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas.* Diamantina (MG): Maria Fumaça, 2000a.

MENESES, José Newton Coelho. Para além de rapaduras e jacubas: a alimentação dos mineiros na narrativa de Auguste de Saint-Hilaire. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. (Org.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo.* 1 ed. Curitiba: Editora Prismas, 2018, v. 1, p. 67-92.

MENESES, José Newton Coelho. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: o quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX). *Anais do Museu Paulista*, v. 23, p. 69-92, 2015.

MENESES, José Newton Coelho. Produção de alimentos e atividade econômica na Comarca do Serro Frio – século XVIII. In: *9º Seminário sobre a economia mineira*, 2000b, Diamantina. Anais. Belo Horizonte: UFMG/Cedeplar, 2000b. v. 1. p. 123-146.

MILLER, D. *Material culture and mass consumption.* Oxford: Blackwell, 1987.

MILLER, Daniel. (org.) *Material cultures: Why some things matter.* Chicago: The University of Chicago Press, 1998.

MILLER, Daniel. *Material culture and mass consumption.* Oxford: Blackwell, 1987.

MILLER, Daniel. *Trecos, troços e coisas.* Estudos antropológicos sobre a cultura material. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura.* São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura.* 2 ed. Economica Laterza, Roma-Bari, 2007.

MONTANARI, Massimo. Introdução. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. In: MONTANARI, Massimo (org.) *O mundo na cozinha.* História, identidade, trocas. São Paulo: Editora Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo. *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa.* 6 ed. Roma-Bari: Economica Laterza, 2006.

PAULA, João Antonio de. A mineração de ouro em Minas Gerais do século XVII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org). *História de Minas Gerais: as Minas setecentistas.* Belo Horizonte: Autêntica, Companhia do Tempo, 2007, p. 279-302.



PROGRAMA ICMS PATRIMÔNIO CULTURAL. Iepha Minas Gerais, 2022. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/icms-patrimonio-cultural#como-participar-do-programa>. Acesso em: 30 de agosto de 2022. Sem autor.

REDE, Marcelo. História e cultura material. In: CARDOSO, Ciro F. & VAINFAS, Ronaldo. (orgs.). *Novos domínios da História*. Rio de Janeiro: Campus/ELSEVIER, 2012, p. 133-150.

RESENDE, Maria Efigênia Lage de. Itinerários e interditos na territorialização das Geraes. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org). *História de Minas Gerais: as Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica, Companhia do Tempo, 2007, p. 25-54.

RESENDE, Maria Leônia Chaves de; LANGFUR, Hal. Minas Gerais indígena: a resistência dos índios nos sertões e nas vilas de El-Rei. *Tempo*, Niterói, vol. 12, núm. 23, p.5-22, julho, 2007. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=167013398002>. Acesso em: 30/08/22

RIBEIRO, Núbia Braga. *Os povos indígenas e os sertões das minas do ouro no século XVIII*. 405p. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de São Paulo, 2008.

ROCHE, Daniel. *História das coisas banais*. Nascimento do consumo. Séc. XVII-XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

ROCHE, Daniel. *Humeurs vagabondes*. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages. Paris: Fayard, 2003.

ROSA, João Guimarães. Minas Gerais é muitas. In: *O Cruzeiro*. Edição de 25 de agosto de 1957.

SCHAFER, R. Murray. *A afinação do mundo: uma exploração pioneira pela história passada e pelo atual estado do mais negligenciado aspecto do nosso ambiente: a paisagem sonora*. São Paulo: Editora Unesp, 2001.

SCHAFER, R. Murray. *O ouvido pensante*. São Paulo: Fundação Editora Unesp, 1991.

SILVA, Flávio Marcus da. Práticas Comerciais e abastecimento alimentar em Vila Rica na primeira metade do século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org). *História de Minas Gerais: as Minas Setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica, Companhia do Tempo, 2007, p. 359-376.

SILVA, João Luiz Maximo da. Dimensão Atlântica e "gosto" local. A comida de rua no Brasil do século XIX. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. (Org.). *História e Alimentação: Brasil séculos. XVI-XXI*. 1 ed. Belém: Editora Paka-Tatu, 2020, p. 658-676.

SLENES, Robert. *Na senzala, uma flor: esperanças e recordações da família escrava – Brasil, Sudeste, século XIX*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

SOUZA, Laura de Mello e. *Desclassificados do ouro*. A pobreza mineira no século XVIII. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2015.



WESTERKAMP, Hildegard. The Word Soundscape Project. In: *The Soundscape Newsletter*, n. 1, 1991.

WISNIK, José Miguel. *O som e o sentido*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999



## DOCUMENTAÇÃO CARTOGRÁFICA

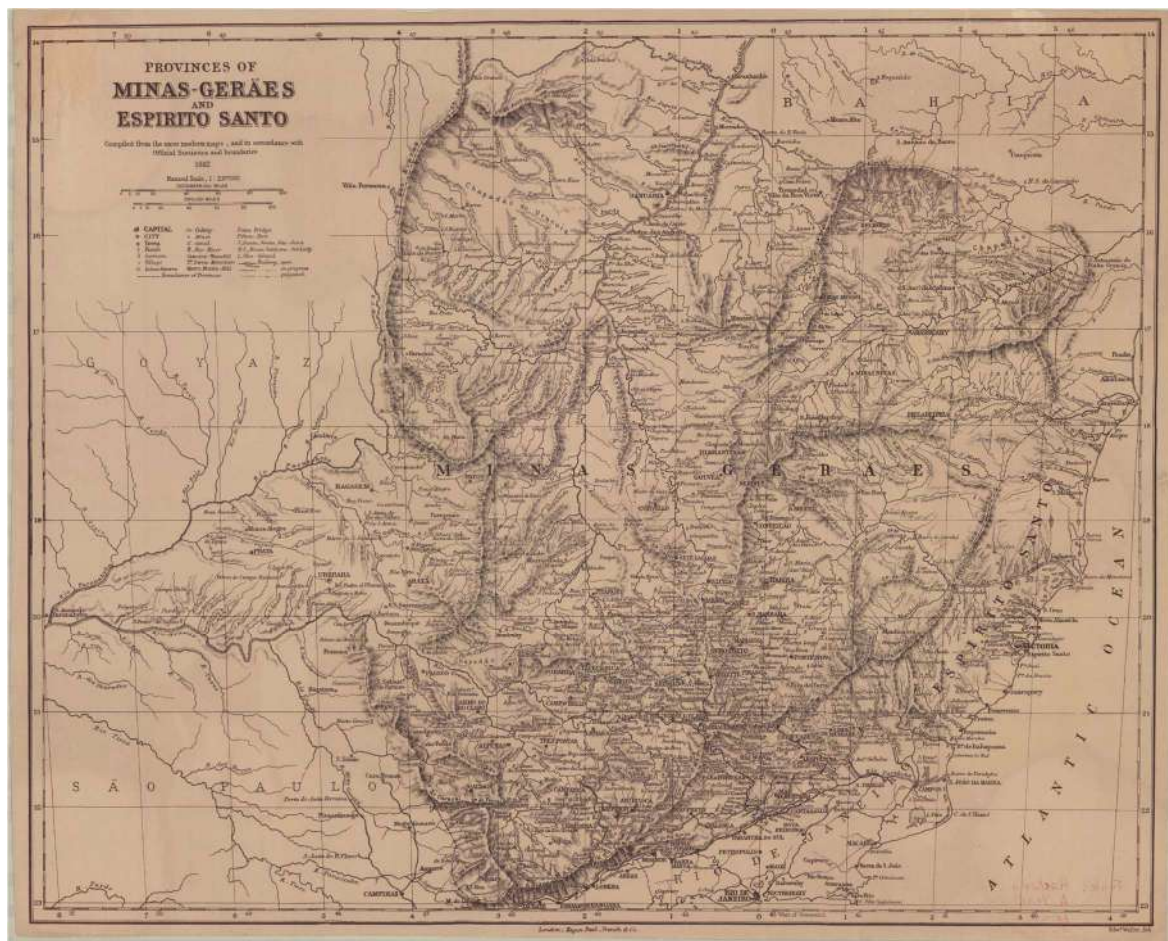
# Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca

### APÊNDICE B – PARTE I

Belo Horizonte

2023

**Mapa 1 - Mapa da região limítrofe dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, em litígio, em 1882**



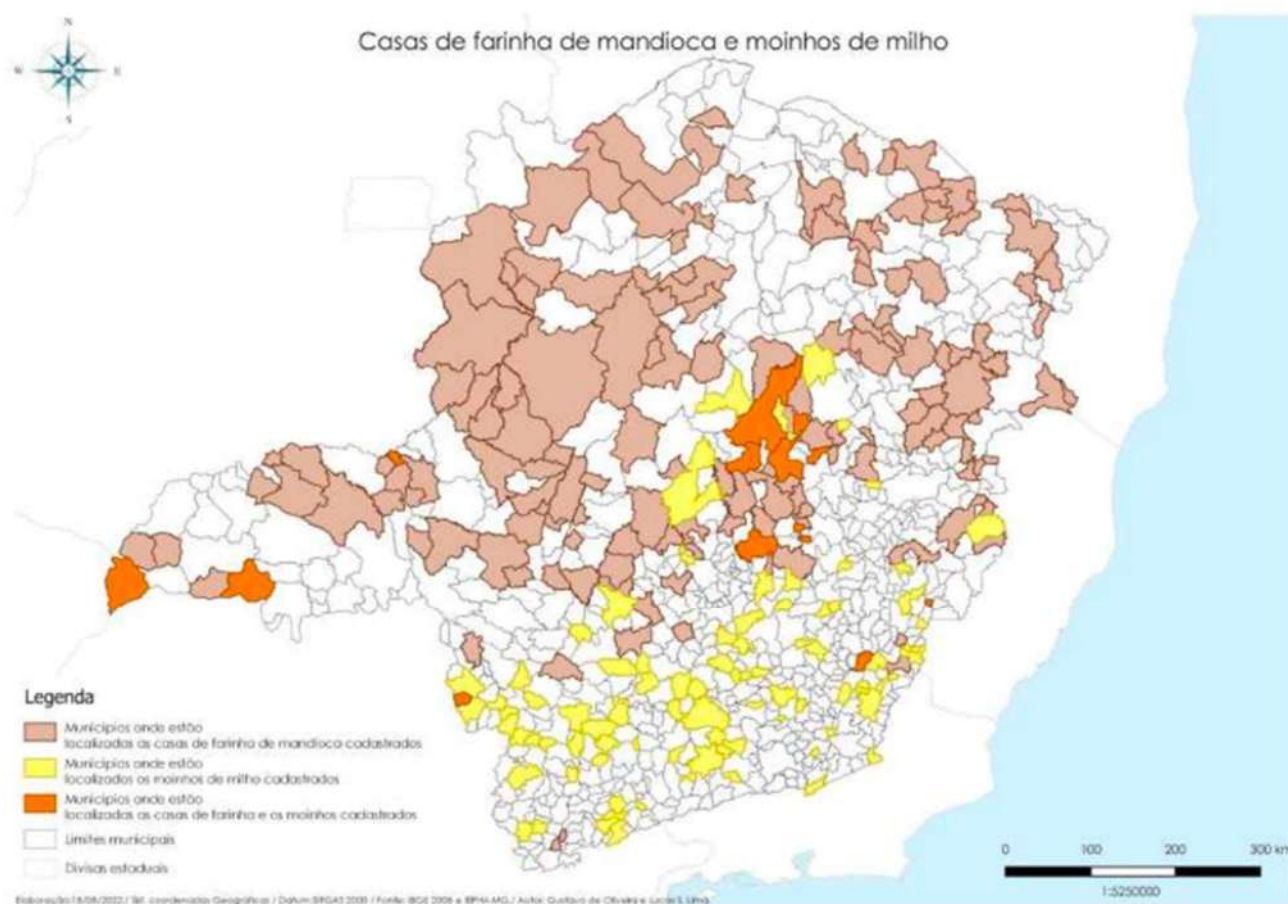
Fonte: elaborado por Edwd Weller para Editora London/Regan Paul, Trench & co (disponível no Arquivo Público Mineiro)

**Mapa 2 - Macrorregiões reconhecidas pelo projeto Territórios Gastronômicos**



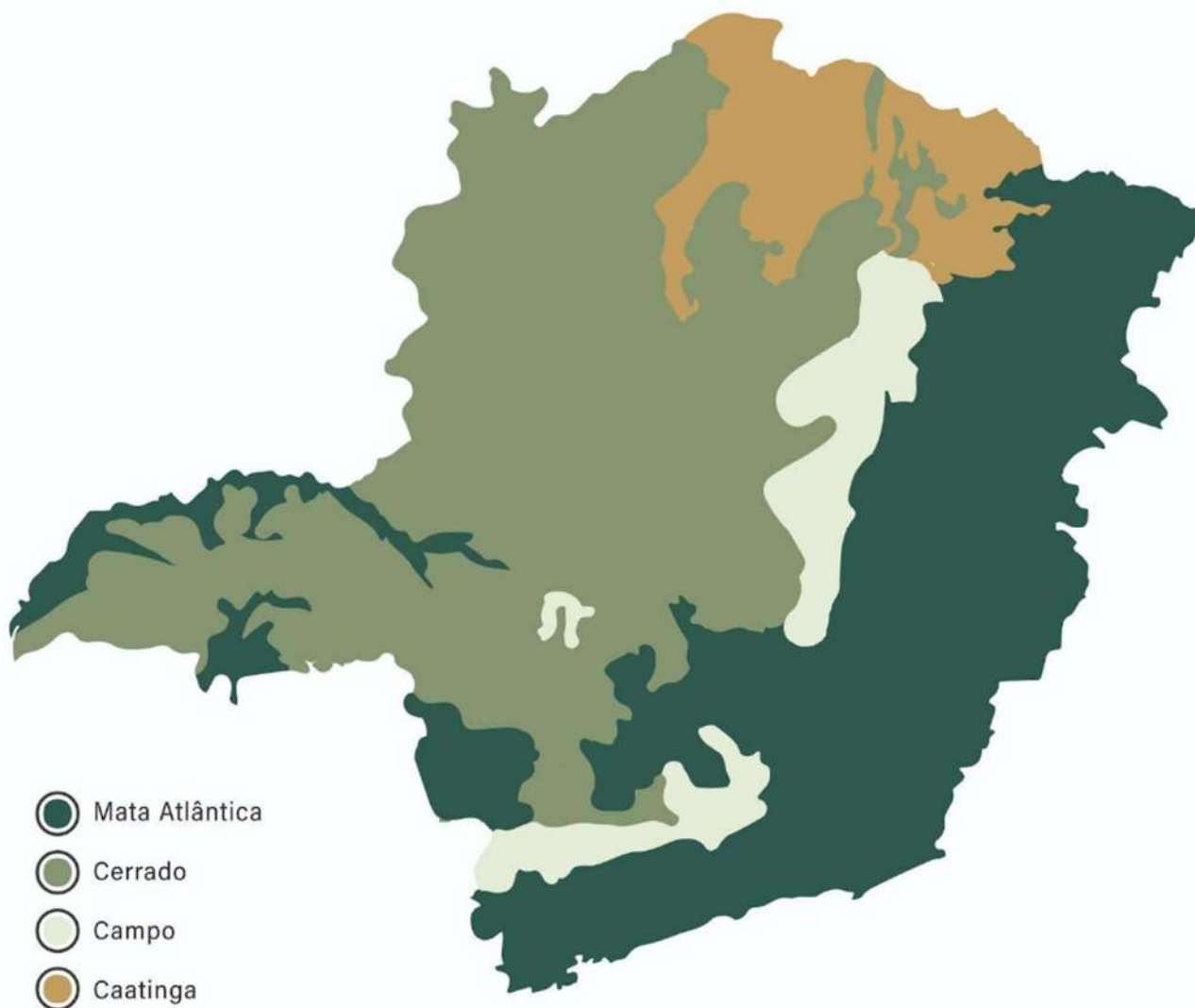
Fonte: Projeto Territórios Gastronômicos

**Mapa 3 - Localização das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais**



Fonte: IEPHA, 2022, p. 37

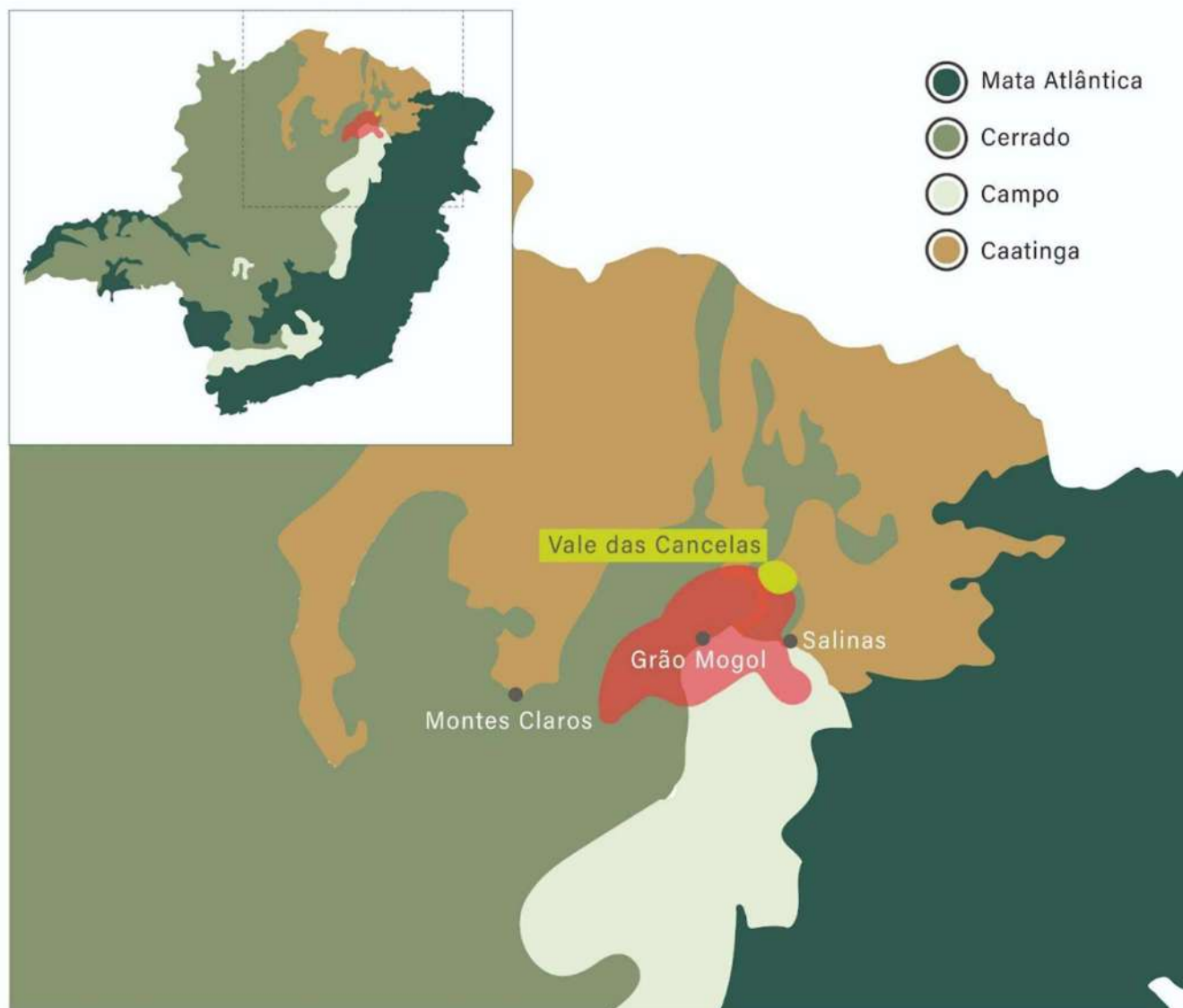
Mapa 4 - Biomas de Minas Gerais



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá



Mapa 5 - Região de Grão Mogol (MG) e Vale das Cancelas



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

Mapa 6 - Divisão do estado de Minas Gerais em macrorregiões



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá

### Mapa 7 - Região de Alto Rio Pardo (MG)



Fonte: elaborado por Marcelo de Podestá



# DOCUMENTAÇÃO CARTOGRÁFICA

## DOCUMENTO TÉCNICO:

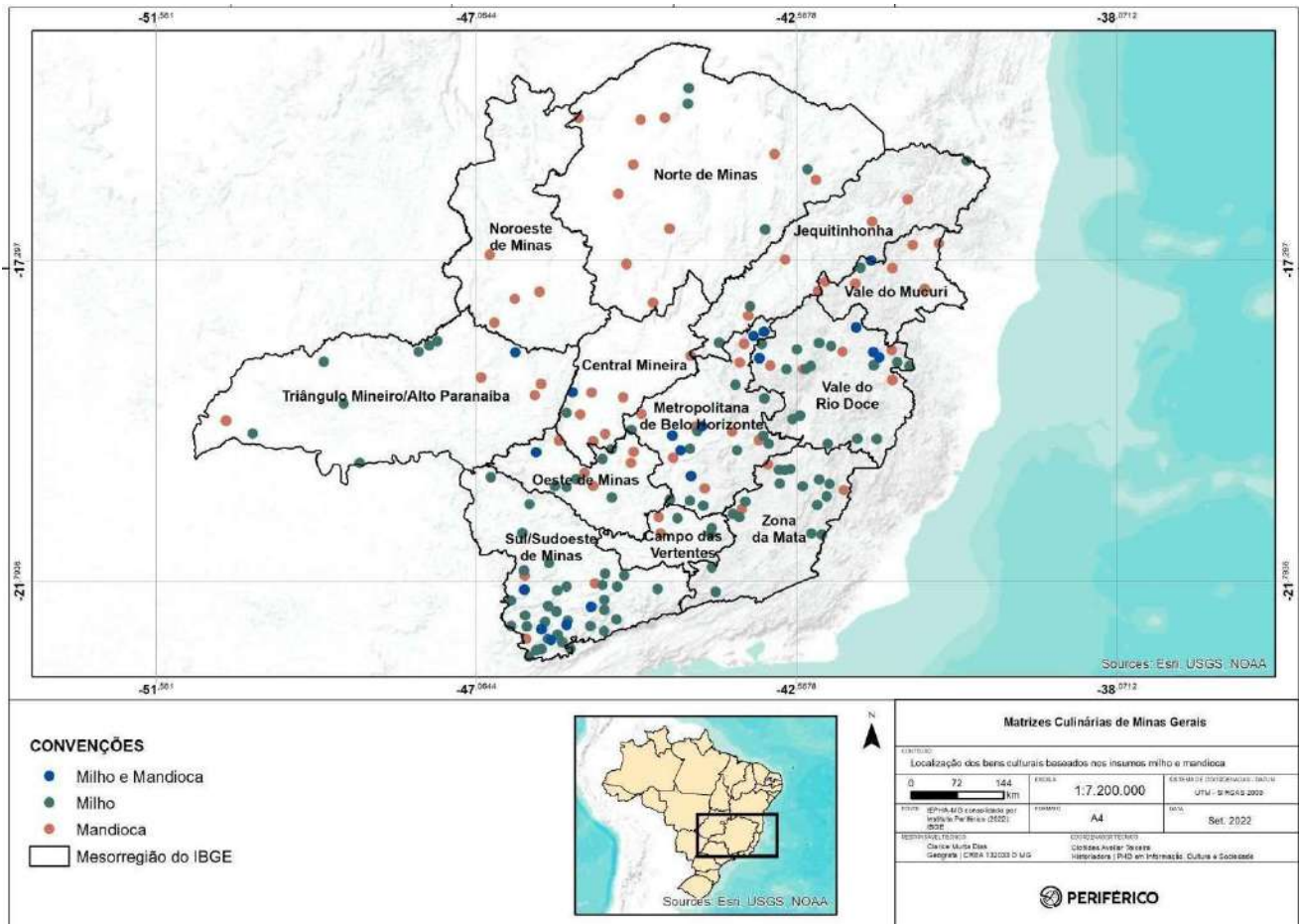
# Conceituação e panorama da cozinha mineira

## APÊNDICE B – PARTE II

Belo Horizonte

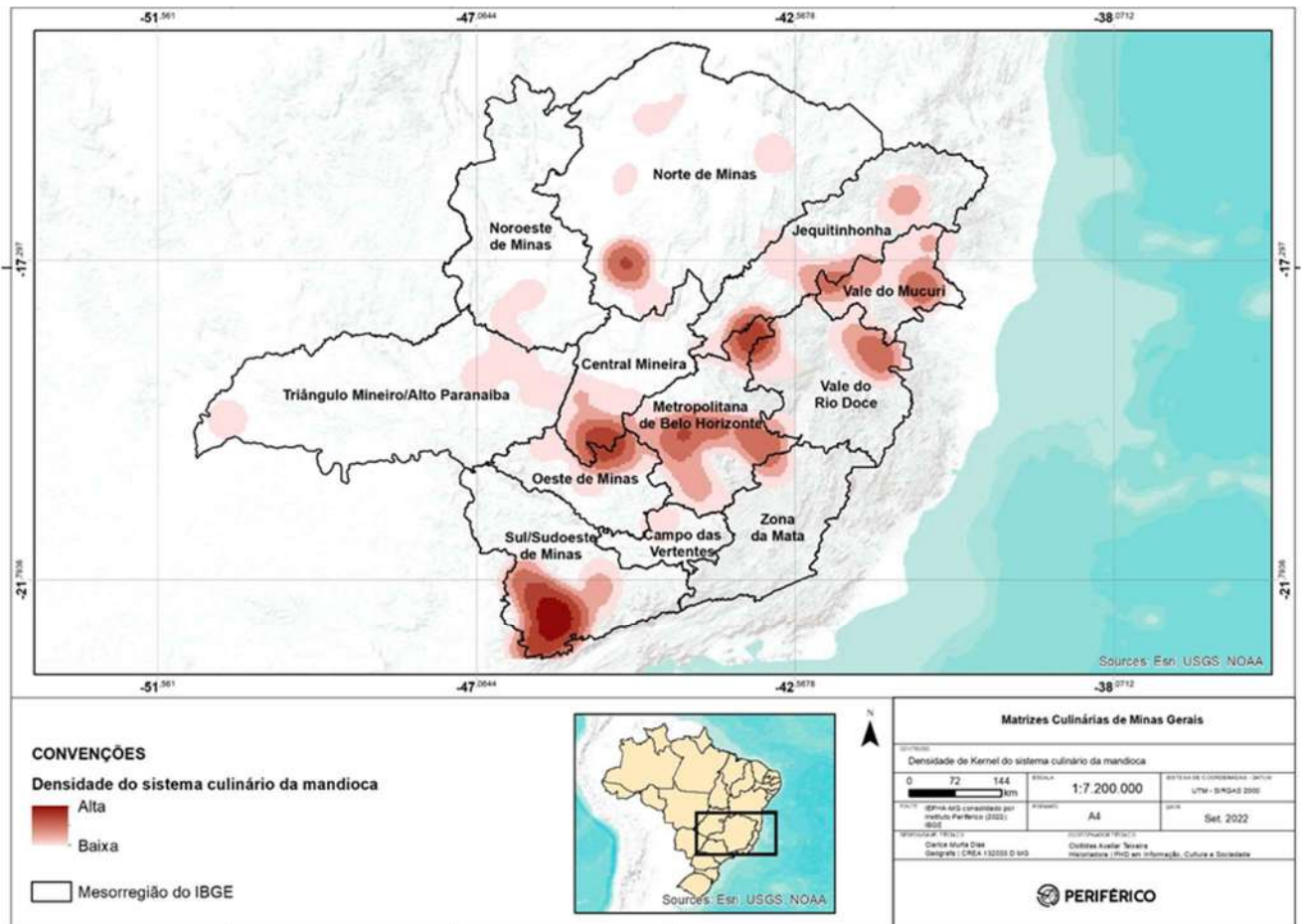
2023

Mapa 1 - Sistemas culinários do milho e da mandioca



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

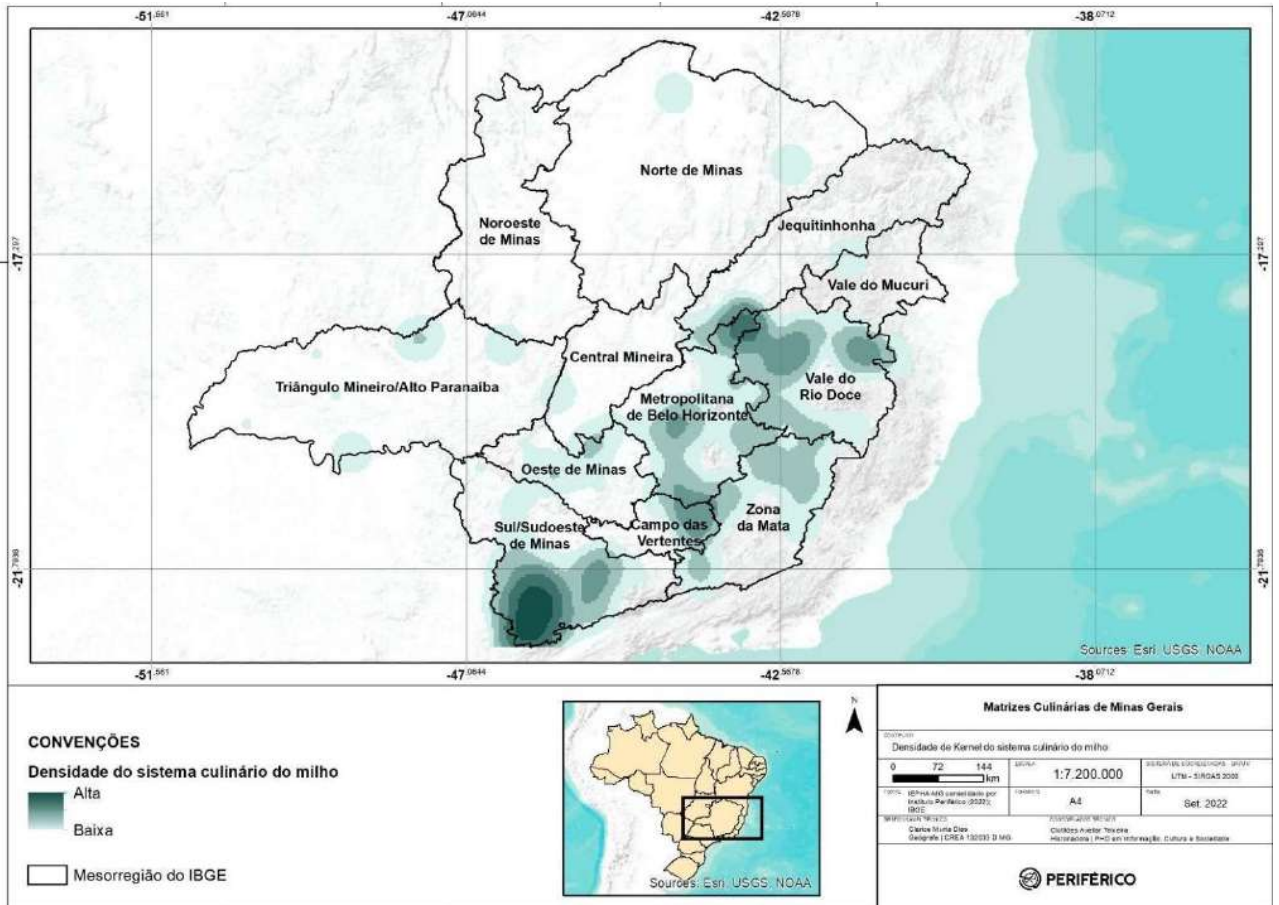
Mapa 2 - Densidade do sistema culinário da mandioca



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

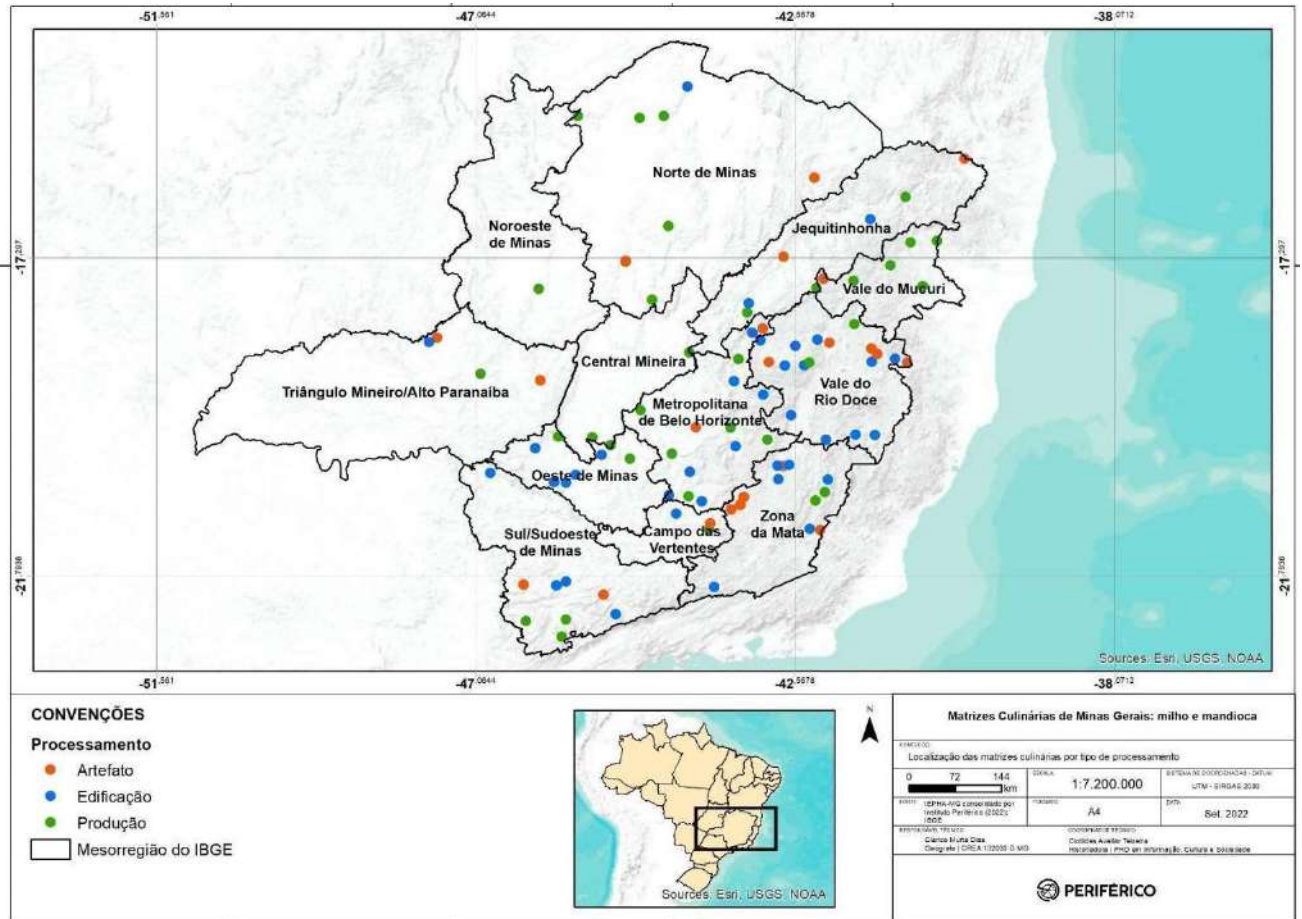


Mapa 3 - Densidade do sistema culinário do milho



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

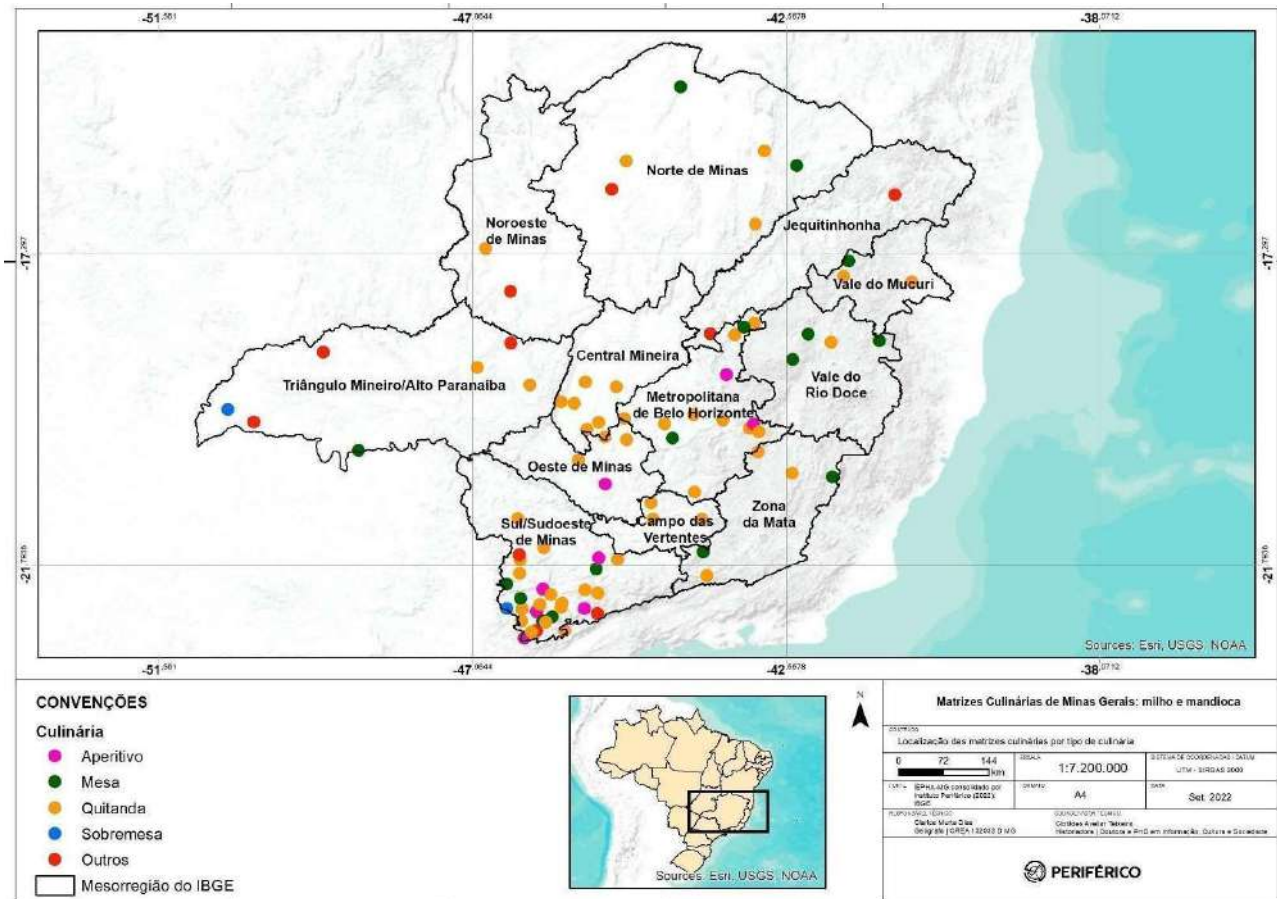
Mapa 4 - Subtipo – produção por mesorregião



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

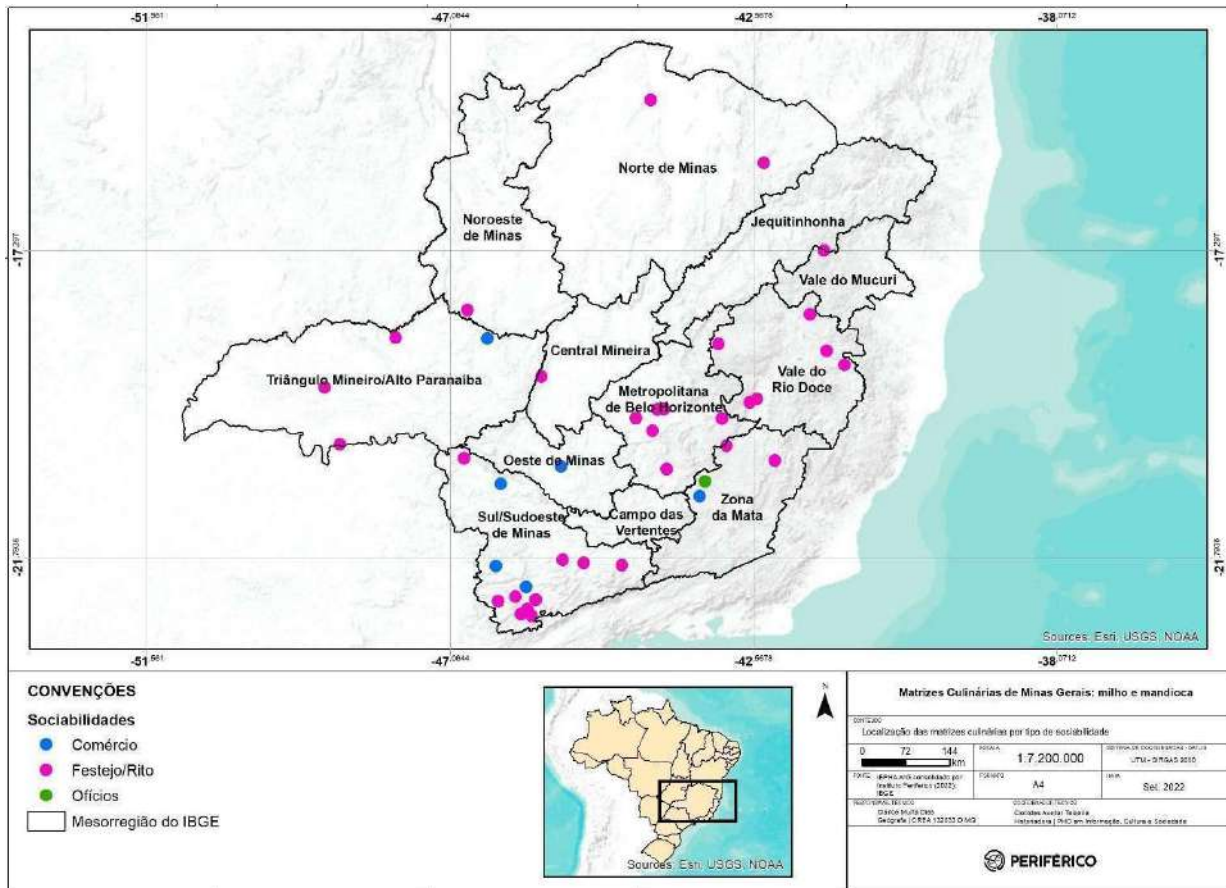


Mapa 5 - Subtipo culinária por mesorregião



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural

Mapa 6 - Subtipo sociabilidades por mesorregião



Fonte: dados do acervo do ICMS Patrimônio Cultural



## DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

# Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca

### APÊNDICE C

Belo Horizonte

2023

**Imagem 1 - Horta em organização, abacaxizal e arrozal no Instituto Dom Bosco, em Itajubá (MG), em 27/3/1930**



Fonte: Arquivo Público Mineiro

**Imagem 2 - Plantação de milho e feijão no Instituto Dom Bosco, em Itajubá (MG), em 27/3/1930**



Fonte: Arquivo Público Mineiro

**Imagens 3 - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagens 4 - Pilão em madeira em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 5 - Fogão a lenha e panelas de alumínio no Quilombo Ausente, no município do Serro (MG)**



Crédito: Tiago Geisler, 2022

**Imagem 6 - Fogão a lenha e panelas de ferro em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 7 - Queijos artesanais produzidos em Araxá, região da Canastra e do Serro já curados, em processo de maturação na cidade de Araxá (MG)**



Crédito: Luciana Praxedes, 2023

**Imagem 8 - Doce preparado no tacho de cobre em Poços de Caldas (MG)**



Crédito: Glaucio Peron

**Imagem 9 - Cafés colhidos em Três Pontas (MG)**



Crédito: Luciana Praxedes, 2023

**Imagem 10 - Quitandas produzidas em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022



**Imagens 11 - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre em Poços de Caldas (MG)**



Fonte: Glaucio Peron

**Imagem 12 - Goiabada sendo colocada em formas de madeira em Poços de Caldas (MG)**



Fonte: Glaucio Peron

**Imagem 13 - Mandioca recém-extraída em Uberlândia (MG)**



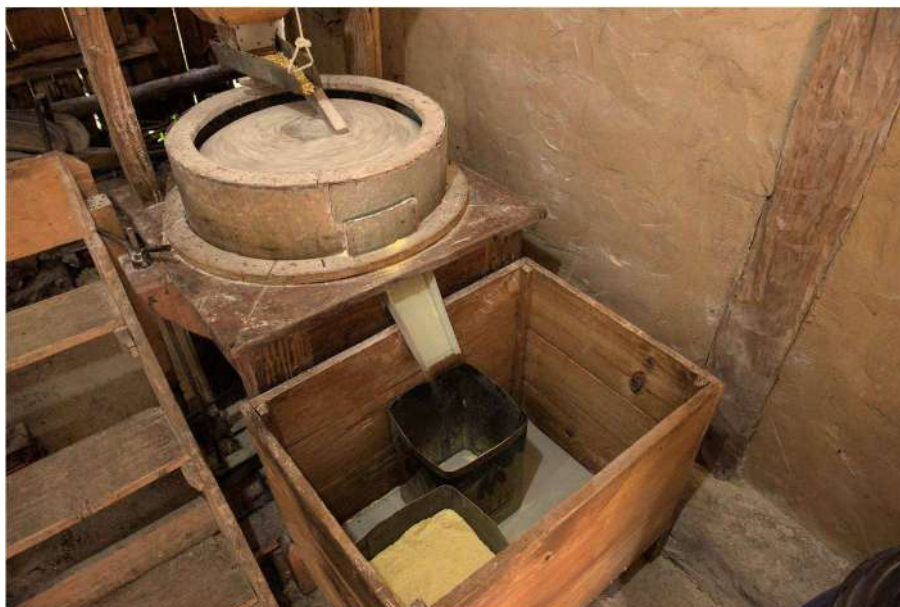
Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

**Imagem 14 - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG)**



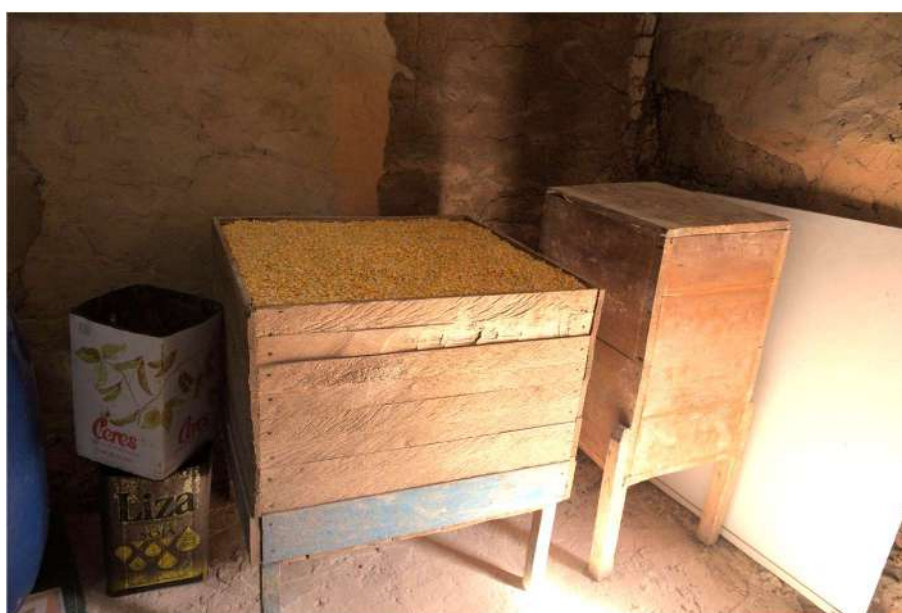
Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 15 - Moinho de pedra em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 16 - Milho armazenado em casa de moinho**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 17 - Tambor para lavagem da mandioca, ainda com casca – Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

**Imagem 18 - Mandioca sendo partida de maneira padronizada com o uso de prego e trava para medição – Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022

**Imagem 19 - Pilão (à esquerda) em casa de moinho em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 20 - Forno de tabatinga em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 21 - Bolo de mandioca feito em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 22 - Cobu feito em Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 23 - Vassoura utilizada para limpar forno – Conceição dos Ouros (MG)**



Crédito: Tales Souza, 2022

**Imagem 24 - Goiabada sendo preparada em tacho de cobre - Poços de Caldas (MG)**



Crédito: Glaucio Peron

**Imagem 25 – Cozinheira preparando couve à beira fogão a lenha - Serro (MG)**



Crédito: Tiago Geisler, 2022

**Imagem 26 – Fogão a lenha - Serro (MG)**



Crédito: Tiago Geisler, 2022



**Imagem 27 – Cozinheira refogando uma carne; na panela à direita, umbigo de banana - Serro (MG)**



Crédito: Tiago Geisler, 2022

**Imagem 27 – Cozinheira preparando bolo de milho - Uberlândia (MG)**



Crédito: Gabriel Oliveira, 2022



IEPHA

# **“Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais”**

ANEXO

Belo Horizonte

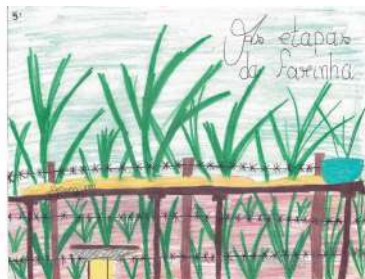
2022

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS**



**PATRIMÔNIO BIOCULTURAL**

**Inventário dos sistemas agroalimentares do  
Milho e da Mandioca em Minas Gerais**



**Governador do Estado de Minas Gerais**

Romeu Zema Neto

**Vice-governador do Estado de Minas Gerais**

Paulo Eduardo Rocha Brant

**Secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais**

Leônidas Oliveira

**Secretária Adjunta de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais**

Milena Pedrosa

**Subsecretário de Estado de Cultura**

Igor Arci

**IEPHA-MG**

**Presidente**

Marília Palhares Machado

**Diretor de Promoção**

Luis Gustavo Molinari Mundim

**Diretora de Conservação e Restauração**

Denise Pontes Marques

**Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças**

Luiz Guilherme Melo Brandão

**Diretor de Proteção e Memória**

Raphael João Hallack Fabrino

**Gerência de Identificação e Pesquisa**

Ana Paula Lessa Belone

**Gerência de Patrimônio Cultural Material**

Maria Letícia Silva Ticle

**Gerência de Patrimônio Cultural Imaterial**

Débora Raiza Carolina Rocha Silva

## **FICHA TÉCNICA**

### **Coordenação da Produção Técnica do Inventário**

Ana Paula Lessa Belone

### **Análise de dados, Pesquisa e Produção Textual**

Adriana Quirino de Oliveira  
Ana Paula Lessa Belone  
Gabriel Nunes da Silva  
Victor Henrique de Souza Arcanjo

### **Produção Cartográfica**

Gustavo de Oliveira Celestino  
Lucas Sousa Lima

**Agradecemos a todos(as) os(as) detentores; prefeituras municipais; gestores, analistas e estagiários(as) do IEPHA/MG que participaram na execução deste processo de Inventário ao longo dos últimos anos.**

## LISTA DE FIGURAS

<b>Capa:</b> "As etapas da farinha". Fonte: Prefeitura de João Pinheiro	
<b>Figura 1:</b> Modo de fazer farinhas.....	9
<b>Figura 2:</b> Eplucheuses de mandioca.....	26
<b>Figura 3:</b> Vendedores de milho.....	28
<b>Figura 4:</b> Negras vendedoras de angu.....	30
<b>Figura 5:</b> Imagem sem data de uma casa de farinha.....	34
<b>Mapa 1:</b> Localização das casas de farinha e dos moinhos e de milho em Minas Gerais.....	37
<b>Mapa 2:</b> Localização das casas de farinha de mandioca no estado de Minas Gerais.....	37
<b>Mapa 3:</b> Densidade da presença de casas de farinhas de mandioca em Minas Gerais.....	38
<b>Mapa 4:</b> Localização dos moinhos de milho no estado de Minas Gerais.....	38
<b>Mapa 5:</b> Densidade da presença de moinhos de milho em Minas Gerais.....	39
<b>Figura 6:</b> Agricultor colhendo mandioca, município de Matutina.....	43
<b>Gráfico 1:</b> Obtenção do vegetal de origem.....	44
<b>Mapa 6:</b> Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca pelo estado.....	47
<b>Mapa 7:</b> Distribuição dos tipos mais comuns de milho pelo estado.....	47
<b>Figura 7:</b> Variedades de milho crioulo da Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí.....	49
<b>Gráfico 2:</b> Idade das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho.....	54
<b>Tabela 1:</b> Distribuição da idade das casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.....	55
<b>Mapa 8:</b> Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 40 anos.....	56
<b>Mapa 9:</b> Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 60 anos.....	56
<b>Mapa 10:</b> Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 40 anos.....	57
<b>Mapa 11:</b> Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 60 anos.....	57
<b>Figura 8:</b> Alguns dos artefatos que compõem uma casa de farinha.....	63
<b>Gráfico 3:</b> Destinação da produção de farinhas.....	71
<b>Gráfico 4:</b> Destino da produção da mandioca.....	72
<b>Gráfico 5:</b> Destino da produção do milho.....	73
<b>Mapa 12:</b> Pratos e preparos mais populares com farinha de mandioca.....	76
<b>Mapa 13:</b> Pratos e preparos mais populares com farinha de milho.....	78
<b>Figura 9:</b> Farinha de milho.....	77
<b>Figura 10:</b> Biscoitos caseiros no Mercado de Januária.....	79

<b>Figura 11:</b> momento de celebração relacionada a uma casa de farinha.....	81
<b>Figura 12:</b> momento de trabalho coletivo na feitura da farinha.....	83
<b>Tabela 2:</b> Distribuição da relação de trabalho nas casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.....	85
<b>Gráfico 6:</b> Pessoas na produção de farinhas de mandioca.....	86
<b>Gráfico 7:</b> Pessoas na produção de farinhas de milho.....	86
<b>Gráfico 8:</b> Aprendizado do saber fazer farinha.....	87



## SUMÁRIO

<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>2</b>
<b>LISTA DE FIGURAS</b>	<b>3</b>
<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>6</b>
1.2 - Metodologias para o Inventário Cultural	11
<b>2 - CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E ESPACIAL</b>	<b>17</b>
2.1 - A mandioca, o milho e suas farinhas em perspectiva histórica	17
2.2 - “Para que o pão se temos angustia?”: A cultura alimentar da mandioca, do milho e de suas farinhas em Minas Gerais	29
<b>3 - INDICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS</b>	<b>36</b>
<b>4 - O PATRIMÔNIO BIOCULTURAL DO MILHO E DA MANDIOCA DE UMA PERSPECTIVA SISTÊMICA</b>	<b>40</b>
4.1 - A dimensão produtiva	41
4.2 - A dimensão do processamento	51
4.3 - A dimensão culinária	74
4.4 - A dimensão das sociabilidades	80
<b>5 - INDICAÇÕES A PARTIR DO INVENTÁRIO</b>	<b>93</b>
5.1 - Indicações para registro	94
5.1.1 - Cozinha tradicional mineira	94
5.1.2 - Registro dos saberes do manejo de sementes crioulas	95
5.2 - Indicações para Tombamento	97
5.2.1 - Tombamento de casas de farinha e de moinhos de milho	97
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>98</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>100</b>

## INTRODUÇÃO

Esta análise resulta de um processo iniciado no ano de 2019 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, com o objetivo investigar e identificar o processo de produção de farinhas e outros subprodutos derivados do processamento da mandioca e do milho, dois espécimes vegetais de forte presença no contexto agrícola e alimentar do estado de Minas Gerais. O propósito inicial do projeto foi o de direcionar o olhar para os locais de beneficiamento destes alimentos, as chamadas "casas" e "moinhos", bem como, os modos de fazer e os saberes associados a essa prática produtiva.

É importante ressaltar que o IEPHA/MG vem historicamente lançando luz sobre a dimensão alimentar de Minas Gerais, de diferentes perspectivas. O primeiro bem cultural registrado pelo Instituto foi o Modo de Fazer Artesanal do Queijo da Região do Serro, no ano de 2002. Posteriormente, o registro da Festa de Nossa do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, em 2013, indicou a importância da comida em contextos ritualizados, que perfaz todo o ciclo festivo de devoção à santa.

A comida é também uma importante referência cultural nos ciclos festivos das Folias de Minas, cujo registro ocorreu em 2017, assim como nos modos de vida tradicionais de comunidades etnicamente diferenciadas, tais como a Comunidade Quilombola dos Arturos, registrada em 2014, a Comunidade Quilombola e de Terreiro Manzo Ngunzo Kaiango, registrada em 2018 e as Comunidades de Apanhadoras e Apanhadores de Flores Sempre-Vivas, que está em processo final de registro pelo Instituto.

Contudo, foi especificamente do Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, consolidado em 2014, que vieram os principais subsídios e indicações de que o universo produtivo e culinário das farinhas é culturalmente relevante no contexto mineiro, uma vez que neste processo de pesquisa foram identificadas uma diversidade de práticas culturais relacionadas às farinhas, com destaque para este alimento e aos aspectos socialmente constituídos em torno dele.

Naquela oportunidade, os produtos *in natura* que se apresentam nos biomas e ambientes que conformam os territórios do norte (tais como: baru, pequi, peixe, etc.) e as formas de processamento transformando-os em alimentos (por exemplo: farinhas, rapaduras, paçocas, etc.), apareceram de forma destacada no universo dos bens culturais em processo de identificação, especialmente vinculados aos saberes e modos de vida de povos e

comunidades tradicionais norte mineiras, tais como: vazanteiros, geraizeiros, quilombolas, indígenas, ribeirinhos e outros. Tais estudos indicaram ainda mais a relevância e a emergência em tratar a temática do patrimônio agroalimentar e biocultural, não somente enquanto referência cultural daquela região, mas, sobretudo, do estado de Minas Gerais de maneira geral. A respeito da farinha de mandioca, o inventário assim traz:

O mesmo pode ser visto na fabricação artesanal de farinha de mandioca, prática costumeira e tradicional na região, e que possui uma ampla cadeia de produção e significados simbólicos, econômicos, sociais, nutricionais, entre outros. O sistema de produção integra saberes, como a observação das fases da lua para plantio e colheita, técnicas, como o “ponto de umidade” certo para peneirar farinha, e lugares, como a casa de farinha, espaço utilizado para o seu processo de fabricação e que ao mesmo tempo agrega famílias e detentores do saber, visto que para sua produção são necessárias pelo menos sete pessoas, entre homens e mulheres (IEPHA, 2015, p. 39).

Assim, o Inventário Cultural do Rio São Francisco somado aos demais processos de registro acima mencionados, fez o Instituto amadurecer seu olhar sobre a temática, sendo o presente Inventário Cultural um importante movimento em direção à compreensão da pluralidade do fazer cultural do estado de Minas Gerais, por meio de sua dimensão produtiva e culinária.

Nesta perspectiva, a data comemorativa do Dia do Patrimônio do ano de 2019 elegeu a “Cozinha e Cultura alimentar” como tema, tendo a semana de 13 a 18 de agosto daquele ano sido inteiramente dedicada às discussões em torno das experiências relacionadas à alimentação e ao patrimônio cultural em distintas dimensões, por meio de extensa programação. Importante mencionar, ainda, que a data foi ocasião para o lançamento do projeto do Inventário Cultural das Farinhas, através da disponibilização de um cadastro para levantamento de dados, que se configurou como a primeira etapa dos estudos.

Esses esforços tomados pelo IEPHA/MG em relação à cultura alimentar do estado, somados aos estudos realizados ao longo dos últimos anos com foco nas farinhas de milho e mandioca, resultam no presente Inventário Cultural, fruto de intensa pesquisa e investigação da Diretoria de Proteção e Memória, executada pela Gerência de Identificação e Pesquisa. Este documento tem por objetivo apresentar a sistematização dos dados e as análises de pesquisa a respeito dos universos dos moinhos e casas de farinha pelo estado de Minas Gerais, fornecendo uma visão geral dos aspectos produtivos, alimentares, culinários,

econômicos e socioculturais ligados a esses lugares, saberes e às suas práticas culturais associadas.

O ato de se alimentar reúne em torno de si uma série de práticas e valores sociais que despertam nossas memórias e vivências, além de ser um aspecto que define e marca identidades coletivamente compartilhadas. Portanto, para além da função nutricional, a alimentação também possui uma dimensão cultural e social, uma vez que parte de um sistema de significados, classificações e símbolos. Em Minas Gerais, as farinhas, tanto as de mandioca como as de milho, representam a base do preparo de vários alimentos que estão enraizados nas tradições e culturas dos territórios que conformam o estado.

A alimentação também é, sobretudo, uma questão política. Muito se fala sobre a importância da dimensão afetiva do alimento no campo do patrimônio cultural. Contudo, é importante não perder de vista que “a cozinha, [e acrescentamos, sistemas produtivos e alimentares como um todo], enquanto patrimônio cultural é um campo simbólico de poder” (LUCAS et. al, 2021, p. 57). Isto significa dizer que é necessário olhar para os patrimônios agri-culturais pela via do conflito, da colonialidade, da perspectiva étnico-racial e de gênero, da emergência climática e ambiental, da saúde, do consumo, além da própria escassez.

Lançar luz sobre estes e outros tópicos no esforço analítico de compreender o patrimônio agroalimentar relacionado às farinhas de milho e mandioca em Minas Gerais, é considerá-lo, sobretudo, de uma perspectiva **afroindígena, feminina, tradicional e comunitária**.

Além disso, os processos de produção dessas farinhas são base do sustento de muitas famílias e comunidades mineiras. Sendo assim, o Inventário Cultural torna-se um importante instrumento de proteção que auxilia tanto na identificação quanto na gestão desses bens culturais, por meio de indicações para aprofundamentos posteriores, seja por meio de registros ou de tombamentos.

O levantamento e o diagnóstico realizado a partir desta identificação, ainda, permite uma aproximação com os modos produzir e de se alimentar das comunidades, o que leva à construção de bases mais sólidas para ações de salvaguarda, colaborando, assim, para o estabelecimento de uma política pública mais sólida e democraticamente construída.



**Figura 1:** Modo de Fazer Farinhas.

**Fonte:** Prefeitura Municipal de Guapé - Acervo IEPHA/MG.

O pensador quilombola Antônio Bispo dos Santos, o Nêgo Bispo, aponta em sua obra “Colonização, Quilombos: Modos e Significações” sobre a *biointeração* que comunidades tradicionais têm com o ambiente em que vivem, e fala especialmente sobre a relação com as casas farinhas. Segundo Bispo, existe “uma estrutura orgânico social de uma casa de farinhas”, onde tais espaços funcionam como ponto de partida para relações entre plantas, pessoas e coletividades, atuando como lócus para interações entre gêneros, relações de parentesco, transmissão intergeracional, divisão do trabalho, dentre outras dimensões sociais. Para Nêgo Bispo, o próprio engenho funciona como uma metáfora para as relações que são construídas através dos processos de transformação dos espécimes não-humanas em alimentos.

A publicação “Engenho é Patrimônio: Inventário Cultural dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense” (IPHAN, 2019), traz alguns indicativos a respeito da importância da identificação e do reconhecimento dos espaços de produção de farinhas como patrimônio cultural. Além dos saberes ligados ao plantio e ao processamento da mandioca e do milho, inventariar os engenhos evidencia como esses conhecimentos técnicos estão ligados à relação dessas comunidades com o ambiente e de como esses grupos significam culturalmente essas práticas, que se tornam parte de suas identidades, permeando dimensões como suas celebrações e sua interação com o espaço físico.

Nesta perspectiva aqui adotada, é relevante refletir brevemente acerca do que se compreende por “casa de farinha” e “moinho de milho”. A partir do que os dados dos cadastros apresentaram, estes lugares se constituem não somente enquanto construções que abrigam parte da cadeia produtiva da mandioca e do milho, mas, sobretudo, como espaços de usabilidades múltiplas, tais como trabalho, convívio social e lazer, com grande expressividade na vida de comunidades locais. Considera-se, portanto, como um dos pilares norteadores deste estudo, a dinâmica social estabelecida em torno da produção de farinhas, tendo estes espaços como lócus privilegiados para análise.

Portanto, este não é um estudo das casas e dos moinhos de farinhas, mas um estudo a partir delas, tomando-as como as “estruturas orgânicas sociais” que são, tal como apontou Nêgo Bispo. Esta perspectiva, além de incorporar as manifestações materiais e imateriais da cultura como indiscerníveis, aprofunda a compreensão holística do patrimônio cultural, como um campo que agrega dimensões territoriais, produtivas, econômicas, sagradas, de relações entre humanos e não-humanos, dentre outras.

O presente Inventário Cultural tem como matéria para reflexão e análise os espaços das casas e moinhos de farinha não em si mesmos, mas como eixos fundamentais de onde é possível relacionar todas as dimensões que compõem o sistema agroalimentar e biocultural da mandioca e do milho. O que quer dizer que tais espaços são aqui tomados como perspectiva para se observar: 1) a **dimensão produtiva**: que se relaciona ao cultivo dessas espécies; 2) a **dimensão do processamento**: que se relaciona à transformação cultural das plantas em produtos, especialmente em farinhas; 3) a **dimensão culinária**: que se relaciona à transformação cultural dos produtos em comida, por meio de sistemas culinários culturalmente diversos; 4) a **dimensão das sociabilidades**: que se relacionam aos espaços e tempos coletivos por onde circulam as farinhas e os alimentos delas derivadas: organização do trabalho, circuitos das feiras, mercados e comércios; celebrações e ritos, etc.

Nesta perspectiva, trata-se de uma perspectiva **Agroalimentar e Biocultural** do patrimônio cultural, tal como os sistemas produtivos do milho e da mandioca são considerados neste Inventário Cultural. **Agroalimentar** porque informa sobre a transformação destes cultivares em produtos alimentares, sobretudo, a partir de modelos de agriculturas não-hegemônicas, com base em modos de vida tradicionais. E **Biocultural** porque se trata da conexão inequívoca entre diversidade biológica e diversidade cultural que se realiza através de grupos sociais em territórios específicos.

Por fim, o presente documento se consolida como um dos resultados de processos que vêm sendo realizados pelo Instituto nos últimos anos a respeito do tema da cultura alimentar, compilados para a ampla divulgação à sociedade de uma maneira geral, ratificando a missão do IEPHA/MG de ser um órgão da administração pública responsável por pesquisar, proteger e promover os bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais, exercendo sua função voltada ao desenvolvimento de políticas públicas efetivas para o patrimônio cultural do estado.

## **1.2 - Metodologias para o Inventário Cultural**

O termo “inventário”, do ponto de vista do patrimônio cultural, se refere a um processo administrativo que visa “pesquisar, coletar e organizar informações sobre algo que se quer conhecer melhor” no âmbito de uma dada cultura (IPHAN, 2016, p.7). Um inventário pode ser desenvolvido com o objetivo de identificar as referências culturais existentes em um determinado território – seja ele um estado inteiro ou uma de suas subdivisões, um município, um bairro ou qualquer outro tipo de circunscrição que assim for necessária. O inventário nasce de uma pesquisa que parte de um tema específico, podendo ser identificadas também, outras referências culturais a ele associadas – como aconteceu no caso do Inventário do São Francisco, exemplificado acima. Os inventários culturais podem ser muito diferentes entre si, tanto nos temas, quanto na abrangência e na quantidade de bens pesquisados.

O Inventário de Proteção do Acervo Cultural de Minas Gerais – IPAC-MG – insere-se no contexto das medidas administrativas de proteção ao patrimônio cultural, e corresponde à atividade sistemática e permanente de pesquisa, identificação e documentação. A execução do inventário pressupõe pesquisas de campo, documental, arquivística, oral, cartográfica e bibliográfica. São fontes de pesquisa imprescindíveis à identificação de bens culturais.

Desde modo a compreensão do inventário fundamenta-se em processos sócio-culturais dinâmicos e sistemáticos, visando o conhecimento e o cadastro de bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais. Essas manifestações de vários grupos sociais correspondem a elementos identitários de seus territórios, de suas narrativas e de seu modo de vida. Esse processo, sempre que possível, deve ser construído em conjunto com as comunidades, coletivos de cultura, entre outros, buscando o levantamento de suas

referências culturais com vistas ao seu conhecimento, pesquisa, proteção, planejamento, gestão e divulgação desses bens (IEPHA, 2020).<sup>1</sup>

O inventário cultural aqui apresentado se constitui em torno do sistema que envolve a produção, o processamento, a culinária e as sociabilidades que surgem dos derivados da mandioca e do milho, especialmente as farinhas, e das dinâmicas sociais que o compõe, compreendendo que analisar as práticas agroalimentares e bioculturais são fundamentais para se compreender as formas de organização social e as interações com o ambiente de determinados grupos sociais. Entendemos que ingredientes, temperos e gostos, bem como modos à mesa, ritmos das refeições e os hábitos alimentares como um todo, revelam códigos sociais e regras culturais de uma coletividade (CAVIGNAC; DANTAS; SILVA, 2015, p. 115).

A construção deste estudo fundamentou-se na ação de identificação a partir do “Cadastro do Patrimônio Cultural”. Os cadastros são uma metodologia que vem sendo consolidada no âmbito do IEPHA/MG, a partir da abertura do processo de registro das Folias de Minas, em 2015, que foi onde se deu sua primeira experiência de pensamento e ação voltada à construção metodológica deste instrumento de identificação. Os cadastros consistem em uma forma de identificar determinados bens culturais de abrangência estadual ou regional, a partir de questões sobre seu universo, por meio de formulários que são disponibilizados no site do Instituto.<sup>2</sup> Tais formulários podem ser respondidos tanto pelos próprios detentores, como pelas prefeituras municipais, sendo a ação pontuada no Programa ICMS Patrimônio Cultural, dada a adesão à política pública.

Os formulários dos Cadastros do Patrimônio Cultural partem de construções coletivas do corpo técnico no âmbito das gerências que compõem a Diretoria de Proteção e Memória do IEPHA/MG junto a detentores(as), especialistas e pesquisadores(as) nas temáticas. A partir desta primeira visada na metodologia dos Cadastros mediante o processo de registro das Folias de Minas, o IEPHA/MG vem utilizando esta ferramenta metodológica em alguns dos seus últimos processos de inventários e/ou registros de abrangência estadual ou regional: Violas de Minas; Arte em Barro do Jequitinhonha; Sistema Agrícola Tradicional de Apanhadores e Apanhadoras de Flores Sempre-Vivas da Serra do Espinhaço; Reinados e

---

<sup>1</sup> Disponível

em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/servicos/tombamento-e-registro#invent%C3%A1rio-de-bens-culturais>

<sup>2</sup> Ver em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoas/cadastros-do-patrimonio-imaterial>.



Congados de Minas e, mais recentemente, Terreiros e Casas de Matriz Afrorreligiosa, lançado em 2022 como parte do Projeto de Proteção à Cultura Afro de Minas Gerais - Afromineiridades.

O esforço de cadastramentos, mapeamentos e identificações é parte constitutiva da formulação e execução de políticas públicas de maneira geral, uma vez que o Estado necessita conhecer sua população para atuar de maneira mais assertiva e efetiva junto à elas. No caso específico do IEPHA/MG, os Cadastros tornaram-se uma forma de acesso à diversidade com que os bens culturais se apresentam no estado, sanando em parte, as lacunas de sua efetiva presença nos territórios, a despeito das limitações que a metodologia apresenta. Contudo, desde sua incorporação nos processos de estudos para inventário e registro, o Instituto tem obtido importantes resultados a partir da adesão aos cadastros pelos detentores e prefeituras municipais, fazendo com que esta metodologia seja parte da maneira pela qual o IEPHA/MG realiza sua produção de conhecimento acerca do patrimônio cultural do estado de Minas Gerais.

Com relação especificamente à formulação do Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha de Mandioca, algumas considerações devem ser pontuadas. As perguntas do questionário que fundamentam o Cadastro foram pensadas a partir de três estruturas principais: 1) como pergunta aberta, onde um campo de texto foi disponibilizado permitindo, assim, que o respondente se expressasse livremente; 2) como pergunta fechada de resposta única, quando ao respondente foi oferecido múltiplas alternativas de respostas, podendo escolher apenas uma delas; 3) como pergunta fechada de resposta múltipla, onde foram oferecidas várias alternativas, permitindo que mais de uma fosse escolhida. Algumas das perguntas fechadas, tanto de resposta única como de múltipla escolha, forneceu também a opção “Outros”, onde, ao ser selecionada, um campo de texto foi disponibilizado para que o respondente redigisse uma resposta aberta.

As respostas ao formulário geram uma base de dados que se torna cada vez mais robusta à medida de sua adesão, já que os Cadastros funcionam em fluxo contínuo de respostas. Esta base de dados tornou possível a elaboração de análises tanto quantitativas como qualitativas, que permitiram o delineamento que será exposto neste documento, a respeito deste patrimônio agroalimentar. É importante frisar, uma vez mais, que a metodologia dos cadastros funciona como um indicativo da realidade social, e não como

uma representação fiel e precisa da mesma. Isto porque há lacunas de dados em regiões em que não forneceram respostas.

As perguntas do cadastro foram categorizadas a partir da proposta de análise fornecida pelas dimensões que compõem o patrimônio agroalimentar relacionado ao universo da mandioca e do milho em Minas Gerais, a saber: 1) produtiva; 2) processamento; 3) culinária e 4) sociabilidades. Cada questão do cadastro foi enquadrada a uma dimensão principal e a uma secundária, sendo a primeira a que estrutura a disposição dos dados ao longo da análise deste relatório.

Para as perguntas fechadas foram utilizados métodos estatísticos para a sua investigação, levando em consideração as particularidades com que cada uma se apresentou no conjunto do cadastro. Já as perguntas abertas passaram por um processo de leitura, avaliação e interpretação da equipe técnica, amparado pelas produções técnicas, pesquisas e estudos referentes a estas temáticas.

Em algumas delas, foi possível utilizar a metodologia de categorização para respostas qualitativas. Neste método, uma série de categorias foi determinada a partir do que as respostas abertas indicaram, para que então, cada resposta fosse individualmente definida como uma destas categorias. Dessa forma, a interpretação foi feita tanto a partir das informações qualitativas, quanto das análises estatísticas a partir das categorias atribuídas. Assim, por exemplo, a pergunta sobre como os produtores e produtoras têm acesso às matérias-primas das farinhas utiliza esta metodologia: As respostas à pergunta, que é aberta, foram individualmente analisadas e categorias que permitiram agrupar as respostas foram definidas, que neste caso são: (I) produzem toda a mandioca/milho que utilizam, (II) produzem parcialmente a mandioca/milho que utilizam, (III) não produzem a mandioca/milho que utilizam, (IV) responderam de forma que não permitiu determinar como obtêm a matéria-prima e (V) não responderam esta pergunta. Essas categorias foram investigadas utilizando métodos estatísticos quantitativos para, enfim, delinear uma análise das respostas que soma tanto os dados quantitativos quanto qualitativos.

Aos resultados da análise dos dados provenientes do Cadastro foi somada uma extensa pesquisa bibliográfica em produções técnicas tais como dossiês, relatórios, manuais, etc; produções acadêmicas, tais como livros, artigos científicos, dissertações, teses, etc. Esta pesquisa fundamenta as interpretações dos dados, assim como a construção deste texto.

Tal como já mencionado anteriormente, tanto detentores como prefeituras municipais, sendo estas últimas com a anuência daqueles, podem preencher o formulário. No caso do Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha, foi possível perceber uma predominância de cadastros vindos pela via das prefeituras, que foram cerca de 96,2 % das respostas. Até julho de 2022 foram consolidados 494 cadastros de casas de farinhas e moinhos de milho, distribuídos por 258 municípios do estado.

São 350 casas de farinha de mandioca cadastrados em 175 municípios, e 175 moinhos de milho cadastrados em 118 municípios. Aparecem dentre esses, 31 ocorrências em que um mesmo respondente possui tanto casa de farinha de mandioca como moinho de milho. Quando são observados os dados relacionados à localização destes espaços no estado de Minas Gerais, percebe-se que 85,8% de casas e moinhos estão localizadas em zonas rurais, sendo que desta porcentagem, 84,1% corresponde a casas de farinha mandioca e 89,4% a moinhos de milho.

Os municípios que mais aparecem no Cadastro são: Serro, na mesorregião Vale do Jequitinhonha, com 23 cadastros; Pavão, município no Vale do Mucuri, com 13 cadastros; Itinga, também no Vale do Jequitinhonha, com 10 cadastros; Andrelândia, município localizado na Mesorregião do Sul e Sudoeste de Minas, com 9 cadastro e Águas Vermelhas, município do Norte de Minas, com 9 cadastros. Entre os municípios com maior número de casas de farinha de mandioca cadastradas estão: Serro com 20 cadastros; Pavão com 13 cadastros; Itinga com 10 cadastros; Felisburgo e Águas Vermelhas, ambos com 8 cadastros cada.

O município de Andrelândia lidera as cidades com o maior número de ocorrências de moinhos de milho com 9 cadastros, seguida de Diamantina e São José do Mantimento, com 6 cadastros cada e, por fim, Diogo Vasconcelos e Entre Rios de Minas, municípios com 4 cadastros cada. Sabe-se que tais dados são importantes indicações de como esta referência cultural se apresenta no contexto de Minas Gerais. Contudo, o relativo baixo número de respostas e as lacunas presentes em determinadas regiões do estado indicam a importância da perenidade desta ação de identificação no âmbito do IEPHA/MG, junto ações de mobilização social na perspectiva da educação para o patrimônio cultural, assim como o aprofundamento dos estudos a respeito deste patrimônio agroalimentar e biocultural.

Embora existam contratempos advindos da pandemia de COVID-19, que limitaram as possibilidades de incursões a campo, os dados levantados pelo cadastro permitem uma

análise consubstanciada de como a atividade de produção de farinhas e derivados do milho e da mandioca ocorre no estado. Um pouco antes do decreto de emergência em saúde pública em função da pandemia, em fevereiro de 2020 foi possível à equipe técnica visitar uma casa de farinha na cidade de Pará de Minas, como parte do cronograma de pesquisa até então pactuado, onde observou-se *in loco* os modos de fazer farinhas. Portanto, os dados coletados por ocasião desta incursão a campo também estão incorporados a este documento.

Para além das informações levantadas a partir das perguntas do formulário, o Cadastro também permitiu ao respondente o envio de imagens, vídeos, links de reportagens ou publicações em redes sociais, que se somam aos outros dados analisados. Alguns desses materiais, serão dispostos ao longo deste trabalho.

## **2 - CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E ESPACIAL**

### **2.1 - A mandioca, o milho e suas farinhas em perspectiva histórica**

Na formação da cultura agroalimentar mineira há, decerto, uma predominância das práticas herdadas das populações indígenas e afro-brasileiras, vista as suas efetivas contribuições, tanto na cessão de gostos, técnicas e experiências; quanto na manutenção de práticas produtivas e alimentares, que se dão imbuídas de sentidos próprios. No que tange ao consumo do milho, da mandioca e de seus derivados, dentre os quais as farinhas, há de se ressaltar que essa presença se dá desde o cultivo dos tubérculos e dos cereais, estando presente também nas etapas do processamento que resultam nas farinhas como produto final. Nesse sentido, esse complexo agroalimentar evidencia a permanência de saberes e modos de fazer, sobretudo, atrelados às cosmopercepções de povos e comunidades tradicionais, que se dão alinhados à manutenção de materialidades, técnicas e práticas diretamente associadas à teias de sociabilidades, as quais se mantêm vivas e atualizadas por meio da perpetuação desses conhecimentos ao longo das temporalidades.

De fato, o milho e a mandioca são alimentos oriundos do solo americano, encontrando nos povos ameríndios a via para uma "codomesticação". É possível identificar a presença do milho em quase todo território americano pré-colombiano, sendo notória sua presença desde o sul dos Estados Unidos até o extremo da América do Sul, região dos atuais Chile e Argentina (SILVA, 2005). Até a ocorrência do contato entre europeus e povos originários, o milho possuía grande abrangência de cultura em território brasileiro, estando presente desde o sul da Amazônia, cobrindo as bacias do Paraná e do Paraguai, bem como as regiões sudeste e sul, tendo seu espalhamento territorial atribuído aos processos migratórios das sociedades tupis-guaranis (SILVA, 2005).

De acordo com Lima et al. (2020) é no sudoeste do México que se iniciou a relação do milho (*Zea mays*) com pequenos grupos humanos nômades, quando a cerca de 9 mil anos atrás, o ancestral selvagem deste cereal, conhecido como teosinto, passou a ser manipulado e modificado. "Os humanos foram de tal maneira envolvidos pela planta que suas sucessivas intervenções acabaram por resultar na perda da capacidade de autopropagação dos descendentes do teosinto, pois as sementes maduras se tornaram incapazes de se separar da

espiga" (LIMA et al., 2020, p. 284). Este cultivar se dispersou pelo continente e por outras regiões do globo, através dos humanos, em um processo coevolutivo, no qual:

O milho passou a depender dos humanos para garantir sua sobrevivência contínua, enquanto estes também passaram a depender dele, assim como muitas plantas cultivadas que mudaram a biologia humana e influenciaram importantes transformações sociopolíticas e culturais. Nesse sentido, o processo de domesticação não é unidirecional, forjado pelo excepcionalismo humano que molda uma natureza antes selvagem (Ingold 2000). Podemos perceber, ao contrário, que nas intenções entre humanos e cultivares ambos são constituídos e transformados, afetam e são afetados (Haraway 2003; Van Dooren 2012) (LIMA et al., 2020, p. 285).

A mandioca (*Manihot esculenta*) é outra dessas plantas cultivadas cuja história está em coevolução com a espécie humana. Vestígios arqueológicos indicam que o cultivo da mandioca pode ser datado em pelo menos 2.500 a.C na região sul americana e em outras áreas tropicais do novo mundo (SILVA, 2008). Ela se difundiu pelo Brasil a partir da migração dos grupos tupis, o que levou a disseminação do cultivo e da cultura material da mandioca para além da baixa Amazônia, atingindo outras regiões como o centro e o litoral atlântico (SILVA, 2005). Esse alimento mantém-se relevante, pois, ainda na atualidade serve como base da alimentação de comunidades rurais, povos e comunidades tradicionais e mesmo da população urbana.

Para além de seu espalhamento geográfico, o milho e a mandioca revelam sua importância por constituírem a base alimentar dos povos indígenas. A partir dos primeiros registros da colonização portuguesa na América, vê-se tamanha importância desses itens alimentares para as populações originárias, itens que logo iriam povoar os imaginários e práticas alimentares coloniais. Na carta de achamento do Brasil de 1500, Pero Vaz de Caminha, ao registrar o contato com os indígenas da Bahia, evidencia a presença abundante de um tipo de inhame, descrevendo que os nativos “nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam” (CAMINHA, 1500, p. 12). Sabe-se que o inhame retratado era a nativa mandioca, amplamente consumida por aqueles que ocupavam o solo do novo mundo. A importância da mandioca também foi descrita pelos jesuítas, como é possível notar em um manuscrito jesuítico datado em 1591, organizado por José Augusto Vaz Valente (1973), no qual é dito que “A mandioca que se criou em uma árvore há muitas castas desta mandioca e é o mantimento principal do Brasil, melhor que arroz, inhame, milho e qualquer outro mantimento que se faz bem” (VALENTE, 1973, p. 565).

O missionário Jean de Lery (1556) também constrói descrições sobre a importância da mandioca para as sociedades indígenas em meados do século XVI. Segundo suas observações, havia a presença de dois tipos da raiz em solo americano, a *aypi* (aipim) e a *maniot* (mandioca), as quais teriam o tempo de cultivo estimado entre 3 e 4 meses. Delas, fabricam-se dois tipos de farinha: a dura, de maior durabilidade; e a puba, mais fresca e de paladar mais agradável. As farinhas poderiam ser consumidas puras, como um pão, mas também davam lugar à produção de caldos, mingaus, além das bebidas fermentadas. Lery reforça que os homens nunca se ocupavam com o plantio, ficando a colheita e a produção das farinhas sob responsabilidade das mulheres. Além das farinhas, Pero de Magalhães Gandavo nota, em 1576, o preparo e consumo de beijus “alvos e mais grossos que obréias” (GANDAVO, 2008, p. 59), assim como bolos que assemelham-se ao pão fresco consumido na Europa.

Embora a documentação existente sobre as práticas alimentares indígenas no período colonial ofereça menos detalhes da cultura e consumo do milho em detrimento da mandioca, e indiquem mais variações nessas práticas (BARGHINI, 2003), ainda é possível dizer de sua importância para parte das sociedades que possuíam o milho como base alimentar. Ressalta-se que o milho seguiu junto aos processos migratórios dos grupos tupi-guarani, sendo alimento de extrema importância para a sobrevivência desses povos. Por ser de fácil cultivo e de rápido desenvolvimento, o cereal estava apto aos deslocamentos e a introdução em novos territórios (SILVA, 2005). Lery também demarcou a presença do milho entre os indígenas em 1556, o qual era consumido cozido ou como farinha. Já o “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”, escrito pelo Gabriel Soares de Sousa (1988) ao desembarcar em solo baiano, também revela sobre o amplo cultivo do milho da Guiné, designado pelos indígenas como *ubatin*, espécie nativa que serviu como mantimento em todo o Brasil.

A ampla presença do milho e da mandioca no novo mundo permite observar a transcendência do ato alimentar despretensioso e exclusivamente nutricional, sendo dotado, sobretudo, de uma complexidade que pode ser notada por meio da relação dos povos indígenas com esses vegetais. A esse respeito, é possível verificar a dimensão cosmogônica, religiosa, política e social em que se dá o emprego do milho e da mandioca e de suas respectivas farinhas nas culturas indígenas, que fazem a ideia de que esses vegetais são alimentos exclusivamente de subsistência cair por terra. Esses usos apontam a

diversidade cultural e a complexidade de saberes e tecnologias empregadas na cultura do milho e da mandioca.

Tamanha importância pode ser percebida por meio dos mitos que formulam as visões de mundo desses povos, como no caso dos Tenetehara. De acordo com os antropólogos Charles Wagley e Eduardo Galvão (1961) a origem da mandioca para os povos Tenetehara é explicada, desde os primeiros tempos de sua existência, como um presente divino concedido por Tupã ao herói cultural Maíra, que teria recebido uma cuia de farinha de mandioca e varas de maniva, as quais o herói atribuiu a função de cultivo à sua companheira. Esse mito mobiliza uma ideia de transição, na qual, evidencia-se o surgimento de um novo tempo para os Teneteharas, pois esses, até o recebimento da benesse de Tupã, não conheciam o cultivo de plantas e viviam exclusivamente de frutas silvestres colhidas pelas mulheres na natureza (GALVÃO; WAGLEY, 1981). Com o presente de Tupã, surge a possibilidade de cultivo da mandioca e da produção da farinha.

A partir do mito, é possível perceber, para além da introdução divina da mandioca e a visão de mundo indígena, indícios da construção das relações sociais e da divisão do trabalho entre os Teneteharas, que no caso do exercício da agricultura e da produção de farinhas, tornaram-se atividades atribuídas às mulheres daquela comunidade. Os marcadores de gênero presentes na oralidade dos Teneteharas, assim como nos relatos escritos como no caso de Lery, podem ser compreendidos como vestígios da ascendência de um padrão social na produção das farinhas de mandioca, no qual, nota-se a presença de funções produtivas atribuídas ao feminino. A permanência desses padrões produtivos ao longo dos tempos históricos, nos quais há de se considerar a presença feminina tornou-se hegemônica, reforça a fundamental importância das mulheres em toda a cadeia produtiva, para a perpetuação das práticas e saberes da fabricação das farinhas e, de um modo geral, da cultura agroalimentar.

Conforme aponta o Dossiê de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SANTILLI; CARNEIRO DA CUNHA; KATZ, 2010), dentre os povos ameríndios da região amazônica do Alto Rio Negro determinadas plantas, dentre as quais a mandioca, possuem sua existência atribuída a tempos primordiais anteriores ao advento da agricultura, e estão vinculadas aos antepassados e a seus usos rituais. Dentre os Tukano, por exemplo, o corpo de Baaribó, demiurgo do mito de origem deste povo, é relacionado às manivas e o seu aparecimento se liga às demais plantas cultivadas, como o milho, cana, cará, etc., que foram



entregues às mulheres, o que revela a centralidade do feminino na agricultura deste povo (2010, p. 47). Ademais, "episódios mostram a dimensão social do aparecimento da agricultura com a troca de mulheres" na história sócio cultural dos Tukano (2010, p. 47).

Entre os Krahôs, por exemplo, o milho *põhypej* é considerado fundamento do fazer humano deste grupo social, estando inteiramente vinculado aos ciclos de vida das pessoas, participando nos resguardos de seus momentos liminares, tais como iniciações guerreiras e pós-partos (LIMA et al., 2010). Assim como os pés de milho, as pessoas devem crescer, florescer e amadurecer. Para os Krahô, a importância do milho e das plantas cultivadas, de modo geral, não se reduz a uma função alimentar; tampouco ele é percebido como passivo ao controle e às necessidades humanas. Ao contrário, os vegetais, assim como os animais, são constituídos como sujeitos sociais, pensantes e sencientes.

A complexidade dos usos do milho e da mandioca é apreendida também por meio das beberagens ou cauinagens, muito registradas no período colonial entre alguns grupos indígenas, como no caso dos povos Tupinambás. Trata-se de festividades de cunho ritualístico, nas quais as populações originárias reuniam-se para o consumo de bebidas fermentadas e embriagantes, essas que poderiam ser produzidas com a mandioca, o milho, ou em alguns casos, com frutas nativas. Gabriel Soares de Sousa (1988), ao registrar as práticas alimentares dos povos tupinambás no século XVI, descreve sobre o gosto indígena pelas bebidas, relatando sobre essas festividades e o processo de produção dos fermentados consumidos nelas. Suas observações reforçam o papel das mulheres nas práticas festivas e agroalimentares, bem como destaca o protagonismo da mandioca como matéria-prima. Segundo ele:

Este gentio é muito amigo do vinho, assim machos como fêmeas, o qual fazem de todos os seus legumes, até da farinha que comem; mas o seu vinho principal é de uma raiz a que chamam aipim, que se coze, e depois pisam-na e tornam-na a cozer, e como é bem cozida, buscam as mais formosas moças da aldeia para espremer estes aipins com as mãos e algum mastigado com a boca, e depois espremido na vasilha, que é o que dizem que lhe põem a virtude, segundo a sua gentilidade; a esta água e sumo destas raízes lançam em grandes potes, que para isso têm, onde este vinho se coze, e está até que se faz azedo; e como o está bem, o bebem com grandes cantares, e cantam e bailam toda uma noite às vésperas do vinho, e ao outro dia pela manhã começam a beber, bailar e cantar; e as moças solteiras da casa andam dando o Vinho em uns meios cabaços, a que chamam cuias, aos que andam cantando, os quais não comem nada enquanto bebem, o que fazem de maneira que vêm a cair de bêbados por êsse chão [...] (SOUZA,1988, p. 311)

O relato do colono corrobora com a ideia do posto essencial do feminino nessas festividades, tanto na utilização de habilidades técnicas na produção das bebidas, quanto na gestão do momento festivo. As mulheres atuavam também na criação do aparato material utilizado na fabricação das bebidas, como na confecção e decoração de vasilhas empregadas nesse processo (ALBURQUERQUE, 2012). Jean de Léry percebe a mesma relevância das mulheres na produção dos caiuns de milho naquela conjuntura do século XVI. Ao descrever o processo técnico de mastigação do *avati* e transposição de vasilhas para a fermentação da bebida, ele adverte que “são as mulheres como já disse, que tudo fazem nessa preparação, tendo os homens a firme opinião de que se eles mastigarem as raízes ou o milho a bebida não sairá boa” (LÉRY, 1961, p.106).

Se por um lado a mandioca era a base principal das ritualísticas das beberagens Tupinambás no período colonial, por outro não se descarta a ampla utilização do milho na produção de bebidas fermentadas em outras comunidades, como destacado acima por Jean de Léry. A esse respeito, Sousa também descreve sobre o uso do milho da Guiné em bebidas fermentadas, sendo o cereal consumido “assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dele, e bebem-no mui valentemente” (SOUSA, 1988, p. 182). Para mais, nota-se que o milho revelou sua importância na fabricação da bebida fermentada chamada de chicha, consumida pelos Guaranis brasileiros, população em que o milho possui centralidade de uso (SILVA, 2005). Além dos guaranis, os vestígios indicam a importância do milho para os povos Caingangues e Caiapós, onde o alimento foi utilizado em uma variedade de festividades e rituais da cultura dessas comunidades (SILVA, 2005).

Ademais, levando em consideração as reflexões de Maria Betânia Barbosa Albuquerque (2012), há de se ressaltar que o momento festivo das beberagens denota a complexidade social das comunidades indígenas, visto que ele funciona como um aparato pedagógico de transmissão de valores e de saberes da coletividade, atuando na propagação da tradição e da memória coletiva. Por meio delas, era perceptível a difusão das hierarquias sociais e das posições políticas, bem como a disseminação dos valores guerreiros, como a valentia e vingança, o que delimitavam identidades étnicas, sociais e culturais. Além disso, toda essa trama evidencia os usos do milho e da mandioca associadas a uma complexidade que sobrepuja o ato alimentar de subsistência, o que reforça o valor simbólico desses alimentos nas culturas indígenas.

O historiador novecentista Francisco Adolfo Varnhagen notou a relevância do milho, da mandioca e das beberagens feitas com esses alimentos no planejamento de um calendário de guerra, no qual, o período de colheita definia os melhores períodos para a empreitada contra os adversários. Segundo ele, "Empreendia-se a guerra, principalmente na época próxima à da madureza do milho, dos aipins ou dos cajus: porque isso permitia celebrar melhor o sacrifício dos prisioneiros com os vinhos que essas substâncias se tiravam" (VARNHAGEN, 1877, p. 31). Seus estudos dão pistas da importância do valor guerreiro para aquelas comunidades, e como a cultura do milho e da mandioca estavam atreladas às relações estabelecidas entre os grupos originários.

Certamente, a respeito do emprego desses vegetais o que mais se destaca na cultura alimentar é a produção e o consumo das farinhas, sendo que a sua feitura está diretamente associada ao prolongamento da conservação do alimento *in natura*. Considerada o pão da terra por sua importância na base alimentar dos povos originários, a farinha de mandioca tornou-se tema recorrente entre os relatos de estrangeiros cronistas que desembarcavam nos trópicos. Nesse aspecto, Léry faz uma longa explanação sobre os processos técnicos empregados pelos indígenas na produção de farinhas oriundas da raiz. Segundo ele, após o tempo de maturação e colheita, a mandioca passa por um processo de secagem em um *boucan*. Em seguida, o tubérculo, seja seco ou fresco, é processado em uma prancha de madeira com pedras fixas, que funciona como uma espécie de ralador utilizado para moer a mandioca. A próxima etapa é a preparação no fogo, em um grande utensílio de barro que se assemelha a uma frigideira, no qual as mulheres da comunidade indígena mexem, de forma incessante, o preparo com cabaças.

Gabriel Soares de Sousa também se dispôs a comentar sobre a fabricação da farinha de mandioca, evidenciando a divisão de trabalho entre o gênero e a idade, além de relatar sobre produção da materialidade técnica indispensável no processamento da raiz. Segundo ele:

As mulheres já de idade têm cuidado de fazerem a farinha de que se mantêm, e de trazerem a mandioca das roças às costas para a casa; e as que são muito velhas têm cuidado de fazerem vasilhas de barro a mão como são os potes em que fazem os vinhos, e fazem alguns tamanhos que levam tanto como uma pipa, em os quais e em outros, menores, fervem os vinhos que bebem; fazem mais estas velhas, panelas, púcaros e alguidares a seu uso, em que cozem a farinha, e outros em que a deitam e em que comem, lavrados de tintas de cores (SOUZA, 1988, p. 312).

A técnica e sua materialidade tornam-se de um pontos pertinentes quando se trata da qualidade e do consumo sadio da alimentação produzida. Acerca disso, salienta-se a relevância dos saberes indígenas no processamento ideal da raiz, como bem observa a antropóloga Paula Pinto e Silva (2005) no caso da mandioca brava. Por ser uma espécie de raiz venenosa, a mandioca brava necessita de um preparo para a retirada do ácido prússico, altamente tóxico. Por isso, coloca-se a mandioca de molho em água, que é em seguida peneirada e prensada pelas mãos das indígenas até a retirada do líquido contaminante. A massa resultante desse processo é levada ao tipiti, uma espécie de prensa com alavancas que termina de extrair todo o sumo, que é chamado de tucupi.

Esses variados saberes, assim como a diversidade de produtos originados pelas práticas das culturas originárias, logo foram incorporados à colonização e à nova sociedade que dela se formava. O senhor de engenho Ambrósio Fernandes Brandão registrou essa apropriação em seus registros do início do século XVII por meio do diálogo entre Brandônio e Alviano, no qual ele afirma que a mandioca e a farinha extraída dela, nomeada como farinha de pau, são os mantimentos de maior importância para indígenas, negros e europeus.

Com grande destaque, ela chegou a suprir a necessidade de trigo, amplamente consumido na Europa, caindo no gosto dos brancos nos trópicos. Nesse caso, a farinha de pau tornou-se, conforme Ambrósio Brandão descreveu no século XVII “um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritoriamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos, de que se aproveita o mundo” (BRANDÃO, 2010, p. 208). O historiador Varnhagen (1877), também relatou sobre esse processo de apropriação da cultura alimentar no período colonial, destacando que os colonos optaram pelo uso do milho e da mandioca aos moldes indígenas. Na compreensão dele, isso significa dizer que a utilização dos cereais e das raízes seguiram os modelos de agricultura e os padrões de processamentos desenvolvidos pelas populações indígenas.

O valor nutricional, o fácil cultivo dos tubérculos, a vantagem do alto índice de conservação das farinhas e seu baixo custo criaram um ambiente propício para a expansão da cultura agroalimentar da mandioca. Nesse aspecto, as farinhas exerceram papel importante para o sustento de africanos escravizados em trânsito pelo Atlântico, assim como de marinheiros em circulação e até para o suprimento de demandas do Reino de Portugal. A apropriação desse saber indígena foi de relevância para os conquistadores europeus em seus processos de colonização, visto que garantiu a sua fixação no continente, bem como as

calorias necessárias às viagens marítimas, além de ter sido um dos viabilizadores da diáspora africana e do tráfico negreiro (RODRIGUES, 2017).

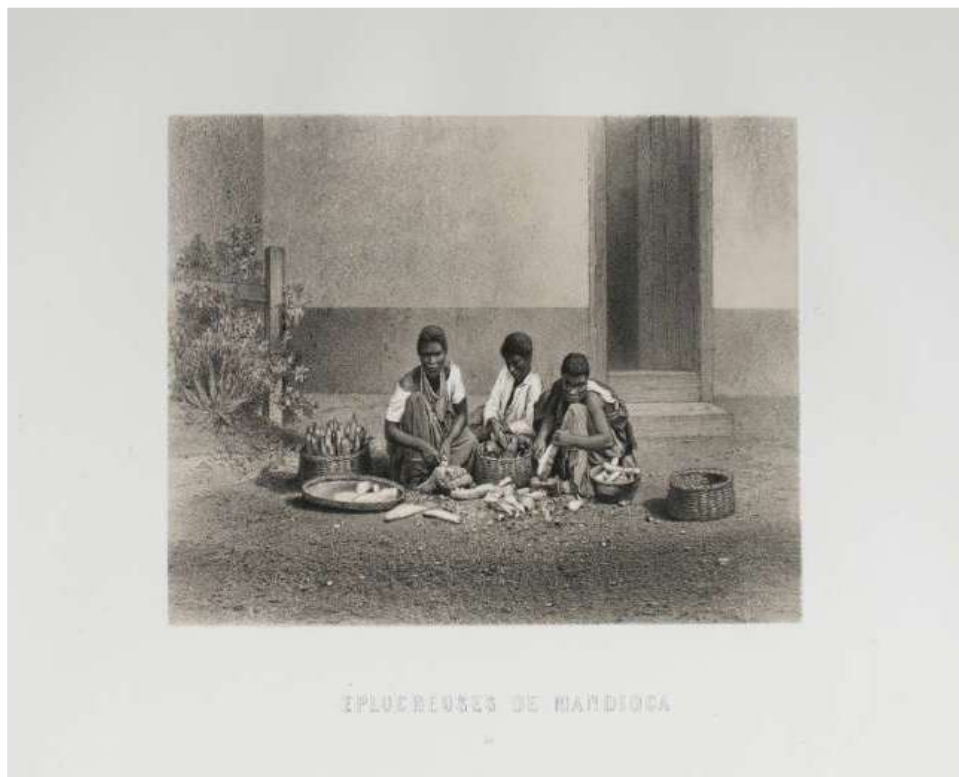
No caso destacado, nota-se que a cultura das farinhas assumiu um protagonismo econômico, sendo item de comercialização durante as viagens ultramarinas. Tendo em vista a importância da farinha de mandioca para o tráfico de africanos e as conseqüentes disputas em torno do gênero, tanto as capitâneas quanto diferentes regiões do continente africano tornaram-se produtoras da raiz, o que mostra o espalhamento dos saberes e práticas oriundas do solo americano para outras partes do mundo (RODRIGUES, 2017). Para Alberto da Costa e Silva (2006, *apud* RODRIGUES, 2017), tal exportação por meio das incursões atlânticas fez com que, não apenas a planta chegasse ao continente africano, mas também os modos de confeccionar as farinhas. O sucesso dessa transferência alimentar se deve à ausência de pragas naturais da mandioca na África, cuja agricultura se expandiu do sul do Saara ao sul de Moçambique e Angola, tornando-se “a mais importante fonte primária de caloria da dieta dos africanos”(ALENCASTRO, 2010, *apud* RODRIGUES, 2017, p. 19)

A mandioca e suas farinhas também chegaram a Portugal, mas, no período da colonização, encontrou maiores obstáculos em solo ibérico, no que diz respeito aos gostos, do que entre os portugueses que se fixaram na América. No sentido das apropriações e dos gostos, deve-se ressaltar o lugar dos indivíduos em processo afrodiaspórico na perpetuação das práticas alimentares relacionadas a simbologia e a religiosidade. O trânsito forçado entre continentes impôs a necessidade de adaptação dos hábitos alimentares, nos quais, a ausência dos inhames e outros mantimentos tradicionais das culturas africanas e a obrigatoriedade da farinha de mandioca no cotidiano determinou um contexto de obrigatoriedade do consumo desse item à população escravizada, cada vez mais numerosa. Esse quadro levou a adaptação de itens alimentícios, tanto nas práticas de ingestão quanto na utilização religiosa e ritualísticas de culto as variadas divindades africanas no Brasil.

Além do consumo, que transformou a farinha de mandioca em um item primordial para a população africana e afrodescendente no continente americano, a relação desses povos com essa alimentação deu-se também por meio do trabalho compulsório, no sentido da compreensão das práticas produtivas que envolvem o plantio e o processamento do tubérculo.

Entre os trânsitos e as apropriações, forja-se uma conjuntura disseminação dos usos da mandioca e suas farinhas em solo colonial, tal qual foi pensada por Gilberto Freyre (2003)

como a de “ vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo” (FREYRE, 2003, p. 191), isso porque, em sua interpretação, a mandioca tornara-se base alimentar do colonizador. Em seu escrito publicado pela primeira vez em 1933, ele afirma que, na época de produção de seu ensaio, a mandioca ainda mantinha sua importância como alimentação do povo brasileiro, sendo que as técnicas de fabricação herdadas dos indígenas, mantinham-se quase as mesmas. Ou seja, na sociedade do Brasil republicano da primeira metade do século XX, as práticas culturais de produção alimentar indígena conservavam-se e perpetuavam-se.



**Figura 2:** Eplucheuses de mandioca. Victor Front. 1861

**Fonte:** Brazil Pitoresco. Álbum. Victor Front. Brasileira Fotográfica Digital. BN.

Tal contexto diverge, em partes, no que diz respeito aos usos dos milho e suas farinhas, com relação ao aceite deste cereal. Para as farinhas, os indígenas utilizavam grandes pilões confeccionados com madeira para triturar o milho seco ou úmido, originando a matéria para a confecção da farinha grossa (SILVA, 2005). Ao decorrer das apropriações em contexto colonial, foram sendo introduzidas novas tecnologias para o preparo de processados do milho, como no caso dos moinhos de vento no nordeste e do monjolo movido pela força da água ou da tração animal, que deram origem a farinhas de textura mais fina como os flocos e os fubás (MARIUZZO, 2019). Apesar disso, o consumo de milho foi renegado por parte dos colonos portugueses, muito por conta de uma conotação

negativa que o cereal adquiriu por servir de alimento para as criações animais e populações escravizadas.

Não obstante, alguns estudos abordam a abundante presença do milho e suas farinhas, sobretudo nas regiões ao sul do território brasileiro, onde seu cultivo e consumo foram, em alguns casos, mais constantes que os da mandioca, podendo ser descrita uma divisão entre a zona de milho e a zona de mandioca no Brasil. Sérgio Buarque de Holanda (1975) entende que a farinha de milho tinha a preferência dos colonos de São Paulo, se compararmos tal consumo ao da farinha de mandioca. Para o autor, o milho se ajustava melhor “aos hábitos peculiares à gente de serra acima” (HOLANDA, 1975, p. 222-223), e sua produção ocorria em maior escala se comparada à da mandioca.

O historiador Caio Prado Jr. (1986) também trata do tema da preferência do milho em relação à mandioca no sul da colônia. Para ele, não se tratava apenas das condições naturais tais como a existência de água corrente necessária ao cultivo, havia também “o maior emprego, nas montanhosas regiões do Sul, de bestas de carga cuja alimentação essencial é o milho” (PRADO JR, 1986, p. 166). Já para Paula Pinto e Silva, a presença do milho, principalmente durante o século XVII, tem relação com a transposição das populações tupi-guarani para o planalto paulista.

A despeito do desdém de parte dos colonos em relação ao consumo da farinha de milho e do milho *in natura*, sua permanência alimentar e cultural foi assegurada pela continuidade das práticas indígenas, bem como pela incorporação de seus usos à resistência africana em solo brasileiro. Renegado por portugueses, as farinhas transformavam-se em angus e mingaus degustados por indígenas e negros (SILVA, 2005). Assim, a assimilação da farinha de milho pelas populações negras deu-se no âmbito das necessidades nutricionais e de subsistência, bem como por meio da sacralização do cereal, em um intercâmbio das práticas dos povos originários com as práticas dos povos oriundos de África (MELCHIOR; SULIS, 2020).

A associação entre as referências indígenas e africanas, anexadas ao contexto de catolicismo colonizador possibilitaram a sacralização do milho por meio da adaptação do cereal em práticas festivas que se coroaram como tradicionais no Brasil, o que evidencia, além das misturas, um contexto de resistência cultural. As festividades e ritualísticas indígenas em torno do milho ganharam novas formas por meio do culto aos santos católicos São José e São João, que marcam o período entre o plantio e a colheita do milho, substituto

do trigo nas festividades juninas (MELCHIOR; SULIS, 2020), mesmo com a resistência portuguesa de consumo do milho e seus derivados. Ornado de seu teor simbólico, o milho passa a ser associado também ao culto das divindades africanas a partir do processo de sincretismo com os santos católicos (MELCHIOR; SULIS, 2020). Essa mesclagem de referências pode ser vista como força de dominação colonial, na qual, a evangelização tinha centralidade no processo de colonização dos corpos e das mentes. Entretanto, ela também evidencia outra faceta: a adaptação e a perpetuação de tradições afro-diaspóricas a partir da ressignificação religiosa e alimentar.



**Figura 3:** Vendedores de Milho. Jean Baptiste Debret. 1834.  
**Fonte:** Viagem Histórica e Pitoresca ao Brasil. Biblioteca Nacional.

Sob outro enfoque, percebe-se que o milho, suas farinhas e outros derivados estiveram em cena quando se trata de outras formas de resistência afro-brasileira no período colonial, como no caso de desenvolvimento de uma economia autônoma no eixo de abastecimento alimentar, em um contexto em que o trabalho compulsório era majoritário. Nesse ponto, percebe-se, desde o século XVII, a presença de negros livres e forros, e até mesmo escravizados vendendo alimentos nos espaços urbanos, evidenciando as influências africanas na constituição de gostos e hábitos alimentares no cenário em que o milho se fez presente com grande destaque. Jean Baptiste Debret (1972) retratou em sua obra de registro pictórico do Brasil do século XIX, as cozinheiras e vendedoras de angu no Rio de Janeiro, destacando, além da opulência dessas mulheres, o preparo do prato, feito com farinha de



milho e acompanhado por variados cortes de carne, azeite de dendê, quiabos e um punhado de farinha de mandioca molhada.

## **2.2 - “Para que o pão se temos angu?”: A cultura alimentar da mandioca, do milho e de suas farinhas em Minas Gerais**

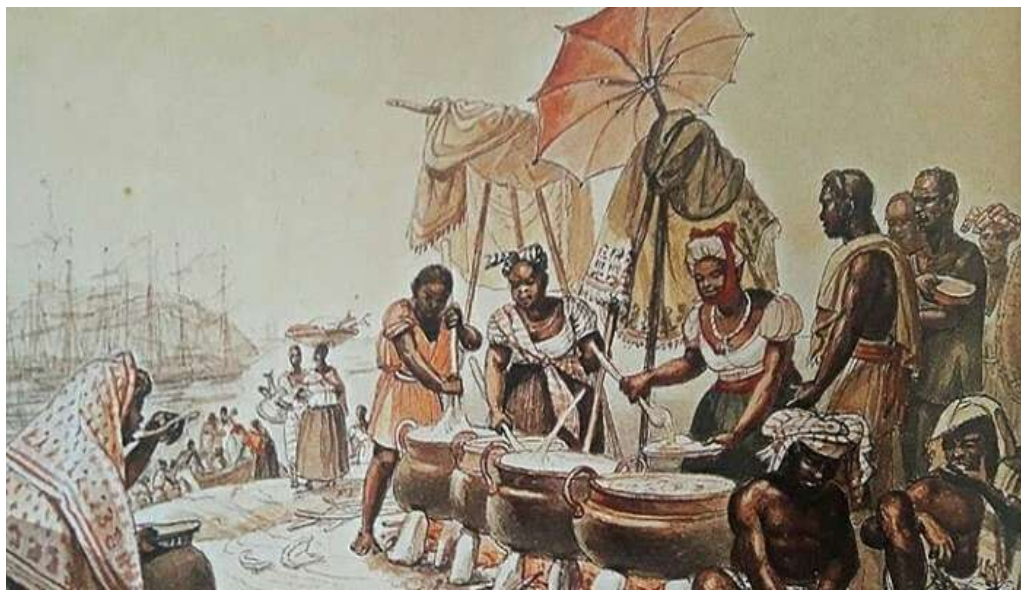
No território do atual estado de Minas Gerais, os vestígios arqueológicos apontam para a utilização do milho e da mandioca em tempos remotos. Desses, destacam-se os restos de vegetais encontrados no Vale do Peruaçu, em Januária, datado em pelo menos, 950 d.C. Esses itens foram achados em depósitos cerimoniais próximos a túmulos, estando presentes, nesses vestígios, uma variedade vegetal, dentre as quais têm-se restos de mandioca e grãos de milho em abundância (BARGHINI, 2003).

Já na formação do estado mineiro, que se deu a partir da descoberta do ouro e da necessidade de ocupação do território para a extração do mineral no início do século XVIII, forjou-se um ambiente propício para o desenvolvimento de hábitos alimentares que envolvem fatores simbólicos, sociais, políticos e econômicos. Muitos desses hábitos sobreviveram aos lapsos temporais, consolidando-se como referência dos padrões alimentares mineiros até a atualidade, nos quais o milho, a mandioca e suas respectivas farinhas protagonizam experiências de sabores e representações. Além do consumo dos vegetais puros e das farinhas enquanto acompanhamento, ressalta-se que angus de fubá ou de milho, paçocas de carne seca, farofas, feijão tropeiro e tutus complexificam a experiência alimentar tradicional dos mineiros.

Nesse ponto, deve-se dizer dos processos de interiorização ocorridos no território brasileiro, nos quais, a necessidade de descoberta e exploração de metais preciosos fez surgir uma série de expedições de desbravamento sentido oeste da América Portuguesa. Desses, destaca-se os esforços ao norte, tendo o protagonismo de pernambucanos e baianos, e ao sul, por meio dos trabalhos das bandeiras paulistas (COSTA, 2003). Nas difíceis viagens de exploração dos sertões mineiros, em que as distâncias eram longas, as estradas eram precárias e os recursos alimentares eram escassos, não faltaram mecanismos estratégicos para se pensar a sobrevivência na conjuntura incerta. Desses, houve a utilização do conhecimento indígena sobre o território e os recursos alimentares, visto que essas terras eram amplamente habitadas pelas populações autóctones. Os indígenas, quase sempre

escravizados, atuavam indicando caminhos, carregando tralhas e coletando alimentos para sustento das bandeiras (PARANHOS, 2005).

As roças indígenas tiveram papel de relevo quando da instauração de bases de subsistência dos bandeirantes, na conjuntura em que o acesso a outros produtos era impossibilitado pela alta dos preços e sua dificuldade de obtenção desses recursos. Nesse ponto, as farinhas de mandioca e de milho tornaram-se recursos indispensáveis para a manutenção da empreitada das bandeiras: forneceriam as calorias necessárias para a subsistência, o cultivo dos vegetais e produção das farinhas eram descomplicados, e seu alto poder de conservação permitia que o alimento fosse transportado durante longas viagens.



**Figura 4:** Negras vendedoras de angu. Jean Baptiste Debret. 1834.  
**Fonte:** Viagem Histórica e Pitoresca ao Brasil. Biblioteca Nacional.

O processo de interiorização fez surgir uma economia agrária, que, a despeito do setor econômico das minas de pedras e metais, tem sido subjugado em sua importância para a consolidação da sociedade colonial mineira. Nesse ponto, é importante destacar a relevância das atividades rurais que subsidiaram o abastecimento dos núcleos urbanos mineiros, consolidando assim um amplo mercado interno (GUIMARÃES; REIS, 2008). Esse mercado foi de grande relevância para o fornecimento dos mantimentos básicos de consumidores locais, viajantes tropeiros e outros condutores de animais que seguiam o fluxo entre a região das Minas (GUIMARÃES; REIS, 2008). Tal conjuntura se coloca como fundamental nos primórdios de desenvolvimento de uma cultura alimentar mineira, na qual o fluxo entre o urbano e o rural, entre a cidade, os quintais e as roças fomentou o surgimento de práticas e gostos característicos de uma chamada cozinha mineira.

Mesmo com a existência de uma mobilização interna no eixo da agricultura, destaca-se que houve momentos de escassez de recursos alimentares, o que colocou em perspectiva a necessidade de se pensar mecanismos que garantissem a presença de vegetais básicos para a alimentação e processamento. Desses mecanismos, nota-se os recorrentes editais da Câmara de Vila Rica solicitando aos senhores a obrigação de plantio de alguns vegetais, onde se percebe a recorrência do milho e da mandioca. Outra forma de adquirir alimentos básicos, quando da alta dos preços dos produtos importados, era a compra de farinhas produzidas pelas comunidades indígenas (CASCUDO, 2004).

Ainda sobre o acesso a alimentação, destaca-se aqui a relevante atuação das “negras de tabuleiro” ou “quitadeiras” no fornecimento de gêneros alimentícios nas áreas urbanas e nas lavras mineradoras da capitania de Minas estabelecendo uma rede de comércio, principalmente nas regiões de Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei e Diamantina (BONOMO, 2014). Essas eram mulheres negras, livres ou escravizadas, que atuavam no comércio ambulante de diversos itens, dentre os quais os alimentos prevaleciam, sendo esses compostos, majoritariamente, de milho, mandioca e seus derivados. Assim, elas forneciam uma série de gêneros da terra, dentre os quais tem-se a cachaça, as broas, os bolos, biscoitos e fumos. Tal prática foi transportada da região da África centro-ocidental, onde a *kitanda* representava um espaço de troca para o povo *Kimbundu*, estabelecendo assim uma rede de trocas marcadas pela venda em tabuleiros.

Nesse quesito, a historiadora Juliana Resende Bonomo (2020) tem alertado para a ampla utilização do milho, da mandioca e de suas farinhas na produção das quitandas mineiras no período colonial, indicando também o papel mais ativo das culturas indígenas e africanas na seção de técnicas e gostos que foram apropriados e mesclados aos hábitos portugueses. No que tange ao uso das farinhas na produção desse tipo de alimentação, frisa-se que a de milho sobressaiu a de mandioca, essa última que teve seu aproveitamento mais associado aos polvilhos doces, azedos e às massas da raiz ralada. Já o milho ofereceu uma gama maior de farinhas e uma multiplicidade de usos, como o caso da farinha de milho, o fubá de moinho d’água, o fubá de canjica, o fubá mimoso, a canjiquinha, o amido de milho, além da utilização dos caldos e bagaços.

Sobre o papel das mesclagens da cultura alimentar, como tem sido amplamente destacado no caso do cultivo e processamento do milho e da mandioca, que são notoriamente de origens indígenas, há de se dizer da importância das técnicas indígenas de

utilização de fornos que contribuíram para a construção da quitanda mineira. No que diz respeito aos costumes africanos, muitas vezes representados pela historiografia como subservientes ao olhar atento da senhora ou de outras mulheres brancas, é importante evidenciar as resistências e a construção de autonomia que originaram a cultura alimentar mineira de origem afro-brasileira (BONOMO, 2020). Esse é o caso da quitanda “Cubu”, bolo de fubá de milho enrolado em folha de bananeira e assado no forno de barro, que tem suas origens atribuídas a cidade de Gouveia. Esse alimento é atribuído às populações escravizadas pertencentes ao subgrupo Cóbûs, conhecidos por produzirem o bolo enrolado em folhas de bananeira como se fossem travesseiros (BONOMO, 2020).

Para além da quitandas, o milho foi empregado também em outras produções alimentares, como o aluá, espécie de bebida feita com o bagaço do milho verde, comumente encontrada na região do Golfo da Guiné. Já o fubá e o angu tem suas origens atreladas às culturas africanas não apenas pela origem do nome, mas também pelas técnicas e formas de consumo desses produtos. O fubá é o nome dado às farinhas resultantes do processamento do milho, conhecidas em África desde, pelo menos, o início do século XVI (ABDALA, 2006). O angu, receita típica dos povos Bantos, já possuía semelhança no modo de produção do que é consumido na atualidade, sendo feito com água fervente sem sal e misturada com o fubá (ABDALA, 2006). A receita de angu com milho *in natura* é atribuída às adaptações realizadas em terras mineiras, dando origem ao angu de milho verde.

O milho e o angu são apontados, pelos registros históricos e pela historiografia, como produtos alimentares destinados à subsistência de escravizados e animais. Luís da Câmara Cascudo cita os registros de Saint-Hilaire nas Minas Gerais do início do século XIX, nos quais o viajante afirma: "É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos" (SAINT-HILAIRE, 1817 *apud* CASCUDO, 2004, p. 223).

Cascudo ainda dá indícios da importância do milho para a base nutricional dos escravizados na região das Minas, os quais tinham seu regime basicamente associado ao angu de milho, ao toucinho e outro corte de carne semanal. Na perspectiva de algumas autoras, como Juliana Lucinda Venturelli e Romilda de Souza Lima (2018), o angu estava presente também na mesa dos mais pobres. Isso não significa dizer que outros derivados do milho não pudessem aparecer na mesa dos abastados como pipocas, curaus, pamonhas, biscoitos, bolos, cervejas, farinhas entre outros itens.

Ademais, mesmo com o processo de desenvolvimento do estado e sua ruralização, a qual aumentou a diversidade alimentar, a utilização das farinhas de mandioca e de milho não foram abandonadas, o que sustentou a continuidade práticas alimentares reconhecidas por sua importância cultural no estado. Ou seja, superando o estigma da necessidade fisiológica, as farinhas de mandioca e de milho construíram-se, a partir das práticas de plantio, processamento, aplicação e consumo, enquanto alimentos identitários envoltos de resistências e de um simbolismo próprio dentro do território mineiro. Em grande medida, essa cultura e identidade está intimamente relacionada ao ambiente familiar e rural.

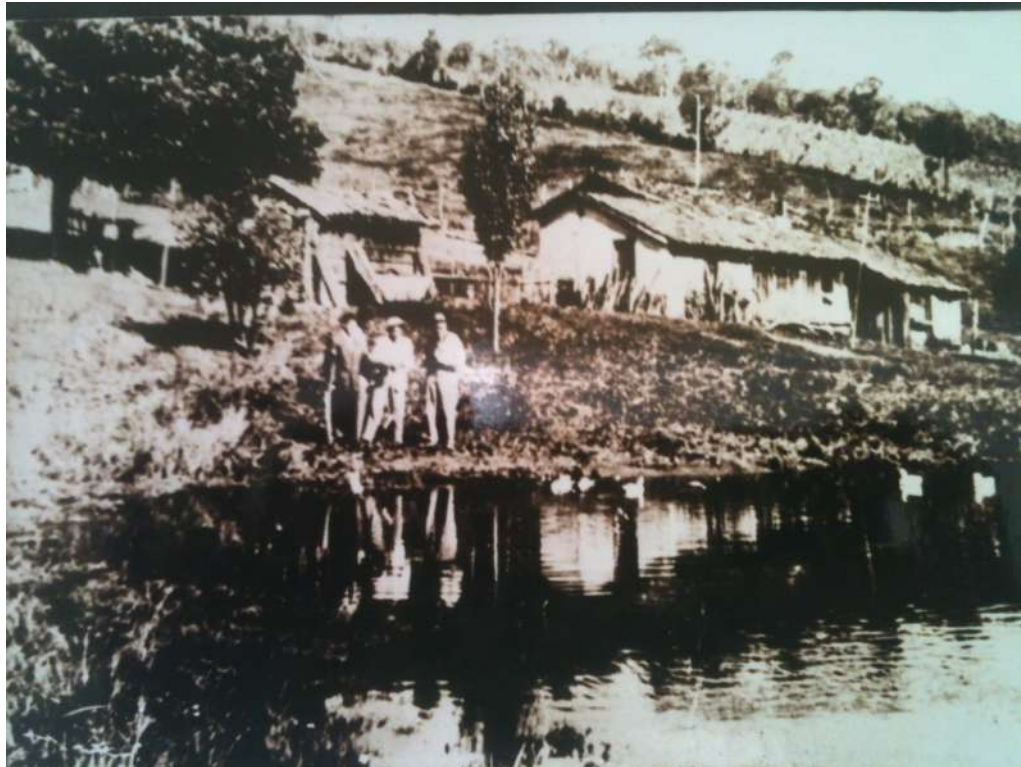
Já no final do século XIX, entre os fins do período imperial e início da era republicana, são vistas práticas alimentares que possuíam a farinha de mandioca e de milho como protagonistas do consumo cotidiano da época. Nesse caso, destaca-se o relato de Aurélio Pires (1881-1888), citado pelo escritor Eduardo Frieiro, conforme demarcou a historiadora Juliana Resende Bonomo (2020), em que se diz:

"Em vez de 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?" (FRIEIRO, 1982, p. 171 *apud* BONOMO, 2020, p. 88).

Como é possível observar acima, a farinha de milho e de mandioca foram, ao longo das temporalidades, constituindo-se como itens alimentares relevantes ao gosto, cultura e tradição mineira. Por outro ângulo, tal citação reforça a ideia de que, em grande medida, a perpetuação dessa cultura alimentar dá-se atrelada aos sujeitos que vivem no ambiente rural, sendo esses responsáveis pela continuidade do consumo dos derivados de milho e mandioca a despeito do pão e da farinha de trigo. É preciso salientar, ainda, que durante o século XX a agricultura familiar teve papel de relevo quando do cultivo e processamento dos tubérculos e cereais aqui estudados, muitas vezes sendo eles o único sustento para famílias em períodos de crises e secas. Quando da seca e ausência de outros itens alimentares, o milho poderia ser comido com sal, por meio de suas farinhas, canjiquinhas, angus, canjicas, bolos, broas, mingaus, entre outras formas de consumo (RIBEIRO, 2000).

Na atualidade a cultura do milho e da mandioca ainda se dá associada, em grande escala, ao papel da organização familiar do cultivo e processamento desses vegetais. À exemplo, diversos distritos da região de Ouro Preto tem a produção das farinhas de milho e mandioca atreladas às famílias locais. Destacando o caso do distrito de Glaura e sua

produção de farinhas de mandioca, vê-se que o processo segue artesanal, seguindo a “colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração (todos eles, processos rústicos e totalmente manuais)” (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012, p. 11). Ainda é possível destacar, a importância do trabalho feminino dentro das casas de farinha, onde as mulheres protagonizam grande parte do processo produtivo das farinhas (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012).



**Figura 5:** Imagem sem data de uma casa de farinha.  
**Fonte:** Prefeitura Municipal de Carneirinho/Acervo/IEPHA

Se por uma lado, autoras como Maria Dino Nogueira Pinto (2003) destacam que a mandioca é um dos principais alimentos brasileiros, que estendeu a cultura alimentar indígena para outras temporalidades; por outro lado, as comunidades quilombolas colocam-se como protagonistas na absorção, perpetuação e transformação das técnicas relacionadas ao plantio e produção do farináceo. Os quilombos tem nas casas de farinha um elemento de referência territorial, como no caso da Comunidade Quilombola Bom Jardim da Prata, na região do Rio São Francisco (BERNARDES; BORSAGLI; MARQUES, 2021). As casas de farinha encontram-se próximas às moradias, construídas com materiais típicos do local, como madeiras e palhas do buriti (BERNARDES; BORSAGLI; MARQUES, 2021). Sobre a produção das farinhas de mandioca, ela revela as formas com que se estabelecem as sociabilidades locais, sendo que a colheita do tubérculo, bem como seu processamento se dá

de forma coletiva, o que é uma maneira de propagar os saberes tradicionais que envolvem a cultura da mandioca.

As comunidades indígenas também mantêm vivas as tradições de produção das farinhas de mandioca. A aldeia Tenda/Rancharia do território indígena Xakriabá, localizado em São João das Missões continuam com o plantio de milho, mandioca e a produção da farinha, que tem sido obstaculizada pelos problemas climáticos, como a falta de chuvas (OLIVEIRA, 2017). A falta de chuva revela o problema da aquisição de renda e subsistência, visto que a agricultura tem papel de relevância na manutenção da comunidade. Já sobre a produção das farinhas, nota-se também o protagonismo feminino, principalmente na lavagem da tapioca e na feitura dos beijus (OLIVEIRA, 2017).

Não pretende-se esgotar o assunto, mas esboçar bases históricas que indicam a relevância e pertinência do estudo da cultura alimentar do milho, da mandioca e de suas farinhas, reforça-se que a construção da produção do farináceo se dá envolvida de diversas esferas, sejam elas alimentares, nutricionais, econômicas, simbólicas, políticas, identitárias, culturais, entre outras. Nesse quesito, é de relevância apontar como se constitui essa cultura alimentar, como ela se desenvolve e se transforma ao longo dos tempos históricos, a fim de resgatar a potencialidade desses processos na constituição das identidades mineiras. Tudo isso pensando em mecanismos para a valorização e a manutenção dessas práticas e dos agentes que elas envolvem.

### 3 - INDICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS

O cadastro permitiu um levantamento de dados a respeito da espacialização das casas de farinhas de mandioca e de moinhos de milho, cujos mapas fornecem uma série de indicações e tendências a respeito da forma com a qual este bem cultural se apresenta nos distintos territórios do estado de Minas Gerais.

Os mapas revelam, em um primeiro plano, em quais regiões do estado as casas de mandioca e os moinhos de milho estão mais presentes e, por consequência, a predominância dos aspectos que compõem este sistema, tanto para a mandioca como para o milho. Em um segundo plano, as representações cartográficas também auxiliam na observação das lacunas do cadastro, ou seja, das regiões que não enviaram respostas. Vê-se “vazios” de respostas em todas as mesorregiões do estado, principalmente, em corredores territoriais da mesorregião Norte de Minas, Zona da Mata, Vale do Rio Doce, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e Sul/Sudoeste de Minas.

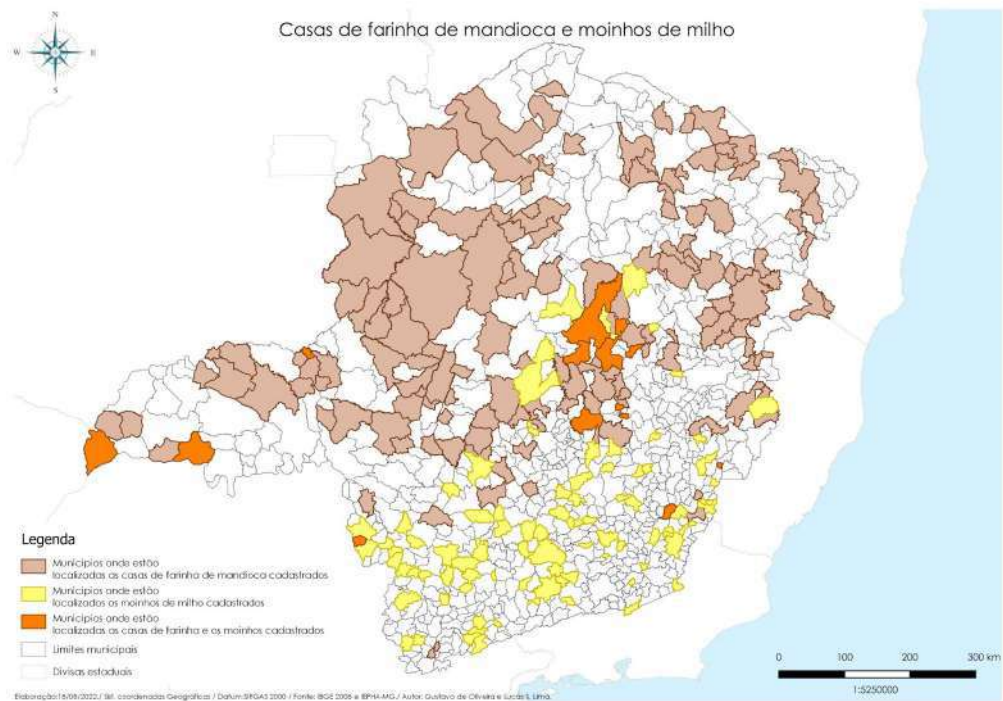
Este segundo ponto, em especial, mostra a importância da continuidade desta ação de identificação pela via do cadastro, e para além dela, a necessidade do IEPHA/MG em estar presente nos territórios, sobretudo, por meio de ações de inventários culturais participativos, que possuem forte e prosseguir com os estudos acerca desta temática.

O **Mapa 1**<sup>3</sup> mostra a localização das casas de farinhas de mandioca e dos moinhos de milho, a partir dos dados recebidos. Nele, há uma nítida presença de casas de farinha na porção norte do estado, enquanto os moinhos de milho se fazem presentes com força na porção sul do estado. Esta tendência deve-se a fatores sócio-históricos, geográficos, econômicos e culturais que deverão ser melhor apurados com a continuidade dos estudos a respeito dos universos do milho e da mandioca. Por fim, em alguns casos pontuais, vê-se uma dupla recorrência na qual determinados contextos locais estão envolvidos com os dois.

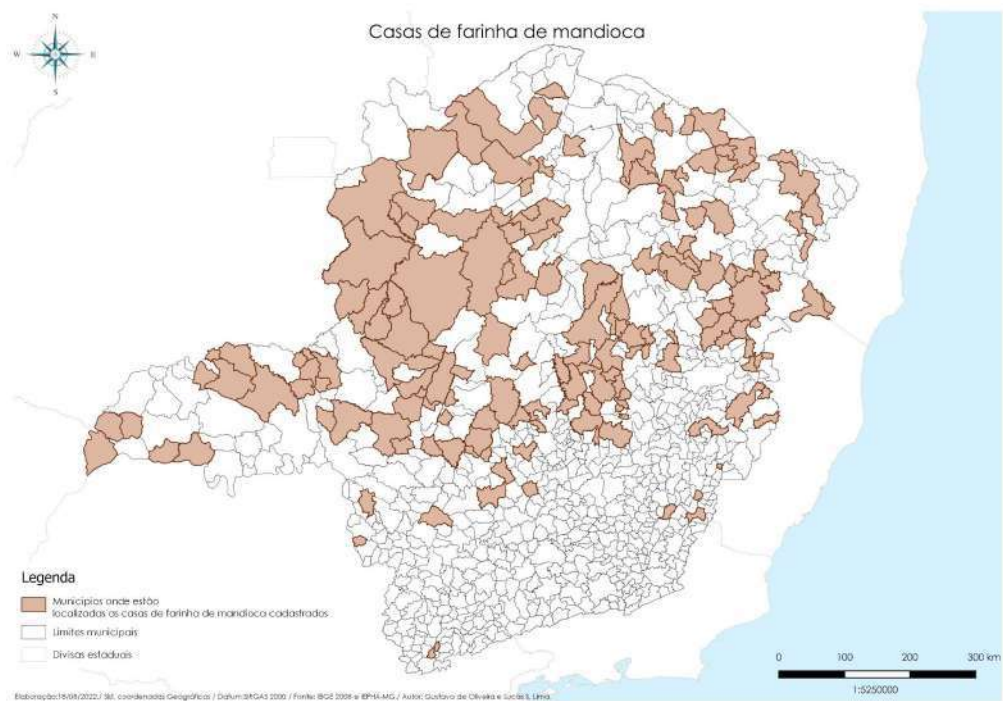
---

<sup>3</sup> Para permitir uma visualização mais detalhada dos mapas apresentados ao longo deste documento, os mesmos estão disponíveis no Anexo II.





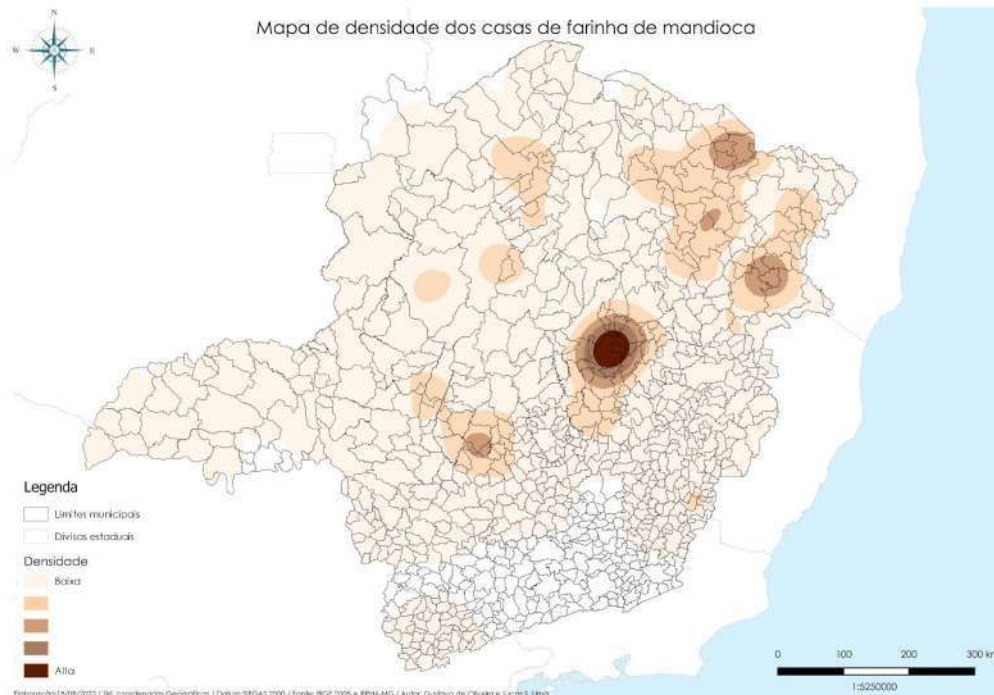
**Mapa 1:** Localização das Casas de Farinha e dos Moinhos e de Milho em Minas Gerais  
**Fonte:** GPCM/IEPHA



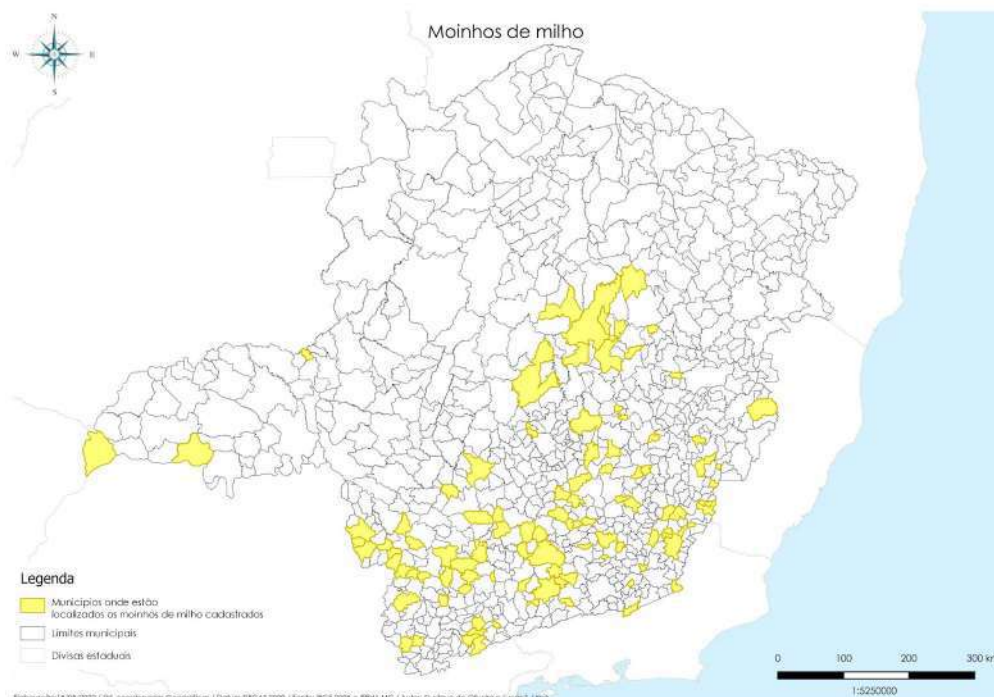
**Mapa 2:** Localização das casas de farinha de mandioca no estado de Minas Gerais  
**Fonte:** GPCM/IEPHA

O **Mapa 2** aponta, isoladamente, a recorrência das casas de farinha de mandioca, corroborando sua presença na porção norte do estado, sobretudo, nas mesorregiões: Norte de Minas; Central Mineira; Jequitinhonha; Noroeste de Minas; Triângulo Mineiro/Alto

Paranaíba. Contudo, quando se observa a densidade apresentada pelo **Mapa 3**, o que se tem é uma grande influência dos modos de fazer farinha de mandioca no conjunto do estado de Minas Gerais.

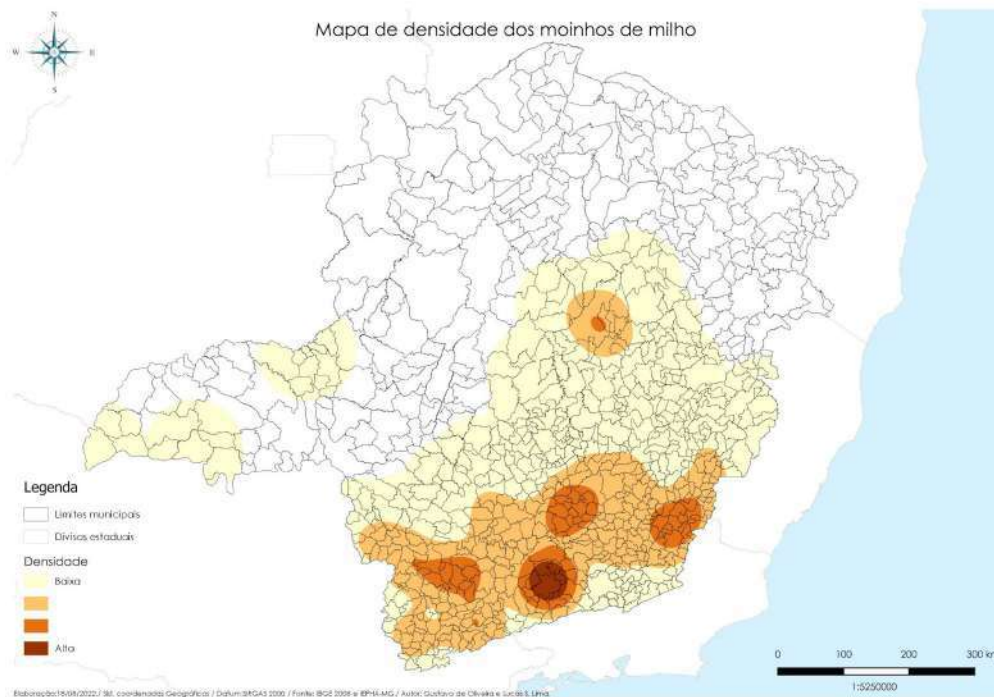


**Mapa 3:** Densidade da presença de casas de farinhas de mandioca em Minas Gerais  
**Fonte:** GPCM/IEPHA



**Mapa 4:** Localização dos moinhos de milho no estado de Minas Gerais  
**Fonte:** GPCM/IEPHA

O **Mapa 4** mostra a localização somente de moinhos de milho no estado, corroborando sua predominância na porção sul de Minas Gerais, especialmente em territórios das mesorregiões: Sul/Sudoeste de Minas; Campo das Vertentes; Região Metropolitana de Belo Horizonte e Central Mineira. Já o **Mapa 5**, que apresenta a densidade com a qual os moinhos de milho se apresentam nos territórios, indicam, assim como no caso da mandioca, uma influência mais ampliada desses saberes nos territórios onde estão inseridos.



**Mapa 5:** Densidade da presença de moinhos de milho em Minas Gerais

**Fonte:** GPCM/IEPHA

A perspectiva histórica juntamente aos dados espaciais mostram de maneira inequívoca que o sistema agroalimentar da mandioca e do milho está fortemente arraigado no estado de Minas Gerais, em toda sua diversidade. A seguir, observamos de que maneira essa diversidade se apresenta, a partir das dimensões que compõem este sistema.

#### 4 - O PATRIMÔNIO BIOCULTURAL DO MILHO E DA MANDIOCA DE UMA PERSPECTIVA SISTÊMICA

Mesmo que seja algo cotidiano e rotineiro para qualquer ser humano, o ato de alimentar-se vai muito além da mera função fisiológica de obtenção de energia e de nutrientes para o corpo humano.

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais 'nutritivos', segundo a classificação da moderna nutrição, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer (CANESQUI & GARCIA, 2005, p. 9-10).

Portanto, produzir alimentos, prepará-los e consumi-los é algo inteiramente imbuído de significados culturais. É, pois, *um ato de passagem e de transformação da natureza à cultura*. Neste sentido, ao analisar as narrativas míticas dos Bororo do Brasil Central, Claude Lévi-Strauss (2021) trouxe a reflexão de que o conhecimento da introdução do fogo no preparo alimentar constituiu esta importante passagem. Ao desenvolver técnicas específicas de cocção dos alimentos, o fogo afastou o homem da natureza e dos animais, ao transformar os alimentos crus em cozidos, sendo estes últimos, signos da cultura.

Indo além, o alimento constitui-se como cultura antes mesmo de ser atravessado pelo fogo, o que quer dizer que os saberes e técnicas de como cultivar, produzir e/ou manejar espécimes vegetais e animais com vistas ao consumo alimentar, também fazem parte destes processos de transformação cultural da comida. Conforme aponta Manuela Carneiro da Cunha:

O sentido primeiro da palavra cultura, historicamente, é o do cultivo da terra, e só vicariamente se estendeu ao que hoje se entende comumente pelo termo. É dizer o quanto a cultura e a agricultura têm em comum. Seja qual for a extensão da origem cultural dos ecossistemas, não há dúvida de que a cultura (termo, como acabamos de mencionar, derivado do seu uso original no contexto agrícola) está eminentemente presente na agricultura (2005, p. 17-18).

Ao mesmo tempo, uma vez que distintos complexos culinários foram sendo social e historicamente constituídos por grupos sociais ao redor do mundo, o consumo alimentar se viu relacionado a diferentes "qualidades morais que são atribuídas aos alimentos e como as escolhas são carregadas de poder político" (MENASCHE et al., 2015, p. 5). Neste ponto:

O consumo de alimentos já foi associado a noções de ordem simbólica, também sabemos que certos alimentos são identificados com festividades anuais, reservados para categorias específicas de pessoas, usados para indicar indulgência ou autorrestrrição, para declarar crenças e para demarcar posições na sociedade (SASSATELLI, 2015, p. 10).

As práticas produtivas e as escolhas alimentares vêm acompanhadas de valores, expressões sociais, culturais, tradições, econômicas e políticas, além de acionar os campos das memórias e também dos esquecimentos socialmente constituídos. Neste sistema composto por distintas dimensões que se interrelacionam, o multiverso do milho e da mandioca torna-se bom para pensar, do ponto de vista do patrimônio cultural.

Para distintos grupos sociais de diferentes territórios do estado, as farinhas de milho e/ou de mandioca são um alimento base para as refeições diárias, especialmente entre as unidades familiares rurais. Esse aspecto pode ser observado na pesquisa da antropóloga Ana Cerqueira (2010), que realizou uma etnografia em uma comunidade rural na região norte de Minas Gerais. Em sua tese de doutorado, que dedica um capítulo inteiro ao lado social da farinha, fica claro a centralidade que este alimento tem nessas comunidades. Como ela mesma diz, “mineiro é povo comedor de farinha” (2010, p. 231).

Nesta seção, será exposto a sistematização das análises realizadas a partir das respostas enviadas ao Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha. A partir da apuração desses questionários foi possível entender o funcionamento das casas e moinhos e das relações sociais que perpassam esses espaços, assim como também, o próprio modo de fazer das farinhas de mandioca e milho. Para estas análises, partimos das quatro dimensões definidas na introdução deste documento, sendo elas a dimensão produtiva, do processamento, culinária e das sociabilidades.

#### **4.1 - A dimensão produtiva**

A dimensão produtiva constitui-se como um dos sustentáculos do patrimônio agroalimentar e biocultural relacionado aos sistemas da mandioca e do milho em Minas Gerais. Basicamente refere-se à relação que é estabelecida entre humanos e vegetais, bem como às formas de cultivo, uma vez que os grupos sociais que tem na agricultura um modo de vida, tais como comunidades rurais, quilombolas, indígenas e até mesmo algumas comunidades urbanas, estabelecem um relacionamento familiar, íntimo e diário com seus roçados (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 372). Tendo isso em vista, a análise a partir da

identificação do cadastro buscou compreender como se dá essa conexão entre o plantar e o produzir, ou seja entre plantas, pessoas, farinhas e os demais subprodutos derivados da mandioca e do milho.

Para a antropóloga Anna Tsing (2015, p. 184), os movimentos de domesticação de plantas e animais – pelo qual o milho e a mandioca passaram com os povos originários do continente americano – não são o controle humano sobre outras espécies, como é comumente pensado, mas sim uma relação de interdependência, onde os humanos também podem ser transformados. Para a autora, esta interdependência se dá menos como uma relação de controle e poder, e mais como teias de domesticações nas quais nós humanos nos enredamos. A íntima relação que os grupos sociais constroem com seus roçados e com o processo de transformação de uma espécie botânica em alimento, denota justamente a interdependência da qual a autora fala. Portanto, entender o processo produtivo do milho e mandioca significa entender as práticas sociais e culturais das comunidades indicadas pelo Cadastro e, conseqüentemente, deste contexto agroalimentar e biocultural no estado de Minas Gerais. Indo mais além, busca compreender a estreita ligação entre fatores culturais e a diversidade de variedades de espécies produzidas.

A identificação por meio do cadastro possibilitou uma compreensão acerca das características ecológicas da produção e dos recursos fitogenéticos provenientes das espécies do milho e da mandioca, fornecendo um panorama geral a respeito das variedades dessas plantas que são manejadas nos contextos locais nos distintos territórios do estado. Esta questão se torna especialmente importante tratando-se do milho, que vem passando por um complexo processo histórico de erosão da diversidade genética, com o declínio no uso e manutenção das variedades tradicionais, crioulas ou de geração, em detrimento das variantes geneticamente modificadas.

A partir desta ótica, entende-se como parte desta dimensão determinadas questões que buscaram delinear um corpus de informações dentre as quais: se são os próprios produtores que plantam e colhem a mandioca e o milho que utilizam; quais as espécies de mandioca e milho que utilizam; como é feito o transporte da matéria-prima até a casa e moinho; como é o armazenamento da matéria-prima e em qual época do ano mais se produz farinha.

Inicialmente, buscou-se compreender como se dá o acesso dos produtores a essas espécies vegetais que serão posteriormente transformadas em farinhas. Neste tocante, o

cadastro aponta algumas formas como os produtores de farinhas obtêm suas matérias-primas, sendo: 1) a realização do plantio pelas próprias comunidades, 2) a aquisição de sementes e mudas junto a outros produtores próximos ou em estabelecimentos especializados e, por fim, 3) por meio de um sistema de parceria conhecido como sistema de meia, onde os proprietários entregam o roçado em ponto de safra para o "meeiro", que é responsável pela colheita e pelo processamento, e a farinha produzida é dividida meio a meio entre as partes (MATTOS & BEZERRA, 2003, n.p.).



**Figura 6:** Agricultor colhendo mandioca, município de Matutina.

**Fonte:** Secretaria da Cultura de Matutina - Acervo/IEPHA.

O manejo das roças é realizado por meio de uma série de conhecimentos que envolve a relação com o tempo e os ciclos da natureza. Neste sentido, os modos de fazer roças de mandioca provenientes do povo indígena Xakriabá fornece uma abertura a essa compreensão de totalidade envolvendo o sistema aqui tratado:

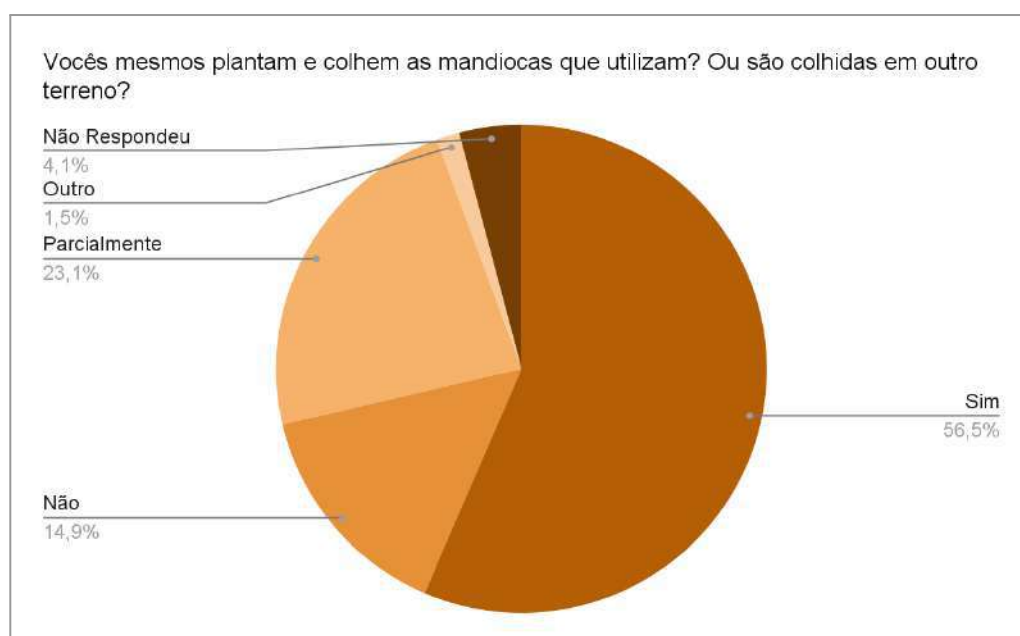
A mandioca faz parte da agricultura do nosso povo Xakriabá. É também um dos alimentos mais saudáveis. A mandioca é plantada durante o período de chuva, principalmente quando a lua está favorecendo o plantio. Mesmo que naquele dia do plantio aconteça de chover, se a lua não estiver no período certo nós, agricultores indígenas, não fazemos o plantio naquela data. É preciso esperar pelo período correto da lua para fazer o roçado e, em seguida, tem que se preparar a gradiação. Quando chegamos na roça para o plantio as manivas (sementes/mudas) já estão selecionadas, o que se faz de

um ano para o outro. Após uma classificação da mandioca é que se define o que irá para cada roça (OLIVEIRA, 2017, p. 12).

Para o caso das casas e moinhos de uso coletivo, percebe-se também um modelo no qual cada família possui sua plantação, mas o processamento é feito de forma coletiva, onde o produto final é compartilhado por toda a comunidade. Sistemas de cooperativas e associações de pequenos produtores também aparecem nas respostas, como indicam os próprios produtores. Ademais, figuram também a persistência de um tipo de trabalho rural, vinculado aos modelos agrários historicamente estabelecido no contexto brasileiro, que é o sistema de meia:

“Nossa família também planta e colhe a mandioca. Mas hoje em dia, trabalhamos na meia, onde cada produtor traz sua produção para produzir a farinha na nossa oficina ” (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

“Os milhos são plantados na propriedade do Sr. Benevuto, um sítio pequeno com menos de um hectare, com uma área reservada para o plantio do milho. E outros moradores próximos, que também plantam milho, levam para trocar com o Sr. Benevuto” (Cadastro da Comunidade Tira Couro, município de São Bento Abade).



**Gráfico 1:** Obtenção do vegetal de origem.

**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Por meio da identificação, foi possível compreender, portanto, que 56,5% dos respondentes plantam e colhem a mandiocas e o milho que utilizam para produção de farinhas e outros produtos; 23,1% plantam e colhem apenas parte do que é preciso para sua produção de farinhas, sendo necessário complementar com outras formas de aquisição de



matérias-primas, como a meia ou a compra; 14,9% não plantam mandioca e milho, dependendo exclusivamente da aquisição da produção de outras fontes; em 1,5% das respostas não foi possível determinar como se dá o acesso a esses vegetais e 4,1% optaram por não responder essa questão.

Quando observa-se os números específicos para casas de farinha de mandioca, tem-se que 61,3% utilizam exclusivamente a própria produção; 23,8% planta parte da mandioca necessária, complementado com outras formas; 10,6% não plantam a própria mandioca; não foi possível determinar em 1,9% dos cadastros e 2,5% não responderam. Já para os produtores de farinhas e outros produtos a base de milho, 45,8% dependem exclusivamente do que plantam; 21,5% associam outras formas de obter seu milho com aquele que eles mesmos plantam; 24,3% não são responsáveis por plantar e colher o milho necessário para a produção; 0,7% não permitiram compreender como são obtidas a matéria-prima. Os que não responderam somam-se 7,6% dos respondentes.

Embora possa ser produzida durante todo o ano, é no período da seca correspondente à estação do inverno, especialmente entre os meses de maio e junho, que se destaca a produção de mandioca. Em algumas regiões, a época de maior produção pode se estender para todo o período entre os meses de abril a outubro. Os produtores de milho ressaltam que esta planta é produzida o ano inteiro, embora alguns indiquem que entre os meses de abril e julho é um período de maior produção, bem como no fim do ano, nos meses de dezembro a janeiro. Como no cadastro a seguir:

“Épocas de inverno e festas de final de ano, períodos de junho a julho, e dezembro a janeiro.” (Cadastro da Fazenda São Joaquim, município de Fervedouro).

“Geralmente no início do ano até o mês de junho e a produção fica maior no mês de abril. Durante a Semana Santa, os vizinhos nos procuram para pedir para a Sexta-feira Santa.” (Cadastro da Fazenda Cachoeira do Maquiné, município de Curvelo).

Observa-se que, apesar da pergunta buscar compreender em qual época do ano se produz mais farinha, as respostas indicaram para além, ou seja, para a época de maior colheita da mandioca e do milho. Isto permite uma projeção de que o período de maior produção de farinhas é justamente quando se tem mais matéria-prima disponível, ou seja, nos períodos de maiores colheitas. Percebe-se aqui, uma conexão direta entre uma prática social – a transformação do alimento – com os ciclos na natureza, dois aspectos que se entrelaçam profundamente.

Outro fator relevante é a característica do milho e da mandioca em possibilitar a colheita durante todo o ano, mesmo que em menores quantidades em certos períodos. Esses aspectos impactam diretamente na forma como a produção artesanal de farinha se posiciona na dinâmica dos mercados onde esses produtos são comercializados, como pode ser observado no relato do cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara, Vale do Jequitinhonha:

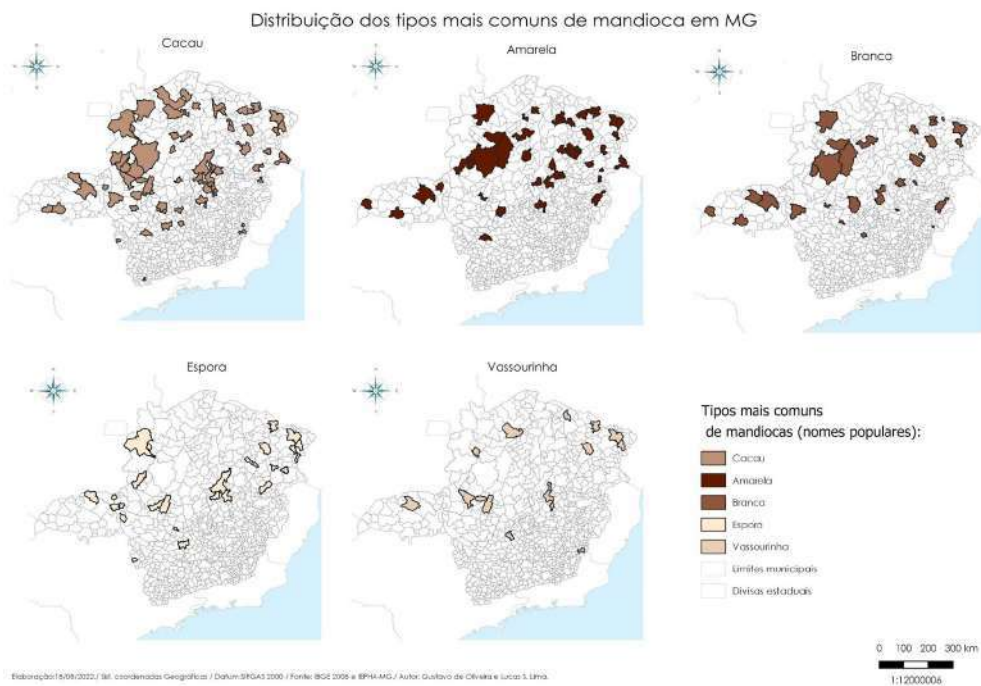
“Na época de seca (estiagem) se produz mais farinha porque a mandioca está boa para a colheita, não está ensuada, está enxuta. Na época de verão é mais difícil, a mandioca perde a qualidade e é escassa, porém é neste período que ela ganha preço.” (cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara).

Através do cadastro, buscou-se também delinear quais as variedades do milho e da mandioca são plantadas e utilizadas nos contextos locais de produção e processamentos deste alimentos. Apesar de ser um levantamento de caráter bastante preliminar no contexto da presente análise que carece de aprofundamento, é de imensa importância indicá-lo na discussão deste sistema, uma vez que a observação das variedades mantidas pelos agricultores permite comparar a diversidade em diferentes comunidades (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 372). Como já mencionado, foi possível observar também, a tensão existente atualmente entre as variedades tradicionais de milho, como o crioulo e o de paiol, e as variedades geneticamente modificadas.

Na contemporaneidade, muitos questionamentos surgem a partir do que se tornou a agricultura nas mãos das indústrias de sementes, da dependência das linhagens que elas selecionaram em relação a fertilizantes e herbicidas caros e poluentes, resultando em uma dupla erradicação: das sementes tradicionais e dos pequenos agricultores (STENGERS, 2015, p. 30). Portanto, a produção de variedades de mandioca e, principalmente, de milho tradicionais e de maneira orgânica representa uma forma de resistência a um sistema produtivo predatório.

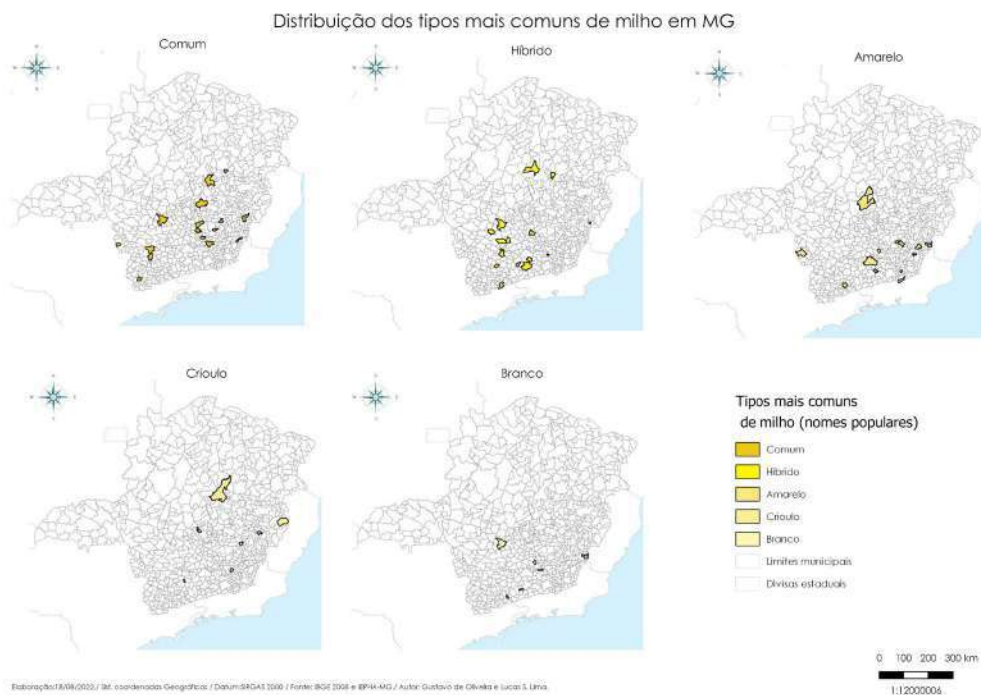
Apareceram nas respostas do Cadastro, 131 denominações variações de espécies de mandioca e 35 de milho. Cabe pontuar que essas variações não representam a quantidade de variedades biológicas de milho e mandioca, uma vez que essas respostas denotam também a grande diversidade linguística do estado de Minas Gerais, onde uma mesma espécie vegetal pode ser chamada por várias nomenclaturas diferentes.

O conjunto cartográfico a seguir (**Mapas 05 e 06**) mostram a espacialização das principais variedades ou dos nomes mais populares de espécies de mandioca e de milho que figuraram nas respostas ao cadastro.



**Mapa 6:** Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca pelo estado.

Fonte: GPCM/IEPHA



**Mapa 7:** Distribuição dos tipos mais comuns de milho pelo estado.

Fonte: GPCM/IEPHA

Entre aqueles que utilizam a mandioca para produzir farinha, o destaque fica para a mandioca "cacau", que é a que mais aparece dentre as respostas. As mandiocas do tipo "branca", "amarela", "espora" e "vassourinha" também se destacaram no conjunto das respostas.

A variedade de milho que mais aparece no Cadastro é chamado o milho "comum", com destaque também para o milho "híbrido". Os milhos denominados como "transgênico" e "crioulo" aparecem na mesma proporção, apesar de conterem ideais produtivos opostos. Com os avanços da ideologia da uma modernização agrícola, a preferência por cultivares modernos, geneticamente uniformes em detrimento aos tradicionais é uma ameaça à manutenção da grande diversidade que caracteriza essas populações vegetais (BITOCCHI apud COIMBRA et al., 2010, p. 160). Essa preferência pode ser observada em alguns relatos de produtores:

“Antigamente separava da espiga o milho para plantio. Era o milho "paia roxa" e milho branco. Hoje o milho é híbrido, compram sementes em casas agrícolas ou de produtos veterinários.” (Cadastro do município de Delfim Moreira).

“O milho mais utilizado é o híbrido, porém o melhor é o milho roxinho, difícil de encontrar pois os produtores locais trabalham mais com o milho híbrido.” (Cadastro da Fazenda Campanha, município de Minduri).

Ao analisar as respostas, percebe-se como os agricultores empenham técnicas para a preservação das sementes de milho tradicionais, onde esses consolidam uma espécie de “coleção familiar”, ou seja, um conjunto de variedades de sementes preservados pelas comunidades (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 374). Observa-se em algumas relatos expostos abaixo:

“Milho crioulo, dente de burro. A cada safra separamos e selecionamos milhos de espigas maiores e mais graúdas para fazer o plantio. São sementes nossas, que ficam armazenadas em paiol de madeira.” (Cadastro da Fazenda Cachoeira, município de Silveirânia).

“Utilizamos o milho crioulo, semente nossa que preservamos.” (Cadastro do Sítio Barbosa, município de Sem-Peixe).

“Milho amarelo comum/tradicional, pois para a boa qualidade da farinha não pode ser utilizado o híbrido/transgênico.” (Cadastro da Fazenda Marques, município de São Sebastião do Paraíso).



**Figura 7:** Variedades de milho crioulo da Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí.  
**Fonte:** Acervo Codecex

Por fim, a última pergunta compreendida como parte da dimensão produtiva é aquela que buscava saber de que forma é feito o transporte das raízes de mandioca e das espigas de milho para a casa de farinha, e como estas são armazenadas. Para os produtores de mandioca, prevalece o transporte através do uso de carrinhos de mão e de carroças de tração animal. Como apontado acima, 61,3% dos produtores de farinha de mandioca utilizam exclusivamente as mandiocas que plantam, podemos entender então que o uso dessas ferramentas se sobressai devido ao fato de que, em muitos casos, os roçados e plantações se localizam próximos a casa de farinha.

Também tem destaque o transporte diretamente em animais – como cavalo, jegue, mula ou burro – e através de automóveis de pequeno porte como caminhonetes, picapes e carros. Um fator muito relevante que aparece nas respostas é o fato de não ser costume armazenar a mandioca, pois o saber tradicional indica que a raiz vai direto da colheita para o processamento, como observado abaixo:

“O transporte das mandiocas é realizado por meio dos "burros de cargas", ou então em carros que possuem carrocerias, variando de acordo com a quantidade colhida em cada ocasião. Já o armazenamento se dá próximo a Casa de Farinha, que em poucas horas já estão no forno, se assim não for, a massa fica azeda e não há mais possibilidade de se alcançar um resultado

satisfatório.” (Cadastro de uma comunidade em São Gonçalo do Rio das Pedras, município do Serro).

Essa especificidade da mandioca, a necessidade de ser processada rapidamente, é muito apontada nas respostas. Quando o trabalho não se inicia imediatamente, as raízes recém colhidas são armazenadas próximas às casas de farinha por algumas horas ou de um dia para o outro, já que passado este tempo a raiz começa a ser atacada por fungos. Essa forma de proceder orientada pelo saber tradicional vai ao encontro do que o conhecimento técnico-científico de instituições ligadas ao universo agrícola também indicam (OLIVEIRA et al., 2019, p. 45; MODESTO JUNIOR & ALVES, 2014, p. 158).

Já para os cadastros de moinhos de milho, tem destaque o transporte diretamente em animais, com o uso de acessórios como balaios e cestos. Também aparecem com frequência nas respostas, o transporte por carroças puxadas por motocicletas e o transporte feito manualmente pelos produtores, nas costas ou na cabeça. Diferentemente da mandioca, o milho costuma ser armazenado em locais específicos antes do seu processamento, como em paióis, silos, galpões ou nos próprios moinhos. Apesar disso, também são recorrentes os produtores que não chegam a armazenar o milho, já processando o vegetal logo que o recebem nos moinhos. Quase metade dos produtores de produtos a base de milho apontam que necessitam adquirir o vegetal para sua produção de farinha, o que reflete nas respostas da pergunta em questão, onde muitos apontam que não são responsáveis pelo transporte do milho até o moinho, já que não são eles que fazem a colheita do mesmo, como pode ser observado no relato abaixo:

“O milho comprado é levado para a propriedade da senhora Maria das Graças de carro. Da sede da propriedade até o moinho, que fica a menos de 10 metros, ela faz uso de carrinho de mão para transportar a matéria-prima e o produto final. O milho vem armazenado em sacos de fibra que comportam até 50 kg. Já o fubá é guardado em saquinhos de plástico.” (Cadastro de uma comunidade Fazenda Bom Jardim, Comunidade Rural Bom Jardim, município de Fervedouro).

Percebe-se por meio da identificação proveniente do cadastro, que no universo das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho do estado de Minas Gerais, o plantio, cultivo e colheita do milho e da mandioca são uma importante parte do processo de produção das farinhas e outros subprodutos e, conseqüentemente, da culinária e dos hábitos alimentares de todas as regiões de Minas Gerais. Mesmo que completem com outras formas de obtenção dos vegetais, a maioria dos fazedores de farinha plantam a matéria-prima que

utilizam, sendo que uma boa safra reflete em uma boa farinha. A produção de mandioca e de milho se consolida como algo que as comunidades fazem no âmbito de uma modo de vida tradicionalmente diversificado, que explora diversos ambientes para a realização de um repertório de atividades produtivas (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 377).

A prática produtiva acaba também por regular relações entre diferentes comunidades, uma vez que há uma certa interdependência destas, o que fica muito visível com o destaque do sistema de meia como forma de obtenção de milho e, principalmente, mandioca. Do ponto de vista das pessoas que realizam o manejo e transformação da mandioca e do milho, as ações técnicas não se separam claramente da vida cotidiana, mas estão imersas no fluxo de tantas outras atividades (OLIVEIRA, 2017, p. 4). São construídas teias de relações habitadas por humanos, outros animais e vegetais.

Como será abordado de forma aprofundada mais à frente, muitas dessas famílias dependem das farinhas para sua subsistência, seja como alimento, como fonte de renda, ou ambas. O plantio de mandioca e do milho é o início de toda uma cadeia de saberes, práticas sociais e nutricionais que irão condicionar existências de toda uma população e suas tradições.

#### **4.2 - A dimensão do processamento**

O processamento do milho e da mandioca em farinha e em outros subprodutos alimentares é uma importante dimensão estruturante que compõe este sistema agroalimentar, uma vez que diz respeito ao processo de transformação dos espécimes vegetais em estado bruto, em bases para co-criação de diversos sistemas culinários socialmente constituídos.

Por farinha entende-se, de maneira bastante elementar, um produto derivado da moagem de grãos crus, raízes, sementes, dentre outros, cuja estrutura é modificada em formato de pequenos grânulos desidratados que podem atingir diferentes níveis de espessura. A aparente instrumentalidade desta atividade evoca, no entanto, perspectivas que agregam em torno de si questões relativas à: organização sócio-espacial; sócio-cultural, economia familiar e comunitária; transmissão de saberes; relações humanas e não-humanas; sociabilidades:

Há nessa configuração que remete a um fato social total não somente a interação entre os seres humanos, homens e mulheres de diferentes faixas

etárias, mas entre humanos e não-humanos (plantas, artefatos, minerais), cimentados por uma inevitável evocação ao espírito da reciprocidade. Cabe também ressaltar que os sentidos desta totalidade remetem a um saber-fazer, ancorado na tradição, que adquire novos sentidos ao ser lido (e visto) por toda uma comunidade moderna urbano-industrial (AGUIAR & KUBO, 2020, p. 882).

Na dimensão do processamento, os lugares constituídos pelas casas e pelos moinhos se apresentam como *lócus* privilegiado para a compreensão da perspectiva cultural deste sistema agroalimentar. Não por acaso, as casas de farinhas e os moinhos de milho tornaram-se o ponto focal da ação de identificação do IEPHA/MG por meio do Cadastro, posto que compõem o núcleo por meio do qual todas as demais dimensões atravessam e se interseccionam.

A este respeito, é necessário voltar-se para a ideia de "Biointeração" de Antônio Bispo, que pode se manifestar a partir da casa de farinha. Segundo este pensador quilombola, a partir de sua vivência comunitária: "Na organização do cultivo da mandioca, ao modo das comunidades tradicionais da minha região, se destaca como ponto mais alto o período das farinhadas" (SANTOS, 2015, p. 82). O autor então informa sobre a divisão social do trabalho neste espaço: "ao amanhecer algumas pessoas vão à roça arrancar as raízes da mandioca [...] Enquanto isso, na casa de farinha, organiza-se a prensa, limpa-se o forno, prepara-se as gamelas e as redes de lavar massa, enquanto na cozinha é preparado o almoço" (2015, p. 83).

O autor prossegue, informando a centralidade da figura feminina negra na manutenção deste sistema agroalimentar neste contexto, sobretudo, na transmissão deste saber-fazer: "Ao chegarem as primeiras cargas de mandioca, as mulheres sentam-se em círculo e começam alegremente a raspar as cascas de mandioca [...] As mulheres contam com o apoio das meninas, enquanto elas raspam dois terços de uma raiz, as meninas raspam o outro terço [...]" (2015, p. 83). A casa de farinha é também lugar de sociabilidade: "E assim se lava a massa, se colhe a tapioca, se torra a farinha, se faz o beiju, e assim se namora, marca noivado, e vive-se durante um longo período, onde se faz muita força, mas toda essa força se transforma em festa" (2015, p. 84).

Portanto, um primeiro e importante ponto a ser levado em consideração na dimensão do processamento da mandioca e do milho é a base material das casas e dos moinhos, lugares que agregam elementos materiais (edificações, utensílios, ferramentas, etc.), e imateriais (saberes, organização social, modos de fazer, lugares, etc.), que perfazem a



produção de farinhas. A dimensão do processamento está conectada, sobretudo, à relação que essas comunidades possuem com seus territórios, já que casas e moinhos se consolidam como lugares que são centrais nos modos de vida desses grupos sociais, participando junto a outros lugares, na manutenção dos grupos sociais nos locais onde vivem e no sentimento de pertencimento. Territórios possuem significados, e esses significados estão associados às formas como os territórios são utilizados e valorizados pelas pessoas que o ocupam (IPHAN, 2019).

As casas de farinha de mandioca e moinhos de milho são espaços onde pessoas, famílias, ou até mesmo comunidades inteiras, se dedicam a saberes que integram modos de vidas tradicionais, que atravessam gerações. São saberes ontológicos, onde os modos de fazer relativos ao processamento estão intrinsecamente associados ao próprio sentido de existência dos grupos sociais. Esses espaços físicos constituem-se enquanto lugares familiares, onde as pessoas não só aprendem relações ecológicas, mas se formam enquanto espaços onde humanos apreciam a interação com outros seres vivos (TSING, 2015).

Dando início ao panorama a respeito das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais, o cadastro aferiu informações a respeito dos aspectos físicos destes lugares. Primeiramente, de uma perspectiva geral, podemos observar que a maioria das casas e dos moinhos, cerca de 24,5% das respostas, possuem mais de 60 anos de idade. Foi possível identificar mais de 120 casas e moinhos nesta faixa temporal de existência, em 33 municípios distintos de 11 das 12 mesorregiões do estado. Esses dados servem de indicativo para se observar a extensão e enraizamento deste universo em Minas Gerais, o que denota que esta prática está temporalmente arraigada nos contextos socioculturais onde ocorrem.

Isto pode ser verificado nos relatos referentes ao histórico de surgimento desta prática. Assim, por exemplo, uma resposta proveniente do município de Ouro Verde de Minas, na mesorregião Vale do Mucuri, traz importantes subsídios a respeito dessa tradição, ligada aos modos de vida de comunidades etnicamente diferenciadas:

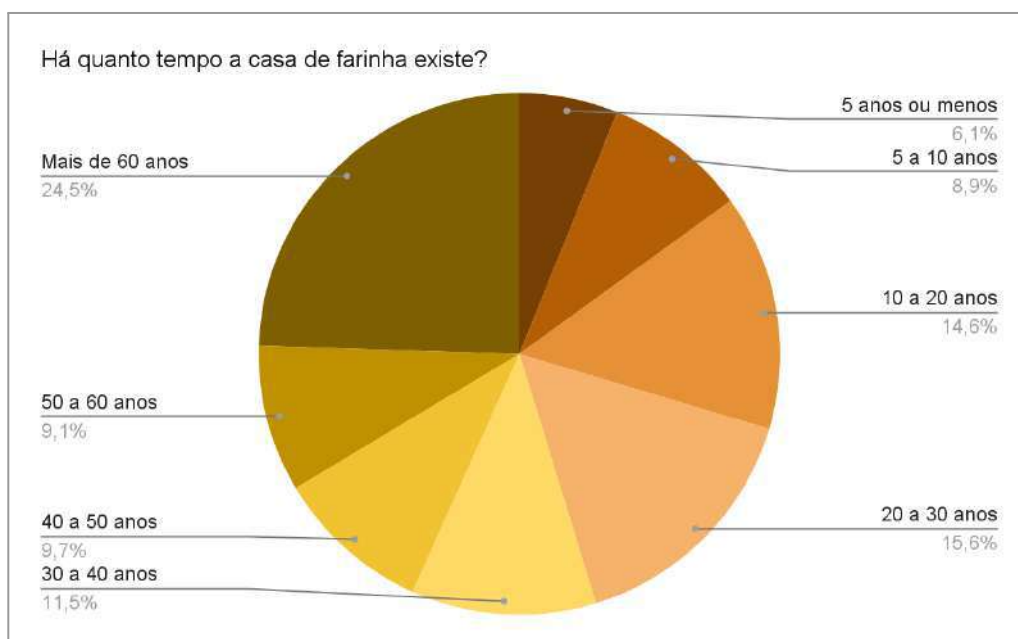
"A farinha pertence à nossa culinária [...] por ser um município que tem sua origem de comunidades quilombolas, e a produção de farinha de mandioca é uma tradição dessas comunidades. Trata-se de uma tradição centenária e que continua presente até os dias atuais, principalmente no meio rural e nas comunidades quilombolas. A casa de farinha do senhor Máximo Francisco de Almeida Neto, tem em torno de 80 anos, foi construída pelo seu pai, o senhor Abrão Francisco, que construiu com a finalidade na produção artesanal da farinha de mandioca. Atualmente a casa é usada

para fabricação de farinha e é usada para pequenas reuniões da comunidade e família." (Cadastro do município Ouro Verde de Minas).

Em Coronel Murta, município do Vale do Jequitinhonha, além de integrar a culinária, as farinhas estão relacionadas à tradição da produção agrícola e à sociabilidade relacionada ao comércio em mercados e feiras, que é uma importante dimensão deste patrimônio agroalimentar:

"A comunidade sempre sobreviveu do plantio/colheita. Os moradores sempre se juntavam em período específico para a "farinhada". Dali extraíam farinha para consumo próprio, bem como goma de mandioca e o famoso "beiju". Quando o período de colheita da mandioca era farto, os produtos advindos eram também comercializados na cidade, na famosa feira do mercado, aos sábados. Para o distrito local, as mulheres vendiam de porta em porta. As cargas de mandioca, são medidas até os dias de hoje em buracas (no lombo do burro/cangalhas). Depois de pronto, cada carga rende 2 sacos de farinha e 25 kg de goma." (Cadastro do município de Coronel Murta).

Já as casas e os moinhos com idade entre 20 e 30 anos aparecem em segundo lugar, correspondendo a 15,6% das respostas, seguido daqueles com idade entre 10 e 20 de existência, que perfazem 14,6% do total de respostas. O gráfico abaixo fornece um panorama geral de idade destes espaços, conforme dados aferidos pelo Cadastro:



**Gráfico 2:** Idade das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho.

**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

No momento que se observa separadamente este dado por matéria-prima, ou seja, a partir da mandioca ou do milho, nota-se uma significativa diferença. Quando trata-se de espaços destinados ao processamento da mandioca, predominam casas com existência entre

20 e 30 anos (19,7%), seguidas daquelas com idade entre 10 e 20 anos (17,7%) e, em terceiro lugar nas respostas, casas com existência entre 30 e 40 anos (13,9%). Espaços ou muito antigos ou mais novos figuram em um número menor de respostas, sendo: com mais de 60 anos (12,5%); entre 5 e 10 anos (11,3%); entre 50 e 60 anos (7,8%) e, por fim, aqueles com 5 anos ou menos (6,4%). Assim, para o caso de espaços destinados ao processamento da mandioca, há uma predominância de casas entre 10 e 40 anos de existência, que equivalem a 51% do total de casas de farinha de mandioca.

Já com relação aos moinhos de milho, há predomínio de espaços mais antigos, sendo aqueles com mais de 60 anos de idade o equivalente a 65% do total dos dados. Em segundo lugar, apresentam-se aqueles entre 50 e 60 anos (11,8%), seguidos por aqueles com idade entre 10 e 20 anos (8,1%). Os demais seguem-se da seguinte maneira: 7,5% com idade entre 40 e 50 anos; 6,8% entre 20 e 30 anos; 6,2% entre 30 e 40 anos; 5,6% com 5 anos ou menos e, por fim, 3,7% entre 5 e 10 anos.

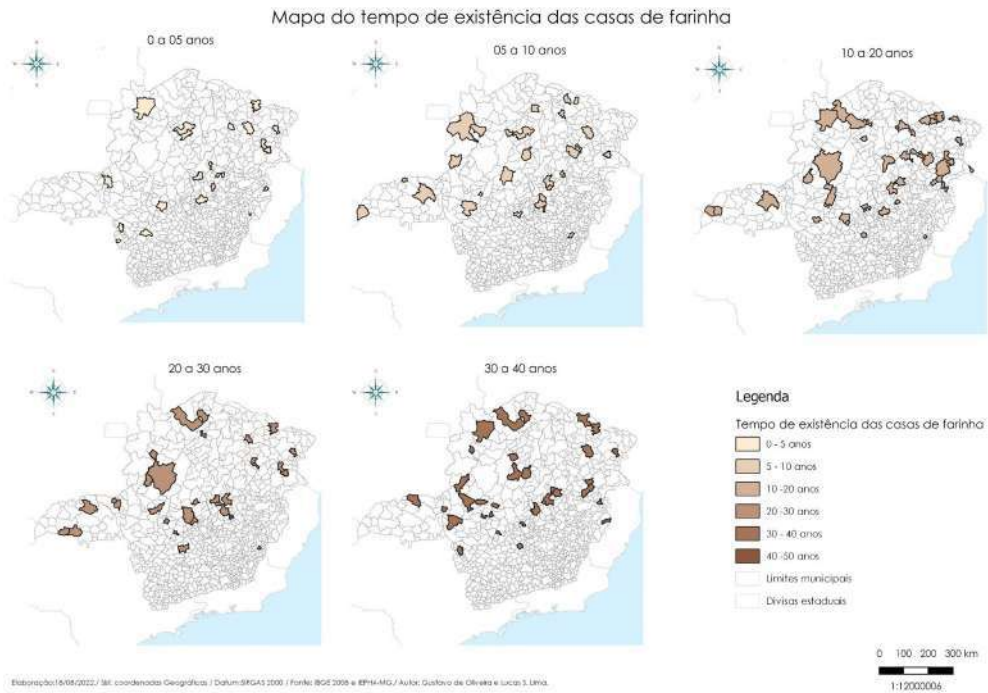
IDADE DAS CASAS DE FARINHAS E MOINHOS			
Faixa de Idade	Casas de Farinha de Mandioca	Moinhos de Milho	Geral
5 anos ou menos	6,4%	5,6%	6,1%
5 a 10 anos	11,3%	3,7%	8,9%
10 a 20 anos	17,7%	8,1%	14,6%
20 a 30 anos	19,7%	6,8%	15,6%
30 a 40 anos	13,9%	6,2%	11,5%
40 a 50 anos	10,7%	7,5%	9,7%
50 a 60 anos	7,8%	11,8%	9,1%
Mais de 60 anos	12,5%	50,3%	24,5%

**Tabela 1:** Distribuição da idade das casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.

**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Em termos espaciais, a distribuição do tempo de existência destes espaços ao longo do estado podem ser verificados nos mapas a seguir. Tais dados se tornam de extrema

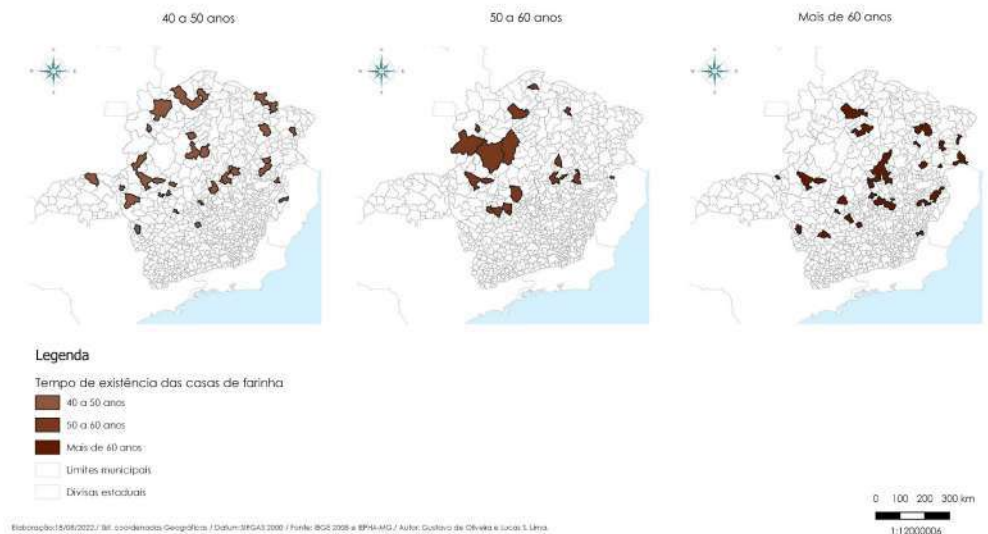
relevância, na medida em que fornecem subsídios para proteção destes espaços, por meio de processos de tombamento.



**Mapa 8:** Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 40 anos.

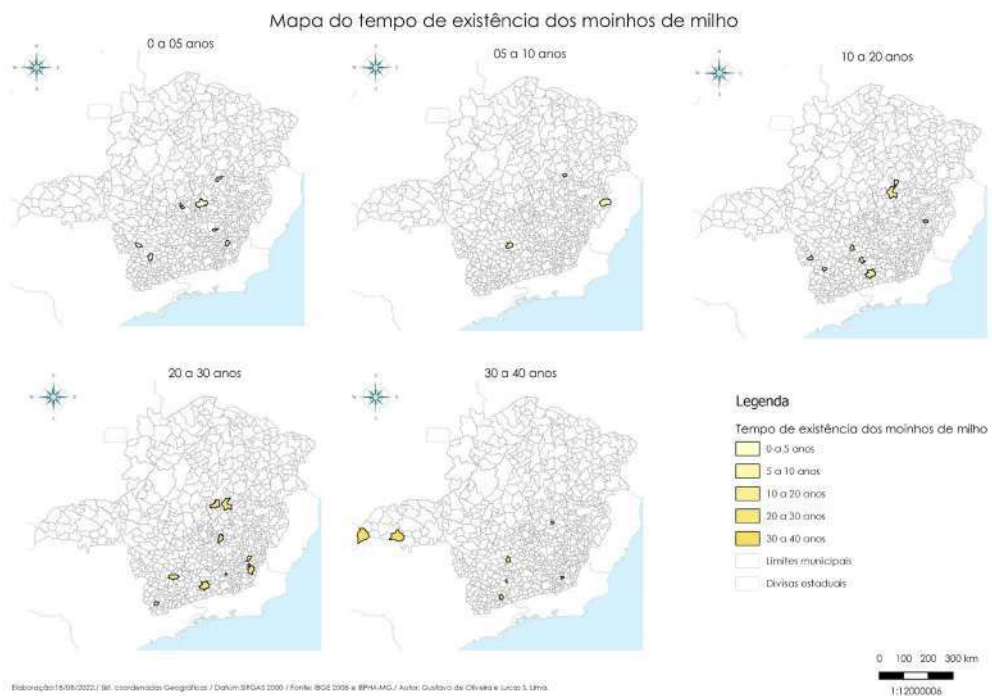
Fonte: GPCM/IEPHA

Mapa do tempo de existência das casas de farinha

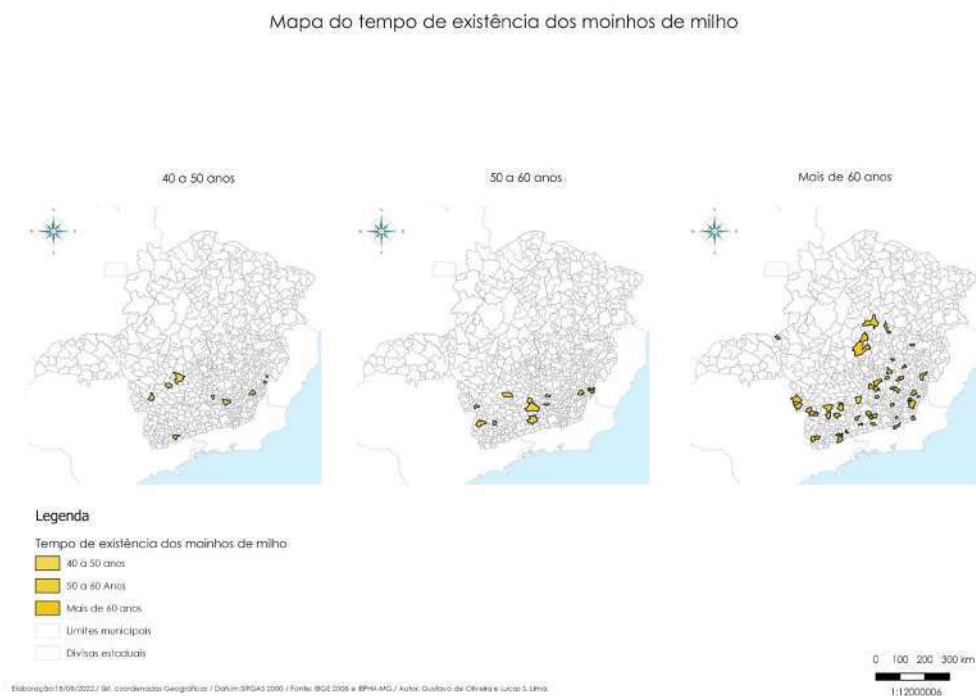


**Mapa 9:** Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 60 anos.

Fonte: GPCM/IEPHA



**Mapa 10:** Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 40 anos.  
**Fonte:** GPCM/IEPHA



**Mapa 11:** Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 60 anos.  
**Fonte:** GPCM/IEPHA

Apesar das motivações serem variadas, muitos relatos justificam a construção das casas e dos moinhos para o processamento de farinhas e outros subprodutos, principalmente dentre aquelas mais antigas, em função da necessidade primeira do sustento,

tornando-se base para alimentação e fonte de renda familiar, dada a farta disponibilidade desses vegetais nos contextos locais de produção. Contudo, a ideia que predomina nos relatos referentes ao histórico de surgimento destes espaços e, por consequência, da atividade de processamento da mandioca e/ou do milho é a questão da “tradição familiar”; de tratar-se de “atividade centenária”, que é “passada de geração em geração”, como as respostas a seguir denotam:

**“O Quilombo sempre produziu a farinha e seus derivados**, antigamente produziam na roda e no forno de barro. Quando chegaram os motores de ralar a mandioca já foi um grande avanço na fabricação. Antes da chegada da farinheira fazia a farinha nas comunidades próximas. A construção da farinheira foi iniciativa da Associação, através de mutirões e apoio do FNS (Fundo Nacional da Solidariedade), foi construída pela força e determinação da Comunidade Quilombo Marobá dos Teixeiras” (Cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeira, município de Almenara).

“Essa casa começou devido ao fato da **farinha de mandioca ser parte da cultura indígena e sua tradição**. O Cacique que ocupa uma residência centralizada da aldeia, tem em seu terreiro uma cobertura onde é feita na maioria das noite reuniões entre eles para se contar casos e esquentar fogo, a prática de fazer farinha só agregou mais pessoas uma vez que ali se tornou o ponto onde toda a aldeia se ajunta para fazer a farinha. Sendo o Cacique e seu cunhado os organizadores da casa” (Cadastro da Comunidade Kanaã Mihay, município de Carmésia - grifos nossos).

**“A casa existia há mais de 300 anos**. Primeiro era de Cunha. Batia o marrão de madeira, o macete. Era da família Novato, depois passou para o senhor Sebastião Luis da Silva. Depois para a 2º geração, senhor Antônio Luis da Silva e hoje já na 4º geração quem toma conta é o senhor Estevão Luis da Silva (Cadastro do município de Guarda-Mor - grifos nossos).

“Não se sabe ao certo a data de construção do engenho, A detentora, que concedeu a entrevista, Cineica, informou **ser de sabedoria de seus antepassados** o manejo da farinha de mandioca e do fubá. Bisavós e até gerações anteriores a eles já fabricavam a farinha. O conhecimento sobre a fabricação, plantio e uso foi passado de geração em geração” (Cadastro da Comunidade Quilombola Quartel do Indaiá, município de Diamantina - grifos nossos).

As narrativas revelam que o saber-fazer farinha de mandioca e milho é, portanto, uma prática cultural arraigada no tecido social dos grupos que mantêm estes saberes agroalimentares, tornando-se referência cultural que ultrapassa o âmbito local, ampliando-se como parte da cultura alimentar de Minas Gerais.

Sendo os locais para processamento do milho e da mandioca neste sistema agroalimentar, as casas e os moinhos compõem as paisagens nos territórios onde estão inseridos, ao conformar a cultura material e participar da lógica da espacialização dos grupos

sociais. São também espaços que, para além da questão produtiva em si, também se integram a múltiplos usos, tais como convívio social, lazer, associativismo, celebrações, etc.

Em geral, percebe-se que a constituição destes espaços provém de dois principais eixos. O primeiro deles é por meio de alguma referência que iniciou a tradição de fazer farinha em determinado núcleo familiar. Neste caso, as casas e/ou moinhos costumam estar localizados nos próprios terrenos dos núcleos familiares próximos à residência do proprietário: nos quintais, nos fundos das casas ou em cômodos no interior das mesmas, tal qual despensas. Na zona rural do município de Santo Antônio do Rio Abaixo, Povoado de Colônia, provém um relato que mostra esta dimensão:

"[O moinho] é organizado do lado de fora da casa onde há uma fornalha, um paiol onde se estoca os milhos e os utensílios utilizados na produção da farinha. São os próprios donos que construíram os espaços de produção da farinha. (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

O segundo é pela própria comunidade, onde a casa e/ou o moinho já possui um aspecto coletivo desde sua concepção. Neste caso, podem estar localizadas no terreno de associações comunitárias, de assentamentos ou em outros locais que cujo acesso seja da coletividade, tal como a citação abaixo, vinda de uma comunidade da zona rural do município de Pirapora mostra:

"Nos anos de 2001, após muito tempo de trabalho em conjunto, com ajuda da prefeitura, foi oficialmente criada e registrada a Associação dos Posseiros da Ilha do Coqueiro, foi construída e melhorada a sede e seu maquinário e fogões para a torra da farinha. A associação se reúne durante o ano toda segunda quinta feira, sendo que nos meses de dezembro a abril, período de enchente e plantio, as reuniões são diárias." (Cadastro da Comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

Tomando as casas e os moinhos do ponto de vista das edificações propriamente, não se verifica uma estrutura que seja padronizada para toda a extensão do estado de Minas Gerais, havendo grande variabilidade na forma como se constituem, tal como os dados do cadastro indicam: "galpões"; "sala grande"; "casa sem paredes"; "estrutura da própria residência"; "área coberta"; "jirau"; "varanda"; "barracão"; "cozinha da casa", "pequena fábrica"; "quintal da fazenda"; etc. Para além dessas formas, há contextos particulares, tal como se apresentam em determinadas comunidades quilombolas e apanhadoras de flores sempre-vivas da Serra do Espinhaço Meridional, nos quais os locais para fabricação de

farinhas são estruturadas no interior de lapas localizadas nos ambientes do alto da serra, para onde as famílias se mudam durante o período de coleta das flores.

Portanto, esta variabilidade da estrutura arquitetônica das casas e moinhos pode estar relacionada a diversos fatores locais, tais como as técnicas empregadas nas construções, o período de existência e manutenção ao longo do tempo, questões de ordem econômica, características socioambientais, constituição de modos de vida diferenciados, dinâmicas produtivas, etc. Assim, uma importante indicação advinda deste estudo será o de aprofundar nas caracterizações físicas destas edificações, por meio de estudos a respeito das distintas técnicas construtivas tradicionais.

Uma vez que não houve uma questão específica a este respeito, o cadastro levantou indiretamente três tipos de materiais que predominam na construção dessas edificações: estruturas artesanais em madeira, em alvenaria (seja em concreto, tijolo ou pedra) ou em adobe. O tipo de material que predomina nas construções indicam questões relacionadas à durabilidade da estrutura, transformações, reformas, benfeitorias e mudanças ocorridas nestes espaços.

Nesta perspectiva, o cadastro menciona com certa frequência nas respostas recebidas, às transformações pelas quais muitos dos espaços passaram com o passar do tempo, como reformas e ampliações,<sup>4</sup> assim como movimentos de resgate, na qual indivíduos ou comunidades reativaram casas e moinhos antigos que estavam em desuso, tal como a citação abaixo proveniente do município de Rosário da Limeira aponta:

“o Sr. Expedito "pai" quem fez, havendo o melhoramento ao longo do tempo. O espaço onde o moinho se encontra hoje foi inicialmente cercado por lona, depois palha de taquara e com o tempo se adequou aos órgãos técnicos regulamentadores, como a Vigilância Sanitária. Logo, sendo reformado com toda a alvenaria e estrutura para a regulamentação da produção e do produto.” (Cadastro do Sítio das Cachoeiras, município de Rosário da Limeira)

As casas e os moinhos revelam uma organização espacial em que predomina uma divisão para cada etapa do processo dos modos de fazer farinhas, apesar de haver variações quanto à disponibilidade de espaço, das benfeitorias dos lugares, das necessidades específicas de cada contexto, etc. Usualmente, é possível ver como as casas de mandioca se dividem em quatro grandes divisões: 1) Uma para receber a mandioca, onde ela é

---

<sup>4</sup> Esta dimensão das benfeitorias nos espaços de processamento esteve bastante presente na utilização dos recursos do Edital 27 da Lei Aldir Blanc, por comunidades quilombolas, indicando a importância comunitária e familiar das casas de farinhas.



higienizada e descascada; 2) uma onde ela é ralada, moída, peneirada e prensada; 3) outra onde se encontram os fornos para a torração; 4) e por fim, uma área de armazenagem e expedição. Essas divisões podem variar com mais divisões e/ou aglutinações dos espaços.

Já nos moinhos de milho, há uma característica que divide essas edificações em dois grandes grupos: aqueles que possuem moinho d'água, ou seja, um moinho movido pela energia cinética da movimentação de um curso de água; e aqueles que possuem um moinho movido a energia elétrica ou a diesel. A força que move o moinho é de extrema importância para a estrutura, uma vez que precisam ser construídos próximos a rios, ribeirões, ou demais cursos d'água. Esta característica construtiva faz com que seja de extrema importância a garantia deste recurso natural, bem como do próprio território para a continuidade do saber.

Essa diferenciação também impacta nos custos da produção da farinha e outros subprodutos, já que moinhos movidos a eletricidade e a combustível fóssil demandam outra ordem de gastos. Quanto à organização dos espaços, normalmente, percebe-se que há: 1) uma área destinada para a recepção do milho, sua higienização e a seleção de grãos (catar o milho); 2) área de moagem; 3) área de torra e 4) armazenagem e expedição. Há casos onde o moinho só comporta propriamente a etapa da moagem, devido ao maquinário, sendo o restante feito em outros espaços da comunidade.

Assim, percebe-se que há espaços onde a mandioca ou o milho são recebidos e armazenados para serem descascados em seguida, sendo a expressão “área suja”, bastante utilizado para designá-los. Isto indica uma lógica entre pureza/impureza, sendo que o matéria-prima corresponde ao pólo “impuro”, devendo ser manuseado em espaço separado, e o alimento processado corresponde ao pólo “puro”, ou seja, aquele que indica uma ideia de higiene, de um produto que está pronto para o consumo. Não por acaso, é recorrente a citação da higiene como um dos pontos responsáveis por uma farinha de boa qualidade. A primeira citação, do município de Frei Gaspar informa essa ideia:

“O espaço é coletivo e cada família utiliza os equipamentos para o processamento da mandioca. A unidade tem o local de recebimento da matéria prima (área suja) onde fazem a raspagem, lavagem e depois vai para a área limpa para lavagem e torrefação. O produto acabado vai uma área de armazenagem até a expedição final para o comércio.” (Cadastro da Comunidade do Paraguai, município de Frei Gaspar).

“Foi construído pelo proprietário da Fazenda, Sr. Gaspar, uma estrutura de madeira com telhado para abrigar as pessoas e os materiais utilizados na fabricação da farinha. De maneira singela é composto por banco (“tocos”) de madeira, onde os detentores do saber ficam descascando as mandiocas e

bem próximo a fornalha com o tacho, o ralador, a prensa, uma torneira e caixas d'água, local que ficam as mandiocas descascadas as mandiocas e bem próximo a fornalha com o tacho, o ralador, a prensa, uma torneira e caixas d'água, local que ficam as mandiocas descascadas que serem limpas para serem raladas.” (Comunidade de Chaves, município de Rio Paranaíba).

Esta última citação mostra que estes espaços também são constituídos por utensílios que compõem, além dos próprios espaços em si, também os modos de fazer farinhas. Neste tocante, o cadastro informa uma grande diversidade de instrumentos, variando conforme a descrição fornecida pelos respondentes. De uma maneira geral, compreende-se que a dimensão do processamento envolve a utilização de: enxadas para a colheita; tanques, bacias, balaios, gamelas e cochos para armazenamento, facas para o descasque e raspagem, buchas e escovas para a higienização da matéria-prima; moedores, desintegradores e raladores; telas, tecidos e prensas para tirar o líquido e a fécula; peneiras; fornos; tachos e rodos de madeira para mexer a farinha durante a torra; sacos para armazenagem das farinhas, etc.

A forma com que esses utensílios se apresentam também varia conforme os contextos locais de processamento, que tanto podem ser manuais, como automatizados, a exemplo das prensas e dos moedores. Essas características mostram uma pluralidade que constitui este saber-fazer, sobretudo, por um processo artesanal que se ampara em saberes tradicionais, se diferenciando do modelo das grandes indústrias alimentícias em larga escala e do agronegócio como modelo produtivo. Contudo, seja de um ou outro jeito, importa ter em mente que o processamento da farinha envolve um complexo de saberes, tal como o relato vindo da zona rural do município de Córrego do bom Jesus revela:

“Mais trabalhosa do que o cultivo da mandioca é a preparação da farinha, que envolve várias tarefas. Eliminar o ácido venenoso da raiz da mandioca e transformá-la em farinha bruta envolve seis tarefas: descascar, lavar, ralar, socar, peneirar e torrar. Todo o processo é feito manualmente. Normalmente, o tipo de produção e a consequente qualidade do produto estão diretamente ligados aos utensílios disponíveis na sua própria residência. Produz a farinha com duas peças separadas: a roda sevadeira, a manivela, que é trabalhada, geralmente, por um ou dois indivíduos, e o tacho sobre fogo de chão.” (Cadastro do Povoado Catiguá, município Córrego do Bom Jesus).



**Figura 8:** Alguns dos artefatos que compõem uma casa de farinha.

**Fonte:** Prefeitura Municipal de Papagaios - Acervo/IEPHA

Em se tratando especificamente do processamento nos moinhos de milho, há dois artefatos característicos que podem estar envolvidos no processo: a canjiqueira, também conhecida como degeminador, que é responsável por transformar os grãos de milho secos em canjica, e o moinho propriamente dito.

Os modos de fazer farinhas são constituídos por determinadas etapas que, a despeito da existência de particularidades, possuem uma estrutura que pouco varia, como as respostas do cadastro informam. No caso da transformação da **mandioca**, as etapas básicas compreendem:

**Transporte e estocagem:** Após a colheita, o alimento em estado bruto é transportado próximo à casa, em local utilizado para seu armazenamento, que tanto pode ser a céu aberto, como coberto, mas que seja protegido contra ações do tempo e do ambiente (chuva, poeira, animais, etc.).

**Lavagem e descascamento:** As raízes são, então, submergidas em tanques ou bacias de água para retirar-lhes os traços de terra e outras sujeiras para poderem ser descascadas. Este processo geralmente é realizado manualmente com o uso de facas, com grande presença da força de trabalho feminina. Quando automatizada, esta etapa é feita pelos lavadores e descascadores, geralmente construídos em madeira e

ou aço inoxidável. O objetivo é a retirada da casca, composta por uma película de cor escura.

**Ralação:** Uma vez que as raízes estão limpas e descascadas, são passadas em raladores que são, em sua maioria, feitos em madeira para redução em ponto de massa, que é acondicionada em recipientes para passar à próxima etapa.

**Prensagem e peneira:** A massa proveniente do processo de ralação é um produto extremamente úmido, sendo necessário prensá-la para a retirada da umidade, diminuindo o tempo do processo da torra. Após ser prensada, a massa é compactada, devendo ser peneirada antes do cozimento. Isto porque a massa forma grumos devido à fécula e seu esfarelamento torna-se necessário para dar uniformidade aos grânulos da farinha.

**Torra:** A transformação da massa em farinha é feita através de seu cozimento. O farelo peneirado é espalhado por um tacho e mexido continuamente por um rodo de madeira, de modo a cozinhá-la de maneira uniforme. O sabor e a textura da farinha dependem diretamente do grau da torra, sendo uma etapa muito importante do processo. Após ficar o tempo necessário, a farinha deve descansar até seu completo resfriamento para, então, ser ensacada.

**Armazenamento:** Após pronta, a farinha geralmente é embalada em pacotes grandes de 30 quilos ou mais, em sacos de algodão cru ou polietileno, ou em sacos plásticos menores e transparentes de 1 a 2 quilos, estando prontas para o consumo e/ou comercialização.

Este padrão se repete nas respostas enviadas, assim como as citações abaixo demonstram:

"A etapa da produção de farinha começa na plantação, após 1 ano e 6 meses ou menos, vem a colheita, as mandiocas são transportadas até a casa do Senhor Francisco, onde são lavadas, descascadas e raladas. Após a ralação a massa passa pela prensa de madeira, para tirar o excesso de água e também o polvilho. A massa prensada é esfarelada e colocada para torrar, após a forragem é esperar esfriar e está pronta para comercialização." (Cadastro de Córrego do HO, município de Mendes Pimentel).

"Primeiro a mandioca é arrancada da terra, posteriormente é transportada, descascada, escolhida e higienizada, ralada, passa pelo processo de prensa e secagem da massa. Por conseguinte, a massa é apurada para verificar possíveis caroços. Depois vai para o tacho onde começa o processo de torra com fogo baixo verificando o ponto de retirada. É colocada em um tabuleiro

para esfriar e por último armazenada sacos prontas para o consumo." (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

"As raízes são colhidas entre o 6º ao 12º mês após o plantio dependendo da espécie, transportadas para a casa de farinha e processadas em até 36 horas, pois a fermentação começa logo após a retirada da terra. As unidades são lavadas, descascadas, raladas e devem ser prensadas imediatamente, para reduzir a umidade da massa. Em seguida, é iniciado o processo de peneiramento da massa, para que possa ser esfarelada, por fim torrada e empacotada em sacos de algodão cru." (Cadastro da Comunidade do Rodo, município de Nova Belém).

O período que predomina uma alta produtividade da farinha de mandioca se dá entre os meses de maio e agosto, que é o ápice da estação seca do ano e época de colheita da raiz. Contudo, as respostas variam para mais ou para menos, sendo que muitas apontaram o início em março, e o término em outubro e até mesmo dezembro, a depender da região de onde se está falando. Muitos respondentes citaram, ainda, uma produção contínua de farinha ao longo do ano. A época que a mandioca é colhida, dentre outros fatores, influenciam diretamente na qualidade do produto alimentar, revelando uma interdependência dos elementos bioculturais que compõem este sistema. A citação abaixo mostra como os ciclos naturais e culturais se

"Após a enchente de novembro/dezembro, no período das folhas, é feito o plantio das manivas (mudas) em solo encharcado e cheio de húmus. Durante um período de seis a sete meses já pode começar a colheita." (cadastro da comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

A feitura de uma boa qualidade de farinha envolve, de acordo com os respondentes, uma série de saberes que incluem: "cuidados com a roça"; "a seleção da mandioca"; "cuidado ao descascar para que não fique casca escura"; "higiene", "não deixar a farinha empelotar"; "saber o ponto da torra"; "fazer a farinha no mesmo dia em que se colhe a mandioca"; "quantidade de fogo usada na fornalha"; "ter cuidado para a massa não azedar", dentre outras.

"A boa farinha é feita com as mãos, artesanalmente, com muito afinco, dedicação e poucos maquinários, feita com o polvilho, chamada farinha "porca", pois não se lava a massa da farinha depois de prensada para não tirar o polvilho." (Cadastro da Comunidade de Chaves, município de Rio Paranaíba).

"Fazer a farinha no mesmo dia que colhe a mandioca, e torrar com cuidado para não sapear, peneirar em três peneiras. Na primeira tira a farinha grossa com os bijus, na segunda peneira tira a farinha média e na terceira

tira a farinha super fina. Higiene, capricho e paciência." (Cadastro do Povoado de Areado, município de Patos de Minas).

"O segredo para se fazer uma farinha de qualidade é necessário uma mandioca boa, enxuta, e não pode ser fofa. Na hora da torra, tem que saber controlar o fogo a lenha, não pode ser muito quente." (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

Este saber-fazer envolve, portanto, uma série de conhecimentos relacionados à percepção do tempo da natureza, da lida com a terra, da relação estabelecida com o vegetal ao longo dos anos e da prática quase que diária com a transformação em farinha, que atravessam o tempo e permanecem no âmbito familiar, uma vez que esta é uma atividade eminentemente de caráter familiar, tal como os dados do cadastro indicaram. Assim, a questão da transmissão desses saberes possui importância fundamental na manutenção dos modos de fazer farinha, especialmente porque a aprendizagem se dá pela via da prática no contato cotidiano com a atividade, já que o processamento geralmente envolve todos os membros da família, inclusive as crianças.

Neste tocante, o cadastro indica duas formas principais de trabalho, sendo uma de caráter mais indistinto, em que todos os membros da família estão envolvidos em todas as etapas, e outra, em que há uma divisão social do trabalho, na qual os homens são responsáveis por determinadas etapas e as mulheres, em outras.

Os saberes-fazeres que perfazem o multiverso das casas de farinhas não se limitam somente à farinha em si, mas a diversos outros subprodutos derivados da transformação da raiz da mandioca. Quando se trata especificamente da farinha de mandioca, há uma diferenciação entre o processamento da farinha "fina"<sup>5</sup> e da "grossa"<sup>6</sup>, da "tradicional" e da "torrada", da "branca" e da "amarela", obtidas conforme necessidade, encomenda, preferência, etc. Já os subprodutos mais citados, conforme as diferentes denominações, foram: goma; fécula; tapioca; beiju; beiju de massa; beiju de goma; beiju casado; polvilho doce; polvilho azedo; farinha de puba; farinha em porme. Ademais, as sobras transformam-se em ração para animais, adubo, forrageamento para novas plantações, replantios, etc., revelando que neste processo nada se perde.

---

<sup>5</sup> Apareceu também a denominação de farinha "de guerra" e "de mesa", para denominar a farinha branca.

<sup>6</sup> Apareceu também a denominação "grolão" para designar a farinha grossa.

No caso do **milho**, a depender do produto que se pretende extrair, o processo pode envolver a moagem úmida ou a seco, sendo esta última o principal meio para sua transformação em farinha ou fubá. As principais etapas são:

**Transporte e estocagem:** Após a colheita do milho, as espigas são transportadas em automóveis, a pé, em carrinhos de mão, carroças ou a cavalo até o paiol, onde são armazenados, ainda na palha, em sacos, ou em silos. Diferentemente da mandioca, o milho pode permanecer armazenado por mais tempo entre a colheita e o processamento, uma vez que quanto mais seco estiver, melhor será a etapa da moagem.

**Desempalhar e debulhar:** Para ser processado, as espigas devem ser separadas manualmente da palha e, em seguida, os grãos debulhados da espiga para serem conduzidos ao moinho. Geralmente usa-se um debulhador para esta separação, facilitando o trabalho.

**Peneirar:** Após ser separado das espigas, os grãos passam por uma peneira para melhor seleção e limpeza de impurezas. A este processo comumente dá-se o nome de “soprar” o milho na peneira.

**Moagem:** Os grãos são, então, alocados seja no triturador automatizado, seja em recipientes onde cairão com a trepidação do moinho, quando este é movido a energia da água. Neste segundo caso, a fricção entre as pedras é que são responsáveis pela trituração dos grãos, cujo resultado será depositado em recipientes, geralmente de madeira. Neste tipo de processamento pode-se separar a canjica, o farelo de milho e o fubá. Pode-se, ainda, passar o fubá na peneira, que irá depurar sua granulação.

**Torra:** O fubá advindo do processo da moagem pode ser, então, levado ao fogo para ser torrado. Em seguida, é necessário deixá-lo esfriar para então empacotar.

As citações abaixo conseguem fornecer a dimensão dos modos de fazer farinha compreensão do processo de moagem a seco relacionada ao milho:

"Após colhido, descascado, debulhado e depurado, os grãos de milho são levados ao moinho para trituração, em seguida separa-se o farelo, a canjica e o fubá. O fubá é levado ao fogo em um tacho e torrado, tendo ao fim do

processo a farinha conhecida como farinha torrada." (Cadastro de Córrego Sampaio, município de Sabinópolis).

"Uma estrutura importante são as canaletas para conduzir a água até o Moinho. Existem ainda os recipientes de madeira para colocar o milho e outra para o fubá e o Moinho com as rodas de pedras. Quando acontecem as enchentes (período chuvoso novembro a janeiro) as canaletas sofrem avarias e interrompem a chegada de água que movimenta o Moinho. Quando isto acontece elas precisam ser reparadas. Antes do milho chegar aos Moinhos, são transportados dos roçados até os paióis onde são armazenados, geralmente localizados próximos aos quintais produtivos. Dos paióis são levados em cestos até os moinhos." (Cadastro da comunidade de Macacos, Distrito de São João da Chapada, município de Diamantina).

"O milho é colocado na Moega e desce para a Bica, sob a trepidação da Pedra de Mó, com regulagem na Bica. O moinho é movido a água natural captada de um ribeirão que passa pela propriedade. A Pedra de Mó faz a moagem lentamente e libera o produto em uma caixa fixa, de onde é posteriormente retirado, peneirado, se for o caso e ensacado." (Cadastro do município de Monsenhor Paulo).

No processo de moagem úmida, os grãos necessitam ficar imersos em água para passarem por um processo de fermentação, que facilita a separação de suas partes para o processamento dos subprodutos, geralmente, a farinha de beiju e outros, assim como as citações abaixo indicam:

"O processo se inicia no plantio do milho, onde depois da colheita é selecionada a parte que servirá para produção da farinha, e o restante é destinado a alimentação de animais da propriedade. Após a seleção os grãos são secados e ensacados, para serem levados à propriedade do Sr. Pedro. Chegando, são armazenados no Paiol para aguardarem o dia do início do processo, que começa sendo o milho levado ao monjolo para uma primeira quebra, logo após é armazenado por 8 dias em caixas que podem ser de madeira ou caixas de água comum, para amaciar. Depois passam por um processo de lavagem para tirar o cheiro da fermentação e volta ao monjolo para retirar o restante de resíduos de cascas (peles do milho) e produzir uma farinha de milho mais fina, que depois é levada o tacho para passar pelo processo de secagem e torra, onde depois é levado ao moinho ou monjolo para quebrar as placas oriundas da secagem. Após o processo finalização a farinha é embalada em sacos, pesada, armazenada ou devolvida aos proprietários que encomendaram o serviço" (Cadastro do Povoado de São João da Farinha, município de Espera Feliz).

"Descascar, triturar no monjolo, peneirar para separar o farelo, colocar de molho por 12(doze) dias. Depois de curtido é lavado e colocado no pilão, triturado até se tornar fubá; depois é peneirado novamente, umedecido e colocado no forninho, uma espécie de tacha onde é aquecido em fogão à lenha. Ali formam os bijus torrados. A farinha está pronta para consumo." (Cadastro da comunidade de Fundão do Cardoso, município de Cabo Verde)



O processamento do milho gera a chamada farinha "grossa" e a farinha "fina", que é conhecido popularmente como fubá. Ademais, assim como ocorre com a mandioca, o processamento do milho gera uma série de subprodutos, sendo os mais citados: canjiquinha; farinha de beiju; fécula; canjica; milho para pipoca, etc. Esta diversidade de produtos irá compor um sistema culinário constituído por distintos modos de manipulação e preparo destes alimentos nos diferentes territórios e regiões.

Quanto à época de maior produtividade dos moinhos, há uma variabilidade nas respostas. Foi bastante citado que as farinhas são feitas ao longo de todo o ano, muito em função das variedades de milho que são atualmente cultivadas e da possibilidade de armazenamento do milho em um prazo maior. Para tal há diversas técnicas de estocagem, dentre as quais a de colocar folhas de eucalipto no meio para não "carunchar" as espigas de milho. Contudo, respeitando-se o ciclo natural deste cultivar, as respostas apontaram, também, para o período entre outubro e março, podendo ser para mais ou para menos. Especialmente no período "das águas" foi citado uma grande atividade dos moinhos movidos a água, pois, além da quantidade de milho, a força das águas contribuem em seu funcionamento. Já no inverno, indicou-se que a produção de farinha aumenta devido ao aumento da procura pelo produto.

Outra indicação advinda do cadastro é a percepção do processamento da farinha vinculada aos períodos festivos, uma vez que a produção culinária de alimentos a base de milho, frequentemente se vincula a ciclos festivos de diferentes religiosidades:

"A melhor época é nos meses de agosto a fevereiro, após a colheita do milho neste tempo as chuvas são mais frequentes e tem água para movimentar o moinho." (Cadastro do Sítio Santo Antônio, município de Divisa Nova).

[Se produz mais em] "Épocas de inverno e festas de final de ano, períodos de junho a julho, e dezembro a janeiro." (cadastro do Povoado de Sapateiro, município de Alpinópolis).

"Geralmente no início do ano até o mês de junho e a produção fica maior no mês de abril durante a semana santa os vizinhos nos procuram para pedir para a sexta feira santa." (cadastro do Povoado de São Gabriel, município de São Gonçalo do Rio Abaixo).

"A produção é variada e ocorre durante todo o ano, porém, em épocas onde ocorrem as festas regionais, o consumo é maior." (cadastro do Povoado Guarani, município de Jaguaraçu).

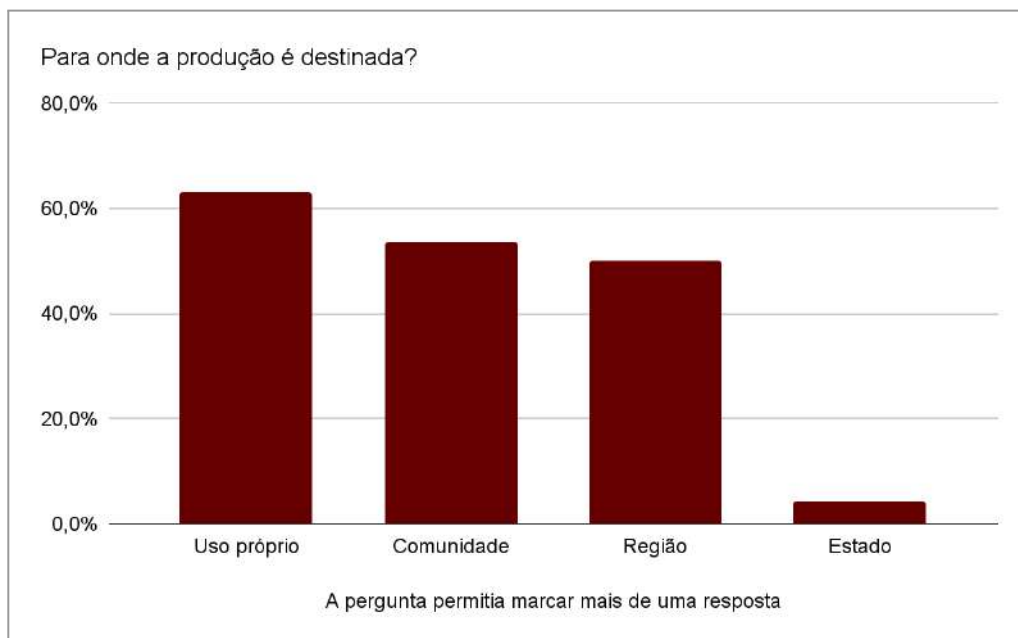
"Há maior produção de fubá na época da colheita do milho. Geralmente a safra é realizada nos meses de março e abril, que comumente coincidem

com o período de Semana Santa, em que há muita procura pelo produto para a fabricação de receitas tradicionais, como a farinha de milho com amendoim e rapadura" (cadastro da Comunidade São João Batista, município de Rosário da Limeira).

Acompanhando a tendência apresentada no processamento da mandioca, o trabalho familiar também sobressai no processamento do milho, envolvendo em torno de 1 a 5 pessoas na atividade, entre adultos e crianças, que participam acompanhando os mais velhos.

Uma vez que as formas de produção e processamento da mandioca e do milho podem ser tão diversas, uma das questões buscou compreender qual é o destino da produção realizada nas casas e moinhos, uma vez que estas atividades resultam no sustento alimentar e econômico das famílias. Nesta perspectiva, o cadastro procurou indicar como as comunidades utilizam esses produtos e subprodutos em seus modos de vida, entendendo que esses possíveis destinos para a produção podem ser múltiplos, tal como a análise a seguir mostra.

O item mais marcado como resposta sinaliza que o principal destino das farinhas produzidas é para o uso próprio, correspondendo a 63,7% das respostas ao cadastro. Quando contabilizadas aquelas que responderam apenas para uso próprio, tem-se 19,8% do total. Em seguida, tem aqueles que responderam que a farinha é destinada para a comunidade, com 53,4%, e aquelas cujo destino é a região, com 50% do total de respostas. Quanto contabilizados os cadastros que selecionaram somente essas respostas, temos 13,4% e 18,4%, respectivamente. Com menor número de ocorrências aparecem aqueles que destinam a produção para o estado, representando 4,5% do total e 1,2% se contarmos quem marcou apenas essa opção, o que indica uma produção em maior escala.



**Gráfico 3:** Destinação da produção de farinhas.  
**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG.

Partindo para uma análise combinada tem-se que entre o total de respostas, 20,2% sinalizaram que destinam sua produção para uso próprio, para a comunidade e para região (três opções selecionadas); 14,8% destinam para uso próprio e para a comunidade (duas opções selecionadas); 6,3% destinam para uso próprio e para a região (duas opções selecionadas); 1% destinam para uso próprio, para comunidade, para a região e para o estado (quatro respostas selecionadas) e; por fim, 0,6% destinam para uso próprio, para comunidade e para o estado (três respostas selecionadas). Observa-se que a destinação para subsistência figura em todas estas combinações.

Aparecem apenas duas combinações de respostas em que a opção "uso próprio" não foi selecionada selecionada: aqueles que responderam que destinam a sua produção para a comunidade e para a região (duas respostas selecionadas), que correspondem a 2,4% do total; e aqueles que responderam que destinam para a comunidade, a região e o estado (três respostas selecionadas), correspondente a 0,8% do total de cadastros. A partir desses dados, podemos observar como as casas de farinhas e moinhos atendem principalmente as pessoas que operam esses espaços e as que habitam ao seu redor.



**Gráfico 4:** Destino da produção da mandioca.  
**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Quando os dados específicos para o milho e mandioca são comparados, percebe-se que no primeiro há a uma diferença maior entre as respostas, sendo o uso próprio a destinação que sobressai, com 63,2%, seguido da destinação para a comunidade, com 47,4%, e para a região, com 36,2%. A destinação para o contexto do estado aparece em último lugar, com 3,3%. Já para os produtores de farinha de milho, não houve respostas que afirmassem a destinação exclusivamente para o estado. Quando falado da farinha de mandioca, os dados se mostram bastante alinhados aos quantitativos gerais, variando um ou dois por cento dos números quando somadas as respostas para as duas farinhas, apresentados acima.



**Gráfico 5:** Destino da produção do milho.

**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Tendência semelhante ocorre quando se observa as respostas agregadas: os dados específicos da farinha de mandioca indicam que ela acompanha a tendência geral, tanto nas respostas que aparecem o uso próprio como destinação, como nas que não aparecem. Já para os moinhos de milho, 15,8% destinam a produção para uso próprio e para a comunidade (duas opções selecionadas); 7,3% destinam para uso próprio, para a comunidade e para a região (três opções selecionadas); 1,4% destinam para uso próprio e para a região (duas opções selecionadas); 1,4% destinam para uso próprio, para comunidade, para a região e para o estado (quatro respostas selecionadas).

Nas combinações de respostas sem a opção “uso próprio” selecionada, 2,6% equivalem àqueles que responderam que destinam a sua produção para a comunidade e para a região (duas respostas selecionadas); e 0,7% aqueles que responderam que destinam para a comunidade, a região e o estado (três respostas selecionadas). Não houve ocorrência de nenhuma resposta que selecionasse as opções conjugadas comunidade e estado.

Os moinhos de milho que aparecem no Cadastro possuem capacidades de produção bastante variada, com casos onde são produzidos apenas um quilograma de farinha por mês, e fábricas voltadas para a comercialização para todo o estado, que chegam a produzir até 80.000 quilos de farinha, indicando uma produção em larga escala. Porém, a quantidade média de 30 quilos por mês é a que mais aparece no levantamento. Já entre as casas de farinha de mandioca, também aparecem desde produções modestas de um quilo por mês, a

fábricas maiores, com capacidade de produção de até 24.000 quilos de farinha por mês. A quantidade que mais se repete é de, em média, 200 quilos por mês.

### 4.3 - A dimensão culinária

A nutrição humana não diz respeito somente a necessidades básicas de sobrevivência, mas conforma um universo sócio-biológico onde a escolha e o consumo de determinados alimentos estão relacionados a aspectos sociais, culturais, ecológicos, históricos, econômicos, dentre outros, em uma rede de representações, simbolismos, rituais, etc (ÁLVAREZ, 2005 *apud* GIMENES-MINASSE, 2015, p. 176).

Neste sentido, a comida e a alimentação também são dimensões da cultura, informando a respeito de hábitos, modos de vida, classes sociais, concepções de consumo alimentar, dietas, acesso à alimentação, subsistência, transformações nos modos de produção da agricultura, bem como, rituais e tabus alimentares, restrições alimentares, comidas votivas, cultura popular, e ainda, relações de mercado, turismo, gastronomia, etc. Seguindo o argumento de Klaas Woortmann, Canesqui pontua que:

A relação percebida entre o alimento e o organismo [...] exprime uma oposição subjacente genérica entre natureza e cultura, inscrita num modelo "etno-científico tradicional". Além disto, o universo alimentar comporta um modelo simbólico da relação alimento-indivíduo (ou categoria social). Assim, o conjunto de saberes e práticas não se constituem uma razão prática. Conformam-se a um modelo cognitivo "holístico" de ordenação do mundo e da natureza (CANESQUI, 1988, p. 210).

A dimensão culinária, aqui tratada como um dos elementos que estruturam o sistema agroalimentar do milho e da mandioca, é aquela, pois, que se relaciona aos atravessamentos sociais e culturais da produção, do processamento e das sociabilidades presentes na transformação cultural do milho e da mandioca em alimento por meio dos espaços das casas de farinha e moinhos até a mesa de mineiros e mineiras.

As farinhas e outros subprodutos do milho e da mandioca são base para uma diversidade de preparações culinárias, que se estruturam a partir de diferentes dicotomias que classificam os tipos de comidas, tais como: quente/frio; doce/salgado; seco/molhado; mesa/sobremesa, etc. Muitas dessas comidas estão presentes com maior intensidade em determinadas regiões do estado, conformando sistemas culinários específicos, porém, que são permeáveis entre si. Já outras são consideradas ícones da cultura de Minas Gerais como, por exemplo: pão de queijo; tutu de feijão; feijão tropeiro; broa de fubá; biscoitos; etc.

Na medida em que territórios, grupos sociais e comunidades possuem singularidades no que tange à alimentação e aos hábitos alimentares, aos modos de preparo e usos de ingredientes, os usos das farinhas em pratos e receitas tornam-se fontes de experiências culturais. A continuidade de determinados hábitos e práticas alimentares ao longo do tempo termina por criar um panorama dessas arenas sociais, desenhando as chamadas cozinhas regionais (GIMENES-MINASSE, Op. Cit., p. 181).

Neste sentido, o Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco trouxe importantes subsídios que se relacionam a esta questão, a partir da indicação de uma cozinha tradicional regional. Entre as muitas referências culturais relacionadas à comida, a farinha de mandioca se destaca por ser a base de uma diversidade de comidas que fazem parte da identidade nortemineira. A este respeito é assim pontuado:

A farinha de mandioca está interligada com diversos outros saberes e fazeres, tal como as paçocas feitas com os frutos do cerrado e a com a carne de sol, prato comum e muito apreciado em todo o sítio do São Francisco, o Beiju, conhecido em outras regiões como tapioca, o pirão da Moqueca de Surubim, além de ser de uso cotidiano nos almoços, jantares, etc. A farinha de mandioca também está presente no Feijão Sacudido ou Feijão Tropeiro, prato consumido em diversos estados do país. No Brasil, é comum que o chamado “Tropeiro”, seja feito com apenas um tipo de feijão, geralmente o “carioca”. Em algumas cidades do norte de Minas, o referido prato, além de ter um nome particular, é produzido com dois tipos de feijão, o carioca, mais consumido no Brasil, e o de “corda”, típico do nordeste do país (IEPHA, 2015, p. 40).

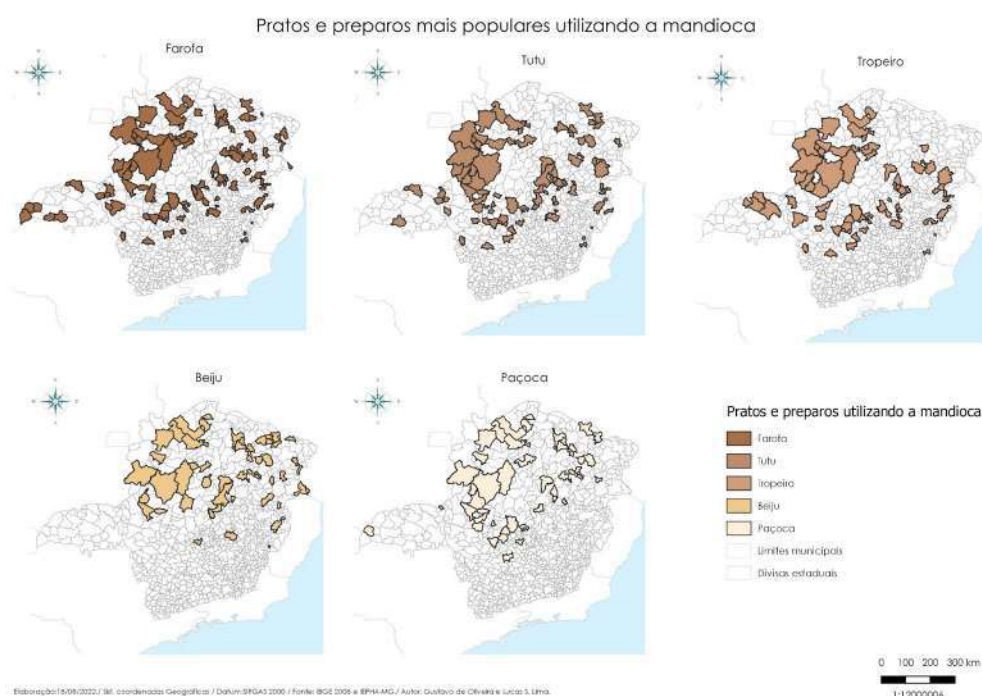
Pode-se dizer que o conjunto das chamadas cozinhas regionais, que se desenvolvem em torno de ofícios, técnicas, modos de fazer, saberes, etc, que é histórica e territorialmente localizados, conformam, em suas particularidades, a chamada “cozinha mineira”, que é culturalmente diversa porque é estruturada a partir dessas variadas formas de alimentar-se nos distintos territórios.

Para a construção de um entendimento preliminar a respeito dos hábitos, práticas e modos de fazer de uma chamada cultura alimentar em Minas Gerais relacionada ao sistema agroalimentar do milho e da mandioca, determinadas perguntas do cadastro buscou identificar os principais usos das farinhas e de outros subprodutos da mandioca e do milho, com vistas levantar informações dos pratos, receitas, preparos e demais usos.

Foram identificados 63 diferentes usos culinários para as farinhas e subprodutos da mandioca e 53 para farinhas e subprodutos do milho. Os destaques entre as comidas que são

produzidas tendo como base a farinha de mandioca se relacionam, principalmente, ao preparo de farofas, tutu de feijão e feijão tropeiro. O beiju e a paçoca de carne também possuem proeminência dentre as respostas. Para além desses usos, o processamento da mandioca leva a produção dos polvilhos, os quais são amplamente utilizados na feitura dos biscoitos e pães de queijos, alimentos que integram o imaginário a respeito do que venha a ser uma cozinha tradicional mineira.

A série de mapas a seguir (**Mapa 07**) demonstra a espacialização dos preparos e comidas que foram mais recorrentes nas respostas que têm por base a farinha de mandioca.

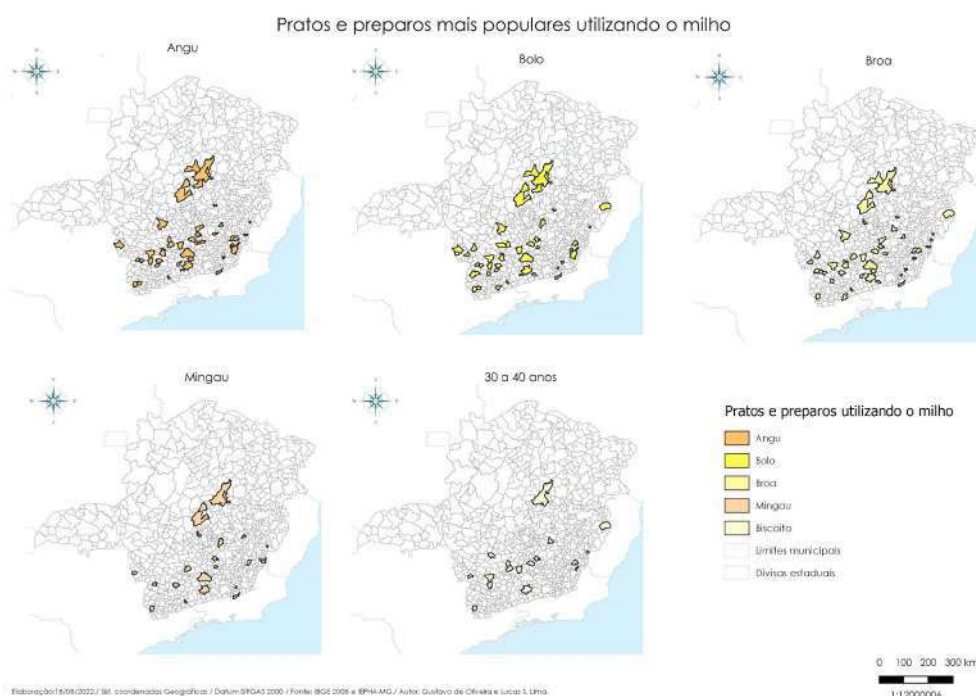


**Mapa 12:** Pratos e preparos mais populares com farinha de mandioca.

**Fonte:** GPCM/IEPHA

Já para para a culinária advinda do milho, destacam-se o uso das farinhas em preparos relativos às quitandas, tais como bolos de fubá, broas e biscoitos, que estão dentre os alimentos de maior relevância no conjunto de respostas ao cadastro. Sopas, mingaus, caldos e escaldados também aparecem com destaque dentre as respostas. A série de mapas a seguir (**Mapa 08**) demonstra de que maneira se distribuem as principais comidas que figuraram nas respostas ao relativas ao milho:





**Mapa 13:** Pratos e preparos mais populares com farinha de milho.  
**Fonte:** GPCM/IEPHA

Contudo, dentre as comidas feitas à base de farinha de milho, o angu é um dos alimentos de maior proeminência, por estar amplamente presente nos territórios do estado, sendo uma comida que se encontra presente no contexto alimentar de distintos grupos sociais do estado. Esse produto alimentar popular nas mesas de Minas Gerais consolidou-se como um item indispensável quando se pensa na perspectiva da cozinha mineira, percorrendo os processos históricos que envolvem sua constituição enquanto alimento tanto ritual, como do dia-a-dia, mantendo, por vezes, modelos culinários que se adaptaram ao longo das temporalidades (LIMA; VENTURELLI, 2018).

Com especial atenção à simbologia da culinária que emprega as farinhas em receitas rituais, não se deve perder de vista a significação que o vegetal e seus processados têm para determinados grupos sociais, dentre eles, os praticantes de religiões afro-brasileiras, que aqui será indicado como exemplo de como a comida opera para além da nutrição. Nesse aspecto, o milho tornou-se um alimento de resistência, visto sua adaptação ritualística que permitiu a perpetuação de seu consumo nessas comunidades (MELCHIOR; SULIS, 2020). A partir disso, vê-se a aplicação do milho em preparos para pratos relacionados aos orixás, como no caso de Obaluaê, para o qual é oferecido pratos feitos com farinha de milho e dendê, bem como a pipoca, que é um alimento símbolo do orixá. Outro prato que utiliza o

vegetal é aquele atribuído a Oxossi, o axoxô, espécie de preparado de milho com coco, dentre tantos outros em que a farinha e o milho são a base (FERREIRA; JUNIOR; SILVA, 2022).



**Figura 9:** Farinha de milho.

**Fonte:** Prefeitura de São Sebastião do Paraíso - Acervo/IEPHA

O uso de farinha de mandioca em terreiros e casas de matriz afrorreligiosa também revela os significados de uma culinária que tem em suas bases as farinhas aplicadas à comida de santo. A título de exemplificação, nota-se as farofas e os padês que são feitos a partir da farinha de mandioca, os quais são ofertados aos orixás e entidades, assim como podem também são servidos para alimentação humana nesses territórios (MATHIAS *et al.*, 2019). A feitura desses pratos dá indicações da permanência e adaptações do teor sacralizado que o milho, a mandioca e suas farinhas adquiriram ao decorrer dos processos históricos.

Um outro aspecto da dimensão culinária são os ofícios que estão atrelados a utilização das farinhas de milho e mandioca na cozinha mineira. Desses, têm-se o papel das quitadeiras não só na perpetuação do consumo desses farináceos, como também por meio dos saberes que são empregados nesses processos. Ou seja, as quitadeiras articulam a artesanidade dos processos de feitura das quitandas aos saberes da cozinha, que são percebidos pela escolha dos bons ingredientes, das receitas utilizadas e dos gestos de preparo (BONOMO, 2020). Mesmo que a farinha de trigo tenha ocupado algum espaço na produção das quitandas, as farinhas de mandioca, principalmente os polvilhos, e as farinhas

de milho são protagonistas nessa cozinha (BONOMO, 2020). Assim, a escolha de um bom fubá e de um bom polvilho é fundamental para a excelência dessas quitandas, como no caso dos os cubus, as broinhas de fubá, os biscoitos, os escaldados, pães de queijo, bolos, rosquinhas entre tantos outros itens.

Entende-se, a partir da dimensão culinária, a importância em se destacar a singularidade desses pratos derivados do milho e da mandioca em território mineiro, haja vista a vasta dimensão do estado, com 853 municípios, sabendo, assim da relevância/influência da culinária advinda das comunidades tradicionais, comunidades rurais e quilombolas.



**Figura 10:** Biscoitos caseiros no Mercado de Januária.

**Fonte:** Acervo/IEPHA

Ressaltamos que a culinária mineira tem uma expressão singular em detrimento a sua diversidade cultural do estado de Minas Gerais, onde os símbolos, significados, modos de preparo desses alimentos, modos de vida, perpassam para além da culinária, fica evidente essa transmissão e práticas de saberes passado de geração em geração, muito característico aqui nos cadernos de receitas das famílias mineiras, Minas são muitas, assim como seu vocabulário particular e peculiar que denominam as suas receitas, sendo assim a culinária mineira evidencia uma explosão de saberes e sabores nas técnicas e preparos desses alimentos que culminam na culinária rica e plural.

Por fim, não se pode deixar de mencionar que um uso em específico relacionado especialmente ao milho, é aquele relacionado à alimentação animal. Os processados do milho são comumente utilizados também para produção de rações para aves, porcos e gado, o que revela a importância deste vegetal na nutrição humana e não-humana, como pode ser observado pelos relatos abaixo:

"Angu, broa, farinha torrada, canjiquinha, alimentação de suínos do fubá misturado a restos de cozinha e **alimentação de aves com canjiquinha.**" (Cadastro do Sítio dos Carneiros, município de Santana dos Montes - grifos nossos).

"O fubá é usado para as mais variadas receitas da culinária brasileira, inclusive é ingrediente importante em vários pratos da culinária mineira tais como broa, angu, bolo assado, bolinho frito etc... **O fubá também é parte importante da dieta de animais para corte, aves e também para criação de pássaros**" (Cadastro do município de Santo Antônio do Monte - grifos nossos).

#### 4.4 - A dimensão das sociabilidades

Esta dimensão visa observar os circuitos por onde as farinhas provenientes da mandioca e do milho e as comidas delas derivadas se movimentam, assim como as dinâmicas que se estabelecem do ponto de vista das relações sociais com os alimentos. As sociabilidades são aqui pensadas na perspectiva coletiva do sistema da mandioca e do milho, vinculando-se aos tipos de organização social, associativismos, relações de trabalho, transmissão de saberes, espaços de comercialização e consumo, momentos de celebrações e compartilhamento de alimentos, entre outros.

A dimensão das sociabilidades inunda e se amálgama às demais dimensões do sistema da mandioca e do milho, a começar pela produção. Do ponto de vista do manejo tradicional das roças, em que a mandioca e o milho participam com certo destaque, a sociabilidade emerge, num primeiro plano, nos tipos de sistema de trabalho, especialmente aqueles de caráter familiar ou comunitário. Neles, a lida com a terra perfaz determinados costumes sociais, além de éticas e moralidades coletivamente compartilhadas, com grande destaque para as relações de parentesco e, por vezes, de vizinhança.



**Figura 11:** momento de celebração relacionada a uma casa de farinha.  
**Fonte:** Prefeitura de Cachoeira do Pajeú - Acervo/IEPHA

A questão a respeito do plantio e da colheita dessas espécies alimentares fornece dados relevantes para a compreensão das relações de trabalho, tomando-as do ponto de vista das sociabilidades. Apesar de haver variações nas respostas, com indicações de aquisição de parte dos produtos por meio de compra, é o trabalho familiar que predomina no contexto produtivo da mandioca e do milho.

Conforme dados do cadastro, 90,1% das casas e moinhos utilizam o trabalho familiar na produção, sendo que deste total, 76,9% desses usam apenas este tipo de relação de trabalho, o que corresponde a 69,3% do total. Nas casas de farinha de mandioca, esse número corresponde a 91,3% do total e 68,2% quando levado em consideração aqueles que marcaram apenas esta opção. Nos moinhos de milho tem-se 87,4% de predominância do trabalho familiar na produção, sendo que 71,7% de todos os moinhos usam apenas esse tipo de relação de trabalho. A base de dados indica, ainda, relações de trabalho oriundas também de parcerias, sistemas de meia, sistemas de troca e trabalho assalariado, podendo ser exclusivas ou mistas com as relações familiares. De todas estas citações, nota-se, em menor proporção, a presença do trabalho assalariado.

A tradição do trabalho familiar nestes contextos influencia diretamente a maneira com que os modos de fazer farinha se desenvolvem. Como o cadastro indicou, em geral não

existe função definida na feitura das farinhas, sendo uma atividade que envolve a família como um todo, tal como foi pontuado no item do processamento. Assim, os membros compreendem de maneira global quais são as etapas envolvidas no processamento destes alimentos. Entretanto, por vezes há uma divisão de gênero nesta atividade, sendo que aos homens são destinadas as tarefas consideradas mais “pesadas” que envolvem a colheita, o transporte, a prensa e, no caso das mulheres, o descasque, debulho, torra e embalagem.

Ademais, a dimensão da sociabilidade nas relações de trabalho envolvendo o manejo e produção de farinhas de milho e mandioca abarcam momentos coletivos no desenvolvimento do ofício, que são importantes para a manutenção da aprendizagem e da transmissão dos saberes:

“Os donos das plantações arrancam a mandioca e trazem, toda a família e amigos se juntam para descascar, lavar, moer e imprensar. Seu Adélio (Barroso) e dona Conceição são responsáveis por torrar a farinha.” (cadastro do distrito de Cana Brava, município de João Pinheiro).

“Eu, Davi, arranco a mandioca. Daí meus filhos e netos se reúnem para descascar, lavar, ralar, prensar e torrar.” (cadastro do distrito de Cana Brava, município de João Pinheiro).

Portanto, as relações de trabalho estabelecidas nas casas de farinhas e moinhos de milho, por meio do plantio, colheita, processamento e comercialização se dão no âmbito familiar, sobretudo. Isso reforça o papel que a organização familiar desempenha para o sustento da prática de produção das farinhas.

Essa característica pode ser observada no relato abaixo, proveniente do município de Cabo Verde, no sul do estado:

“Os ancestrais da família deixaram essa tradição com o “Modo de Fazer” da farinha de milho. Advinda deste os tempos dos bisavós, avós, pais, atualmente os irmãos Luiz Donizete e Luzia da Conceição, preservam com muita dedicação a produção. A Casa de Farinha foi construção do pai dos irmãos, o Senhor Antônio Furtuoso.” (cadastro do município de Cabo Verde).

Ademais, os espaços das casas de farinha e moinhos de milho carregam a dimensão da memória, por meio da manutenção do saber dos ancestrais familiares que repassaram a tradição destes modos de fazer. Sobre esse aspecto, Pierre Nora Explicita:

[...] A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente, a história uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes,

particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projeções [...](NORA, 1993, p. 9).



**Figura 11:** momento de trabalho coletivo na feitura da farinha.

**Fonte:** Prefeitura de Novo Oriente de Minas/Acervo/IEPHA

Tendo isto em perspectiva, as casas de farinha e os moinhos são locais que, para além do processamento dos vegetais, funcionam como espaços de encontro e de sociabilidades das pessoas que se reúnem em torno destes modos de fazer, dando continuidade às suas tradições. Essas práticas estão presentes no cotidiano de produção alimentar de muitas famílias e permanecem ao longo de seus processos históricos. Além disso, como destacou Cirlene do Socorro Silva da Silva e Maria das Graças Silva (2018), a produção de farinhas envolve um duplo movimento entre a materialidade e a identidade cultural, sendo esta última, por meio da perpetuação do conhecimento ancestral que é socializado pelas narrativas orais. Ou seja, a produção de farinhas constrói um jogo entre as relações de trabalho estabelecidas e a convivência coletiva.

Nesse âmbito, é relevante também pontuar que as casas de farinha e os moinhos de milho possuem uma importante dimensão educativa, uma vez que transmitem, por meios destes modos de fazer, conhecimentos acerca dos processos agroalimentares e bioculturais referentes a estes vegetais. Nestes espaços são fabricadas não somente as farinhas mas também a própria humanidade e a socialização dos conhecimentos dos saberes deste campo

(SILVA; SILVA, 2018). Assim, tais lugares revelam-se de extrema importância no que diz respeito às sociabilidades, por perpetuar uma série de sistemas de valores que se transformam em um conjunto de costumes próprios.

Por esse fato, destaca-se que, em alguns casos, as casas de farinha e moinhos de milho estão relacionados às organizações tradicionais de comunidades rurais e quilombolas, que sobrevivem e resistem com suas culturas através da continuidade de práticas materiais e imateriais. O que não implica dizer que essas organizações e culturas mantêm-se imutáveis, mas que se tornaram parte de saberes vivos, transmitindo-se através das sobreposições das temporalidades.

O próprio sentido de coletividade perpassa por outras formas de se relacionar com as pessoas e o meio em que se vive, que é próprio de uma especificidade cultural que está muito presente na cultura das farinhas. O sentido da ajuda e da colaboração, como no caso em que se estabelece o fluxo do trabalho e da divisão produtiva, tal como no sistema de meia, ou até mesmo por ser um trabalho que envolve toda a comunidade ou família, dão o tom de cooperação amplamente percebido no sistema das farinhas.

Essa coletividade, conforme Silva e Silva pontuam (2018) perpassa a forma como se estabelecem as relações e os valores sociais dentro de uma lógica produtiva e de mercado baseado também na solidariedade. Isso se coloca em evidência pelo estabelecimento de relações e associações entre as famílias e comunidades, não somente levando em conta a troca de mercadorias, mas também dos saberes que envolvem todo o processo produtivo do complexo das farinhas.

Como pode ser observado, o trabalho familiar é forma primordial de relação de trabalho no contexto produtivo das casas e dos moinhos. Quando não usado como a única forma de mão de obra, esse sistema é associado a outros tipos de relação de trabalho, sendo o principal o sistema de meia/parceria, correspondente a 12,9% de todos que usam o trabalho familiar para produzir farinhas. Esse número corresponde a 16,4% nas casas de farinha de mandioca e a 5% nos moinhos de milho. Tal percentual nos moinhos de milho se deve ao fato de que a maioria dos respondentes, 71,7% de todos os cadastros, utiliza apenas o trabalho familiar como a única forma de trabalho em seus processos.



RELAÇÃO DE TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS			
Faixa de Idade	Casas de Farinha de Mandioca	Moinhos de Milho	Geral
Trabalho familiar	91,5%	87,4%	90,2%
Sistema de meia/parceria	25,6%	8,8%	20,4%
Assalariado	4,3%	5,7%	4,7%
Sistema de troca de farinha	4%	8,2%	5,3%
Sistema de troca de outros produtos	3,4%	4,4%	3,7%
Outro	3,4%	4,4%	3,7%

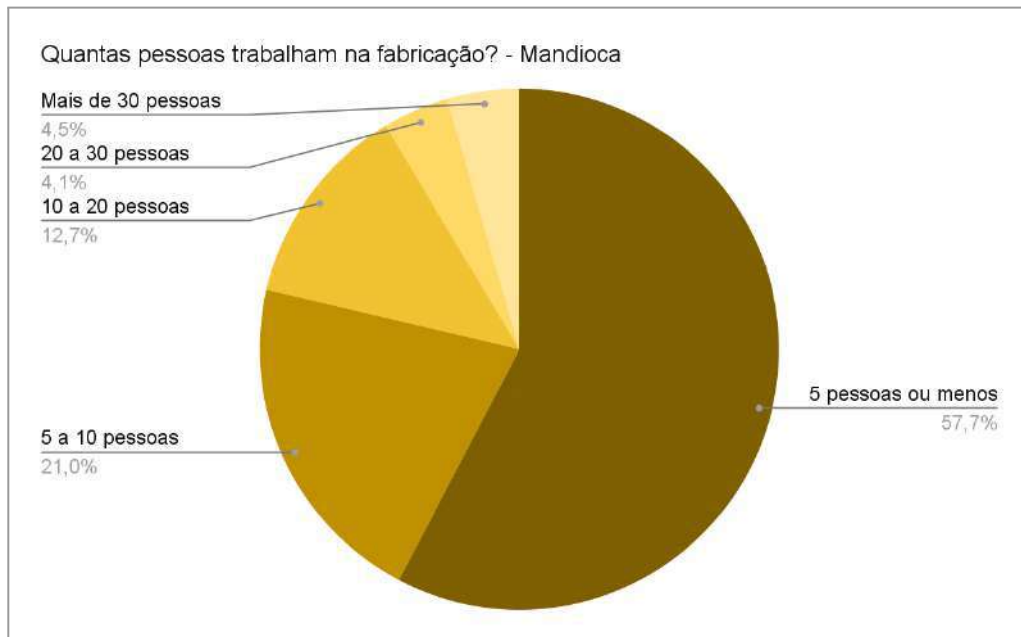
**Tabela 2:** Distribuição da relação de trabalho nas casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.

**Fonte:** GIP/IEPHA-MG

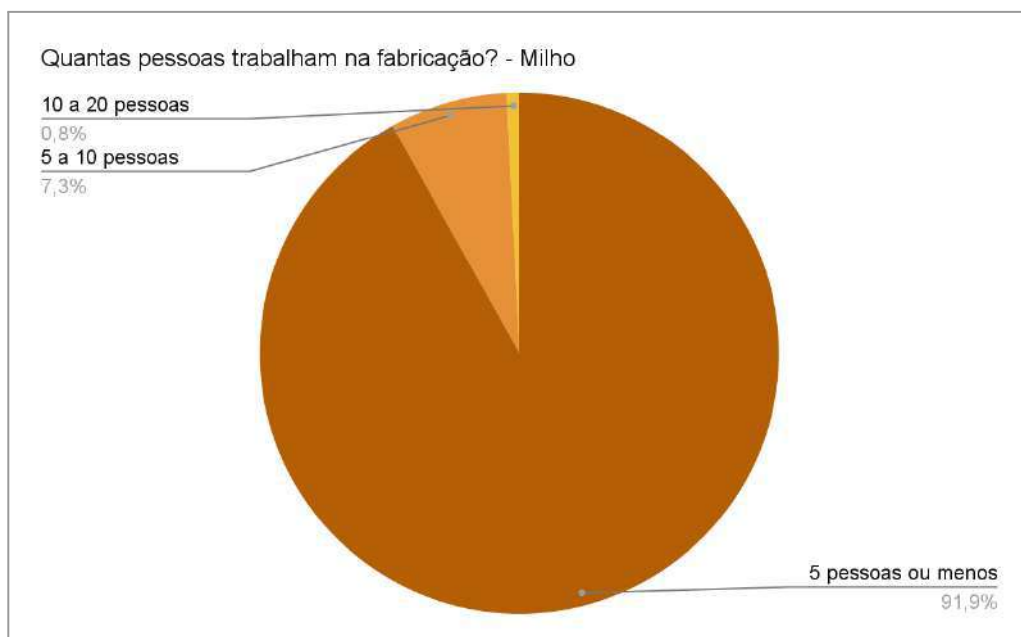
Esses dados tomam outra dimensão quando observamos as respostas da questão que visa saber o número de pessoas que trabalham no processamento das farinhas. Em 52,7% dos cadastros, cinco pessoas ou menos são responsáveis por participar do processamento nas casas e moinhos; 12,8% operam com uma força de trabalho de cinco a dez pessoas; 6,9% com 10 a 20 pessoas; 2,2% com vinte a trinta pessoas e; 2,4% com mais de 30 pessoas. Nas casas de farinha de mandioca, 43,9% operam com cinco pessoas ou menos; 16% com cinco a dez pessoas; 9,7% com dez a vinte pessoas; 3,1% com vinte a trinta pessoas; e 3,4% com mais de 30 pessoas. Já nos moinhos de milho, 72,4% funcionam com menos de cinco pessoas; 5,8% com cinco a dez pessoas; 0,6% dez a vinte pessoas. Nos moinhos de milho não há respostas que indiquem mais de vinte pessoas trabalhando no processamento.

Aqui também podemos indicar o papel relevante das mulheres que ocupam uma posição central nos processos de produção, transformação assim como nos circuitos de circulação, produção e distribuição dos produtos. Sobre este aspecto, Olívia da Silva Oliveira destaca:

”Aprendi sobre a produção de farinha de mandioca com meus pais e mais recentemente pude aprender também com cada um dos meus entrevistados, com cada mulher da aldeia com quem eu conversei sobre o assunto e que me ajudou com toda dedicação e carinho...” (OLIVEIRA, 2017).

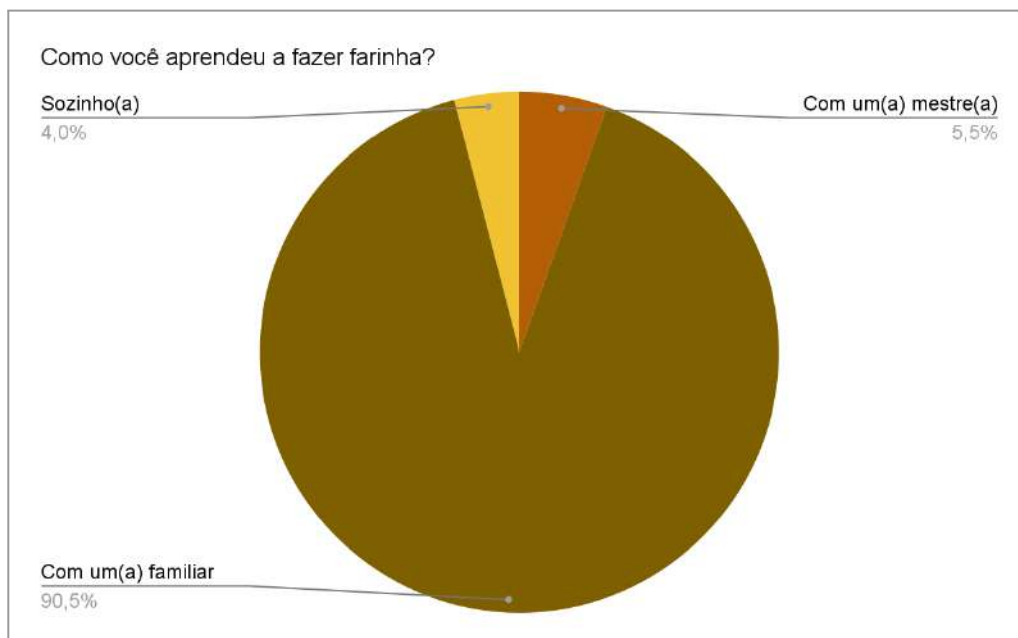


**Gráfico 6:** Pessoas na produção de farinhas de mandioca.  
**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG



**Gráfico 7:** Pessoas na produção de farinhas de milho.  
**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Outra questão do cadastro que buscou identificar o caráter intergeracional e tradicional do saber-fazer farinhas é a pergunta que versa sobre transmissão de saberes, a partir da indicação de com quem se aprendeu a fazer farinhas. Esta pergunta também foi construída como múltipla escolha, o que permitia a seleção de mais de uma resposta, além da opção “outro”. A análise dessa pergunta indica que 89,9% dos cadastrados aprenderam esse fazer com um(a) familiar, 5,4% com um(a) mestre(a) e 3,8% aprenderam sozinhos(as).



**Gráfico 8:** Aprendizado do saber fazer farinha.

**Fonte:** GIP/ IEPHA-MG

Ao observar as respostas por tipo de farinha, tem-se que 90,9% aprenderam a fazer farinha de mandioca com familiares; 6,7% com um(a) mestre(a) e 3,2% sozinhos(as). Já sobre o saber fazer farinha de milho, 84,6% aprenderam com algum(a) familiar; 5,1% aprenderam sozinhos(as) e 2,6% com um(a) mestre(a). Outro ponto importante a ser destacado, é que essas práticas de transmissão de saberes estão alicerçadas majoritariamente nas tradições orais entre gerações, que são acionadas nas práticas cotidianas do trabalho.

Ao observarmos esses dados em conjunto, podemos indicar um panorama geral de como se constitui o saber fazer farinhas em Minas Gerais, ou seja, a partir de uma tradição familiar passada entre gerações. As casas de farinha de mandioca e moinhos de milho funcionam, portanto, mediante o trabalho das próprias famílias ou comunidades que as mantêm, e os produtos resultantes dessa mão de obra são para o usufruto das próprias unidades familiares e coletividades, em sua maioria.

Outro elemento trazido pela dimensão da sociabilidade pode ser verificado nas formas de associativismo das coletividades que desenvolvem estes modos de fazer, sendo a questão da existência de uma organização formal, um dos pilares de grande relevância no que tange ao processo histórico e social advindo da produção das farinhas de mandioca e de milho por comunidades estabelecidas, em sua grande maioria, em áreas rurais do estado.

Em relação a essa questão, o cadastro indica que 17,4% das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho estão ligadas a uma associação formal, sendo este número

20,5% no contexto das casas de farinha de mandioca e 10,6% nos moinhos de milho. Quando há indicação de associação, é possível observar uma variedade de tipos, tais como associações quilombolas, de pequenos produtores, de agricultura familiar, de assentados, de posseiros e, em menor quantidade, de produtores de farinha, propriamente dito.

Um das perguntas do cadastro buscou determinar a existência de alguma dificuldade para a continuidade da tradição de fazer farinhas, o que já abre à indicação de ações referentes à salvaguarda destes saberes. Neste tocante, 64,7% dos respondentes sinalizaram que há dificuldades na continuidade da tradição e, ao analisar as respostas abertas, destaca-se o desinteresse das novas gerações em aprender o ofício da produção de farinhas, que sobressai no conjunto de respostas. O êxodo rural também figurou dentre as respostas, onde percebe-se o deslocamento de pessoas para os grandes centros urbanos em busca de melhores condições de vida e colocações no mercado de trabalho, o que afastam-nas das zonas rurais e de seus modos de vida, prejudicando a questão da continuidade dos saberes. A competição desigual com grandes indústrias também foi citada dentre as respostas, já que muitas vezes torna inviável a produção e a comercialização de alimentos feitos de forma artesanal. No conjunto das respostas apareceram também os altos custos de manutenção dos moinhos e casas de farinha.

As casas de farinha, muitas vezes, operam com um elemento que agrega dois sistemas: o agrícola e o alimentar. Em relação ao sistema agrícola, é possível perceber como a produção costuma ter origem na própria comunidade, com roças geralmente mantidas pelas unidades familiares. Já com relação ao sistema alimentar, a farinha se consolida como um dos ingredientes principais na alimentação das populações. A farinha exerce então um papel central, onde a casa de farinha de mandioca e o moinho de milho representam um espaço de alto valor social na espacialidade física das comunidades, e o alimento produzido nesses espaços, a farinha, exerce uma centralidade na mesa dessas famílias.

O cadastro tem como pergunta os principais usos da farinha que eles produzem. A partir desta questão, que foi construída como uma pergunta aberta, foi possível apurar como esse alimento é ingrediente essencial para muitas receitas mineiras, se destacando o feijão tropeiro e o tutu de feijão, o beiju, a paçoca de carne e o pirão, para derivados de mandioca, tal como apurado na dimensão culinária. Já para o milho, aparece o angú e a polenta, bolos e biscoitos, broa, pamonha e canjica. Muitas respostas apontaram as farinhas como alimentos do dia a dia, enfatizando esses alimentos como parte da rotina alimentar das comunidades.

Muitas vezes, o uso destes alimentos está associado à ideia de “fazer render”, onde a farinha é adicionada a outros alimentos disponíveis em quantidades mais escassas. Essa característica pode ser observada no relato da Comunidade Quilombola de Porto dos Alves, no município de Chapada do Norte, no Vale do Jequitinhonha:

“Porque a farinha é tradicional na alimentação do nosso povo, utiliza-se a farinha até pra fazer a comida render em muitas casas, aqui ninguém fica sem farinha. É muito raro encontrar uma família e/ou produtor rural que não saiba fazer o preparo da farinha.”(cadastro da Comunidade Quilombola de Porto dos Alves, município de Chapada do Norte).

Além de participar do cotidiano alimentar, a importância do milho e da mandioca encontra-se na tradição e nas práticas alimentares de diferentes contextos festivos, que perfaz outro campo da dimensão da sociabilidade referente a este sistema. Neste ponto, destaca-se a presença das farinhas de milho e mandioca em celebrações dos universos do catolicismo popular, de rituais indígenas e afro-brasileiros, dentre outros.

Nesta perspectiva, as farinhas e outros derivados do milho e da mandioca estão presentes com certa centralidade, por exemplo, nos reinados e congados mineiros, tal como na Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, registrada como patrimônio cultural de Minas Gerais em 2013. A festa, como tantas outras que ocorrem pelo interior de Minas Gerais e do Brasil, tem ascendentes na cultura afro-brasileira e na história de resistência dessas populações. Os alimentos que tem por base estes vegetais perfazem a estrutura alimentar deste ciclo festivo, com destaque para o angú.

A celebração ocorre no segundo domingo do mês de outubro e transforma este município do médio Jequitinhonha, que reúne milhares de pessoas vindas de diversas outras localidades, tais como devotos, mascates, moradores da cidade e da região, turistas e outros, para saudar a Virgem do Rosário. Os preparativos para a festa segue um longo desenvolvimento, cuja estrutura é composta por diversas etapas: novenas; leilões; lavagem da Igreja; busca da Santa; mastro a cavalo; reinado; missa festiva; distribuição de doces; coroação; busca do cofre; divertimentos noturnos e feira de mascates. Nesta estrutura festiva se destaca a chamada “quinta do angú”, uma celebração em que há a preparação e compartilhamento coletivos deste alimento. Nesta ocasião ritual:

O angu distribuído na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte, assim como uma série de outros alimentos em outros contextos, passaram por processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganharam função e significado. Essa função identitária que os alimentos adquiriram e desempenham existe somente dentro de sistemas de relações sociais onde

as comidas integram e ocupam posições. Constitui na realidade o conceito antropológico chamado Sistema Culinário que envolve uma série de elementos constitutivos dos processos alimentares como: a obtenção, a seleção, a preparação, os saberes, modo de apresentar, de servir, etc... ( IEPHA, 2013, p. 81).

O modo de fazer o angu oferecido na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte apresenta algumas características diferentes do tradicionalmente feito em Minas Gerais, como é possível observar nos depoimentos a respeito da produção do alimento, é citado, por exemplo, a adição de sal à receita. Trata-se de uma comida votiva, sendo considerado como um elemento que exerce uma função além da necessidade física, carrega consigo a simbologia da alimentação da alma (IEPHA, 2013, p. 27).

Ao analisarmos esse relato acima referente à festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, fica evidente a importância do angu nessa celebração, assim como as respostas das análises dos cadastrados, podemos evidenciar aqui e indicar a importância do angu no que tange a sociabilidades pois seu modo de fazer atravessam gerações. Além disso, como destacou (VENTURELLI; LIMA 2018), “no que tange a usabilidade do milho, reincidência do uso do fubá em uma variedade de pratos, sobretudo no angu”(VENTURELLI; LIMA 2018, p. 03).

A mandioca e o milho também estão bastante presentes em contextos rituais de povos indígenas, tais como dos *Tikmu`un*-Maxakali, cujas aldeias se concentram em quatro municípios do Vale do Mucuri. Para este povo indígena, a mandioca encontra-se relacionada a determinados cantos míticos, entoados em momentos rituais. Conforme a cosmologia dos *Tikmu`un*-Maxakali, "mandioca tem religião" (MAXAKALI et. al, 2008, p. 122). De acordo com Campelo (2009), para este povo, “a mandioca está relacionada ao espírito caçador kotkuphi (kot=mandioca, kup=galho, e hi=fibra não comestível que encontra no seu interior)” (CAMPELO, 2009, p. 135). Há, inclusive, rituais específicos realizados para o espírito da mandioca, conforme Maia e Andrade apontam a partir de um filme a respeito:

Nesse ritual, a mandioca deve ficar alguns dias na água do rio e é preparada pelas mulheres e os *yãmiy* ficam responsáveis por trazer a caça que será servida com a mandioca no dia do ritual. Nas cenas iniciais, alguns membros da aldeia vão de carro a um rio próximo a aldeia para deixar a mandioca e depois voltam para buscá-la. Isso acontece porque a água que eles possuem na comunidade hoje não é limpa o suficiente para a limpeza do alimento. Há, portanto, em diferentes filmes, a denúncia de viverem em uma terra devastada e com poucos recursos naturais, o que atingiu, também, a maneira como realizam seus rituais. Ainda assim, há um esforço conjunto em continuarem suas práticas ritualísticas fazendo a comida dos “antigos”, perpetuando seus cantos, atentos para que as crianças se envolvam e

aprendam os rituais com os mais velhos para que as memórias e as práticas não sejam esquecidas (MAIA & ANDRADE, 2018, p. 100).

Estes vegetais também possuem centralidade nas comidas de santo presentes nos rituais coletivos do candomblé e da umbanda. Isto pode ser verificado, por exemplo, no contexto específico da comunidade quilombola e de terreiro Manzo Ngunzo Kaiango, registrado como patrimônio cultural de Minas Gerais em 2018. Na série de momentos ritualizados presentes nos modos de vida tradicionais deste povo de santo, destaca-se a Festa para Kavungo/Omolu, por exemplo, onde são preparadas e servidas determinadas comidas votivas específicas deste *nquissi*, que tem por base farinha de milho.<sup>7</sup> Há também a Festa do Caboclo, que:

“é como uma festa indígena”, a decoração é feita no salão do terreiro com folhas, peças de chita e bandeiras do Brasil, já que essas entidades representam a ancestralidade dessa terra. Um **bolo** é oferecido pelas entidades aos convidados, além de bebidas feitas de ervas e raízes, muitas frutas, cereais e sementes. Os alimentos servidos são tanto comidas típicas das culturas indígenas, quanto comidas tradicionais do candomblé da Nação Angola: **farofa de carne seca, tapioca**, banana da terra frita, **mandioca, milho assado**, peixes, **broas, cubu de fubá**, entre outras (IEPHA, 2018, p. 126 - grifos nossos).

Além da diversidade de momentos festivos, a dimensão da sociabilidade também pode ser verificada nos momentos ligados à comercialização das farinhas e de outros subprodutos advindos da mandioca e do milho, especialmente nos espaços das feiras e dos mercados. No contexto do Inventário do São Francisco, a ficha do Mercado Municipal de Januária fornece indicações a respeito da importância destes espaços nos quais os alimentos integram-se às pessoas, justamente por serem espaços que ultrapassam a mera lógica econômica, tornando-se espaço onde a cultura manifesta-se em toda sua diversidade, sobretudo, do ponto de vista da culinária regional, por meio de produtos artesanais.

Atualmente, o município se destaca como polo da microrregião do alto médio São Francisco. O município apresenta intensa produção agropecuária e se destaca pela fabricação da cachaça e artesanato, pelas suas manifestações culturais e pela **culinária**. Um dos lugares que reúne esses elementos é o Mercado Municipal de Januária [...] Essa produção e

---

<sup>7</sup> Cada *nquissi/orixá* possui determinada comida votiva. Assim, com relação à mandioca e ao milho: para Pambunjila/Exú tem-se a farinha de mandioca; para Inkossi/Ogum milho seco cozido e canjica amarela; para Katendê/Ossanhhe tem-se o milho seco comum, canjica amarela e branca; para Mutalakambu/Oxossi tem-se milho cozido; para Zaze/Xangô tem-se pirão de farinha de mandioca ou angu de fubá amarelo; para Samba Kalunga/Yemanjá tem-se pirão de farinha de mandioca; para Lemba/Oxalá tem-se canjica branca, et. Estes ingredientes são misturados a outros específicos para cada ocasião. Disponível em: <<https://wannakavungo.blogspot.com/2017/03/comida-de-santo-comida-de-branco.html>> acesso em 05/09/2022.

comércio regionais através do Rio São Francisco exigiu uma estrutura que respondesse à demanda de Porto do Salgado, posteriormente Januária. Nesse sentido, foi construído o Mercado Municipal de Januária, que se firmou um **importante centro de comércio para agricultores**, artesãos, vazanteiros, entre outros. Atualmente, o Mercado é reconhecido por seus artesanatos, bares e tira gostos tradicionais, como torresmo, chouriço, linguiça, **feijão tropeiro**, fígado acebolado com jiló, e outros alimentos típicos como baru, **tapioca**, **paçoca de carne de sol** e **biscoitos diversos**. Atendendo à grande demanda da produção local, o Mercado de Januária passa por obras de revitalização de seu espaço, a fim de melhorar as condições para os comerciantes da localidade e configurá-lo como referência turística e cultural do município de Januária (IEPHA, 2015 - grifos nossos).

Portanto, identifica-se que a cultura do milho, da mandioca e de suas farinhas mantém-se vivas por meio da perpetuação dessa herança cultural, que tem como agentes grupos sociais que disseminam os saberes de geração em geração. Ressalta-se a importância das sociabilidades na perpetuação da cultura do milho e da mandioca, pois há uma circulação de saberes produtivos e culinários diversos.

Nesse contexto, a educação para o patrimônio cultural é de fundamental importância para que essas comunidades se apropriem e transmitam esses saberes para as novas gerações, por meio de diálogos, troca de saberes, a partir de uma corrente participativa ou seja, uma construção coletiva e democrática desse saber, estabelecendo assim relações de pertencimento e identidade, em que esses mestres e detentores sejam protagonistas desses processos na promoção dessas referências culturais.



## 5 - INDICAÇÕES A PARTIR DO INVENTÁRIO

O processo de Inventário dos sistemas produtivos do milho e da mandioca em Minas Gerais identificou, organizou e produziu uma série de dados e informações referentes ao patrimônio agroalimentar e biocultural do estado de Minas Gerais, com foco no processamento destes vegetais em farinhas. Todos os dados, sobretudo viabilizado pelo Cadastro do Patrimônio Cultural, além de permitir o conhecimento e a aproximação entre instituição e sociedade, tem por objetivo orientar o IEPHA/MG na construção de ações de proteção e salvaguarda que contribuam para a preservação de modos de vida, saberes, marcos construtivos, dentre outros, que conformam este patrimônio cultural identificado e inventariado.

Nesse sentido, as próximas etapas advindas deste processo será o aprofundamento de estudos e pesquisas de determinados elementos que compõem este bem cultural, a serem indicados para reconhecimento, prevendo a construção de salvaguardas amplas e eficazes, a produção de Dossiês de Registro e/ou Tombamento, a continuidade das ações de identificação e a ampliação do inventário.

A indicação do que será o conteúdo dessas etapas subsequentes, levou em consideração critérios como: representatividade no contexto do estado, existência de risco iminente, expressividades, tempo de existência, vigência e situação de conflito ou vulnerabilidade. Nesse processo de indicação, um aspecto que vale ser destacado é a disseminação, diversidade e enraizamento com o qual o sistema do milho e da mandioca se apresenta por todo estado de Minas Gerais, sendo aspectos decisivos para a compreensão de quais serão os direcionamentos a serem fornecidos para o aprofundamento de temas relacionados.

Um ponto de grande relevância a ser destacado a partir do contato com o sistema agroalimentar do milho e da mandioca, a partir do que os próprios detentores informaram, foi o modo como este universo desfaz as fronteiras com o que se convencionou a chamar de patrimônios imateriais e materiais, compreendidos muitas vezes como categorias antagônicas e autônomas, mas que aqui são entendidas como dimensões de uma mesma realidade. A exemplo disso estão as próprias noções de “casa de farinha” e de “moinho de milho”, tomadas enquanto lugares onde os saberes têm condição de se realizar.

Esta percepção evidenciou que o patrimônio biocultural relacionado ao sistema

agroalimentar do milho e da mandioca, se observado mais de perto, produz e reproduz práticas culturais coletivas partilhadas entre si e articuladas com o seu modo de vida, com o manejo de recursos disponíveis, as águas, a terra, o território, a natureza, os alimentos, os sagrados, as crenças, etc.

Portanto, além da continuidade da identificação por meio do cadastro e da produção de outras fichas de inventário, tais como de lugares, edificações, mestres, bens móveis e integrados, dentre outras, este estudo indica também possíveis registros.

## **5.1 - Indicações para registro**

### **5.1.1 - Cozinha tradicional mineira**

Mesmo que o foco no inventário tenha sido os saberes em torno da feitura das farinhas de milho e da mandioca, algo que sobressaiu a partir dos resultados obtidos pelo Cadastro, é a cultura alimentar na qual as farinhas se inserem como base de preparações culinárias que são consideradas parte das identidades culturalmente construídas em Minas Gerais. Neste tocante, o Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco já havia indicado o registro da Cozinha Tradicional do Norte de Minas, a partir do levantamento das referências culturais de diversos saberes/modos de fazer ligados à alimentação dessa região, dentre os quais a farinha de mandioca, bastante proeminente na cultura alimentar nortemineira. Nessa perspectiva:

O paladar e a culinária possuem uma função de identificação social e também constitutiva “na medida em que desencadeiam processos de transformação de algo que é natural em algo cultural; do que é alimento em algo classificado como ‘comida’; a transformação da ‘fome’ em ‘paladar’; da comida dos outros em ‘nossa comida’”. Essa ideia desencadeia uma estrutura altamente elaborada, composta por elementos como processos de obtenção, seleção, preparação, saberes culinários, modos de dispor os alimentos, técnicas de consumo, tempo de plantio e colheita, hierarquia, incorporação a ritos e celebrações religiosas, entre outros. Essa dinâmica tem sido chamada por pesquisadores do patrimônio cultural, de sistemas culinários, conceito que vê a comida não apenas como algo cultural e social, mas que cria e relaciona valores, crenças, símbolos, imaginários e comportamentos (IEPHA, 2015, p. 38).

Os estudos que subsidiaram o presente documento, não somente atestaram a importância cultural das farinhas no Norte de Minas Gerais, como também indicaram que os sistemas do milho e da mandioca estão amplamente disseminados pelos diferentes territórios do estado. Se o sistema do milho e da mandioca atravessou a história,

fundamentando maneiras de se relacionar com a terra e com os cultivares, ensejando uma diversidade de relações entre humanos e não humanos e passando à transformação cultural do vegetal à farinha, é porque existe todo um multiverso culinário que o sustenta e mantém.

Assim, como no sistema culinário nortemineiro, as farinhas participam das tradições alimentares de outras regiões do estado, que são marcadas por características que combinam aspectos sociais, históricos, regionais, ambientais, dentre outros. O cadastro introduziu a questão da comida, por meio da dimensão culinária envolvendo o milho e mandioca, que requer ser mais bem aprofundada no contexto do estado. A espacialização e a análise histórico-antropológica dos dados do cadastro indicaram, portanto, a necessidade de se ampliar determinados entendimentos a respeito da temática.

Nesta perspectiva, partindo do princípio da centralidade que o milho e a mandioca possuem na conformação dos sistemas culinários do estado e ampliando o olhar que partiu da cozinha tradicional do Norte de Minas, uma indicação a ser feita é a de registrar a cozinha tradicional de Minas Gerais, com foco no milho e na mandioca. Sendo que esta temática é um objeto de interesse histórico do IEPHA/MG, tem-se que a partir deste registro, a instituição poderá ampliar seu horizonte de atuação neste bem cultural, bem como, amadurecer sua metodologia, para de forma eficaz, atuar na salvaguarda desse patrimônio cultural.

### **5.1.2 Manejo de sementes crioulas**

A questão do manejo de sementes crioulas, ou seja, de variedades locais que são manipuladas por comunidades ao longo de gerações, envolvendo conhecimentos ecológicos bastante sofisticados, é um tópico que vem cada vez mais adentrando o âmbito do patrimônio cultural. Conforme aponta Emperaire:

As espécies e as variedades cultivadas são objetos biológicos que atendem a critérios culturais de produção, de denominações e de circulação, em constante interação com as sociedades e os indivíduos que os produzem e modelam. São objetos cuja existência se inserem em tempo e espaço definidos por exigências biológicas, mas que são parte também da vida cotidiana e constantemente readaptados a um contexto ecológico, econômico e sociocultural (EMPERAIRE, 2005, p. 31).

Esta autora utiliza justamente a mandioca como um modelo de estudo a respeito do patrimônio biocultural na região da Amazônia brasileira, "dada a importância alimentar e a alta densidade de variedades", "para analisar a dimensão cultural do manejo de um cultígeno" por povos indígenas (EMPERAIRE, 2005, p. 31). Em termos do milho, a dimensão

cultural das sementes pode ser verificada, por exemplo, no contexto do povo Krahô, que habita o bioma do cerrado, e para o qual a espécie *põhypej*, "o milho "belo e bom", é uma variedade local muito apreciada pelos Krahô e central em suas práticas de resguardo" (LIMA; KRAHÔ; ALDÉ, 2020).

Neste sentido, e voltando-se ao contexto de Minas Gerais, a quantidade e qualidade de variedades selecionadas e que estão sob a guarda do conhecimento tradicional, sobretudo, de povos indígenas, comunidades quilombolas e demais comunidades tradicionais, é bastante significativa e torna-se referência cultural do estado. Isto pôde ser observado, por exemplo, no Inventário Cultural do São Francisco, bem como, no contexto do Registro do Sistema Agrícola de Apanhadores e Apanhadoras de Flores Sempre-vivas da Serra do Espinhaço Meridional. O Inventário do sistema agroalimentar do milho e da mandioca veio consubstanciar ainda mais a importância em se tratar a questão dos saberes relacionados à sementes crioulas do ponto de vista do patrimônio cultural.

Sobretudo, porque tais saberes estão em risco, em função da erosão de recursos genéticos devido ao paradigma da chamada "revolução verde" em vigência a partir da década de 1970 (EMPERAIRE, 2005), da crise climática, de perdas territoriais desses grupos sociais, dentre outros. Dentre o povo indígena Xakriabá, por exemplo, as sementes crioulas foram sendo aos poucos substituídas por outras que eram desconhecidas pelos mais velhos, cujos efeitos nos modos de produzir e na cultura foram imediatos.<sup>8</sup> O mesmo ocorreu entre os já citados povos Krahô, a quem foram dirigidas políticas governamentais entre os anos de 1960 e 1970 com o objetivo de incremento da produtividade agrícola, na qual foram introduzidas outras sementes que provocaram um desequilíbrio produtivo e o desaparecimento de importantes sementes crioulas (LIMA; KRAHÔ; ALDÉ, 2020).

Contudo, a capacidade de resistência e de resiliência destes grupos sociais em manter viva sua cultura, faz com que determinados conhecimentos sejam mantidos ou até mesmo resgatados, tais como a manutenção de uma lógica produtiva tradicional, respeitando as sazonalidades e as variedades locais de cultivares; a presença de guardiões de sementes, que geralmente são mestres e pessoas de referência para o grupo; o estabelecimento de feiras de trocas de sementes entre comunidades; a continuidade de celebrações, rituais, mutirões de trabalho e outros momentos de sociabilidade que reforçam os laços coletivos em torno da

---

<sup>8</sup> Disponível em:

<<https://www.novosparadigmas.org.br/pratica/banco-de-sementes-crioulas-do-povo-xacriaba/>> acesso em 20 de setembro de 2022.

produção de roças; a transmissão destes saberes aos mais jovens, etc, tornando-se de grande relevância para a salvaguarda de patrimônios bioculturais em Minas Gerais.

O cadastro indicou, por meio de perguntas pontuais, a importância que os detentores conferem à questão das sementes e das variedades tradicionais de milho e de mandioca, devendo a elas uma das principais razões de uma farinha de boa qualidade. Portanto, entende-se como de grande relevância a indicação deste registro e o aprofundamento dos estudos a respeito deste bem cultural e consequentes ações de proteção e salvaguarda.

## **5.2 - Indicações para Tombamento**

### **5.2.1 - Tombamento de casas de farinha e de moinhos de milho**

Por meio de questões que versavam sobre os elementos constitutivos das casas de farinha e dos moinhos de milho, o cadastro forneceu algumas indicações a respeito da importância destas estruturas para a manutenção dos saberes envolvidos com a feitura das farinhas. Uma delas foi, por exemplo, o tempo de existência destes espaços, muitos dos quais apresentam mais de 60 anos de idade, o que abre à perspectiva da existência de técnicas construtivas tradicionais e de espaços fortemente integrados às paisagens locais.

Especialmente em relação aos moinhos de milho, há ainda o fato de que algumas localidades ainda mantêm a tradição do moinho movido à força das águas e trituração dos grãos pela fricção de pedras, perfazendo modos tradicionais de processamentos, que podem encontrar-se em risco de perdas e descaracterizações.<sup>9</sup> Já com relação às casas de farinha, observa-se casos específicos de antigas casas de farinha, sobretudo, em regiões da Serra do Espinhaço, tendo por base de construção grandes pedras e tachos.

Tal como foi observado no decorrer deste relatório, estes espaços não se encerram somente em si mesmos enquanto edificações, mas são dimensões materiais da cultura através das quais todo o sistema agroalimentar do milho e da mandioca ocorre. Casas de farinha e moinhos de milho, quando pensados de uma perspectiva sistêmica, integram-se às paisagens culturais dos territórios onde estão localizados, especialmente em áreas rurais, por agregarem valores materiais e imateriais, participando da construção dos ambientes, enquanto cultura. Indicação: Tombamento de casas de farinha da região do distrito de São João da Chapada.

---

<sup>9</sup> Inclusive, a partir da atuação do Grupo de Trabalho montado pelo IEPHA/MG para monitorar os efeitos das chuvas no patrimônio cultural do estado, um moinho de milho foi cadastrado como impactado pelas últimas chuvas, o que mostra a necessidade de se ter um olhar voltado a essas estruturas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este documento não tem a pretensão de ser conclusivo. Ao contrário, o conteúdo construído a muitas mãos durante o período de execução do inventário, abre-se a uma infinidade de possíveis desdobramentos advindos do olhar sistêmico direcionado ao milho e a mandioca, no estado de Minas Gerais. O próprio entendimento do objeto de estudo foi sendo amadurecido e aperfeiçoado ao longo do processo, em função da complexidade inerente ao tema e dos novos olhares direcionados ao patrimônio cultural. Neste sentido, são muitas as possibilidades de abordagem dessas referências culturais pela política de patrimônio cultural de Minas Gerais.

O Cadastro do Patrimônio Cultural foi uma importante ferramenta para a identificação dos aspectos que compõem as distintas dimensões deste sistema, alcançando lugares e pessoas que de outra maneira não seria possível, especialmente no contexto da pandemia de Covid-19 que atravessou a execução dos estudos.

Contudo, para que a construção desta política seja efetivamente participativa e que reflita os anseios dos detentores, é necessário a partir de então, que o Instituto vá aos territórios e atue junto a eles (detentores), seja na continuidade da identificação e dos inventários, seja na produção de registros e de tombamentos, seja na elaboração de ações de salvaguarda, seja na educação para o patrimônio. Isto porque, para as pessoas e grupos que mantêm vivo o sistema agroalimentar do milho e da mandioca como uma referência cultural do estado, seus saberes e modos de fazer já são por eles considerados um patrimônio cultural a ser salvaguardado e protegido.

Neste sentido, e encaminhando para o fechamento, uma das percepções que o cadastro buscou captar se, para aqueles que estão envolvidos com a manutenção do saber-fazer farinhas, os espaços das casas de farinha e dos moinhos de milho são patrimônio cultural. Neste tocante, a quase totalidade das respostas indicaram positivamente, como pode ser observado a seguir:

“Sim, porque a casa de farinha é um espaço antigo e guarda muitas histórias e tradições de geração em geração, sem contar nos materiais antigos usados como as prensas, ralos, tachos. É de grande importância a casa de farinha se tornar um patrimônio cultural, onde deixaremos para as gerações futuras um legado cultural” (cadastro de Córrego Queixada I, município de Ouro Verde de Minas).

“Porque é uma produção artesanal utilizada na nossa culinária, faz parte da tradição e história de muitas famílias do município de São José do Divino

como alimento indispensável para a sobrevivência” (cadastro do município de São José do Divino).

“Porque é uma tradição que vem de família; é uma coisa que eu amo fazer e ter a casa de farinha é muito bom, porque podemos fazer a nossa própria farinha e não deixar a mandioca perder ou ter que comprar farinha de fora” (cadastro da Comunidade Brejinho, município de Coração de Jesus).

“Além de ser tradição da região, as rodas de farinhas são divertidas, unem as famílias, as pessoas contam "causos" e cantam enquanto trabalham. É uma cultura que não deveria acabar, é a melhor época do ano” (cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

“A comunidade mantém tradições e costumes barranqueiros, em seus costumes e causos; o adulto embala a nova geração com causos e contos, as mulheres cantam durante o trabalho de moagem e torra. As lendas do rio são revividas a cada estação” (cadastro da Comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

“É um patrimônio cultural por ser um produto feito ainda de forma artesanal em muitos lugares, serve de ingrediente para tantos tipos de pratos, faz parte da nossa culinária e com certeza ainda vai permanecer na forma mais tradicional devido ao sabor e portanto muito procurada por restaurantes e apreciadores” (cadastro da Comunidade Lagoinha 2, município de Japonvar).

Portanto, quando se observam as justificativas que embasam tal percepção compreende-se que os grupos sociais praticantes tem neste patrimônio mais do que somente cultural, mas biocultural, parte importante de sua memória coletiva, de seus antepassados, de sua relação com o território e com os recursos naturais, de sua identidade, de sua autonomia alimentar, enfim, de seu próprio futuro.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Regina. Patrimonialização das diferenças e os novos sujeitos de direito coletivo no Brasil. In TARDY, Cécile; DODEBEI, Vera (orgs). Memória e novos patrimônios. Marselle: OpenEdition Press, 2015, pp 67-93.

AGUIAR, Amalia Gabriela Rocha; KUBO, Rumi Regina. O que é fazer farinha na comunidade quilombola Uxizal de Mocajuba, Baixo Tocantins, Pará? *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 21, n. 54, p. 871-889, setembro, 2020. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/102919/pdf>> acesso em 01 de agosto de 2022.

ALBUQUERQUE, M. B. B. Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil Colonial. Belém: FCPTN, 2012.

BARGHINI, Alessandro. A difusão do milho na América do Sul pré-colombiana: aspectos ecológicos e antropológicos. 2003. 193. Orientador: Prof. Dr. Walter Alves Neves. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia: Ecossistemas Terrestres e Aquáticos, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

BERNARDES, Brenda Melo Bernardes; BORSAGLI, Alessandro; MARQUES, Sérgio. A Comunidade Quilombola Bom Jardim da Prata em São Francisco/Minas Gerais e os conflitos socioambientais relacionados com o rio São Francisco e imediações. *Revista Cerrados*. Montes Claros: v.19, nº 2; 2021.

BRAGANHOLE, Manuela Valim. Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense. Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Débora Franco Lerrer. 2017. 115. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2017.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. Diálogos das grandezas do Brasil. Brasília: Edições do Senado; 2010. Disponível em: <[https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/573546/000970374\\_Dialogos\\_grandezas\\_Brasil.pdf?sequence=8&isAllowed=y](https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/573546/000970374_Dialogos_grandezas_Brasil.pdf?sequence=8&isAllowed=y)> Acesso em 06 de junho de 2022.

CAMPELO, Douglas Ferreira Gadelha. *Ritual e Cosmologia Maxakali: uma etnografia sobre a relação entre os espíritos-gaviões e os humanos*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Universidade Federal de Minas Gerais, 2009.

CAMINHA. Pero Vaz de. A carta de Pero Vaz de Caminha. Acervo digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <[http://objdigital.bn.br/Acervo\\_Digital/livros\\_eletronicos/carta.pdf](http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf)> Acesso em 05 de junho de 2022.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e Alimentação. *Revista Saúde Pública*, São Paulo, 22: 207-16, 1988. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/S4t6TsTN7SkDsBtzNCwYhZP/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em 20 de setembro de 2022.



CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia da Silva. Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: Retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos. XXI Encontro nacional de geografia agrária. Uberlândia: 2018.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, dez 2015.

CERQUEIRA, Ana Carneiro. O “povo” parente dos Buracos: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro. Orientador: Marcio Goldman. 2010. 373. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 2010.

COIMBRA, Ronaldo Rodrigues et al. Caracterização e divergência genética de populações de milho resgatadas do Sudeste de Minas Gerais. Revista Ciência Agronômica, v. 41, n. 1, p. 159–166, 2010. Disponível em: <<http://ccarevista.ufc.br/seer/index.php/ccarevista/article/view/347>> Acesso em 10 de agosto de 2022.

COSTA, J. B. A. Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.

CUNHA, Manuela Carneiro. Introdução. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional: Patrimônio imaterial e biodiversidade. N. 32, 2005. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev\\_pat\\_n32.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf)> Acesso em 01 de agosto de 2022.

DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Org.). Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, N. 32, 2005. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev\\_pat\\_n32.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf)> Acesso em 20 de setembro de 2022.

FLORÊNCIO, Sônia. (et al). Educação patrimonial: histórico, conceitos e processos. 2 ed. rev. ampl. Brasília: Iphan/DAF/ Cogedip/Ceduc, 2014.

FREYRE, Gilberto. Casa Grande e senzala. 48 ed. Recife: Global Editora. 2003.

GALVÃO, Eduardo; WAGLEY, Charles. Os índios Tenetehara: uma cultura em transição. Rio de Janeiro: Serviço de Comunicação do Ministério da Educação e Cultura. 1961. Disponível em: <<https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/GTL00003.pdf>> Acesso em 20 de julho de 2022.

GANDAVO, Pero de Magalhães. Tratado da terra do Brasil: história da Província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

GIMENES-MINASSE, Maria H. S.G. PARA TURISTA VER (E PROVAR): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 3, n. 2, p. 175, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/6039>> Acesso em 11 de abril de 2022.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org.). História de Minas Gerais: as Minas setecentistas. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. 2.ed. Rio de Janeiro: J. Olympio Ed., 1975.

IEPHA. Dossiê de Registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango. Belo Horizonte, IEPHA, 2018.

IEPHA. Ficha de Inventário de Lugares: Mercado de Januária. Inventário do Rio São Francisco, Belo Horizonte, IEPHA, 2015.

IPHAN. Educação Patrimonial: Inventários Participativos - Manual de Aplicação. Brasília: IPHAN, 2016. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio\\_15x21web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf)> Acesso em 18 de fevereiro de 2022.

IPHAN. Engenho é Patrimônio: Inventário Cultural dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense. Florianópolis, IPHAN, 2019.

LÉRY, Jean de. Viagem à terra do Brasil. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Ed., 1961.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. Mitológicas I. São Paulo: Editora Zahar, 2021.

LIMA, Ana Gabriela Morim; KRAHÔ, Creuza Prumkwyj; ALDÉ, Veronica. Histórias e cantos do milho krahô: as muitas vozes do Cerrado. In: Vozes vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta. OLIVEIRA, Joana Cabral et al. (orgas). São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020, pp. 283-300.

LIMA, D.; STEWARD, A.; RICHERS, B. T. Trocas, experimentações e preferências: um estudo sobre a dinâmica da diversidade da mandioca no médio Solimões, Amazonas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 371–396, ago. 2012. Acesso em 04 de agosto de 2022.

LUCAS, Joana; CAVIGNAC, Julie; MELO, Paula Balduino. Apresentação. Dossiê Patrimônios Alimentares – Processos, Territorialidades e Novos Mercados, n.57, 2021. Disponível em: <[https://doc-0g-5g-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/raceklpl3scoked8boofrvghkep8rp2v/1ho8mvi9ueb0outkl0841n7i2u2efnlh/1658337525000/drive/12949862210927267372/ACFrOgCNsli\\_C2hQ7E6hFZx3ojaz7YzNNhCsANftrHQqfvOqrhCQUCiZ0Uc7l3xQMDPuuJZgm-h0O41mqqkBlAE8GLWigovZSv65sffWxPHnhdPAoH-NzoR9nkTmkATsYJrYK77CWBiwzvn5\\_jC0?print=true&nonce=k7mfmn7bmdd34&user=12949862210927267372&hash=kf73go9nn5s5o8ojv3c1g7pq2sfstd2d](https://doc-0g-5g-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/raceklpl3scoked8boofrvghkep8rp2v/1ho8mvi9ueb0outkl0841n7i2u2efnlh/1658337525000/drive/12949862210927267372/ACFrOgCNsli_C2hQ7E6hFZx3ojaz7YzNNhCsANftrHQqfvOqrhCQUCiZ0Uc7l3xQMDPuuJZgm-h0O41mqqkBlAE8GLWigovZSv65sffWxPHnhdPAoH-NzoR9nkTmkATsYJrYK77CWBiwzvn5_jC0?print=true&nonce=k7mfmn7bmdd34&user=12949862210927267372&hash=kf73go9nn5s5o8ojv3c1g7pq2sfstd2d)> acesso em 20 de julho de 2022.

MAIA, Marta Regina; ANDRADE, Andriza Maria Teodolino. O cinema Maxakali: a narrativa audiovisual como ação política. In: *Revista Mídia e Cotidiano*, Volume 12, Número 1, abril 2018. Disponível em: <<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:3mcVGLq8ijgJ:https://periodicos.uff.br/midiaecotidiano/article/download/9864/6994/40968&cd=8&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>> acesso em 05 de setembro de 2022.

MARIUZZO, Patricia. Por uma cultura brasileira do milho. *Revista Ciência e Cultura*. São Paulo: v.76, nº 01; 2019.

MAXAKALI, Isael; MAXAKALI, Mamey; MAXAKALI, Pinheiro; MAXAKALI, Rafael; MAXAKALI, Suely; MAXAKALI, Totó. *Hitupmã'ax*. Curar. UFMG, 2008.

MELCHIOR, Myriam; SULIS, Marcela. Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do uso simbólico em rituais. *Revista Ingesta*. São Paulo: v.2, nº1; 2020.

MATTOS, P. L. P.; BEZERRA, V. S.. Cultivo da Mandioca para o Estado do Amapá. In: AZEVÊDO, C. L. *Sistemas de Produção*, 2. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2003. Disponível em: <[https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca\\_amapa/index.htm](https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_amapa/index.htm)> Acesso em 20 de julho de 2022

MENASCHE, Renata; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; TEMPASS, Mártin César. Comida para pensar: apresentando um dossiê... *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 2, p. 4-8, jul./dez. 2015.

MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (ed.). *Cultura da mandioca: apostila*. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2014.

OLIVEIRA, Alessandro Roberto. Redes de manivas: circulação de conhecimentos nas práticas indígenas de manejo agrícola na fronteira Brasil-Guiana. *Anais da ReACT - Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia*, v. 3, n. 3, 2017. Disponível em: <<https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/view/2749>> Acesso em 04 de julho de 2022.

OLIVEIRA, L. A. de; MOTTA, J. da S.; JESUS, J. L. de; SASAKI, F. F. C.; VIANA, E. de S. Processamento de aipim e mandioca-brava. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2019. 64 p. il..

OLIVEIRA, Olívia da Silva. “Só quem entende de farinha pode peneirar aqui”: A produção de farinha de mandioca na Aldeia Tenda/Rancharia pelo povo Xakriabá. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso – Formação Intercultural de Educadores Indígenas (Licenciatura em Ciências Sociais e Humanidades), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017

PARANHOS, Paulo. A passagem bandeirante pelo caminho velho das Minas Gerais. Revista da ABRASP. Belo Horizonte: n 11; 2005.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: <[http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto\\_01.pdf](http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf).> acesso em 20 de julho de 2022.

PRADO JR., Caio. Formação do Brasil contemporâneo: colônia. 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães. A economia de Varejo: Agricultura, governo e mercados locais no nordeste de Minas Gerais nos começos do século XX. Anais do IX seminário sobre a economia mineira, Belo Horizonte, 2000.

RODRIGUES, Jaime. De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: Uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. São Paulo: v.37, nº 75; 2007.

SANTILLI, Juliana; CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; KATZ, Esther. Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Brasília/Santa Isabel do Rio Negro (AM): ACIMRN/IRD/IPHAN/UNICAMP-CNPq, 2010.

SANTOS, Antônio Bispo dos. Colonização, Quilombos: modos e significados. Brasília: UNB/INCT/CNPQ, 2015.

SASSATELLI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. Tessituras, V. 3, N. 2, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/5964/4926>> acesso em 06 de junho de 2022.

SILVA, Henrique Ataíde. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2008

SILVA, M. G; SILVA, C. S. Processos educativos e de sociabilidade na prática produtiva de fazer farinha. Rev. Trabalho, Política e Sociedade, Vol. III, nº 04, p.207- 234, jan.jun./2018.

SILVA, P.P. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac; 2005. Vivência: Revista de Antropologia. v. 1, n. 57 (jan./jun. de 2021). Natal: UFRN/DAN/PPGAS, 2021.

SOUZA, Gabriel Soares de. Tratado descritivo do Brasil em 1587. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1988.

STENGERS, Isabelle. No tempo das catástrofes. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

VALENTE, J. A. V. Pequena crônica jesuítica do século XVI. Revista de História, [S. l.], v. 47, n. 96, p. 499-562, 1973. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.rh.1973.132089. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/132089>> Acesso em 06 de junho de 2022.

VARNHAGEN. Francisco Adolfo de. História Geral do Brasil. Rio de Janeiro: Laemmert, 1877. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4825>> acesso em 06 de junho de 2022.

TSING, Anna. Margens Indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. Ilha Revista de Antropologia. 17 (1): 178-201: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 25 de nov. 2015. DOI 10.5007/2175-8034.2015v17n1p177. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.5007/2175-8034.2015v17n1p177>> . Acesso em 15 de março de 2022.

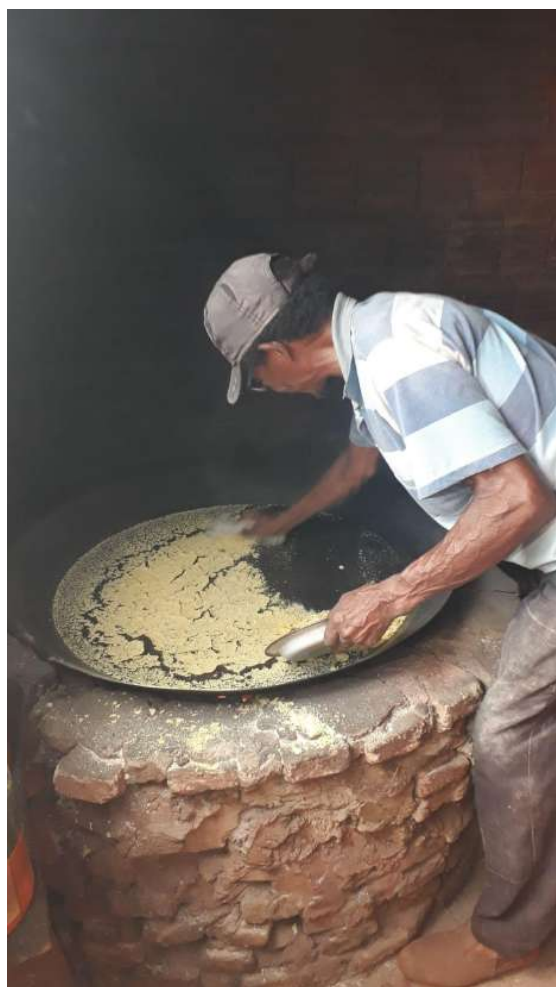
**PATRIMÔNIO BIOCULTURAL**  
**Inventário dos sistemas agroalimentares do**  
**Milho e da Mandioca em Minas Gerais**

**Anexo I - Fichas de Inventário**

**FICHA DE SABERES (OFÍCIOS E MODOS DE FAZER)**

**NOME DO SABER**

Modos de Fazer Farinhas de Milho e Mandioca em Minas Gerais



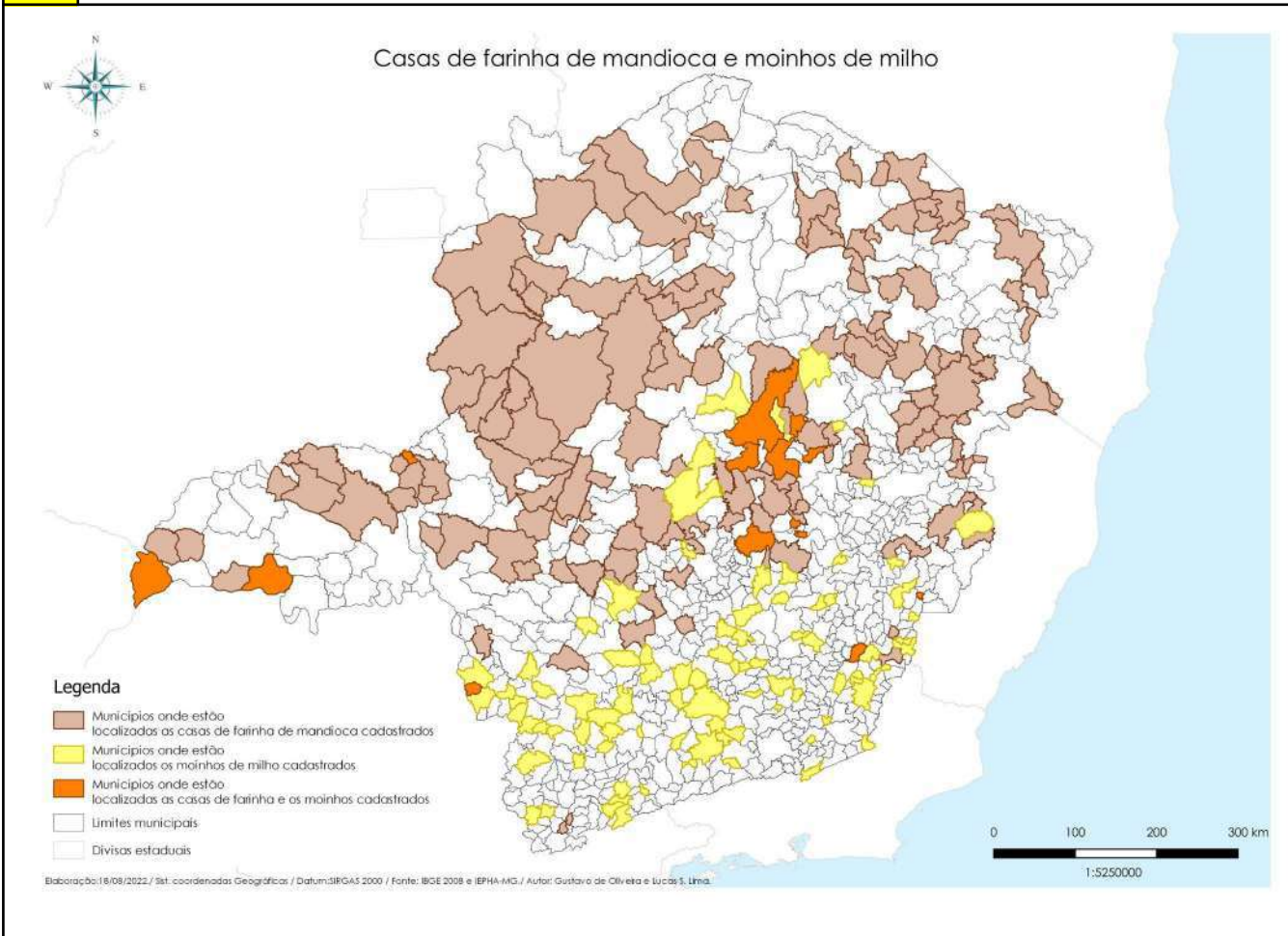
**Figura 1:** Modo de fazer Farinha de Milho  
**Fonte:** Prefeitura de Carneirinhos

**Figura 2:** Modo de fazer Farinha de Mandioca  
**Fonte:** Prefeitura de Papagaios

**01 LOCAL DE REALIZAÇÃO**

Este bem cultural encontra-se disseminado por todas as mesorregiões do estado de Minas Gerais, conforme indicam os dados auferidos pelo Cadastro do Patrimônio Cultural “Moinhos de Milho e Casas de Farinha”. Até o mês de julho de 2022 foram levantadas cerca de 350 casas de farinha de mandioca em 175 municípios do estado, e cerca de 175 moinhos de milho em 118 municípios do estado, o que indica uma ampla presença deste saber no estado.

**02 MAPAS**



**Mapa 1:** Localização das casas de farinha e dos moinhos de milho em Minas Gerais

Fonte: GPCM/IEPHA

**02 RESPONSÁVEIS PELA CONTINUIDADE DO SABER**

A manutenção dos saberes tradicionais relacionados aos modos de fazer farinha de mandioca e de milho e outros subprodutos derivados destas matérias-primas se dá, principalmente, nos contextos e modos de vidas de comunidades agrárias, povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais, assentamentos rurais e agricultores familiares. Os modos de fazer farinhas de mandioca e de milho integram-se à tradição produtiva e alimentar de unidades familiares e/ou de coletividades que encontram-se localizados, sobretudo, nas zonas rurais de municípios de todas as mesorregiões do estado de Minas Gerais.

**04 Matéria-prima**

**Mandioca:**

A raiz da mandioca é a base para o produto final que, neste caso, é a farinha, bem como dos demais subprodutos do processamento deste vegetal. Em vários alimentos encontramos mandioca como





principal insumo no sistema alimentar, constituindo-se, assim, com um item primordial de muitos sistemas culinários. Identifica-se que, majoritariamente, aqueles que produzem as farinhas de mandioca são também os responsáveis pelo processo de cultivo do tubérculo, o que indica que a cultura da mandioca se estende desde à agricultura até os circuitos em que a farinha perpassa do ponto de vista das socialidades (comércio, celebrações, etc). As variedades ou nomes mais populares de mandiocas utilizadas no processo de produção das farinhas são as do tipo: “Cacau”, “branca”, “espora”, “brava” e “vassourinha”. As formas de cultivo tradicionais se destacam e representam uma forma de resistência sistemas produtivos predatórios voltados à agricultura em larga escala.

**Milho:**

Os grãos de milho separados das espigas são a principal matéria-prima para o processamento das farinhas de milho. A partir do levantamento de dados por meio do Cadastro do Patrimônio Cultural, identificou-se cerca de 35 diferentes nomenclaturas dos milhos cultivados nos territórios, que foram citadas pelos respondentes. A variedade de milho que mais aparece no Cadastro é o chamado milho "comum", com destaque também para o milho "híbrido". O milho "transgênico" e o "crioulo" aparecem na mesma proporção de respostas. O chamado milho transgênico é aquele cujo material genético foi modificado pelo cruzamento de materiais genéticos de outras espécies que, de forma natural, não se cruzaram. Já o chamado milho crioulo são variedades tradicionais de grãos repassados entre gerações de agricultores e que não foram apropriados pelas indústrias e geneticamente modificados.

**Obtenção/ Seleção da matéria-prima**

**Mandioca:**

No geral, as famílias e/ou comunidades que possuem casas de farinha para o processamento do alimento plantam a própria mandioca, por meio da seleção das manivas. Neste sentido, o cadastro informa que 61,3% utilizam exclusivamente a própria produção para a feitura da farinha; 23,8% planta parte da mandioca necessária ao processamento, complementado com outras formas de obtenção; 10,6% não plantam a própria mandioca; em 1,9% não foi possível determinar a proveniência da matéria-prima e 2,5% não responderam.

**Milho:**

O milho segue a tendência apresentada pela mandioca. para os produtores de farinhas e outros produtos a base de milho, 45,8% dependem exclusivamente do que plantam; 21,5% associam outras formas de obter seu milho com aquele que eles mesmos plantam; 24,3% não são responsáveis por plantar e colher o milho necessário para a produção; 0,7% não permitiram compreender como são obtidas a matéria-prima. Os que não responderam somam-se 7,6% dos respondentes.

**Instrumentos/Ferramentas**

**Mandioca:**



O processamento da mandioca e do milho em farinhas necessita de uma série de instrumentos e de ferramentas que operam esta transformação da matéria-prima em alimento. Neste tocante, o cadastro informa uma grande diversidade de instrumentos, variando conforme a descrição fornecida pelos respondentes. Porém, de uma maneira geral, compreende-se que a dimensão do processamento da mandioca envolve a utilização de: enxadas para a colheita; sacos, carrinhos de mão, carroças a tração animal, automóveis para o transporte; sacos, balaios, baldes para o armazenamento da matéria-prima; facas, descascadores elétricos para o descasque e raspagem da mandioca; bacias, tanques, buchas e escovas para a higienização da matéria-prima; raladores manuais, desintegradores a motores elétricos; maseiras, gamelas, cochos para colocar a massa; prensas (manuais ou mecânicas) para retirada do líquido e da fécula; telas, tecidos, peneiras, prensas; tachos de cobre acoplados a fornos à lenha ou outros tipos de fornos; colheres de pau; rodos de madeira para mexer a farinha durante a torra; sacos de algodão cru, nylon ou plástico para o armazenamento do produto final.

**Milho:**

Já para o processamento do milho, as principais ferramentas citadas foram: Carrinho de mão; pilão; debulhador de milho; canjiqueira que limpa o milho; peneira; bacia; tambores para o processo de fermentação do milho; tacho; baldes; moinho (de pedra ou elétrico); a roda d'água que move o moinho; caixote de madeira, colheres de madeira, gamela, fornalha com tacho de metal, forno rotativo; rodinhos e pás de madeira para mexer a farinha durante a torrefação; tambores próprios para guardar o milho já moído; sacos de linho; embalagens plásticas para o produto final.

Espaços/ Oficinas	
Direção	
	<p>No geral, as casas de farinha e os moinhos de milho pertencem a determinados(as) proprietários(as) quando estão estabelecidas em contextos produtivos de unidades familiares ou, então, pertencem às comunidades ou às associações, quando o contexto produtivo é coletivo. Com relação à primeira forma, a identificação por meio do cadastro aponta que há casos em que a propriedade do espaço geralmente está relacionada à pessoa que fundou a casa ou aos seus descendentes, o que revela uma tradição familiar arraigada nestes saberes. Neste sentido, muitas das histórias de surgimento das casas de farinhas versam sobre esta ser uma “tradição de família”. No segundo caso, geralmente os espaços são de uso coletivo, não havendo um proprietário específico.</p>
Descrição	
	<p><b>Mandioca:</b> Tradicionalmente, a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado “casa de farinha”, destacando-se na organização espacial um lugar separado para o acondicionamento e descasque da mandioca e o tacho de metal que é esquentado geralmente à lenha. Contudo, foi identificado que do ponto de vista das edificações propriamente dita, não se verifica uma estrutura que seja padronizada para toda a extensão do estado de Minas Gerais, havendo grande variabilidade</p>



na forma como se constituem, tal como os dados do cadastro indicam: “galpões”; “sala grande”; “casa sem paredes”; “estrutura da própria residência”; “área coberta”; “jirau”; “varanda”; “barracão”; “cozinha da casa”, “pequena fábrica”; “quintal da fazenda”; etc.

O cadastro indica três tipos de materiais que predominam na construção dessas edificações: estruturas artesanais em madeira, em alvenaria (seja em concreto, tijolo ou pedra) ou em adobe. O tipo de material que predomina nas construções indicam questões relacionadas à durabilidade da estrutura, transformações, reformas, benfeitorias e mudanças ocorridas nestes espaços ao longo do tempo.

#### **Milho:**

A produção das farinhas de milho é realizada em um espaço denominado “moinho de milho”. Esses espaços costumam estar localizados nos próprios terrenos dos núcleos familiares próximos à residência do proprietário: nos quintais, nos fundos das casas ou em cômodos no interior das mesmas, tal qual despensas. Há entre os seus tipos os moinhos d’água, ou seja, um moinho movido pela energia cinética da movimentação de um curso de água; e aqueles que possuem um moinho movido a energia elétrica ou a diesel. A força que move o moinho é de extrema importância para a estrutura, uma vez que precisam ser construídos próximos a rios, ribeirões, ou demais cursos d’água, geralmente em terrenos mais acidentados.. Esta característica construtiva faz com que seja de extrema importância a garantia deste recurso natural, bem como do próprio território para a continuidade do saber. Também existem os moinhos movidos a eletricidade e a combustível fóssil, mas que demandam muitos gastos de manutenção. O tipo construtivo pode ser de estruturas artesanais em madeira, em alvenaria ou em adobe.

#### **Modo de fazer**

Os modos de fazer farinhas são constituídos por determinadas etapas que, a despeito da existência de particularidades, possuem uma estrutura que pouco varia, como as respostas do cadastro informam. No caso da transformação da **mandioca**, as etapas básicas compreendem:

**Transporte e estocagem:** Após a colheita, o alimento em estado bruto é transportado próximo à casa, em local utilizado para seu armazenamento, que tanto pode ser a céu aberto, como coberto, mas que seja protegido contra ações do tempo e do ambiente (chuva, poeira, animais, etc.).

**Lavagem e descascamento:** As raízes são, então, submergidas em tanques ou bacias de água para retirar-lhes os traços de terra e outras sujeiras para poderem ser descascadas. Este processo geralmente é realizado manualmente com o uso de facas, com grande presença da força de trabalho feminina. Quando automatizada, esta etapa é feita pelos lavadores e descascadores, geralmente construídos em madeira e ou aço inoxidável. O objetivo é a retirada da casca, composta por uma película de cor escura.



**Ralação:** Uma vez que as raízes estão limpas e descascadas, são passadas em raladores que são, em sua maioria, feitos em madeira para redução em ponto de massa, que é acondicionada em recipientes para passar à próxima etapa.

**Prensagem e peneira:** A massa proveniente do processo de ralação é um produto extremamente úmido, sendo necessário prensá-la para a retirada da umidade, diminuindo o tempo do processo da torra. Após ser prensada, a massa é compactada, devendo ser peneirada antes do cozimento. Isto porque a massa forma grumos devido à fécula e seu esfrelamento torna-se necessário para dar uniformidade aos grânulos da farinha.

**Torra:** A transformação da massa em farinha é feita através de seu cozimento. O farelo peneirado é espalhado por um tacho e mexido continuamente por um rodo de madeira, de modo a cozinhá-la de maneira uniforme. O sabor e a textura da farinha dependem diretamente do grau da torra, sendo uma etapa muito importante do processo. Após ficar o tempo necessário, a farinha deve descansar até seu completo resfriamento para, então, ser ensacada.

**Armazenamento:** Após pronta, a farinha geralmente é embalada em pacotes grandes de 30 quilos ou mais, em sacos de algodão cru ou polietileno, ou em sacos plásticos menores e transparentes de 1 a 2 quilos, estando prontas para o consumo e/ou comercialização.

No caso do **milho**, a depender do produto que se pretende extrair, o processo pode envolver a moagem úmida ou a seco, sendo esta última o principal meio para sua transformação em farinha ou fubá. As principais etapas são:

**Transporte e estocagem:** Após a colheita do milho, as espigas são transportadas em automóveis, a pé, em carrinhos de mão, carroças ou a cavalo até o paiol, onde são armazenados, ainda na palha, em sacos, ou em silos. Diferentemente da mandioca, o milho pode permanecer armazenado por mais tempo entre a colheita e o processamento, uma vez que quanto mais seco estiver, melhor será a etapa da moagem.

**Desempalhar e debulhar:** Para ser processado, as espigas devem ser separadas manualmente da palha e, em seguida, os grãos debulhados da espiga para serem conduzidos ao moinho. Geralmente usa-se um debulhador para esta separação, facilitando o trabalho.

**Peneirar:** Após ser separado das espigas, os grãos passam por uma peneira para melhor seleção e limpeza de impurezas. A este processo comumente dá-se o nome de “soprar” o milho na peneira.

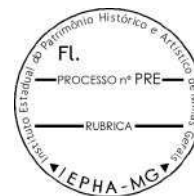
**Moagem:** Os grãos são, então, alocados seja no triturador automatizado, seja em recipientes onde cairão com a trepidação do moinho, quando este é movido a energia da água. Neste segundo caso, a fricção entre as pedras é que são responsáveis pela trituração dos grãos, cujo resultado será depositado em recipientes, geralmente de madeira. Neste tipo de processamento pode-se separar a canjica, o farelo de milho e o fubá. Pode-se, ainda, passar o fubá na peneira, que irá depurar sua granulação.



No processo de moagem úmida, os grãos necessitam ficar imersos em água para passarem por um processo de fermentação, que facilita a separação de suas partes para o processamento dos subprodutos, geralmente, a farinha de beiju e outros

**Torra:** O fubá advindo do processo da moagem pode ser, então, levado ao fogo para ser torrado. Em seguida, é necessário deixá-lo esfriar para então empacotar.

<b>05</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>									
	<b>Procedência do Saber</b>									
	A proveniência dos modos de fazer farinhas de mandioca e de milho se dá através dos saberes de povos indígenas, de comunidades quilombolas e demais comunidades tradicionais, bem como de agricultores familiares.									
	<b>Transmissão</b>									
	Geracional	x	Mestre – Aprendiz	x	Escolar		Coletiva	x	Outros	x
	<b>Modo de Transmissão</b>									
	Tradicionalmente, a transmissão dos saberes que envolvem tanto o cultivo das matérias-primas, como o processamento das farinhas e as dimensões culinárias que tem por base os usos de farinhas de milho e de mandioca, é feita por meio da prática e da observação do saber-fazer, em que os membros mais novos ou que não detêm o conhecimento acompanham os membros mais velhos ou aqueles que são considerados mestres neste ofício, ou seja, coletivamente reconhecidos como sabedores da feitura de farinhas. Os dados do cadastro apontam que, tanto no caso da produção de farinha de milho, como de mandioca, a maioria quase absoluta dos respondentes informou que a aprendizagem dos modos de fazer farinhas se deu através de familiares.									
	<b>Forma de Continuidade</b>									
	As formas de continuidade dos saberes envolvidos com os modos de fazer farinhas de milho e de mandioca estão relacionadas, em primeiro lugar, à manutenção das roças e dos modos de vida ligados ao pertencimento aos territórios, pois para muitos grupos sociais praticantes destes saberes, fazer farinhas está intimamente relacionada à agricultura, ao cultivo e manejo da terra e destas espécies vegetais. Relacionado a isto, está também a questão da manutenção da diversidade genética da mandioca e do milho, que garante a oferta do alimento entre gerações, uma vez que estão adaptadas aos ambientes em que são manejadas. Outro ponto relacionado à questão da continuidade é a própria manutenção dos espaços das "casas de farinhas" e dos "moinhos de milho", como lugares em que as pessoas podem exercer estes saberes cotidianamente. A continuidade da transmissão dos saberes para os mais jovens, é outro ponto ligado à forma de continuidade e, para isso, a valorização dos modos de vida e formas de permanência nos territórios contribui. O incentivo ao consumo das farinhas produzidas em pequena escala é outra importante forma de continuidade do saber, uma vez que este alimento participa da geração de renda de									



muitas famílias e comunidades produtoras. Por fim, destaca-se o fortalecimento das expressões culinárias que têm por base os usos de farinhas de milho e de mandioca em sistemas diversos.

### Transformações

Os padrões de feitura artesanal das farinhas de milho e de mandioca pouco se modificou ao longo dos anos, posto que as etapas dos processos produtivos mantiveram-se os mesmos ao longo dos processos históricos. Contudo, algumas atualizações no que diz respeito aos artefatos e ao maquinário empregado na produção do farináceo são percebidas. Nesse sentido, tem-se os trituradores automatizados de milho e moedores de mandioca, bem como os moinhos de eletricidade e combustível fóssil são percebidos, e as farinheiras. Ainda que sejam aplicadas novas tecnologias, as etapas do processo produtivo permaneceram as mesmas. O processo simbólico, sociocultural, educativo, político e identitário na produção das farinhas possibilitou a construção histórica de uma cultura própria, dotada de sentidos e significados que são mantidos e adaptados às temporalidades, o que justifica a utilização da percepção de que a feitura das farinhas é um ofício vivo.

## 06 COMENTÁRIOS

### Identidade construída em torno da atividade

A identidade que os modos de fazer farinha agregam em torno de si geralmente são aquelas relacionadas aos grupos sociais que praticam a agricultura familiar, aos povos indígenas, as comunidades rurais, as comunidades quilombolas sendo que essa transmissão de saberes, assim como a promoção do reconhecimento dessas práticas em território mineiro, propiciando assim o fortalecimento da identidade cultural.

Por outro lado, o moinho de milho e a casa de farinha revelam, além de toda trama de sociabilidade em torno de sua territorialidade, uma significação identitária que diz respeito a aqueles sujeitos e sujeitas diretamente envolvidos com esse espaço. Ou seja, a relação com a casa de farinha e/ou moinho de milho e a produção dos farináceos, por si só, produz e reforça uma identidade em torno do sistema produtivo do milho e da mandioca. A identidade é construída e fortalecida a partir do processo de fazer a farinha, das sociabilidades que essa produção envolve, as trocas e os saberes da oralidade que perpassam por esse ambiente. O sentimento de coletividade que envolve essas comunidades também deve ser sinalizado como um marcador da construção da identidade dos povos relacionados ao sistema agroalimentar aqui destacado.

Não se pode subjugar os marcadores de gênero que constroem uma aura feminina em todas as dimensões do processo de produção de farinhas. Mesmo que notória a presença masculina nesse sistema, principalmente quando envolve o trabalho de maior força física, vê-se o protagonismo das mulheres em todas as etapas do processo produtivo. As mulheres atuam nas diversas dimensões desse saber, sendo assim, grandes referências na produção e transmissão desse saber.



### Comentários dos detentores

"A farinha pertence à nossa culinária [...] por ser um município que tem sua origem de comunidades quilombolas, e a produção de farinha de mandioca é uma tradição dessas comunidades. Trata-se de uma tradição centenária e que continua presente até os dias atuais, principalmente no meio rural e nas comunidades quilombolas. A casa de farinha do senhor Máximo Francisco de Almeida Neto, tem em torno de 80 anos, foi construída pelo seu pai, o senhor Abrão Francisco, que construiu com a finalidade na produção artesanal da farinha de mandioca. Atualmente a casa é usada para fabricação de farinha e é usada para pequenas reuniões da comunidade e família." (Cadastro do município Ouro Verde de Minas).

"Essa casa começou devido ao fato da farinha de mandioca ser parte da cultura indígena e sua tradição. O Cacique que ocupa uma residência centralizada da aldeia, tem em seu terreiro uma cobertura onde é feita na maioria das noite reuniões entre eles para se contar casos e esquentar fogo, a prática de fazer farinha só agregou mais pessoas uma vez que ali se tornou o ponto onde toda a aldeia se ajunta para fazer a farinha. Sendo o Cacique e seu cunhado os organizadores da casa" (Cadastro da Comunidade Kanaâ Mihay, município de Carmésia).

"A melhor época é nos meses de agosto a fevereiro, após a colheita do milho neste tempo as chuvas são mais frequentes e tem água para movimentar o moinho." (Cadastro do Sítio Santo Antônio, município de Divisa Nova).

"Nossa família também planta e colhe a mandioca. Mas hoje em dia, trabalhamos na meia, onde cada produtor traz sua produção para produzir a farinha na nossa oficina" (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

"Utilizamos o milho crioulo, semente nossa que preservamos." (Cadastro do Sítio Barbosa, município de Sem-Peixe).

"Na época de seca (estiagem) se produz mais farinha porque a mandioca está boa para a colheita, não está ensuada, está enxuta. Na época de verão é mais difícil, a mandioca perde a qualidade e é escassa, porém é neste período que ela ganha preço." (cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara).

"O transporte das mandiocas é realizado por meio dos "burros de cargas", ou então em carros que possuem carrocerias, variando de acordo com a quantidade colhida em cada ocasião. Já o armazenamento se dá próximo a Casa de Farinha, que em poucas horas já estão no forno, se assim não for, a massa fica azeda e não há mais possibilidade de se alcançar um resultado satisfatório." (Cadastro de uma comunidade em São Gonçalo do Rio das Pedras, município do Serro).

"O Quilombo sempre produziu a farinha e seus derivados, antigamente produziam na roda e no forno de barro. Quando chegaram os motores de ralar a mandioca já foi um grande avanço na fabricação. Antes da chegada da farinheira fazia a farinha nas comunidades próximas. A construção da farinheira foi iniciativa da Associação, através de mutirões e apoio do FNS (Fundo Nacional da Solidariedade), foi



construída pela força e determinação da Comunidade Quilombo Marobá dos Teixeiras” (Cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeira, município de Almenara).

"[O moinho] é organizado do lado de fora da casa onde há uma fôrnalha, um paiol onde se estoca os milhos e os utensílios utilizados na produção da farinha. São os próprios donos que construíram os espaços de produção da farinha. (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

### Significados socioeconômicos

O cadastro aponta que a principal destinação da produção das farinhas de milho e de mandioca é o consumo próprio, o que se coaduna com o histórico de surgimento da maioria das casas e moinhos, que eram, inicialmente, para o sustento familiar. Contudo, a farinha é importante fonte de renda para muitas famílias e comunidades que responderam ao cadastro, sendo sua comercialização uma parte importante deste modo de fazer. O produto final, que é artesanal, geralmente está presente no contexto de feiras e mercados locais, bem como em comércios, restaurantes e espaços gastronômicos, quando conseguem ter vazão para este mercado mais externo à comunidade. Por esse ponto, as farinhas de milho e de mandioca integram o sistema culinário mineiro, no qual, esses itens compõem uma gama de preparos, desde quitandas, pratos de mesa, sobremesa entre outros. As farinhas integram também um complexo simbólico em que são utilizadas em festividades religiosas primordiais para a construção da identidade local, como no caso da Festa de Nossa Senhora do Rosário da Chapada do Norte, onde se utiliza do derivado do milho para a produção do tradicional angu. Da mesma forma as farinhas têm importância destacada para as comunidades de religião afro brasileiras, nas quais as farinhas assumem uma série de significados.

## 06 SALVAGUARDA

### Necessidades

Instalações	Manutenção dos espaços físicos, ou seja, das casas de farinha e dos moinhos de milho
Instrumentos	N.A
Matéria-Prima	Garantia de acesso à terra aos pequenos produtores e comunidades tradicionais, que se torna condição essencial para a manutenção do saber; Garantia da continuidade de uso de sementes crioulas;
Pessoal	Integração das novas gerações ao ofício
Formação	Realização de trocas de experiências entre detentores

### Ameaças à continuidade da atividade

Foi pontuado, conforme o cadastro, que as principais ameaças à continuidade destes modos de fazer estão relacionados ao desinteresse das gerações mais novas no que diz respeito à aprendizagem dos modos de fazer farinhas, o que obstaculiza, em alguma medida, a continuidade





das tradições. Também deve-se destacar que o êxodo rural impõe uma dinâmica de obstáculos à cultura das farinhas, visto que muitas vezes os povos do campo afastam-se das áreas rurais, e, conseqüentemente, dos modos de vida e da cultura campesina, vislumbrando melhores condições de vida nas zonas urbanas. Outra questão apontada é a concorrência desleal entre as casas de farinha/ os moinhos de milho com as grandes indústrias, que inviabiliza a comercialização dos itens artesanais.

#### **Ofícios ou técnicas com Necessidade de Documentar/ Proteger**

É necessário documentar todas as etapas deste saber, desde o manejo de sementes crioulas; a produção de roças; as técnicas construtivas de casas e moinhos, bem como das ferramentas; os modos de fazer as farinhas e outros derivados; os momentos de sociabilidades em torno da comida que tem como base as farinhas de milho e de mandioca, etc.

#### **Indicações de ações de salvaguarda**

- Dar continuidade aos processos de identificação, cadastramento, mapeamento e documentação dos universos do “saber-fazer” farinhas de milho e de mandioca nos diferentes territórios do estado, elencando toda sua diversidade em termos produtivos, de matérias-primas, de conformação dos espaços das casas e moinhos, das complexidades envolvidas nos modos de fazer, das idiossincrasias deste sistema agroalimentar e biocultural, etc;
- Promover a valorização destes saberes, dos seus fazedores e das produções artesanais, em contraposição à produção industrial em larga escala;
- Atuar para garantia de acesso aos territórios e, conseqüentemente, aos espaços das roças, casas e moinhos;
- Contribuir para a garantia da diversidade das variedades de mandioca e milho, especialmente de espécies crioulas, dando condições para a produção de farinhas que se vincula a uma identidade territorial/biocultural, com garantia de manutenção dos saberes para as futuras gerações;
- Atuar junto a questão da comercialização e distribuição, especialmente no que diz respeito às normas sanitárias e outras, no sentido de garantir aos pequenos produtores a possibilidade da venda de seus produtos tradicionais;
- Fomentar a questão da transmissão dos saberes aos mais jovens;
- Viabilizar a formação de público consumidor para para farinhas produzidas artesanalmente por pequenos agricultores e comunidades.
  - Promover ações de educação para o patrimônio cultural junto às comunidades e seus detentores, com vistas a estabelecer uma relação dialógica, de fundamental importância para que essas comunidades se apropriem e transmitam esses saberes para as novas gerações, por meio de diálogos, troca de saberes, a partir de uma corrente participativa ou seja, uma construção coletiva e democrática desse saber, estabelecendo assim relações de pertencimento e identidade.

07 ELEMENTOS RELACIONADOS		
Bem Cultural	Categoria	COD/ IPAC
Técnicas construtivas tradicionais de casas e moinhos	EUA	-
Instrumentos e ferramentas artesanais	Bens móveis e integrados	-
Manejo de espécies crioulas de sementes	Saberes	-
Culinária tradicional com base em farinhas de milho e mandioca	Saberes	-
Ofício de cozinheiras, quitandeiras, etc.	Saberes	-

08 ENTREVISTADOS					
01 Nome	Não se aplica (Citações provenientes do Cadastro)				
Data de Nascimento	-	Gênero	-	Registro Sonoro/Visual	-
Descrição	-				

**08 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



Figura 1: Mandioca recém colhida sendo transportada

Figura 2: Colheita da mandioca

Fonte: Prefeitura de Porteirinha/Prefeitura de Limeira do Oeste



**Figura 3:** Milho estocado  
**Fonte:** Prefeitura de Santana do Deserto



**Figura 4:** Grãos de milho debulhados  
**Fonte:** Prefeitura de Carneirinhos



**Figura 5:** Trabalho coletivo de descascar mandioca  
**Fonte:** Prefeitura de Taiobeiras



**Figura 6:** Trabalho familiar no moinho de milho  
**Fonte:** Prefeitura de Divisa Nova



**Figura 7:** Mandioca ralada  
**Fonte:** Prefeitura de Varzelândia



**Figura 8:** Prensagem da massa de mandioca.  
**Fonte:** Prefeitura de Guapé



**Figura 9:** Grãos passando pela moagem  
**Fonte:** Prefeitura de Resplendor



**Figura 10:** Grãos de milho moídos  
**Fonte:** Prefeitura de Jaboticatubas



**Figura 11:** Torra da Farinha de Mandioca.  
**Fonte:** Prefeitura de Verdelândia



**Figura 12:** secagem da farinha de milho flocada  
**Fonte:** Prefeitura de Pedra Dourada



**Figura 13:** prensagem da massa da mandioca em tecido.  
**Fonte:** Prefeitura de São João das Missões.



**Figura 14:** trituração da mandioca e transformação em massa.  
**Fonte:** Prefeitura de Araújos.



**Figura 15:** Moinho de milho.  
**Fonte:** Prefeitura de Paraguaçu.



**Figura 16:** Secagem da massa de mandioca.  
**Fonte:** Prefeitura de Guapé.



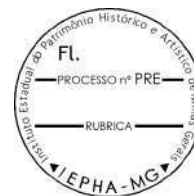
**Figura 17:** Casa de farinha.  
**Fonte:** Prefeitura de Conselheiro Pena.



**Figura 18:** Reunião festiva em uma casa de farinha.  
**Fonte:** Prefeitura de Itabira.



**Figura 19:** Farinhas embaladas  
**Fonte:** Prefeitura de Ubaporanga.



**10 REFERÊNCIAS**

IEPHA. Cadastro do Patrimônio Cultural: “Inventário da Cultura alimentar relacionada às farinhas de milho e mandioca em Minas Gerais. Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha”. 2019.

**11 DOCUMENTOS ANEXOS**


Fotografias	Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha
Vídeos	Não se aplica
Áudios	Não se aplica
Mapas	GPCM/IEPHA
Transcrições	Não se aplica

**12 FICHA TÉCNICA**

Levantamento	Gerência de Identificação e Pesquisa
Elaboração	Gerência de Identificação e Pesquisa
Revisão	Gerência de Identificação e Pesquisa
Data da elaboração	Agosto a Setembro de 2022



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	Modo de fazer farinha de mandioca						<b>IPAC/MG</b>			
Município/s	Pará de Minas	<b>Distrito</b>		Torneiros						
Endereço	Rua João Máximo, 1813									
GPS		<b>Long. UTM</b>		<b>Lat. UTM</b>		<b>Urbano</b>		<b>Rural</b>	X	
										
<b>Figura 1:</b> Processo de produção da farinha de mandioca em fase de torra. <b>Fonte:</b> GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.										

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Farinha de Mandioca				X	
Outras denominações	Não há.		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
Não há um período específico para o plantio da mandioca, sendo cultivada continuamente. Contudo, em períodos de chuva fortes a produção de farinha diminui, pois as estradas se tornam intransitáveis e o transporte da mandioca do local de plantação à casa de farinha fica impossibilitado.						

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

O início da povoação que originou a atual cidade de Pará de Minas remonta ao final do século XVII, época de grande fluxo de bandeiras paulistas à procura de ouro na região, área compreendida entre os Rios Pará, Paraopeba e São João. Essas terras pertenciam a Manuel de Borba Gato que, como Guarda-mor, as distribuiu em concessões para minerar. Entre a concessão das Minas do Morro do Mateus Leme e a concessão das Minas de Domingos Rodrigues do Prado, atual Pitangui, surgiram muitas fazendas.

No decorrer das viagens foi estabelecido um ponto de repouso às margens do ribeirão Paciência. Nesse local, desenvolveu-se um núcleo populacional, no qual havia um mercador português de nome Manoel Batista, alcunhado "Pato Fofó" por conta de seu peso e de sua vaidade de querer passar por um homem de grandes posses. Em decorrência de tal apelido, o lugar ficou conhecido como "Patafufio" ou "Patafufo".

O marco oficial da história do município pode ser observado na elevação de Pitangui à categoria de Vila de Nossa Senhora da Piedade de Pitangui, em 06 de fevereiro de 1715, uma vez que o povoado de Patafufo pertencia ao território de Pitangui.

Em 1848 o Presidente da Província de Minas Gerais, sr. Bernardino José de Queiroga, por Lei Provincial nº 386, de 09 de Outubro, elevou o arraial de Patafufo à categoria de Vila, com a denominação de Vila do Patafufio, abrangendo o seu território e os de Santana do São João Acima, Mateus Leme, São Gonçalo e Santo Antônio do São João Acima. No entanto, os seus habitantes não construíram os edifícios da Câmara, Conselho de Jurados e da Cadeia, conforme exigência da lei, e a Vila do Patafufio não foi instalada. Em 31 de maio de 1850, pela Lei Provincial Nº 472, a vila foi suprimida, voltando o território a pertencer ao Município de Pitangui.

Satisfeitas as exigências legais, em 08 de junho de 1858, a Lei Provincial nº 882 veio restaurar a Vila, sendo chamada de Vila do Pará e a denominação da paróquia foi alterada para Nossa Senhora da Piedade do Pará. A Vila do Pará foi instalada em 20 de Setembro de 1859 pelo Presidente da Câmara Municipal de Pitangui, Dr. Francisco de Campos Cordeiro Valadares. O primeiro Presidente da Câmara e Agente Executivo foi o Alferes Francisco de Assis dos Santos Reo, empossado no mesmo dia.

Após constantes alterações em seu status de vila e a ligação com Pitangui, a localidade foi elevada à categoria de cidade em 5 de novembro de 1877, com a Lei nº 2416, sendo nomeada como Cidade do Pará. Por força da Lei nº 806, de 22 de Setembro de 1921, o município passou a denominar-se Pará de Minas, nome que se estende à sua sede. O nome "Pará" é uma referência ao maior rio que passava pela cidade.

Atualmente, o município possui sete distritos: a sede; Carioca; Ascensão e Córrego do Barro; Torneiros; Tavares (o distrito teve sua denominação alterada para "Tavares de Minas" em 16.09.2004, pela Lei Municipal nº 4416) e Bom Jesus do Pará.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A casa de farinha do senhor Jésus Rodrigues Galvão, responsável pelo local e pela produção, existe há pelo menos 5 anos. O espaço foi herdado do irmão do atual proprietário, o qual construiu um barracão improvisado e, com o auxílio desse irmão, a produção começou e a casa de farinha se estabeleceu no mercado, apesar das dificuldades iniciais.

As tarefas do processo produtivo são divididas entre os familiares, sendo eles a neta e a esposa do sr. Jésus. No entanto, a produção também funciona pelo sistema de meia/parceria. Em geral se utilizam a mandioca cacau manteiga e a mandioca e se produz tanto farinha fina como grossa.

[inserir mais detalhes ao transcrever a entrevista com o sr. Jésus]

O sr. Jésus, portanto, por meio de sua produção, continua uma antiga tradição de produção de farinha, presente há séculos no Brasil.

Diz-se frequentemente que a culinária "típica" mineira foi constituída por processos históricos, sociais e culturais que remontam o início da formação do Estado, passando pelo período da mineração e posteriormente, pelo de ruralização, quando a economia mineira fixou-se nas fazendas. Contudo, é

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

importante ressaltar que, conforme apontou Câmara Cascudo, um dos principais produtos consumidos no Brasil, a mandioca, tem sua raiz fixada na cultura alimentar indígena. (CASCUDO,1983)

Em diversos relatos de viajantes observou-se que antes da chegada dos portugueses, a mandioca já era um alimento extensamente consumido pelos índios, e que fazia parte do seu costume a produção da farinha. Em 1557, o francês Jean de Léry, descreveu que o modo de preparo da farinha pelos indígenas se iniciava com a plantação da mandioca, que posteriormente tinha sua raiz arrancada pelas índias. Segundo o autor, “secando-as ao fogo no *moqué*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arrançadas em uma peça chata de madeira (como ralamos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve.” (LÉRY, 1889, p. 194)

Ao longo dos anos, a farinha de mandioca foi se tornando um dos principais alimentos de toda a população colonial, devido à escassa produção de alimentos vivenciada durante os séculos XVII e XVIII. Segundo Hugo Moreira (2010), em meados de 1700, os criadores de gado e produtores rurais fixados ao longo Rio São Francisco contribuíram com o abastecimento da sociedade mineradora, propiciando o surgimento de um modelo culinário que priorizava a utilização de produtos nativos, como o milho e a mandioca, e a sua conservação por um intervalo de tempo maior.

Com isso, os derivados desses produtos: a farinha de mandioca, de milho e o fubá, foram amplamente utilizados, garantido o sustento e a durabilidade dos alimentos. A farinha de mandioca foi rapidamente inserida nos pratos da população das Minas e das Gerais, sendo encontrada na paçoca, alimento que servia aos bandeirantes durante suas entradas no sertão, feito com a mistura da farinha à carne seca socadas em pilão, no feijão tropeiro, no tutu de feijão, no pirão e nas farofas.

De acordo com Maria Pinto (2003), a mandioca ainda hoje, é o mantimento mais popular da culinária brasileira em âmbito nacional, sendo utilizado com maior intensidade nas regiões onde a população possui uma identidade cultural vinculada aos alimentos feitos com o produto. Conforme a autora, a cultura alimentar indígena estendeu-se ao longo dos tempos, sofrendo transformações tanto no modo de fazer, quanto na sua aplicabilidade. No entanto, a farinha mantém-se como parte da tradição alimentar de diversas regiões do Brasil, sendo que na região sertaneja seu consumo e sua característica cultural são mais intensas.

O escritor Carlos Lacerda apontou que nas cidades situadas às margens do Rio São Francisco, a farinha compõe o alimento de sustentação dos ribeirinhos. Segundo o autor, entre os ribeirinhos, não havia o hábito de comer verduras; assim, as bases alimentares – peixe e carne – estavam sempre vinculadas à farinha, destacando que o sustento dessa população se dava na disposição: “carne-com-farinha-peixe-com-farinha” (1964, p. 105 a 107).

Atualmente a farinha de mandioca ainda faz parte dos hábitos alimentares cotidianos e de diversas receitas típicas das regiões sertanejas. Além disso, o alimento também é frequentemente misturado ao leite, ao café e a rapadura ralada. Tradicionalmente, a farinha é produzida em “casas de farinha”, locais onde se faz todo o processo de transformação da raiz da mandioca em farináceo.

**04** **DESCRIÇÃO**

A fabricação da farinha do sr. Jésus pode ser dividida nas seguintes etapas:

1 - **Descascar e lavar:** com a matéria-prima à disposição, vinda de um caminhão que distribui as mandiocas de agricultores da região, inicia-se o processo de descascamento, tarefa realizada em uma casa, ao lado da casa de farinha. Esse processo é feito pelo proprietário do espaço ou por uma vizinha dele, a qual é paga para realizar esse serviço. Com o auxílio de uma faca, retira-se a casca, as quais são depositadas no chão da casa. As mandiocas descascadas são acumuladas em cima das cascas ou em bacias de plástico. As mandiocas selecionadas são então lavadas na casa de farinha e são deixadas de molho em uma bacia grande cheia de água por um dia. Esse processo é contínuo e é realizado pela esposa do proprietário.

2 - **Ralar:** depois de descascadas e limpas, as mandiocas são raladas em um ralo elétrico.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

3 - **Prensagem da massa e peneiragem:** a massa lavada é prensada numa estrutura construída pelo próprio sr. Jésus para se retirar o máximo de água restante e facilitar o processo de secagem, sendo deixada ali por um dia. A água aos poucos vai sendo drenada e escorre ao lado do equipamento. Depois de seca, a massa é peneirada e armazenada em garrafas.

5 - **Secagem e torra:** a massa de mandioca é colocada no forno, construído artesanalmente, em formato redondo e com uma mesa de barro, que é alimentado por lenha inserida na “boca” do forno. É importante aquecer o forno até o ponto ideal. Nesse momento, o sr. Jésus mexe a farinha continuamente com o auxílio de uma pá de madeira de cabo longo, similar a uma enxada.

6 - **Ensacamento:** após ser torrada e resfriada em temperatura ambiente por um dia, a farinha é ensacada em sacos de “nylon” e armazenada.

**Extensão da Atividade na Região**

A atividade se estende principalmente nas zonas rurais do município de Pará de Minas.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Os procedimentos técnicos básicos na produção da farinha consistem em descascar, lavar, ralar, prensar a massa, secar, torrar e, após o resfriamento, ocorre o ensacamento.

**Transformações e Permanências**

Em geral há poucas transformações no modo de produzir farinha. O processo da prensa de farinha foi ligeiramente modificado por conta da estrutura da prensa que foi modificada pelo proprietário da casa de farinha.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição do espaço**

Tradicionalmente a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado: “casa de farinha”, destacando-se na organização espacial o forno de pedra à lenha. Embora a maioria dos produtores possua a sua própria fábrica de farinha, tal qual o sr. Jésus, muitos deles não contam com essa facilidade. Nesses casos, o produtor procura alguém que tenha em sua propriedade, uma estrutura necessária para o processo de produção da farinha, e assim, trabalham em um sistema conhecido como “meia”, isto é, metade da produção fica para o agricultor que plantou a mandioca e a outra metade para o proprietário da “casa de farinha”.

O sr. Jésus produz sua farinha para consumo próprio e para venda na região, mas também há o sistema de meia em sua casa de farinha.

**Endereço**

As casas de farinha estão instaladas em diversas localidades no município de Pará de Minas.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana			Fabricação da farinha	Sem referência.

**Matérias Primas**
**Mandioca**

Descrição	A mandioca é um vegetal de origem sul-americana distribuída na região tropical. É um dos principais alimentos do Brasil, possui qualidades nutritivas, com a particularidade de ter um veneno em algumas de suas variedades.
Procedência	Natureza.
Forma de Aquisição	Agricultores da região transportam a mandioca para a casa de farinha com um caminhão.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

Uso	Produção de farinha.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A obtenção da mandioca se dá preferencialmente em estações não chuvosas.
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>	
Prensa, ralador, tanque, forno, sacos para embalagem.	

<b>05 ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Tutu	Culinária	Comida	-	-
Tropeiro	Culinária	Comida	-	-
Paçoca	Culinária	Comida	-	-
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Lugar	-	-
Forno a lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Peneira	Artefato	Utensílio	-	-
Ralador	Artefato	Utensílio	-	-
Prensa	Artefato	Equipamento	-	-

<b>06 FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>									
<b>Procedência do Saber</b>									
O modo de fazer farinha é antigo na cultura alimentar brasileira e era realizado inicialmente pelos indígenas e transmitido às demais gerações ao longo dos tempos. Na narrativa do entrevistado, viu-se que os saberes relacionados com o modo de fazer farinha foram obtidos por meio da transmissão oral repassada pelo seu irmão e demais familiares.									
<b>Transmissão</b>									
Pais – Filhos		Mestre – Aprendiz		Escolas		Grupos		Outros	X
<b>Modo de Transmissão</b>									
O processo de produção da farinha de mandioca é repassado aos mais jovens por meio da oralidade, e na vivência na prática nas casas de farinha.									
<b>Forma de Continuidade</b>									
O sr. Jésus, proprietário da casa de farinha, pretende transmitir os seus saberes para demais familiares e assim continuar a tradição da produção de farinha de mandioca.									
<b>Transformações</b>									
Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das farinhas, pois como fazem diversos mestres dos saberes populares, o modo de fazer farinha de mandioca ainda é tradicionalmente oral.									

<b>07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>									
Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									
<b>Participação turística</b>									
O saber associado ao modo de fazer farinha de mandioca não se constitui como item turístico. Indiretamente há uma ligação, visto que, a farinha é utilizada em diversos pratos típicos mineiros, tais como feijão tropeiro, paçoca, beiju, tutu de feijão, farofa, etc.									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>	
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>	
	<p>Observa-se que a identificação dos agentes produtores com o ofício está diretamente ligada à tradição da farinha de mandioca nos hábitos alimentares da sociedade da região bem como ao seu valor comercial.</p>	
	<b>Possibilidade de continuidade</b>	
	<p>Ainda que o sr. Jésus seja um dos poucos produtores de farinha de mandioca conhecidas da região, há possibilidade de continuidade dessa tradição, já que o entrevistado demonstrou a intenção de transmitir o saber para demais familiares. No entanto, o produtor depende de agricultores que cultivam a mandioca, e, caso tal cultivo diminua ou acabe, a produção de farinha possivelmente será impossibilitada.</p>	
<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Construção de Casas de farinha para produtores que não possuem.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio da mandioca.
	Pessoal	Incentivar a participação dos jovens no ofício.
	Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.
	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do produto, e viabilizar melhorias na comercialização da farinha em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos regionais.
	<b>Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger</b>	
	<p>É necessário registrar o modo de fazer os alimentos originados com a farinha de mandioca, tais como a tapioca e o beiju.</p>	
	<b>Comentários do elaborador</b>	
	Não se aplica	
	<b>Comentários dos Entrevistados</b>	
	inserir transcrição da entrevista.	
	<b>Significados socioeconômicos</b>	
	<p>A farinha de mandioca é comercializada em diversos estabelecimentos da região. Além do sentido tradicional da cultura popular, a produção da farinha de mandioca garante o sustento de muitas famílias da região de Pará de Minas.</p>	

<b>09</b>	<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>	
	<p>Promover registros audiovisuais para documentar todas as etapas do modo de produção artesanal da farinha de mandioca, especialmente os realizados em casas de farinha artesanais. Essa ação pode garantir a proteção e salvaguarda da tradição de saberes e ofícios envolvidos na produção da farinha. Sugere-se ainda, inventariar a casa de farinha e o modo de fazer tapioca, processo vinculado à produção da farinha.</p>	

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>							
01	Nome	Jésus Rodrigues Galvão	Tipo	Produtor rural				
	Nascimento	Pará de Minas	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
	Jésus é produtor rural e irmão do antigo proprietário da casa de farinha.							

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

Contato

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Preparação da farinha de mandioca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Biblioteca Nacional (Brasil)



**Figura 3:** Mandioca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Spix, Johann Baptist von, 1781-1826. Atlas zur Reise in Brasilien



**Figura 4:** Secagem da mandioca

**Fonte:** GIP (Marina Oliveira)/IEPHA-2019.



**Figura 5:** Mandiocas descascadas.

**Fonte:** GIP (Leticia Vasconcellos)/IEPHA-2019.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**


**Figura 6:** Sr. Jéus mostrando a prensa.  
**Fonte:** GIP (Marina Oliveira)/IEPHA-2019.



**Figura 7:** Mandioca de molho.  
**Fonte:** GIP (Leticia Vasconcellos)/IEPHA-2019.



**Figura 8:** Forno com farinha.  
**Fonte:** GIP (Leticia Vasconcellos)/IEPHA-2019.



**Figura 9:** Farinha pronta e estocada.  
**Fonte:** GIP (Leticia Vasconcellos)/IEPHA-2019.

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Acervo IEPHA/MG
Vídeos	Não se aplica
Áudio	Não se aplica.

13 REFERÊNCIAS	
INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agraria. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.	
CORÇÃO, Mariana. <i>A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo</i> . Estud. hist. (Rio J.) vol.25 no.50 Rio de Janeiro July/Dec. 2012. Disponível em: < <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&amp;script=sci_arttext">http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&amp;script=sci_arttext</a> >. Acesso em 13 de ago. 2014.	



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

<p>COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i>. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.</p>
<p>COUVEN, F. W. Mandioca. Muenchen [Alemanha]: <i>Gedruckt bei M. Lindauer, 1823-1831. 1 grav, litografia, pb, 46 x 59</i>. Disponível em: &lt;<a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg</a>&gt;. Acesso em 26 mar. 2013.</p>
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.</p>
<p>LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: o Rio São Francisco</i>. Rio de Janeiro: Record, 1964.</p>
<p>LÉRY, Jean de. <i>História de uma viagem feita à terra do Brasil</i>. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.</p>
<p>PINTO, Maria Dina Nogueira. <i>Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural</i>. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: &lt;<a href="http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf">http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf</a>&gt;. Acesso em 08 maio 2013.</p>
<p>RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.</p>
<p>RUGENDAS, Johann Moritz. <i>Préparation de la racine de mandiocca</i>. Paris [França]: Engelmann, 1835. Disponível em: &lt;<a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg</a>&gt;. Acesso em 26 mar. 2013.</p>
<p>SILVA, Teodomiro Pedro da. <i>Modo de Fazer de farinha</i>. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>
<p>SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i>. 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.</p>
<p>TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i>. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em &lt;<a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a>&gt; . Acesso em 04 dez. 2012.</p>
<p>IBGE. Pará de Minas. Disponível em: <a href="https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/para-de-minas/historico">https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/para-de-minas/historico</a>. Acesso em: 18 dez. 2019.</p>
<p>CAMPOS, Ana Maria. Museu Histórico de Pará de Minas. Disponível em: <a href="http://www.musпам.com.br/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=65&amp;Itemid=69">http://www.musпам.com.br/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=65&amp;Itemid=69</a>. Acesso em: 18 dez. 2019.</p>

14	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Vídeos	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Transcrição	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Levantamento	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Elaboração	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Revisão	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>							
Denominação	MODO DE FAZER FARINHA DE MANDIOCA					IPAC/MG	5322	
Município/s	Manga	Distrito	Sede/ Manga					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré							
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Processo de produção da farinha de mandioca em fase de torra.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Farinha de Mandioca				X	
Outras denominações	Não há.		Nível de integração			

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

		Comunidade	Oficial	Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>				
<p>A periodicidade da produção está diretamente vinculada ao plantio da mandioca, que demora em torno de 10 a 16 meses para ser colhida. Não há um período específico para o plantio da mandioca, sendo cultivada continuamente. Contudo, alguns produtores preferem plantá-la em novembro, no início da estação chuvosa, interrompendo a produção de farinha durante “período das águas”.</p>				

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
-----------	--------------------------------

O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

<b>03</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>
-----------	---

Diz-se frequentemente que a culinária “típica” mineira foi constituída por processos históricos, sociais e culturais que remontam o início da formação do Estado, passando pelo período da mineração e posteriormente, pelo de ruralização, quando a economia mineira fixou-se nas fazendas. Contudo, é

## PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

## SABERES E OFÍCIOS

importante ressaltar que, conforme apontou Câmara Cascudo, um dos principais produtos consumidos no Brasil, a mandioca, tem sua raiz fixada na cultura alimentar indígena. (CASCUDO,1983)

Em diversos relatos de viajantes observou-se que antes da chegada dos portugueses, a mandioca já era um alimento extensamente consumido pelos índios, e que fazia parte do seu costume a produção da farinha. Em 1557, o francês Jean de Léry, descreveu que o modo de preparo da farinha pelos indígenas se iniciava com a plantação da mandiocca, que posteriormente tinha sua raiz arrancada pelas índias. Segundo o autor, “secando-as ao fogo no *moquém*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arranjadas em uma peça chata de madeira (como ramos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve.” (LÉRY, 1889, p. 194)

Ao longo dos anos, a farinha de mandioca foi se tornando um dos principais alimentos de toda a população colonial, devido à escassa produção de alimentos vivenciada durante os séculos XVII e XVIII. Segundo Hugo Moreira (2010), em meados de 1700, os criadores de gado e produtores rurais fixados ao longo Rio São Francisco contribuíram com o abastecimento da sociedade mineradora, propiciando o surgimento de um modelo culinário que priorizava a utilização de produtos nativos, como o milho e a mandioca, e a sua conservação por um intervalo de tempo maior.

Com isso, os derivados desses produtos: a farinha de mandioca, de milho e o fubá, foram amplamente utilizados, garantido o sustento e a durabilidade dos alimentos. A farinha de mandioca foi rapidamente inserida nos pratos da população das Minas e das Gerais, sendo encontrada na paçoca, alimento que servia aos bandeirantes durante suas entradas no sertão, feito com a mistura da farinha à carne seca socadas em pilão, no feijão tropeiro, no tutu de feijão, no pirão e nas farofas.

De acordo com Maria Pinto (2003), a mandioca ainda hoje, é o mantimento mais popular da culinária brasileira em âmbito nacional, sendo utilizado com maior intensidade nas regiões onde a população possui uma identidade cultural vinculada aos alimentos feitos com o produto. Conforme a autora, a cultura alimentar indígena estendeu-se ao longo dos tempos, sofrendo transformações tanto no modo de fazer, quanto na sua aplicabilidade. No entanto, a farinha mantém-se como parte da tradição alimentar de diversas regiões do Brasil, sendo que na região sertaneja seu consumo e sua característica cultural são mais intensas.

O escritor Carlos Lacerda apontou que nas cidades situadas às margens do Rio São Francisco, a farinha compõe o alimento de sustentação dos ribeirinhos. Segundo o autor, entre os ribeirinhos, não havia o hábito de comer verduras; assim, as bases alimentares – peixe e carne – estavam sempre vinculadas à farinha, destacando que o sustento dessa população se dava na disposição: “carne-com-farinha-peixe-com-farinha” (1964, p. 105 a 107).

Atualmente a farinha de mandioca ainda faz parte dos hábitos alimentares cotidianos e de diversas receitas típicas das regiões sertanejas. Além disso o alimento também é frequentemente misturado ao leite, ao café e a rapadura ralada. Tradicionalmente, a farinha é produzida em “casas de farinha”, locais onde se faz todo o processo de transformação da raiz da mandioca em farináceo.

### 04 DESCRIÇÃO

A farinha de mandioca é produzida com auxílio de membros da família, amigos, vizinhos ou pessoas que trabalham em troca de “pratos de farinha”, neste caso, a farinha torna-se moeda entre os produtores.

Necessita-se no mínimo de sete pessoas no trabalho de processamento da farinha, com o envolvimento de homens e mulheres. Geralmente, a mandioca chega à casa de farinha por meio de carroças

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

puxadas por animais, sendo colocada sob uma lona preta para protegê-la do contato direto com o solo. A carga de mandioca é depositada embaixo das árvores que fornecem sombra para que as pessoas possam dar início ao processo de produção. A fabricação da farinha pode ser dividida nas seguintes etapas:

1 - **Descascar e lavar:** com a matéria-prima à disposição, inicia-se o processo de descascar as mandiocas, tarefa realizada por diversas pessoas que se sentam ao redor dos amontoados de mandioca. Com o auxílio de uma faca, geralmente retira-se a casca e a entrecasca. As mandiocas descascadas são lavadas no mesmo local, com o auxílio de uma bacia cheia d'água e, em seguida, são agrupadas sob a lona. Esse processo é contínuo e usualmente é realizado por mulheres. Nessa fase as pessoas conversam e se interagem durante um longo período de trabalho, até que toda a mandioca esteja descascada e lavada.

2 - **Ralar:** depois de descascadas e limpas, as mandiocas são raladas em máquina movida a óleo diesel, denominada desintegrador. Aos poucos, as raízes são colocadas na máquina e, depois de trituradas, se tornam uma massa úmida e cheia de fibras. Essa massa é depositada em coxos para dar sequência ao processo.

3 - **Lavar a massa:** a massa ralada deve ser lavada em coxos, pelo menos duas vezes. Acrescenta-se água à massa e, em seguida, separa-se a fibra da mandioca por meio do uso de peneiras forradas com tecidos de algodão ou com sacos de algodão que são torcidos com a massa dentro. A água dessa lavagem dá origem à tapioca.

4- **Prensagem da massa:** a massa lavada é prensada para se retirar o máximo de água restante e facilitar o processo de secagem. A massa é colocada em sacos de algodão e, novamente os sacos são torcidos manualmente.

5 - **Secagem e torra:** depois de extraída a umidade da massa, ela é retirada dos sacos de algodão e depositada em coxos. Em seguida, a massa é levada para uma mesa de madeira, onde é peneirada, com o objetivo de separar a farinha fina da crueira (massa grossa). A farinha peneirada é novamente colocada em coxos, local onde permanece à espera da torra. Posteriormente é levada ao forno, construído artesanalmente, em formato redondo e com uma mesa de barro, que é alimentado por lenha inserida na “boca” do forno. Nesse momento porções de farinha peneiradas são inseridas no forno para se retirar o que ainda restar de umidade e para torrâ-la. A farinha permanece no forno até que atinja o ponto certo. Nesse processo uma pessoa fica responsável por mexer a farinha continuamente com o auxílio de uma pá de madeira, similar a uma enxada.

6 - **Ensacamento:** após ser torrada e resfriada em temperatura ambiente, a farinha é ensacada em sacos de “nylon” e armazenada.

**Extensão da Atividade na Região**

A atividade se estende principalmente nas zonas rurais do município de Manga.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Os procedimentos técnicos básicos na produção da farinha consistem em ralar, lavar e prensar a massa, secar, torrar e após o resfriamento, ocorre o ensacamento.

**Transformações e Permanências**

Em geral há poucas transformações no modo de produzir farinha. Alguns dos processos foram alterados, seguindo os recursos tecnológicos que otimizaram a produção. Um desses processos é o de ralar a mandioca, que antes era realizado por meio do bolinete e atualmente foi substituído pelo desintegrador. Observa-se, no entanto, que a estrutura e essência do saber permanecem as mesmas.

**Espaços/ Ateliê**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

**Descrição do espaço**

Tradicionalmente a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado: “casa de farinha”, com uma estrutura física bastante tradicional, destacando-se os coxos de madeira e o forno de pedra à lenha. Embora a maioria dos produtores possua a sua própria fábrica de farinha, muitos deles não contam com essa facilidade. Nesses casos, o produtor procura alguém que tenha em sua propriedade, uma estrutura necessária para o processo de produção da farinha, e assim, trabalham em um sistema conhecido como “meia”, isto é, metade da produção fica para o agricultor que plantou a mandioca e a outra metade para o proprietário da “casa de farinha”.

**Endereço**

As casas de farinha estão instaladas em diversas localidades no município de Manga.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana			Fabricação da farinha	Sem referência.

**Matérias Primas**

**Mandioca**

Descrição	A mandioca é um vegetal de origem sul-americana distribuída na região tropical. É um dos principais alimentos do Brasil, possui qualidades nutritivas, com a particularidade de ter um veneno em algumas de suas variedades.
Procedência	Natureza.
Forma de Aquisição	Plantação própria ou de terras vizinhas.
Uso	Produção da farinha.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A obtenção da mandioca se dá preferencialmente no início da estação chuvosa.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Desintegrador, utilizado para ralar a mandioca.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Beiju	Culinária	Comida	-	-
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Forno a lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Peneira	Artefato	Utensílio	-	-
Ralador	Artefato	Utensílio	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

**Procedência do Saber**

O modo de fazer farinha é tradicional em nossa cultura alimentícia, realizada inicialmente pelos indígenas e transmitida às demais gerações ao longo dos tempos. Na narrativa dos entrevistados, viu-se que

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

os saberes relacionados com o modo de fazer farinha foram obtidos por meio da transmissão oral repassada pelos seus antepassados.									
<b>Transmissão</b>									
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
<b>Modo de Transmissão</b>									
O processo de produção da farinha de mandioca é repassado aos mais jovens por meio da oralidade, e na vivência na prática nas casas de farinha.									
<b>Forma de Continuidade</b>									
A transmissão do modo de fazer farinha de mandioca mantém-se como uma atividade costumeira da região de Manga, pois os produtores e donos das casas de farinha repassam seus saberes no cotidiano, enquanto produzem o alimento.									
<b>Transformações</b>									
Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das farinhas, pois como fazem diversos mestres dos saberes populares, o modo de fazer farinha de mandioca ainda é tradicionalmente oral.									

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									
<b>Participação turística</b>									
O saber associado ao modo de fazer farinha de mandioca não se constitui como item turístico. Indiretamente há uma ligação, visto que, a farinha é utilizada em diversos pratos típicos da região, principalmente o beiju.									

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>								
<b>Identidade construída em torno da atividade</b>									
Observa-se que a identificação dos agentes produtores com o ofício está diretamente ligada à tradição da farinha de mandioca nos hábitos alimentares da sociedade da região bem como ao seu valor comercial. A farinha possui um valor simbólico que se vincula diretamente à cultura sertaneja.									
<b>Possibilidade de continuidade</b>									
A tradição de se produzir farinha artesanalmente faz parte da cultura da zona rural do município e possui consideráveis possibilidades de continuidade, já que o saber é transmitido aos filhos, netos e aos interessados em participar do processo de produção da farinha. Destacam-se, também, a inserção do alimento na cultura alimentar da região e a facilidade de comercialização do produto, fatores esses que estimulam e dão seguimento à produção.									
<b>Necessidades do Ofício</b>		Instalações	Construção de Casas de farinha para produtores que não possuem.						
		Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.						
		Matéria-Prima	Garantir área para plantio da mandioca.						
		Pessoal	Incentivar a participação dos jovens no ofício.						
		Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.						

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do produto, e viabilizar melhorias na comercialização da farinha em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos regionais.
<b>Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger</b>		
É necessário registrar o modo de fazer os alimentos originados com a farinha de mandioca, tais como a tapioca e o beiju.		
<b>Comentários do elaborador</b>		
O modo de fazer farinha no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré segue o processo artesanal com algumas transformações no que se refere ao processo de ralar a mandioca, pois foi inserido maquinário movido a óleo diesel. As atividades são realizadas por meio do trabalho familiar, forma essa que mantém a tradição e transmissão dos saberes envolvidos no beneficiamento da mandioca, com ênfase na produção de farinha. Componente fiel dos hábitos alimentares dos ribeirinhos, o modo de fazer farinha artesanalmente ainda mantém-se vigente e com relevantes possibilidades de continuidade. Ressalta-se, ainda, que a produção do alimento também compõe características de identidade da população que se alegra nos “dias de farinhada”.		
<b>Comentários dos Entrevistados</b>		
<p>“Quando eu comecei era tudo tocado a braço, (...). Era tocado a roda, com duas pessoas puxando, e pra imprensa - tá até um pauzão lá deitado – ainda colocava um varão e colocava pedra, peso. Aí foi indo e eu não aguentei mais; aí é serviço de doido. Aí pegava aquele montão de pedra e fazia uma cangaia. Quando a tampa entrava errado, aí moça, tinha que desmontá tudim, depois botá de novo. Aí eu falei: não aguento mais. Aí tive que tê outra ideia. Aí essa outra ideia foi até que chegou o motô a diesel, e tem só uns dez anos.”</p> <p style="text-align: right;">Teodomiro Pedro da Silva</p>		
<b>Significados socioeconômicos</b>		
A farinha de mandioca é comercializada em diversos estabelecimentos da região. Além do sentido tradicional da cultura popular, a produção da farinha de mandioca garante o sustento de muitas famílias da região do Povoado do Brejo São Caetano do Japoré.		

<b>09</b>	<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>
Promover registros audiovisuais para documentar todas as etapas do modo de produção artesanal da farinha de mandioca, especialmente os realizados em casas de farinha tradicionais. Essa ação pode garantir a proteção e salvaguarda da tradição de saberes e ofícios envolvidos na produção da farinha, bem como auxiliar na divulgação e valorização do patrimônio imaterial da cultura dos ribeirinhos do São Francisco. Sugere-se ainda, inventariar a casa de farinha e o modo de fazer tapioca, processo vinculado à produção da farinha.	

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>								
01	Nome	João Batista Silva				Tipo	Produtor rural		
	Nascimento	Sexo	M	Idade	40	Registro Sonoro Visual	X		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)									
João é produtor rural e filho de proprietários de uma casa de farinha.									
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011							



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS** **SABERES E OFÍCIOS**

02	Nome	Maria Antônia de Sá Silva				Tipo	Produtora rural	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	62	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Maria Antônia é proprietária de uma casa de farinha.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

03	Nome	Teodomiro Pedro da Silva				Tipo	Produtor rural	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	70	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Teodomiro é proprietário de uma casa de farinha.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

**11** **DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**Figura 2:** Preparação da farinha de mandioca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Biblioteca Nacional (Brasil)



**Figura 3:** Mandiocca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Spix, Johann Baptist von, 1781-1826. Atlas zur Reise in Brasilien

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 4:** Carroça carregada de mandioca.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Casa de farinha em atividade de produção.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Prensa antiga.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Desintegrador - máquina para ralar a mandioca.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 8:** Mesa onde a farinha é peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 9:** Farinha pronta e estocada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	<p>Figura 1: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (78)            Figura 2: IPAC_5322_Manga_Mandiocca_Couven_1823-1831_APM            Figura 3: IPAC_5322_Manga_Rugendas_Preparation_mandiocca_1835_APM            Figura 4: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (122)            Figura 5: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (163)            Figura 6: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (7)            Figura 7: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (4)            Figura 8: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (6)            Figura 9: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (2)</p>
Vídeos	<p>Vídeo 1: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (1)            Vídeo 2: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (2)            Vídeo 3: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (3)            Vídeo 4: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (4)            Vídeo 5: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (5)            Vídeo 6: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (6)            Vídeo 7: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (7)            Vídeo 8: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (19)            Vídeo 9: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (20)</p>
Áudio	N.A.

13 REFERÊNCIAS	
<p>ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i>. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.</p>	
<p>INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agraria. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i>. Brasília: 2009. Disponível em:</p>	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

<p>&lt;<a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a>&gt;. Acesso em 22 ago. 2013.</p>
<p>CORÇÃO, Mariana. <i>A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo</i>. Estud. hist. (Rio J.) vol.25 no.50 Rio de Janeiro July/Dec. 2012. Disponível em: &lt;<a href="http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&amp;script=sci_arttext">http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&amp;script=sci_arttext</a>&gt;. Acesso em 13 de ago. 2014.</p>
<p>COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i>. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.</p>
<p>COUVEN, F. W. Mandioca. Muenchen [Alemanha]: <i>Gedruckt bei M. Lindauer, 1823-1831. 1 grav, litografia, pb, 46 x 59</i>. Disponível em: &lt;<a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg</a>&gt;. Acesso em 26 mar. 2013.</p>
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.</p>
<p>IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i>. 2012. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a>&gt;. Acesso em: 04 dez. 2012.</p>
<p>LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: o Rio São Francisco</i>. Rio de Janeiro: Record, 1964.</p>
<p>LÉRY, Jean de. <i>História de uma viagem feita à terra do Brasil</i>. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.</p>
<p>MOREIRA, Hugo Fonseca. <i>“Se for pra morrer de fome, eu prefiro morrer de tiro”</i>: o Norte de Minas e a formação de lideranças rurais. 2010. 129 p. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. 2010.</p>
<p>PINTO, Maria Dina Nogueira. <i>Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural</i>. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: &lt;<a href="http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf">http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf</a>&gt;. Acesso em 08 maio 2013.</p>
<p>RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.</p>
<p>RUGENDAS, Johann Moritz. <i>Préparation de la racine de mandioca</i>. Paris [França]: Engelmann, 1835. Disponível em: &lt;<a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg</a>&gt;. Acesso em 26 mar. 2013.</p>
<p>SILVA, Teodomiro Pedro da. <i>Modo de Fazer de farinha</i>. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>
<p>SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i>. 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.</p>
<p>TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i>. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em &lt;<a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a>&gt; . Acesso em 04 dez. 2012.</p>

<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Fotografia	Nôila Ferreira Alencar, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana	2012

INVENTÁRIO PARA FINS DE SALVAGUARDA E DE PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL NO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES E OFÍCIOS
Vídeos	Elis Medrado Viana	2012
Áudio	Ariely Antunes	2012
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula (Pesquisadoras) Elis Medrado Viana, Ariely Antunes (Estagiárias)	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	2013 08/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER BEIJU			IPAC/MG	5356			
Município/s	São Francisco	Distrito	Sede					
Endereço								
GPS	23L	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural


**Figura 1:** Beiju na panela de pedra.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Beijú				X	
Outras denominações	Tapioca		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
O Beijú é feito permanentemente ao longo do ano. Geralmente é vendido na feira da cidade, que acontece aos finais de semana ou nas barraquinhas durante as festas locais.						

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

A história de formação do município de São Francisco remete ao início do século XVIII, entre os anos

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

de 1700 e 1702, quando Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje está situada a cidade. No local fundou a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877 a localidade foi elevada à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, e, posteriormente, para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, foi emancipada politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”. Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A prática de se alimentar, além de ser uma necessidade de subsistência também traduz hábitos, costumes e o modo de vida de cada cultura. A formação da identidade da culinária brasileira é o resultado da combinação de tradições indígenas, portuguesa, afrodescendente e de todas as correntes imigratórias que ocorreram ao longo da história. A contribuição dos colonizadores portugueses se deu na introdução do sal e açúcar como também a fritura, desconhecido pelos indígenas. A forte presença negra na cozinha da casa-grande propiciou a incorporação de sabores novos na culinária como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo e a banana em pratos doces e salgados. Dos indígenas foram herdados o gosto por alimentos que ofereciam a maior saciedade como o milho, a batata, o feijão e principalmente a mandioca (FERRACCIOLI; SILVEIRA, 2010).

A mandioca era o alimento mais consumido pelos nativos e também agradou o paladar dos lusos. Seu uso se tornou essencial no cotidiano da colônia bem como os de seus derivados, especialmente a farinha e o beiju. Comer e fazer beijú é uma atividade antiga. O termo aparece já em 1728, no primeiro dicionário de português, intitulado *Vocabulario Portuguez & Latino*, organizado por Raphael Bluteau, no qual a apresentou a seguinte definição:

BEIJU, Beijú. (Termo do Brasil) As raízes verdes da Mandioca depois de limpas, partem-se em diversos pedaços; e estes se podem a secar ao Sol, depois de secas, pisam-se em um pilão, e faz-se farinha, a que os Índios chamam *Typyrati*, os Portugueses farinha crua. Desta fazem os *Beijus*, que são uns pequenos bolos alvíssimos, e delicadíssimos, que é o comer mais mimoso, ou quanto moles, e frescos, ou depois de duros, e torrados. Estes se guardam por muito tempo, e chamam-lhe os índios, *Miapiatâ*, que são o mesmo, que biscoito. Beiju *Crufilium, ex fubactâ mandiocae radicum farinâ*.

Posteriormente em 1789, Antônio de Moraes Silva, definiu, no *Diccionario da lingua portuguesa*, que o Beiju tratava-se de “Massa de tapioca, ou de farinha de pão, aplainada e cozida no forno, fica a modo de coscorões.” Em seus estudos sobre a alimentação brasileira, Câmara Cascudo (1983) observou que “a farinha ou o beiju acompanhava todos os alimentos, inclusive as frutas de guloseima. Podia almoçar-se ou jantar unicamente farinha seca ou beiju, feijões ou batata.” (CASCUDO, 1983, p. 597).

O processo de produção do Beiju acompanhava a produção de farinha. Os índios ralavam a mandioca com a ajuda de dentes de animais e espinhos. Depois a massa era espremida e o caldo extraído era colocado para decantar. Após 24 horas de decantação, a “goma fresca” era aproveitada para a produção de tapioca enquanto goma que era levada ao forno se transformava em “goma seca”, sendo esta utilizada para fazer o

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Beiju (CASCUDO, 1983).

Em São Francisco, o Beiju é muito apreciado devido a facilidade do preparo e baixo custo dos ingredientes. É muito comercializado nas feiras locais, em barraquinhas durante as festas que acontecem na cidade no decorrer do ano ou diretamente nas residências mediante encomenda. A receita se mantém a mesma, com ressalva para a goma da mandioca, que cada vez menos é produzida artesanalmente, sendo mais comumente comprada pronta no mercado local. Também se criou o hábito de acrescentar o recheio, que pode variar entre doce e salgado.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

O Beiju é uma das iguarias mais tradicionais do município de São Francisco, de receita simples e barata. Para fazer o Beiju é necessário apenas a goma de mandioca, água e sal a gosto. Primeiramente, molha-se a goma da mandioca, depois com o auxílio de uma peneira a goma é cessada sobre a frigideira ou chapa de pedra, mais comumente utilizada nas feiras, previamente aquecida. Quando o beiju começa a levantar as bordas acrescenta-se o recheio. O recheio varia conforme o gosto pessoal, contudo, os mais comuns são de queijo, coco e leite condensado. Para finalizar dobra-se o beiju ao meio, formando uma meia lua.

**Extensão da Atividade na Região**

A produção de Beiju ocorre no município de São Francisco e em todo o norte de Minas.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Para a produção do Beiju é preciso molhar a goma de mandioca na água, depois peneirar sobre a chapa quente ou frigideira. Em seguida acrescenta-se o recheio que pode ser doce ou salgado.

**Transformações e Permanências**

O Beiju era feito apenas com a goma da mandioca, utilizando-se, algumas vezes, do queijo ou da manteiga. Com o tempo os recheios foram incorporados ao prato, conteúdo que pode variar entre doce e salgado. Outra transformação observada é na substituição da goma de mandioca extraída artesanalmente pela goma industrializada.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

O Beiju é produzido na cozinha das residências ou em barraquinhas nas feiras locais. Neste local, devido a produção ser em escala maior, a frigideira é substituída pela chapa de pedra.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Preparar o alimento	-	Manusear os ingredientes.	Sem Referência.
Lenha	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.
Gás	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.

**Matérias Primas**

Goma da mandioca

Descrição	Da mandioca é extraído a goma, que é a base da receita do Beiju.
Procedência	A mandioca advém da propriedade de pequenos produtores rurais.
Forma de Aquisição	A goma da mandioca pode ser extraída artesanalmente ou comprada pronta nos mercados locais.
Uso	A goma de mandioca é a base da receita do Beiju.
Custo	R\$10,00.
Período de Obtenção	Ano inteiro.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**Instrumentos/ Ferramentas**

Lenha, chapa de pedra, espátula, faca, bacia, peneira, mesa de apoio.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Modo de Fazer Farinha de mandioca	Atividade Produtiva	-	-	5322
Mercado Municipal	Lugar Simbólico	-	-	-
Feiras	Lugar Simbólico	-	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Procedência do Saber**

É conhecimento de origem indígena, sendo transmitido por gerações.

**Transmissão**

Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos	X	Outros	
---------------	---	-------------------	---	---------	--	--------	---	--------	--

**Modo de Transmissão**

O saber de fazer o Beiju é transmitido por meio da oralidade e da observação.

**Forma de Continuidade**

O modo de fazer Beiju de São Francisco permanece sendo transmitido por meio da oralidade de geração a geração entre as famílias. Também é comum, por ocasião de alguma festa na cidade, grupos se reunirem para fazer os Beijus que serão vendidos nas barraquinhas, sendo aberto para a participação de quem quiser aprender a receita. A tradição e oralidade garantem a transmissão do saber.

**Transformações**

Não houve mudança na maneira de transmitir o saber, que permanece sendo repassado por meio da oralidade.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		Nacional	X
Observação									

**Participação turística**

O Beiju em si não movimenta a participação turística no município de São Francisco, contudo por ser uma iguaria tradicional é sempre muito procurado por pessoas que visitam a cidade. Também é muito apreciado nas barraquinhas das festas da cidade que acontecem ao longo do ano.

**08 COMENTÁRIOS**
**Identidade construída em torno da atividade**

O Beiju já era conhecido pelos indígenas, uma vez que a mandioca era plantada seus derivados eram produzidos, entre eles a goma que é a matéria prima básica do beiju. O ato de comer e fazer beiju remete a uma identidade. Além disso, por ser um alimento barato, ele está ao alcance de toda a população, em alguns casos o beiju é servido junto com o café da manhã, substituindo o pão. Também é muito apreciado nas festas da cidade, com vários tipos de recheio. Hoje em dia, a produção e venda do Beiju contribui para a renda de muitas famílias.

**Possibilidade de continuidade**

A possibilidade de continuidade do saber de fazer o Beiju em São Francisco e no Norte de Minas é

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

bastante considerável. Além de ser um alimento muito saboroso, é de simples preparo e baixo custo.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não existe.
	Instrumentos	-
	Matéria-Prima	-
	Pessoal	Fomentar e valorizar a tradição.
	Formação	Curso para a transmissão do modo de fazer o Beiju tradicional de São Francisco.
	Comercialização	Ampliação da venda do Beiju nas feiras da cidade.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

É necessário fazer o registro audiovisual do modo de preparo do Beiju e produzir um livro de receitas culinárias típicas da região, incluindo o Beiju.

**Comentários do elaborador**

Durante a pesquisa observou-se que o modo de fazer Beiju se estabelece como uma tradição na localidade, constituindo-se como parte da culinária e dos hábitos alimentares dos cidadãos da região. Além disso, viu-se que a procura pelo beiju é intensa, especialmente na feira municipal. Muitos clientes tem o costume de ir a feira para comer o Beiju há muito anos, sendo construídos laços de amizade entre as beijuzeiras e os consumidores.

**Comentários dos Entrevistados**

E o beijú nos começamos porque a gente tinha uma associação de artesanato, aí nos começamos a, é fazer né. Nas feiras, aí acabou com as feiras eu continuei aqui na feira, que fundou a feira já tem uns sete anos que eu estou aqui na feira, aí eu comecei e continuo fazendo meus beijú aqui. Faço bejú de pizza, de queijo, é com leite condensado, o mais procurado na verdade é o de queijo e manteiga.

Tereza Rodrigues

**Significados socioeconômicos**

O beiju é comercializado na feira da cidade, que acontecem aos sábados. Durante a semana o Beiju é feito apenas mediante encomenda. Durante as festa tradicionais do município, o Beiju é muito vendido nas barraquinhas. O comércio dos derivados da mandioca, como a farinha e o beiju, representam tão importante fonte de renda para os envolvidos na produção e comercialização. Atualmente a venda do beiju também ganhou um significado importante e está presente nos mercados, praças, feiras e festas da região.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Visando a preservação do Modo de Fazer Beiju de São Francisco, verificou-se a necessidade de fazer o registro audiovisual do processo de preparação do Beiju. Também é interessante a produção de um livro com receitas tradicionais da cidade, como o Beiju e outros pratos típicos da região. Outro aspecto importante seria incorporá-lo à merenda escolar, pois, quando combinado com recheios mais leves, o beiju se apresenta como um alimento bastante nutritivo. Ainda na área de educação, sugere-se que os saberes vinculados com o modo artesanal de fazer beiju sejam estudados e desenvolvidos em sala de aula.

Além disso indica-se que seja valorizada a tradição e seus executores, bem como os produtores envolvidos com todo o processo de fabricação do beiju.

Como ação de salvaguarda, recomenda-se que o Conselho de Patrimônio do Municipal seja fortalecido e mais atuante, no sentido de possibilitar e apoiar a execução do plano de salvaguarda do bem cultural.

**10 ENTREVISTADOS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

01	Nome	Terezinha Rodrigues do Nascimento			Tipo	Entrevistada e Artesã	
	Nascimento	Sem referência	Sexo	F	Idade	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Goma peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 3:** Corte do beiju.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 4:** Ingredientes utilizados.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 5:** Chapa na lenha.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 6:** Mistura os ingredientes

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Beiju assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**


**Figura 8:** Preparação da massa de beiju.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 9:** Fatias de beiju.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (10) Figura 2: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (12) Figura 3: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (8) Figura 4: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (9) Figura 5: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (18) Figura 6: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (11) Figura 7: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (6) Figura 8: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (25) Figura 9: IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_Nuhicre_Iepha (23)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5356_SFrancisco_Beiju_TNascimento_Nuhicre_Iepha

**13 REFERÊNCIAS**

ABDALA, Monica Chaves. *Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFO, 2007.

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco nos caminhos da história*. Belo Horizonte: Linci, 1997.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico ...* Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712 - 1728. 8 v.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

FERRACCIOLI; SILVEIRA. A influência culturais alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. *Rev. enferm. UERJ*, Rio de Janeiro, 2010 abr/jun; 18(2):198-203.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982

NASCIMENTO, Terezinha Rodrigues. *Modo de Fazer Beijú*. [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

SILVA, Paulo Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005.

PRADO Jr., Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

ZEMELLA, Mafalda Pereira. *O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: USP, 1951.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Ariely Antunes.	2013
Vídeos	Ariely Antunes.	2013
Áudio	Ariely Antunes.	2013
Transcrição	Ariely Antunes.	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2012/2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Carla Barbosa.	02/ 2015 05/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>						
Denominação	MODO DE FAZER GINETE				IPAC/MG	5357
Município(s)	São Francisco	Distrito	Sede			
Endereço	São Francisco					
GPS	23L	Long. UTM	515491.77 m E	Lat. UTM	8235528.94m S	



**Figura 1:** Biscoito de Ginete assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Atividade Marco					IPAC			
<b>Categoria</b>	Modo de fazer							
Âmbito/Tema	Alimentação/ Cozinha						Datas: não se aplica	
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos		
Denominação	Ginete				X			
Outras denominações			<b>Nível de integração:</b>					
			Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária		
<b>Descrição da Periodicidade</b>								
<p>O ginete é um biscoito mais elaborado consumido pelo sanfranciscano, normalmente é feito aos finais de semana, nas residências, e pode ser encontrado para a comercialização aos sábados na feira da cidade.</p> <p>Dona Maria de Lurdes, reconhecida quitandeira da cidade, conta que foi sua mãe quem ensinou a</p>								

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

fazer as guloseimas. O ginete é feito toda sexta feira para ser vendido aos sábados na feirinha da CEASA, e durante a semana, Dona Lourdes atende encomendas particulares.

**02 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

“Câmara Cascudo, na sua extensa etnografia histórica sobre a alimentação no Brasil, dá indícios de que bolos, brevidades e beilhós vieram com os portugueses, nos primórdios da colonização”. Na Colônia, como a farinha de trigo era cara e de difícil acesso, cozinheiras e quituteiras foram obrigadas a substituí-la pela goma de mandioca, substituição que deu origem a numerosas receitas originais da terra (CASCUDO, 2008, p. 266-269). Entre essas novas receitas pode-se situar o ginete, sendo a goma ou o polvilho seu principal ingrediente. Abdala ainda afirma a ampliação das receitas e componentes das refeições do mineiro foi possibilitada por um aumento da disponibilidade de gêneros produzidos localmente. Com o polvilho, por exemplo, foram criadas novas receitas, aproveitando tudo o que se tinha em grande quantidade: leite, queijo, ovos, açúcar; ingredientes comuns à receita do ginete

De acordo com o livro *Cozinha mineira de Minas Gerais*, Frei Beto, em sua apresentação, comenta que se não é possível falar de uma “comida típica brasileira”, pode-se apontar um “ingrediente típico brasileiro”: a mandioca e seus derivados. Considerada produto de grande versatilidade, a mandioca se transformou em objeto de estudo. Confundida com o inhame, a mandioca aparece no documento fundante do Brasil, a carta de Pero Vaz de Caminha. É praticamente impossível encontrar uma região no Brasil onde não seja usada a raiz. Por não ser protagonistas, ela se adapta. No Nordeste, há o habito das carnes pesadas, como o bode, e dos feijões, comidos com mandioca. No sul a farinha é o acompanhamento do churrasco, por quebrar a gordura da carne. Em Minas, encontra-se o polvilho, que é a base do pão de queijo, da peta, do referido ginete.

**Descrição Dos Elementos Constitutivos**
**Ingredientes**

Polvilho doce, queijo, coco ralado, manteiga de garrafa, ovos, fermento em pó.

**Condimentos**

Sal, açúcar, erva-doce.

**Processos de Obtenção**

Os ingredientes são manufaturados e industrializados, obtidos em supermercados ou em feiras livres.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Tigela, liquidificador, fogão, forno a lenha, ralador, assadeira, bico de confeitiro.

**Seleção de Alimentos**

Para o ginete o polvilho necessita-se ser doce, os ovos têm que estar com uma boa qualidade, sendo necessário quebra-los numa vasilha a parte antes de misturá-los à massa. Dá-se prioridade aos ovos de galinha caipira, considerado mais saboroso. A manteiga de garrafa tem que estar na cor amarelo escuro demonstrando sua qualidade.

**Processos de Preparação**

Para a produção dos biscoitos, coloca-se a goma (ou polvilho) numa vasilha, acrescenta-se açúcar e misturam-se os dois ingredientes. Vagarosamente, despeja-se a manteiga de garrafa e mistura-se de modo a não embolar a massa. Antes de acrescentar os ovos, Lourdes utiliza o liquidificador para batê-los, facilitando a mistura com o restante da massa e evitando o cheiro mais concentrado do ingrediente. Na sequência, mistura-se o coco ralado e o queijo e, por fim, o fermento em pó. Amassa-se a mistura até ficar consistente, mas o ginete não tem uma massa que necessite sovar durante muito tempo. Com o auxílio de um “bico de confeitiro” pequenas quantidades são espremidas na fôrma (assadeira), dando um formato retangular ao



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

biscoito. Os biscoitos são levados ao forno bem aquecido até que fiquem dourados. Após esfriarem são armazenados em uma vasilha com tampa.

Lourdes, quitandeira entrevistada, argumenta que prefere não seguir nenhuma medida dos ingredientes. Possui o hábito de fazer o ginete “no olho metro”, como a sua mãe ensinou:

se você da uma olhada aqui no material não tem nada medido, eu gosto de colocar a mão na massa ai eu vou sentir a consistência da massa, então assim eu coloco lá uma quantidade de polvilho, coloco o açúcar, coloco a manteiga e amasso e vou vendo né, já faço aquela mistura tipo farofa e depois acrescento os ovos e vejo a consistência da massa. Se a massa estiver no ponto que dar para enrolar, passa na fôrma e coloca na assadeira e leva ao forno quente.

Lourdes

**Modos de Apresentar e Servir os Alimentos**

O biscoito ginete é comumente produzido pelas famílias de São Francisco aos finais de semana e por alguns comerciantes para venda nas feiras da região. Ao contrário de outras quitandas, o ginete é considerado um biscoito mais elaborado, por isso é feito em momentos específicos da semana e possui grande procura nas feiras.

Para venda, Dona Lourdes embala aproximadamente 12 biscoitos em uma forma de isopor coberta por plástico-filme.

**Quem Oferece e Quem Recebe**

Quando a produção é na esfera familiar, seu consumo é no próprio lar. Quando a fabricação objetiva a venda em feiras, há quitandeiras especialistas na produção e distribuição local.

**Modos de se Dispor dos Restos Alimentares**

Não se aplica.

**03** **ELEMENTOS RELACIONADOS** - Caso haja bens culturais associados à celebração, todos deverão ser apontados nesse campo

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD/ IPAC
Produção de manteiga de garrafa	Alimento	Culinária		5330
Criação de animais	-	-		
Ofício das quitandeiras	Saberes e Ofícios	Culinária		

**04 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Procedência do Saber**

O saber familiar é transmitido de mãe para filha. É uma tradição familiar passada de geração para geração.

**Transmissão**

Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
-------------	---	-----------------	---	---------	--	--------	--	--------	--

**Modo de Transmissão**

O saber fazer ginete está ligado às práticas cotidianas da cidade de São Francisco. Os mais novos aprendem observando e acompanhando o fazer dos mais velhos.

**Forma de Continuidade**

O biscoito ginete é muito apreciado na região e comumente produzido pelas famílias para consumo

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
próprio ou para comercialização nas feiras livres, fato que propicia a continuidade do modo de fazer essa guloseima.		
<b>Transformações</b>		
<p>A técnica para se fazer o ginete é basicamente a mesma que no passado, mudando apenas aspectos operacionais. O ginete é produzido a partir de ingredientes ordinários. No entanto, produtos como ovos, manteiga de garrafa, queijo, coco, polvilhos eram de fabricação local, o que não ocorre nos dias atuais. Dona Lourdes conta que prefere fazer a massa com os ovos caipiras, pois são mais saborosos, mas, quando não são encontrados, utiliza ovos de granja quando necessário. Outra mudança corrente é a substituição do fogão a lenha para o fogão a gás. Ainda hoje, algumas famílias utilizam-se do forno a lenha, é cada vez mais comum a utilização do forno a gás.</p>		
<b>05</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>	
<b>Identities construídas em torno da atividade</b>		
<p>O biscoito ginete, trata-se de um item representativo da culinária sanfranciscana. Durante a pesquisa realizada, percebeu-se que ele é considerado e apresentado como o biscoito mais procurado e apreciado da cidade de São Francisco. O ginete é apresentado aos visitantes como uma referência da cidade, onde todos devem experimentar e comprar.</p> <p>O fato de existir um número considerável de famílias que aos finais de semana se organizam para fazer o biscoito, leva a crer que essa produção possui caráter aglutinador e identitário. Mesmo não sendo exclusivo da cidade de São Francisco ou mesmo da região pesquisada, o ginete torna-se marco de reconhecimento dos moradores locais.</p>		
<b>Comentários dos praticantes</b>		
<p>Durante a entrevista percebeu-se que Lourdes não utiliza medidas, faz biscoito a “olho metrô”, aprendeu com a mãe, que aprendeu com a tia. Esse ofício foi passado a todas as irmãs, mas somente Lourdes segue com a prática. Lourdes possui uma barraca na feira, onde é bastante reconhecida pelas suas iguarias, principalmente o biscoito ginete, toda sexta-feira a biscoiteira dedica-se a fazer os biscoitos, pois no sábado de manhã ela tem o compromisso com seus clientes. Lourdes possui prazer em fazer seus biscoitos, durante a entrevista lembrou sua infância e da forma que aprendeu o ofício praticado hoje.</p>		
<b>Comentários do elaborador</b>		
<p>O Ginete é um biscoito típico da região de São Francisco e um dos mais consumidos. É encontrado em feiras e nas mesas de café. Seu modo de fazer é passado de geração em geração e é apresentado pelos consumidores como o melhor biscoito de polvilho.</p>		
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>		
<p>A continuidade do fazer biscoitos ginete está ligada a identificação dos moradores de São Francisco com a prática. Nota-se que é comum a venda dessas iguarias nas feiras e sua produção no ambiente familiar, o que corrobora para sua continuidade.</p>		
<b>Necessidades</b>		
<b>Instalações</b>	Cozinha e forno a lenha.	
<b>Instrumentos</b>	Utensílios domésticos.	
<b>Matéria-Prima</b>	Gêneros alimentícios	
<b>Pessoal</b>	Em sua grande maioria mulheres.	
<b>Formação</b>	Não se aplica.	
<b>Atividade Macro</b>	Cidade de São Francisco	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Forno a lenha.	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**
**06 AÇÕES DE SALVAGUARDA**

Não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois o biscoito ginete esta inserido no cardápio (cafés, chás) da cidade, principalmente nos finais de semana. O mesmo é considerado um biscoito fino, delicado, é muito procurado nas feiras, sendo considerado o carro chefe das iguarias e o mais consumido pelos turistas. Mas para melhor divulgação do biscoito deveria ser feito uma cartilha com as comidas típicas da cidade, salvaguardando o modo de fazer essa iguaria.

**07 ENTREVISTADOS**

<b>01</b>	Nome	Maria de Lourdes Ferreira			Tipo	Quitandeira	
	Nascimento	São Francisco	Sexo	F	Idade	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

**08 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 2:** Biscoito de ginete prontos.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Ingredientes para o preparo do biscoito de ginete.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**09 REFERÊNCIAS**

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFO, 2007.

ABRIL. *Cozinha Regional Brasileira Minas Gerais*. São Paulo: Abril. 2009

BETO, Frei. *Cozinha mineira de Minas Gerais*. Abril Coleções Minas Gerais. São Paulo: Abril, 2009. Coleção Cozinha Regional Brasileira, v.1.

BRAZ, Brasileiro. *São Francisco nos caminhos da história*. Belo Horizonte: LEMI, 1977.

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

FERREIRA, Maria de Lourdes. *Modo de Fazer Ginete*. [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA *Revista Nossa História*. Rio de Janeiro: Vera Cruz. Ano 3, nº 29. Março de 2006.

<b>10</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

Fotografias	Figura 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (22) Figura 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (21) Figura 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha (20)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (10) Vídeo 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (14) Vídeo 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_Iepha_2013 (16)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_MFerreira_Nuhicre_Iepha

<b>11</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>
-----------	----------------------

Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Ariely Antunes	2013
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015

	<b>Observações</b>

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação		MODO DE FAZER PAÇOCA DE BARU					IPAC/MG		5313
Município(s)		Ibiaí		Distrito		Ibiaí			
Endereço		-							
GPS	23 K	Long. UTM	519915.00 m E	Lat. UTM	8143001.00 m S	Urbano		Rural	



**Figura 1:** Paçoca de Barú.

**Fonte:** Acervo NUHICRE – IEPHA/MG 2013.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Alimentação/ Cozinha	Datas				
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Culinária		X		X	
Outras denominações	Paçoca	Nível de integração				
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**

Os comerciantes locais vendem a paçoca nas barraquinhas das festas municipais. A paçoca também é feita por pequenos agricultores que a têm como alimento cotidiano.

<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>	
A formação histórica de Ibiaí remonta a meados do século XVII, quando ocorreu a fundação da	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

fazenda do Pacuí, conhecida como Barra do Pacuí Antônio da Silva Vasconcelos. Esteve vinculada ainda ao povoado de Extrema, que pertencia ao município de Vila Risonha de Santo Antônio da Manga de São Romão. Segundo consta, a gênese do povoado está ligada a figura de Adrião Gonçalves Ferreira, conhecido como fundador da fazenda de Extrema. A região de Extrema foi palco de insurreições e motins motivados pela cobrança do quinto de ouro, imposto cobrado pela coroa portuguesa.

Até se emancipar o município de Ibiaí passou por diversas alterações relativas à sua toponímia e sua subordinação jurídica e administrativa. Nesse contexto, o distrito, que anteriormente se chamava Conceição da Extrema, criado oficialmente em 1848, pela Lei provincial nº 377. Já no século XX, passou a se chamar Borda do Rio, a partir da Lei estadual nº 556, de 30-08-1911. Posteriormente, pela Lei Estadual nº 921, de 24-12-1926, o distrito de Borba do Rio passou a se denominar Ibiaí, cujo topônimo significa em tupi-guarani, “o rio do planalto”. No ano de 1960 houve uma nova mudança e a localidade foi subordinada ao município de Coração de Jesus. Somente 30 de dezembro de 1962 Ibiaí foi elevada à categoria de município, tendo se desmembrado de Coração de Jesus.

O transporte fluvial através do rio São Francisco em conjunto com a atividade agropecuária e o comércio de sal foram determinantes para a ocupação da região. Na década de 1920, foi construída a estrada de ferro, completando o transporte fluvial e o de via animal. Com o evento da exploração agropecuária, a comunidade passou a se dedicar a esse tipo de atividade que viria a se tornar a base maior da economia municipal.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Durante o século XVIII, Minas Gerais sofreu com a escassez de comida devido a grande movimentação de pessoas atraídas pela mineração. As estradas precárias dificultava a chegada dos alimentos, demandando dos tropeiros, viajantes e desbravadores a utilização de recursos alimentares limitados, possibilitando assim a ampla utilização de técnicas de conservação para se alimentarem nas longas viagens empreendidas para comercializar suas mercadorias. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

Devido a precariedade de se cozinhar durante as viagens, os tropeiros e outros optavam por alimentos fáceis de carregar, que garantissem maior saciedade e que se conservassem por mais tempo. Nesse contexto alimentício se inserem o feijão tropeiro, a carne de sol e a paçoca. De acordo com a historiadora Mônica Chaves Abdala (2007) o “escaldado, pirão, **paçoca**, farofas, pratos à base de mandioca e de milho foram os primeiros feitos sob a influência indígena”.

O *Novo Dicionário Nacional*, de Carlos Teschauer, de 1928, “paçoca” é comida de origem indígena e significa, em tupi-guarani, desfiar, pilar, esfarinhar. A farinha, pilada junto com carne seca, constitui uma espécie de conserva, apropriada para as viagens do sertão, feito por bandeirantes e tropeiros, visto que na composição e preparo da paçoca não há umidade. Segundo Abdala (2007) “os tropeiros carregavam sua própria cozinha, cozinhavam o feijão e comiam-no com torresmo e farinha, seguido de rapadura ou melado, chá ou café. Com as carnes secas, salgadas, ou alguma caça faziam paçocas e farofas” (p. 120).

A feitura da paçoca atravessou os séculos e ainda hoje é um costume espalhado por todo país, com diversas apropriações regionais. No Rio Grande do Sul, por exemplo, o alimento é feito com carne-seca, farinha de mandioca ou de milho. Já na Amazônia, utiliza-se a amêndoa da castanha assada e socada num pilão com farinha de mandioca, sal e açúcar. No estado do Pará a paçoca é feita com castanha de caju ou de gergelim igualmente piladas com carne-seca assada. Em São Paulo, a carne é pilada com farinha, amendoim e açúcar.

Em Ibiaí, esse hábito também foi reinventado, resultando na produção da paçoca de baru. O barureizeiro é uma árvore frutífera nativa do cerrado. Seu fruto, o baru, é uma amêndoa, que é protegida com uma casca dura. A paçoca é feita com as amêndoas cruas ou torradas, acrescida de rapadura ou açúcar e farinha de mandioca. Os ingredientes são levados ao pilão e desse modo misturados e triturados. No município e nas regiões próximas a paçoca de baru é tracional e compõe seus costumes alimentares.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
	<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>
	<b>Ingredientes</b>
	Castanhas de baru torradas, farinha de mandioca e rapadura ou açúcar. O Baru é composto por sua polpa externa, uma camada de resíduo lenhoso envolvendo a castanha. A polpa quando está fresca é utilizada para alimentação de animais, mas também pode ser feita farinha de sua polpa, ou consumida <i>in natura</i> .
	<b>Condimentos</b>
	Açúcar, rapadura, farinha de mandioca.
	<b>Processos de Obtenção</b>
	Compra em mercados locais, coleta própria ou através dos coletores do baru.
	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>
	<p>Para se partir o fruto, usa-se machado, facão, foice ou martelo. Para se torrar a castanha, utiliza-se panelas e colher de pau para mexer. Grande esforço é exigido para a quebra do fruto e posterior extração da castanha. Existem outros meios para o corte do Baru, bem como da torrefação da castanha, além dos utilizados pela Comunidade.</p> <p>Até o momento, esses métodos ainda deixam a desejar, pois alguns apresentam problemas de baixa eficiência e rendimento, aspectos ergonômicos envolvendo segurança, grande esforço físico e desgaste dos operadores. Outros equipamentos apresentam altos custos para aquisição, construção e operação. Um equipamento foi construído no Laboratório de Mecanização Agrícola da Embrapa Cerrados, baseado em métodos utilizados pelos produtores de baru que foram incluídos e adaptados no equipamento, mecanismos que permitissem melhores condições de corte/quebra dos frutos evitando danos a amêndoa, regulagem das lâminas conforme o tamanho do fruto, melhores condições de segurança e aspectos operacionais, facilidade de transporte e instalação. O equipamento apresenta vantagens quanto a aspectos ergonômicos, principalmente os de segurança, menor esforço e melhores condições operacionais para o trabalhador rural.</p>
	<b>Seleção de Alimentos</b>
	Depois de colhidas, as castanhas são partidas para a seleção das amêndoas inteiras e de boa aparência.
	<b>Processos de Preparação</b>
	A preparação da paçoca de baru envolve a participação de várias pessoas. Adultos e crianças vão para a mata catarem os barus. Em casa, começam o ritual para partir quebrar com faca ou facão em cima de uma pedra ou peça de madeira. Depois de partidas e limpas, vão para a panela para serem torradas. Depois são colocadas no pilão com farinha de mandioca e rapadura (ou açúcar). Por último, pode-se jogar uma pitadinha de cravo ou canela.
	<b>Modos de Apresentar e Servir os Alimentos</b>
	A paçoca de baru é colocada em travessas ou saquinhos de plástico e pode durar até seis meses sem que haja alteração no sabor.
	<b>Quem Oferece e Quem Recebe</b>
	<p>A paçoca é servida em casa para as visitas. Em época de festas na cidade, a paçoca é vendida nas barraquinhas. No comércio, são vendidos em pacotinhos ou saquinhos. É utilizada, também, como alimento durante o trabalho na lavoura.</p> <p>A paçoca de baru já se tornou famosa e tem significados simbólicos importantes para a comunidade. Há a confraternização das pessoas para realizar ritualmente os vários procedimentos de preparo em que o baru pode ser considerado como um símbolo das festas e sua presença é indispensável nas comemorações e refeições.</p>
	<b>Modos de se Dispor dos Restos Alimentares</b>
	Se houver sobra das paçocas, o que é raro, elas são doadas para os visitantes levarem para suas

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

casas. A casca do baru é um ótimo combustível para churrasqueiras e fogões à lenha.

04 ELEMENTOS RELACIONADOS				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Coleta do Baru	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Estrativismo	-
Modo de Fazer Farinha de Mandioca	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Alimentos	5322
Modo de Fazer Rapadura	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Alimentos	5344
Modo de Fazer Pilão	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Ofício	5366
05 FORMAS DE TRANSMISSÃO				
Procedência do Saber				
A vivência numa área do sertão mineiro onde os Baruzeiros são abundantes fez com que as populações que ali habitaram fizessem vários usos de seu fruto, entre eles a paçoca.				
Transmissão				
Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz	Escolas	Grupos
				Outros
Modo de Transmissão				
Pela prática e oralidade.				
Forma de Continuidade				
A continuidade do modo de fazer e dos saberes relacionados com a paçoca de baru está associada ao processo de transmissão desses conhecimentos às novas gerações, bem como da manutenção do baruzeiro na região, visto que a espécie está ameaçada pela extração predatória de sua madeira, que é conhecida pela sua resistência e qualidade, com propriedades fungicidas.				
Transformações				
O acréscimo de canela é recente no saber tradicional.				

06 COMENTÁRIOS				
Identidades construída em torno da atividade				
<p>Partilhar do conhecimento e da prática relacionada ao modo de se fazer a paçoca de baru, é compartilhar um saber enraizado na comunidade local, nos hábitos diários que moldam o ser, inserindo-o nos valores locais. Percebe-se que o modo de fazer paçoca de baru está inserido no sistema culinário do norte de Minas. Nessa perspectiva entende-se que os hábitos alimentares envolvidos no modo de fazer os pratos típicos da região alcançaram dimensões imaginárias e são permeadas por um conjunto de normas (não engessadas), valores, crenças, linguagens e simbologias. A repetição e manutenção desses hábitos culinários são, portanto, identitárias e acompanhadas de sentimentos e emoções que mantêm vivas as tradições culturais surgidas no período colonial e reinventadas na atualidade.</p>				
Comentários dos entrevistados				
<p>Palavras do morador João Batista de Jesus sobre a utilização do baru no início da Comunidade de Barra do Pacuí:</p> <p style="padding-left: 40px;">Comia, a gente comia apesar de que a gente não foi...mas comia por que sempre tinhas eles aí, mas a gente não dava tamanho valor [como agora], mas tinha e domia, fazer paçoca, né? Quebrava ele, torrava, fazia uma paquinha com farinha e rapadura, por que nessa época não usava açúcar não, era rapadura [...]</p> <p>Secretário de Administração da Prefeitura de Ibiaí, Geraldo de Sales Barbosa, sobre o Baru no município:</p>				



<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

a região nossa aqui é a que mais tem, é uma árvore que não tem muito em extensão né, é no cerrado e mais aqui nessa região de Lassance até aqui em São Francisco aproximadamente, é que detém essa grande quantidade de baru. Em Goiás também tem né, em Goiás também tem bastante e em alguns lugares né, lá você encontra pequizeiro em grandes extensões mas é diferente, o baru e a castanha.

**Comentários do elaborador**

Uma particularidade observada é que no momento do preparo da paçoca, principalmente ao partirem as castanhas e ao socarem no pilão, as pessoas narram causos e lendas como narradores-artesãos. Podemos perceber, também, a solidariedade no processo de preparo da paçoca, pois quem termina primeiro sua tarefa ajuda o outro na sua, em uma cadeia de relações.

**POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE**

A possibilidade de continuar a prática da extração das castanhas do baru e do preparo da paçoca é grande, pois trata-se de uma iguaria do povo norte-mineiro e possivelmente permanecerá na culinária do povo ribeirinho e sertanejo, além de ser uma fonte de sustento para as famílias extrativistas, como é o caso da Comunidade Barra do Pacuí.

**Necessidades**

<b>Instalações</b>	Não se aplica.
<b>Instrumentos</b>	Martelo, Pilão, facas.
<b>Matéria-Prima</b>	Manutenção da biodiversidade para proteção da atividade extrativista.
<b>Pessoal</b>	Extrativistas
<b>Formação</b>	Vabilizar cursos para transmissão dos saberes envolvidos com o modo de fazer a paçoca e de extrair os frutos.
<b>Atividade Macro</b>	Modo de fazer Paçoca de Baru
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Não se aplica.

**06 PROPOSTAS DE AÇÕES DE SALVAGUARDA**

Incentivar o consumo do baru e a tradição da sua colheita; registrar os modos de preparo e colheita do baru e conceder melhores condições de trabalho para os extrativistas e para os produtores da paçoca. Não existe ameaça de acabar com a prática da coleta dos barus e da feitura de sua paçoca.

Atualmente é proibido cortar os baruzeiros, contudo, é necessário fiscalizar e valorizar os extrativistas. É importante, portanto, conscientizar a população local, além de incentivar as comunidades na colheita e na feitura de barus através de oficinas e cursos de capacitação para a manipulação da matéria-prima e torrefação da castanha.

Nota-se que uma forma de apoiar a produção da paçoca seria a inserção de uma ferramenta que contribuíssem para a abrir os barus, pois, abrir com facas, facões e machados afiados, além de perigoso, demanda muito esforço. Neste sentido recomenda-se a aquisição da máquina de abrir baru, já encontrada no mercado de Goiás, que tira o risco de acidentes em crianças, adolescentes e mulheres que trabalham diretamente com esse labor para ajudarem no sustento das suas famílias.

**07 ENTREVISTADOS**

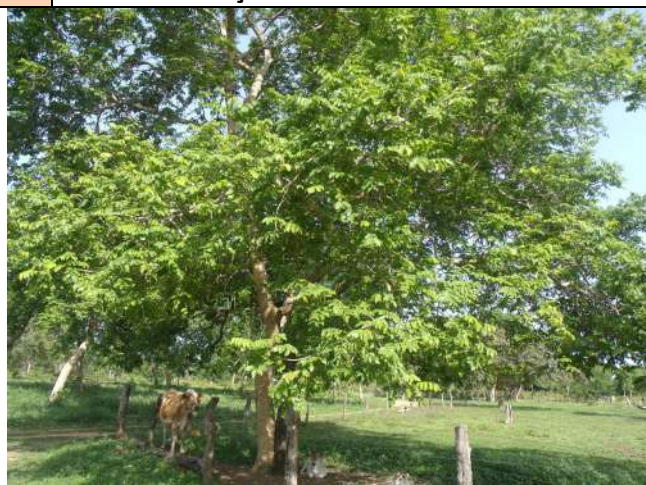
01	Nome	João Batista de Jesus	Tipo	Líder comunitário
----	------	-----------------------	------	-------------------

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

Nascimento	1937	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Líder Comunitário, de Barra do Pacuí							
Contato	-						

02	Nome	Geraldo de Sales Barbosa				Tipo	-	
	Nascimento	-	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro visual	Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Secretário de Administração da Prefeitura de Ibiaí.								
	Contato	-						

<b>08</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>
-----------	---------------------------------



**Figura 2:** Baruzeiro.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 3:** Fruto do Baruzeiro.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 4:** Preparação do almoço da Festa da Abolição.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 5:** Servindo paçoca de baruzinho.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

**Figura 6:** Paçoca de baru.

**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

**Figura 7:** castanha de baru torrada.

**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

**09 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (31) Figura 2: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (24) Figura 3: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (19) Figura 4: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (42) Figura 5: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (37) Figura 6: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (41) Figura 7: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha (21)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (1) Vídeo 2: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (2) Vídeo 3: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (3) Vídeo 4: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (4) Vídeo 5: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (5) Vídeo 6: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (6) Vídeo 7: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (7) Vídeo 8: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (8) Vídeo 9: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (9) Vídeo 10: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha_2013 (10)
Áudio	Entre_IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_lepha

**10 REFERÊNCIAS**

- AMARAL, Amadeu. *O Dialeto Caipira*. Disponível em <  
<http://www.letras.ufscar.br/linguasagem/edicao13/pdfs/dialeto.pdf> > Acesso em 01 de out.2014
- BARBOSA, Geraldo de Sales. *Manifestações Culturais*. [01 de Agosto de 2012]. Ibiaí. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *A cultura na rua*. Campinas: Papyrus, 1989.
- CARRAZZA, Luis Roberto; SILVA, Mariane Lima da; ÁVILA, João Carlos Cruz. *Manual Tecnológico de. Aproveitamento integral do Fruto do Baru*. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza. Brasil,

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
2010.	
CASCUDO, Luís da Camara. <i>Dicionário do folclore do Brasil</i> . Rio de Janeiro, INL, 1962.	
CASCUDO, Luís da Camara. <i>História da alimentação no Brasil</i> . Vol 2. São Paulo: Itatiaia, 1967.	
IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e estatística</i> . Disponível em: < <a href="http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=312960&amp;search=minas-gerais ibiai">http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&amp;codmun=312960&amp;search=minas-gerais ibiai</a> > Acesso em 01 out. 2014.	
JESUS, João Batista de. <i>Comunidade Barra do Pacuí</i> . [04 de Novembro de 2013]. Ibiaí - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Denilson Meireles Barbosa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
LUCENA, Célia Toledo. Comida e Sociabilidade em festejo sul-mineiro. Cuiabá. <i>Revista Polifonia</i> . 2006. Disponível em: < <a href="http://www.memoriadopovo.com.br/ComidaeSociabilidadeemfestejosulmineiro">www.memoriadopovo.com.br/ComidaeSociabilidadeemfestejosulmineiro</a> >. Acesso em 10 abr. 2013	
OLIVEIRA, João Batista Queiroz de. <i>Manifestações Culturais</i> . [01/08/2012]. Ibiaí. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA	
ROCHA, Lucas Gomes. <i>Dossiê Técnico: cultivo e aproveitamento do baru</i> . Belo Horizonte: CETEC, 2012.	
SANO, Sueli Matiko; RIBEIRO, José Felipe; BRITO, Márcia Aparecida de. <i>Baru: biologia e uso</i> . Brasília: Embrapa, 2004.	
SANTOS, Grazielle Gebrim et al. <i>Aceitabilidade e qualidade físico-química de paçocas elaboradas com amêndoas de baru</i> . Goiânia. <i>Pesq. Agropec. Trop.</i> , Goiânia, v. 42, n. 2, p. 159-165, abr./jun. 2012.	
TESCHAUER, Carlos. <i>Novo dicionário nacional</i> . Barcellos: Bertaso, 1928.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Denilson Meireles Barbosa	2013
Vídeos	Caio Hudson Rabelo Alves, Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Simone Narciso Lessa	2012
Transcrição	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Elis Medrado Viana	2012
Levantamento	Denilson Meireles Barbosa, Maria Generosa Ferreira Souto, Simone Narciso Lessa	2012
Elaboração	Maria Generosa Ferreira Souto	2013
Revisão	Flávia Alves Figueirêdo Souza, Leonardo Augusto Silva de Freitas, Andrezza Alves Velloso, Débora Raíza Rocha.	2013 Outubro 2014 23/06/2015 25/11/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação		MODO DE FAZER PAÇOCA DE CARNE DE SOL					IPAC/MG		5363
Município/s		São Francisco		Distrito		Sede			
Endereço		São Francisco							
GPS	23k	Long. UTM	515166.46 m E	Lat. UTM	8236433.01 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Preparo da paçoca de carne de sol.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>Categoria</b>								
Âmbito/Tema		Alimentação/ Cozinha		Datas				
Tipologia da Atividade		Culinária		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação		Paçoca de Carne de Sol					X	
Outras denominações		Paçoca		Nível de integração				
				Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>								
A paçoca de carne de sol é produzida continuamente no município de São Francisco.								
<b>02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>								
De acordo com o livro do memorialista Brasileiro Braz, <i>São Francisco nos Caminhos da História</i> (1977),								

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

no início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das Pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco. Cada um desses nomes tem a sua história; Pedras de Cima para distinguir do nome dado a Maria da Cruz que era Pedra de Baixo. Com o desaparecimento do proprietário Domingos do Prado e Oliveira, depois da conjuração do São Francisco, em 1736, a Fazenda Pedras de Cima, transformada em povoado de Pedras dos Angicos. Emancipando da paróquia de Contendas conservou o mesmo nome, depois foi acrescido o nome de São José das Pedras dos Angicos (BRAZ : 1977)

Em 1866, com a criação do distrito de paz, através da Lei Provincial nº 1.356, passou à denominação de São José das Pedras. Em 30 de março de 1871, pela Lei nº. 1755, confirmada pela Lei nº 1.996 de 04-11-1873, a sede da comarca é transferida de São Romão para o povoado de São Jose de Pedras dos Angicos, iniciando também o processo para sua emancipação política. A transferência é efetivada em 1874 e em junho de 1876 foi instalado seu poder executivo, sendo realizado o primeiro pleito municipal da nova unidade administrativa, com mandato de quatro anos a partir de 1877. Na mesma época também foi nomeado o primeiro juiz de direito para esta comarca.

Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Na década de 1920, o município de São Francisco, além da parte territorial de sua atual composição, contava ainda com as áreas onde hoje compõem os municípios de Urucuia, Chapada Gaúcha, Pintópolis e Icaraí de Minas.

A cidade, na mesma época estava restrita ao seu centro histórico, entre as atuais avenidas Presidente Juscelino, Dom Pedro de Alcântara e Odorico Mesquita, tendo como limitador natural e principal porta de acesso com o mundo exterior, o Rio São Francisco. Seu centro comercial e palco dos principais conflitos localizava-se, na beira do rio, no porto de embarque, em torno da igreja Matriz de São Jose, na Rua Montes Claros até a Escola Estadual Coelho Neto, na Praça Centenário e alguns becos e vielas da época, hoje plenamente urbanizadas. Além disso, uma incipiente “periferia”, com poucos e simples casebres. Mais além, propriedades rurais que cercavam a cidade.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A técnica de salgar os alimentos para melhor conservá-los é bastante antiga e difundida em todo mundo. No Brasil, as primeiras cabeças de gado foram trazidas por Tomé de Sousa, aproximadamente 1530, com a finalidade de suprir a alimentação, além de servir de transporte e tração nos engenhos de açúcar. Para não se perder a carne fresca, desde a colônia usa-se a salga e a secagem da carne ao sol. A paçoca é derivada desta prática, onde junto com a farinha a carne é socada, transformando em um alimento nutritivo e não perecível. (ABDALA, 2007)

Durante o século XVIII, Minas Gerais sofreu com a escassez de comida devido a grande movimentação de pessoas atraídos pela mineração e as estradas precárias que dificultavam a chegada de alimentos. Com os

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

recursos alimentares limitados, as técnicas de conservação foram amplamente utilizadas, principalmente pelos tropeiros que empreendiam longas viagens para comercializar suas mercadorias. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

Devido a precariedade de se cozinhar durante as viagens, os tropeiros optavam por alimentos fáceis de carregar e que garantissem saciedade por mais tempo. A paçoca de carne de sol era uma opção muito adequada, pois poderia ser consumido sem a necessidade de parar a viagem. A paçoca era uma mistura de carnes moqueadas, vegetais e grãos. A carne era boviana ou suína, embora a bovina era mais comumente utilizada, macerada no pilão até ganhar consistência de carne desfiada. À ela era acrescentado a farinha de mandioca e temperos caseiro (MATIAS; MASCARENHAS, 2008). Luís Câmara Cascudo (1983) em seus estudos sobre a alimentação brasileira salienta a importância do pilão no preparo da paçoca. Segundo ele “ a paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca.”(CASCUDO, 1983, p. 601)

A Paçoca de Carne de Sol tornou um alimento típico do norte de Minas, muito apreciado no município de São Francisco. O saber da Paçoca de Carne de Sol se mantém até os dias atuais, seguindo a receita tradicional. Ainda é utilizado o pilão para desfiar a carne, no entanto está cada vez mais comum a sua substituição pelo liquidificador. A carne é adquirida no mercado local, podendo ser salgada e seca artesanalmente ou comprada pronta.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Os principais ingredientes utilizados para fazer a paçoca de carne de sol são a carne e a farinha de mandioca. A carne de sol pode ser adquirida nos açougues ou pode ser salgada artesanalmente. No primeiro momento deve-se cortar a carne em pequenos pedaços e lavá-la por pelo menos três vezes para retirar o excesso de sal. Posteriormente, em uma panela grande, os pedaços de carne devem ser fritos à fogo médio. Depois de frito, a carne é levada ao pilão ou liquidificador com um pouco de farinha de mandioca para ser pilada ou processada até desfiar completamente. Com a carne desfiada a paçoca é levada ao fogo novamente, na sobra da gordura, para refogar. Pode-se acrescentar alho, pimenta e cebola a gosto.

**Extensão da Atividade na Região**

A paçoca de carne de sol é produzida em toda região do município de São Francisco.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A receita de paçoca de carne de sol é bastante simples. Primeiro a carne é cortada em pequenos cubos e frita. Posteriormente, é processada no pilão ou liquidificador com uma porção de farinha até desfiar completamente. Por último é refogada na gordura novamente.

**Transformações e Permanências**

Uma transformação observada é a cada vez mais frequente substituição de pilões por liquidificadores e processadores elétricos.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição**

Por ser uma receita bastante simples, o processo de preparação da paçoca de carne de sol pode ser realizada nas cozinhas das casas. Apenas há a necessidade de se ter um pilão ou liquidificador/processador para fragmentar a carne

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Manusear e socar os ingredientes	Sem Referência.
Elétrica	-	-	Uso do	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

			liquidificador	
Lenha	-	-	Fogão	Sem Referência.
<b>Matérias Primas</b>				
Carne bovina				
Descrição	A carne utilizada para fazer a paçoca é a carne de sol fresca, em bom estado de conservação.			
Procedência	A carne advém da pequena atividade pecuária da região.			
Forma de Aquisição	A carne é comprada de pequenos pecuaristas da localidade ou em açougues locais.			
Uso	Utilizada para fazer a paçoca juntamente com farinha.			
Custo	Sem referência.			
Período de Obtenção	Periodicamente.			
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Panela, Colher de pau grande, Colher pequena, Pilão, Vasilha de plástico, Copo grade				

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
Carne de Sol	Modo de fazer	Técnica produtiva	Alimento	5336
Pilão	Artefato			5366
Festa de São José	Celebração	Catolicismo Popular		

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>					
<b>Procedência do Saber</b>						
Os detentores do saber de fazer a paçoca de carne de sol são as pessoas mais velhas da comunidade, sendo passado de geração a geração entre os familiares.						
<b>Transmissão</b>						
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas	Grupos	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>						
O saber é passado por meio da oralidade e observação do processo de preparação da paçoca de carne de sol.						
<b>Forma de Continuidade</b>						
A continuidade do saber se dá pela oralidade. Os membros mais velhos das famílias ensinam os mais jovens a receita e as técnicas necessárias para fazer a paçoca de carne de sol.						
<b>Transformações</b>						
As transformações assistidas se relacionam com os equipamentos utilizados. Se no passado o único utensílio utilizado para desfiar a carne de sol era o pilão, atualmente, o uso do liquidificador e o processador tornou-se comum entre os moradores devido a sua praticidade.						

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>				
Comunidade	Município	X	Região	Estado	Nacional
Observação					
<b>Participação turística</b>					
A produção de paçoca de carne de sol não movimenta a participação turística no município de São Francisco, porém é sabido que as pessoas que visitam a cidade se interessam em experimentar a paçoca de carne de sol por ser um alimento muito tradicional na região.					



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**08 COMENTÁRIOS**
**Identidade construída em torno da atividade**

A paçoca de carne de sol é um prato tradicional do norte-mineiro. Devido a tradição da atividade pecuária na região, o consumo da carne bovina é bastante comum. Anteriormente a carne era salgada com o intuito de melhor conservá-la, contudo, com o passar do tempo a carne salgada se transformou em um alimento muito apreciado, sendo incorporado em outros pratos e servindo de base para outras receitas igualmente importantes como a paçoca.

**Possibilidade de continuidade**

A partir da pesquisa realizada verificou-se que não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois a paçoca de carne de sol é uma comida que está inserida no cardápio da culinária de São Francisco, de rápido preparo e fácil acesso aos ingredientes.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	A paçoca pode ser feita em uma cozinha simples, apenas equipada com um pilão, liquidificador ou processador.
	Instrumentos	Para fazer a paçoca de carne de sol é necessário panela grande, colher de pau, pilão, vasilha de plástico. Em alguns casos, o pilão é substituído pelo liquidificador ou processador.
	Matéria-Prima	Carne de sol e farinha de mandioca.
	Pessoal	Não se aplica.
	Formação	Oferecer cursos de culinária com alimentos tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a receita da paçoca de carne de sol.
	Comercialização	Incentivar a venda da paçoca de carne de sol nas feiras da cidade, como um produto típico local.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

Mesmo com a continuidade da atividade assegurada se faz necessário produzir documentário audiovisual com a finalidade de registrar e divulgar o saber. Da mesma maneira é recomendável a publicação de um livro de culinária com receitas tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a paçoca de carne de sol.

**Comentários do elaborador**

É uma comida de fácil fazer, de valor acessível. Foi perceptível que o ato de preparar a paçoca faz com que memórias, da época em que os pais e avôs que ensinaram o ofício, sejam revividas. A entrevistada, Maria Antunes, explicou que no período da sua infância a paçoca de carne de sol era um alimento muito consumido pelos trabalhadores do campo.

**Comentários dos Entrevistados**

É corta a carne pequena lava bem lavado pra tirar o sal, depois joga na gordura frita ela até ela ficar bem torradinha, aí leva no pilão soca bastante ou no liquidificador. Aí, depois dela bem socada, volta ela pra panela naquela gordura e dá uma refogada na paçoca. [...]É, se for socada no pilão tem que socar com farinha e no liquidificador também tem que por um pouco de farinha que se não embucha, aí volta ela torna da uma torrada e as vezes tem gente que gosta de colocar cebola né, mais eu não gosto, é só isso mesmo.

Maria Arlinda Antunes

**Significados socioeconômicos**

A comercialização da paçoca de carne de sol ainda é modesta, não conferindo significados econômicos para a cidade. A paçoca geralmente é feita para o próprio consumo.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Com o intuito de garantir a manutenção do bem propõem-se a publicação de um livro sobre as comidas típicas de São Francisco, para ser distribuída nas escolas, bibliotecas e visitantes. Fazer um trabalho de incorporação da paçoca de carne de sol com outros pratos para ser servidos em restaurantes, hotéis, reforçando a simbologia da paçoca na identidade do povo São-Franciscuense.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Maria Arlinda Antunes			Tipo	cozinheira		
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	68	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Carne de sol sendo serenada.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**Figura 3:** Carne de sol de molho para ser preparada.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**Figura 4:** Carne sol sendo fritada.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**Figura 5:** Carne de Sol com farinha dentro do pilão para ser socada.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (31) Figura 2: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (83) Figura 3: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (71) Figura 4: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (68) Figura 5: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha (86)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_Iepha

13 REFERÊNCIAS	
ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.	
ANTUNES, Maria Arlinda. <i>Paçoca de Carne de Sol</i> . [Maio, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Ariely Antunes. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
ATELIER GOURMAND. Disponível em: < <a href="http://www.ateliergourmand.com.br">www.ateliergourmand.com.br</a> >. Acesso em: 24 out. 2013.	
BRAZ, Brasileiro. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: Linci, 1997.	
CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.	
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.	
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.	
MATIAS, Fonseca Lindon; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo e no campo das gerais do Paraná: uma análise nos municípios de castro, Lapa e Tibagil. <i>CULTUR – Revista de Cultura e Turismo</i> , ano 02 – Jul/2008.	
PRADO Jr., Caio. <i>Formação do Brasil Contemporâneo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1994.	
SILVA, Paulo Pinto e. <i>Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial</i> . São Paulo: SENAC, 2005.	
ZEMELLA, Mafalda Pereira. <i>O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII</i> . São Paulo, USP, 1951.	

14 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Não se aplica.	-
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015

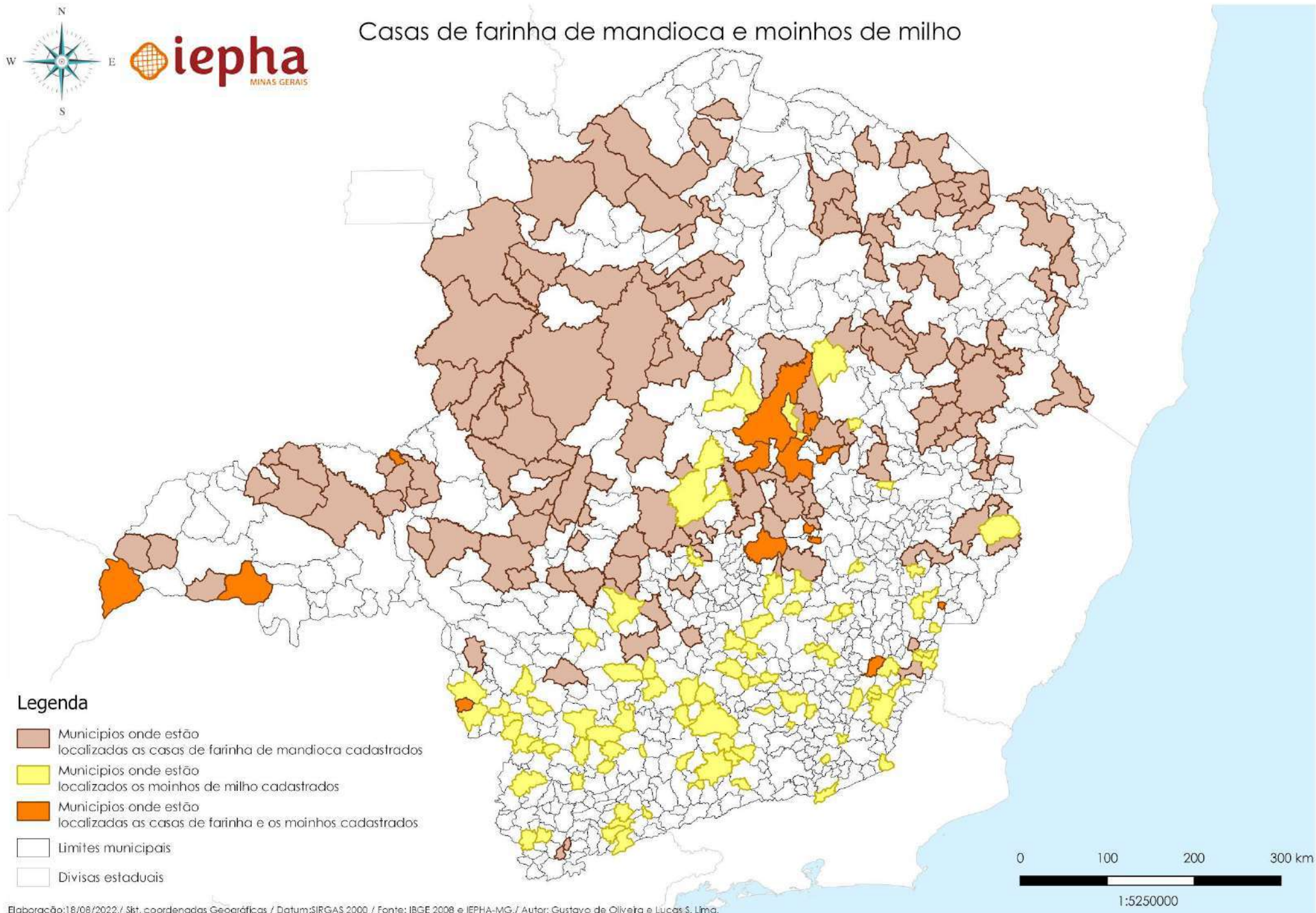
**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****Observações**

**PATRIMÔNIO BIOCULTURAL**  
**Inventário dos sistemas agroalimentares do**  
**Milho e da Mandioca em Minas Gerais**






**Anexo II - Mapas**



## Casas de farinha de mandioca e moinhos de milho

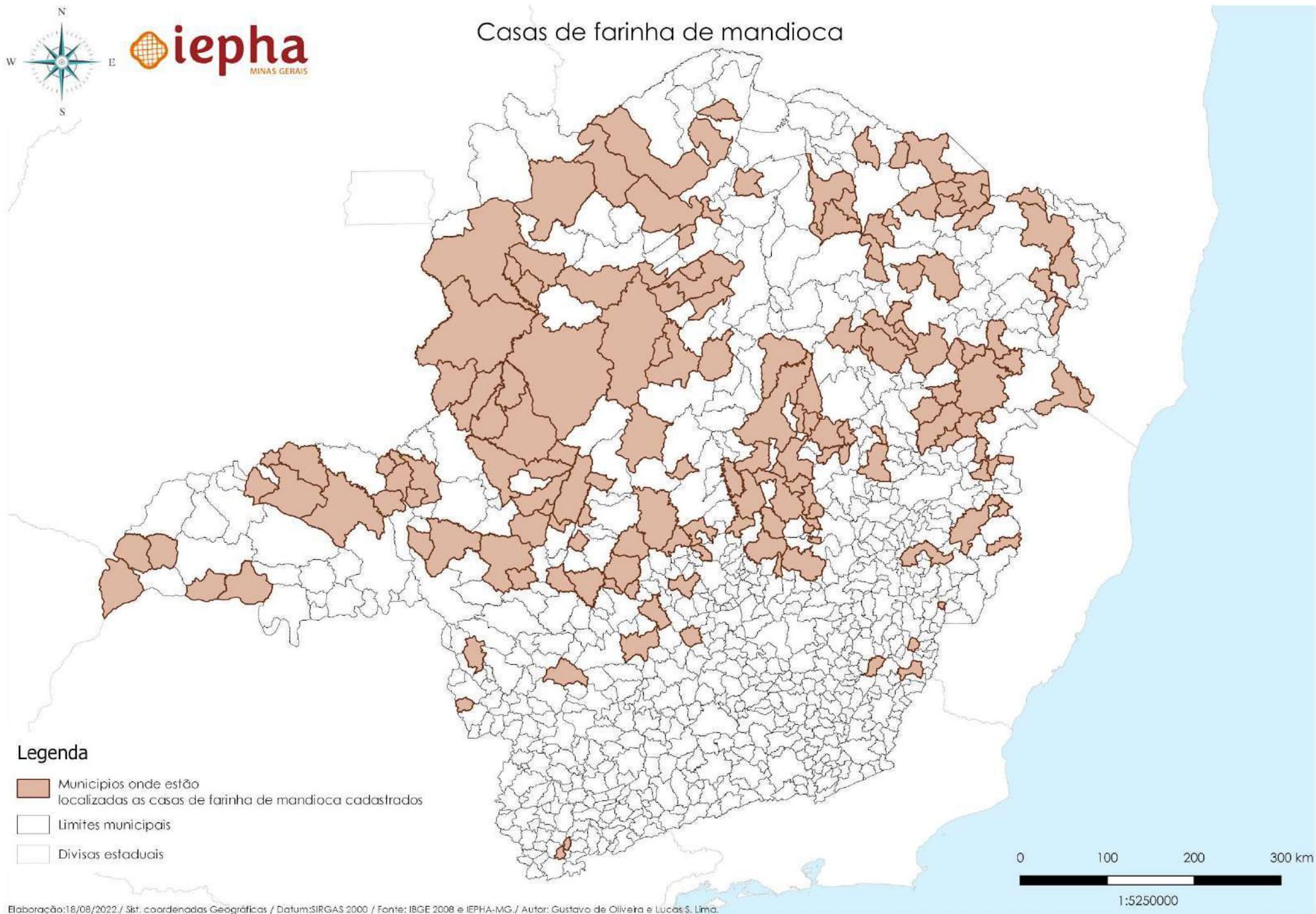


### Legenda

-  Municípios onde estão localizadas as casas de farinha de mandioca cadastrados
-  Municípios onde estão localizados os moinhos de milho cadastrados
-  Municípios onde estão localizadas as casas de farinha e os moinhos cadastrados
-  Limites municipais
-  Divisas estaduais

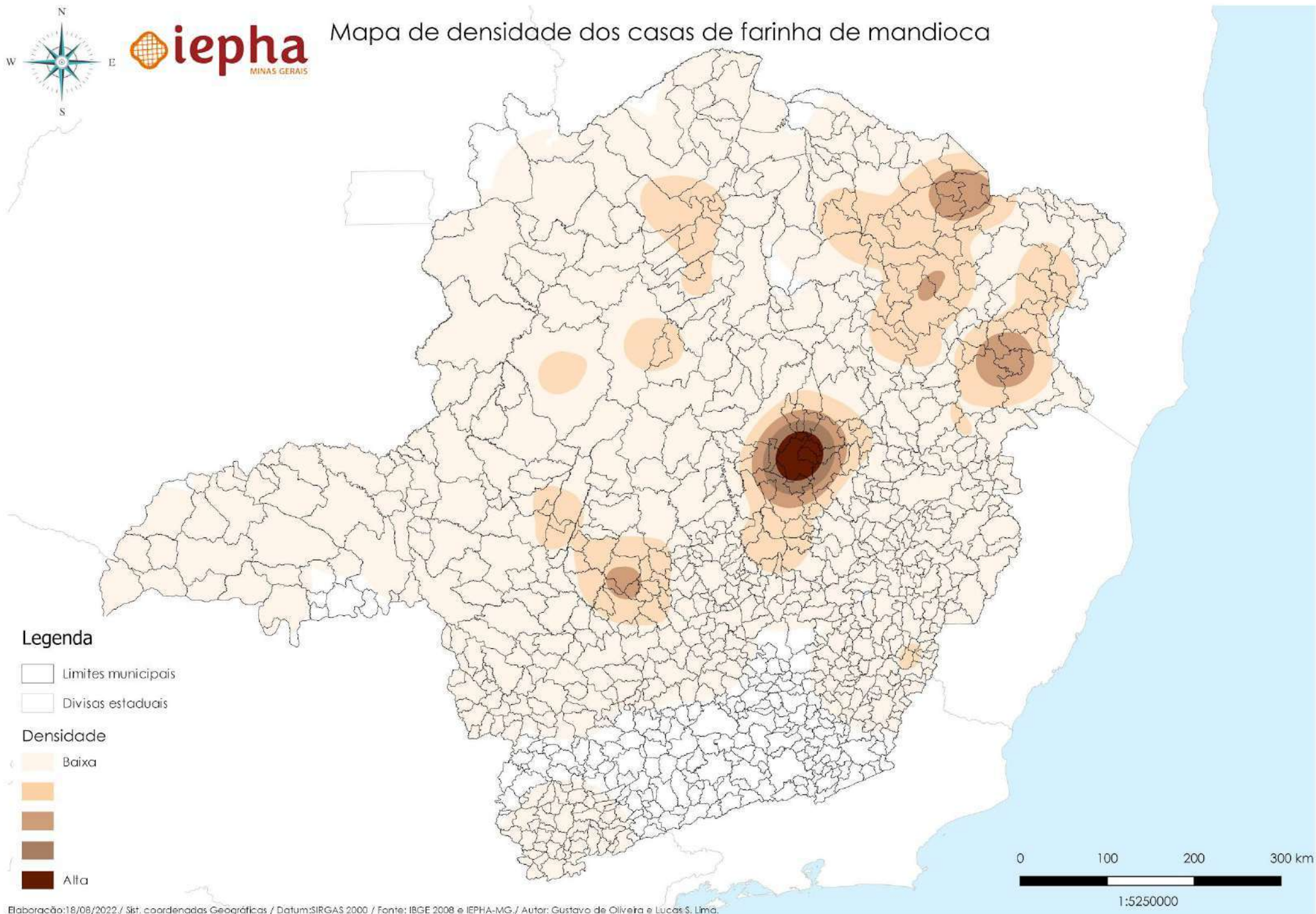


## Casas de farinha de mandioca





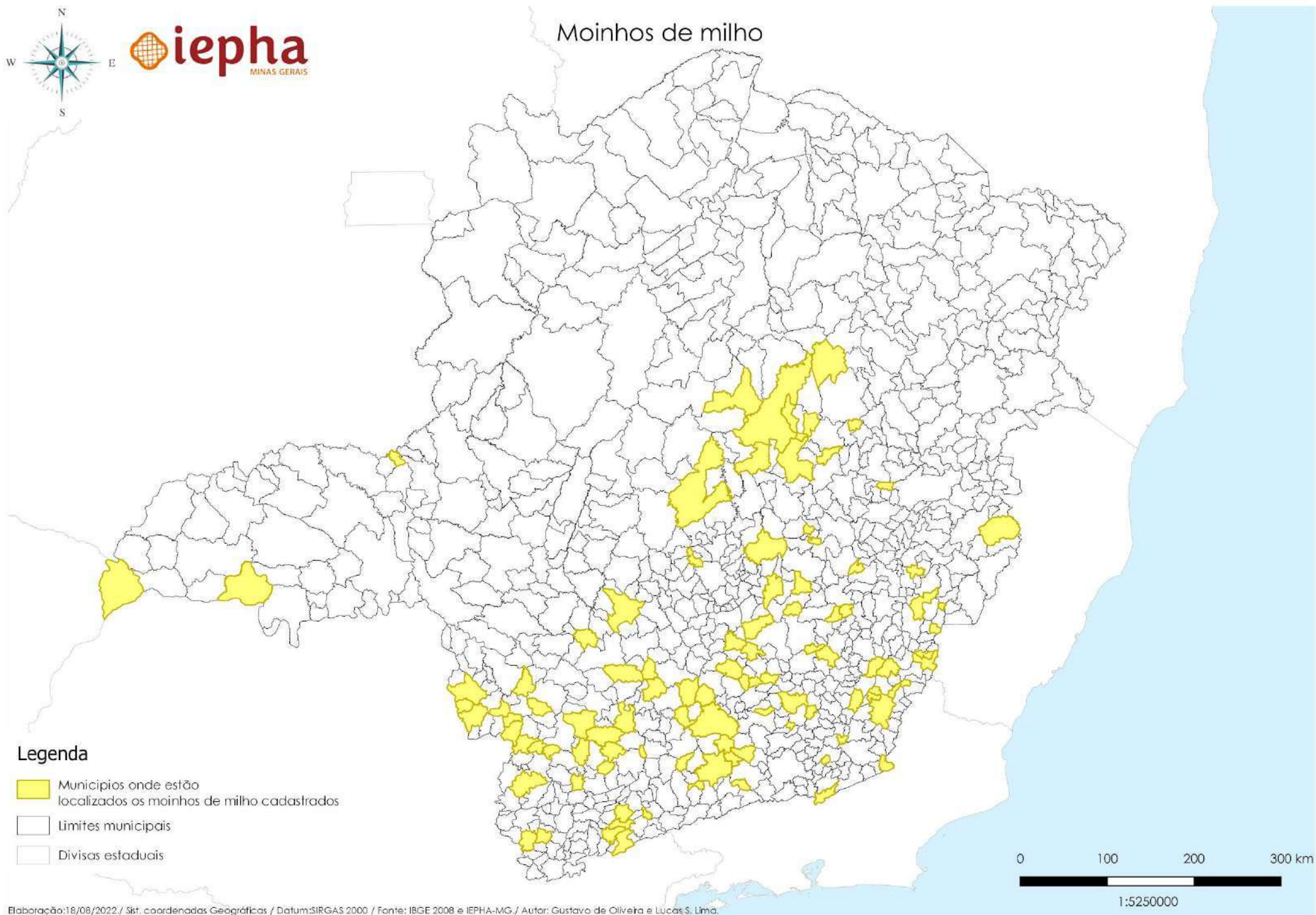
# Mapa de densidade dos casas de farinha de mandioca








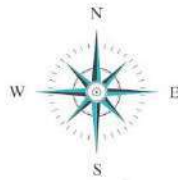


# Moinhos de milho

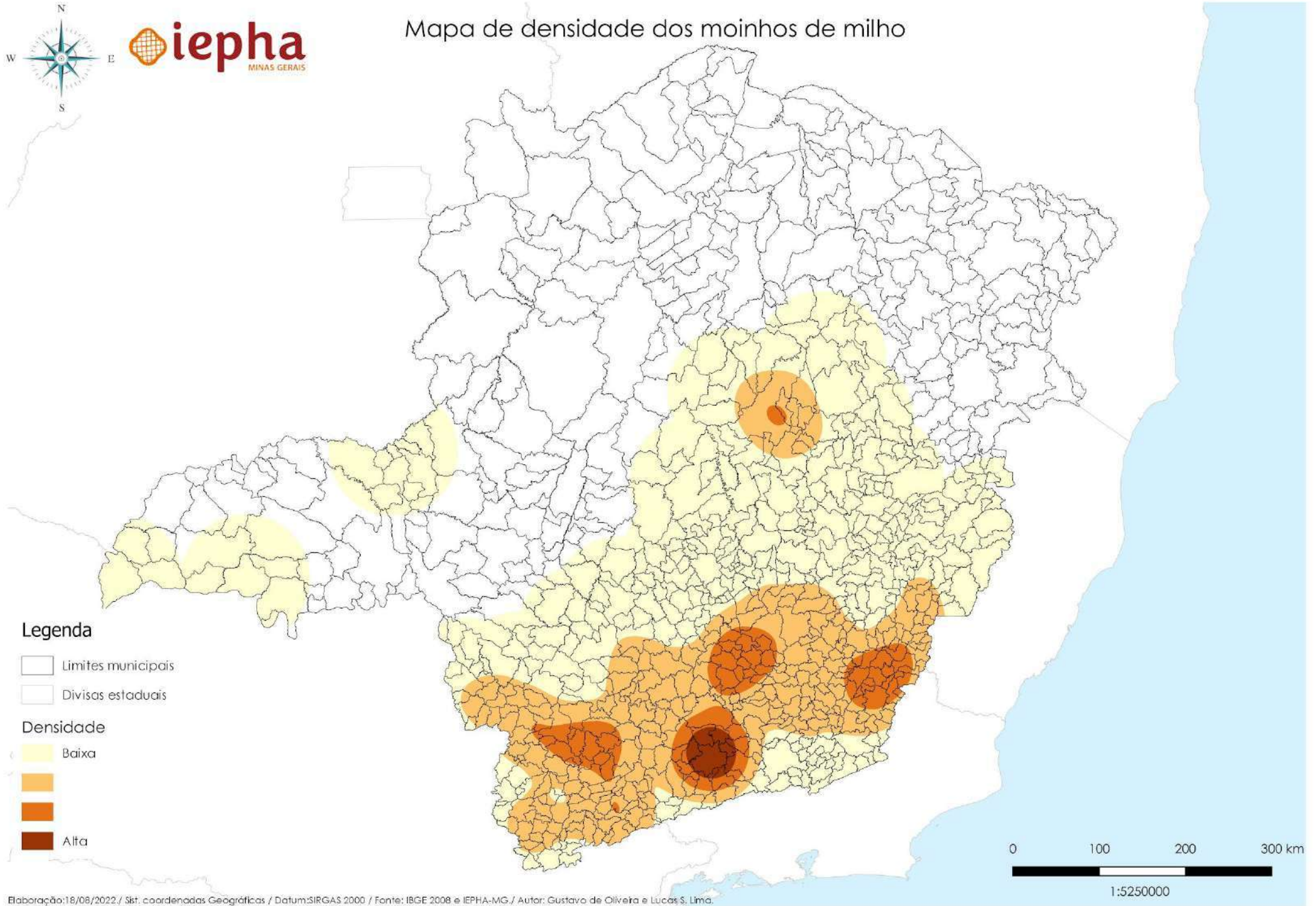


## Legenda

-  Municípios onde estão localizados os moinhos de milho cadastrados
-  limites municipais
-  Divisas estaduais



# Mapa de densidade dos moinhos de milho



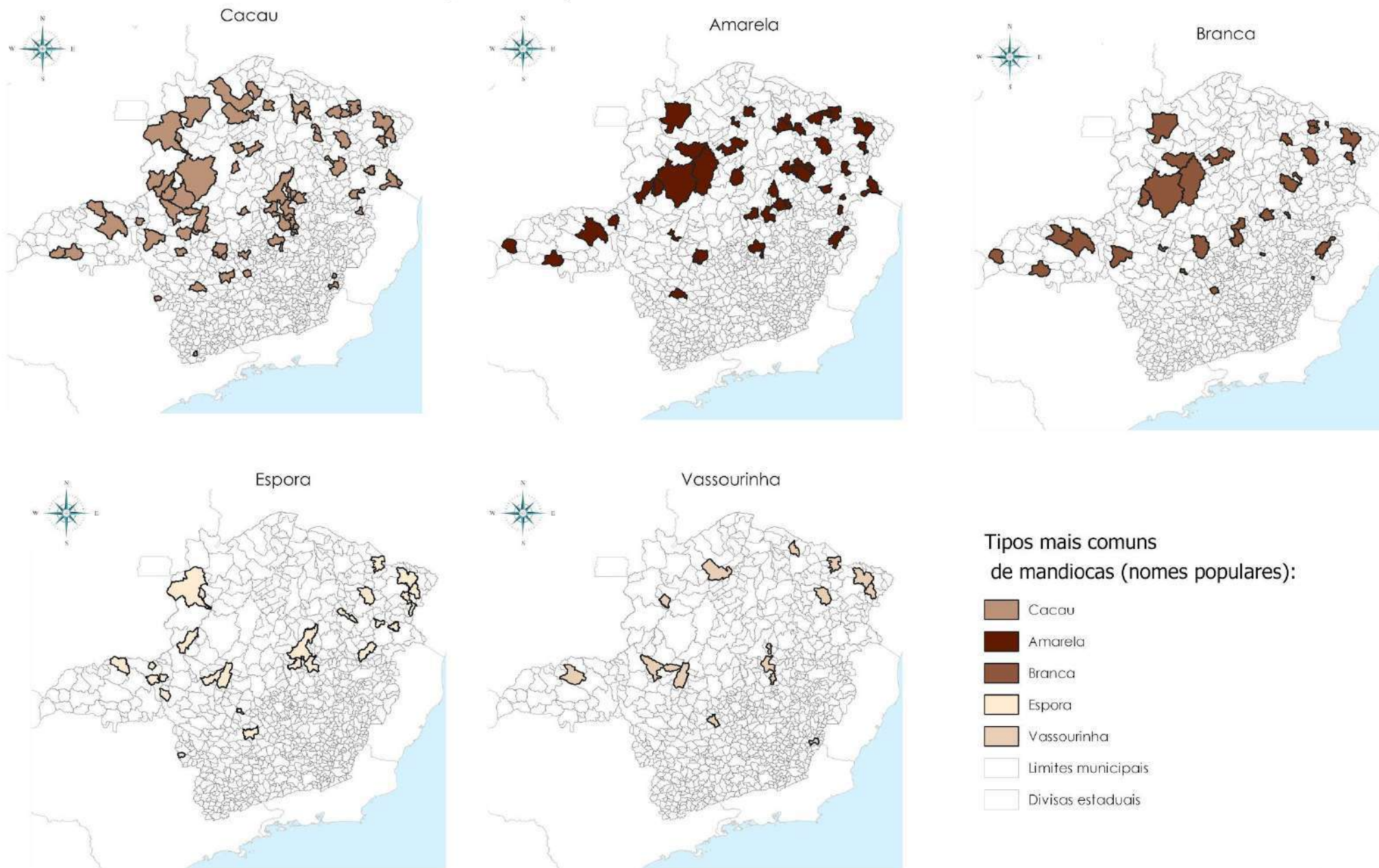
## Legenda

- Limites municipais
- Divisas estaduais

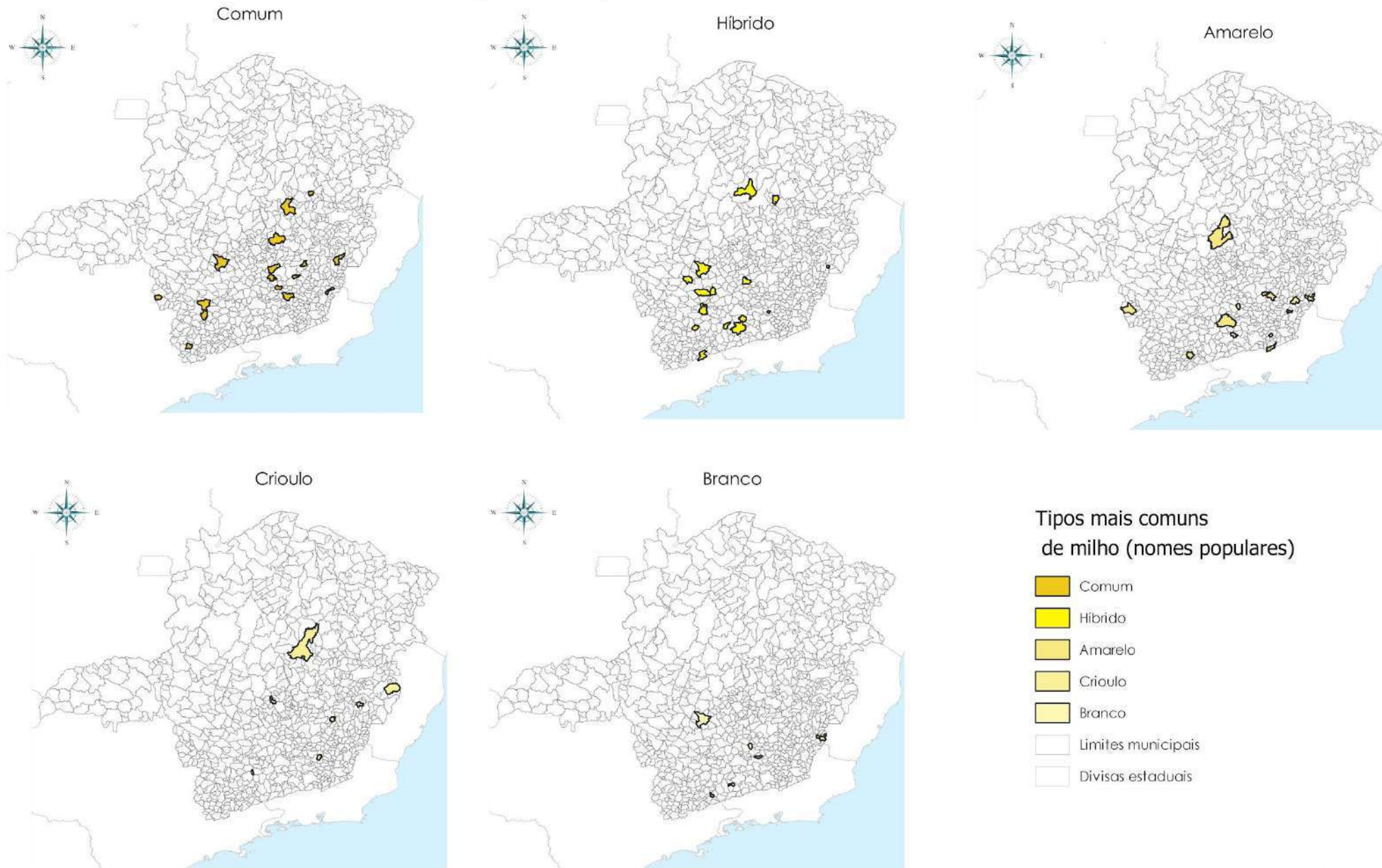
## Densidade

- Baixa
- Média
- Alta

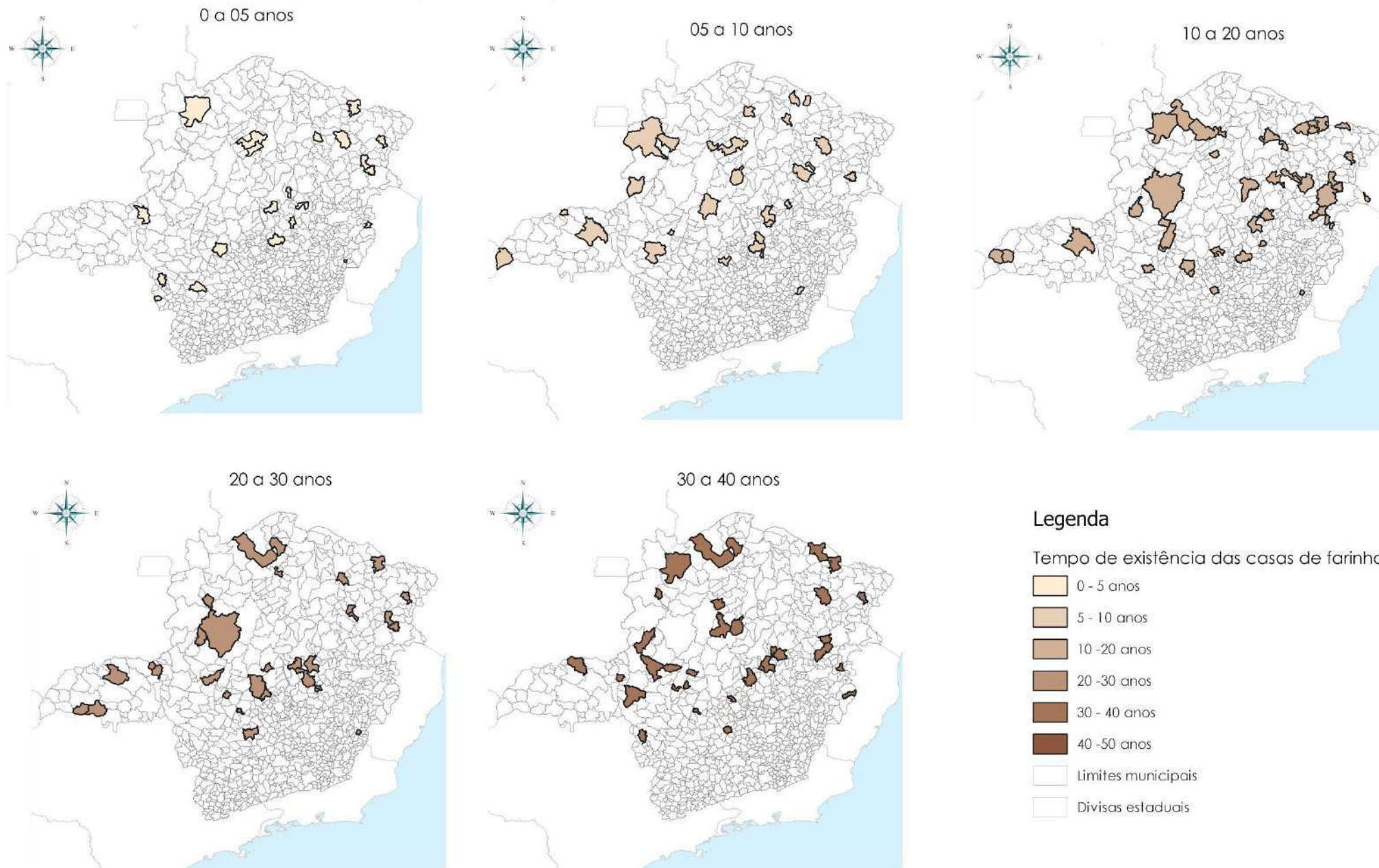
# Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca em MG



# Distribuição dos tipos mais comuns de milho em MG

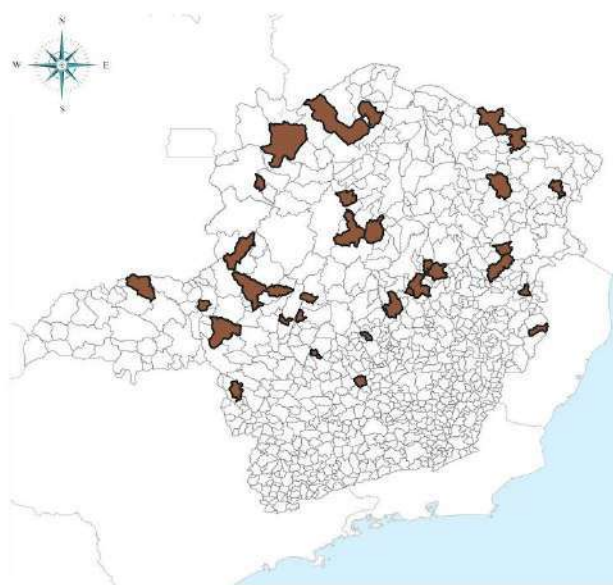


# Mapa do tempo de existência das casas de farinha

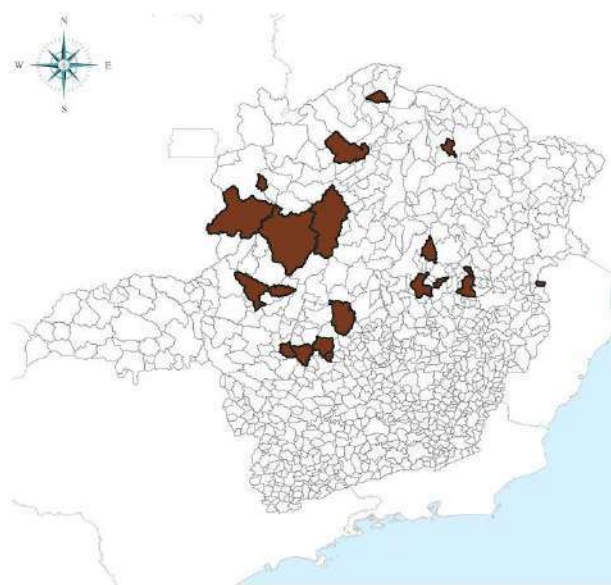


# Mapa do tempo de existência das casas de farinha

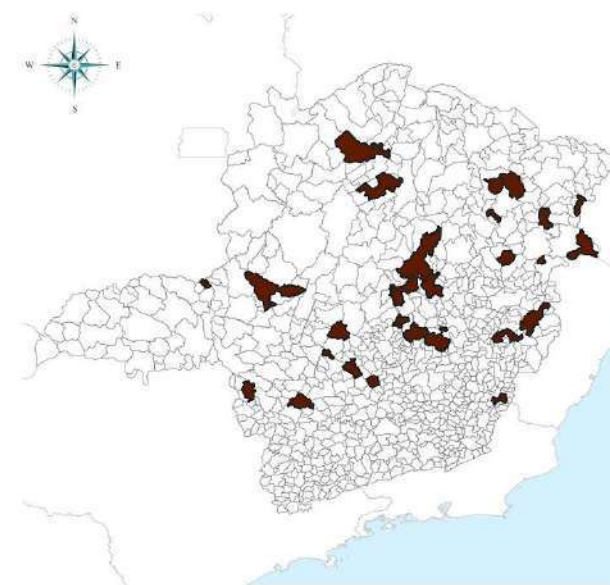
40 a 50 anos



50 a 60 anos





Mais de 60 anos




## Legenda

Tempo de existência das casas de farinha

 40 a 50 anos

 50 a 60 anos

 Mais de 60 anos

 Limites municipais

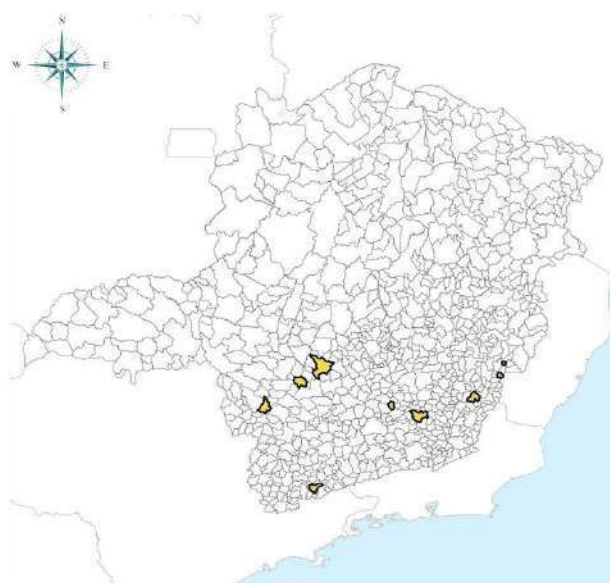
 Divisas estaduais

# Mapa do tempo de existência dos moinhos de milho

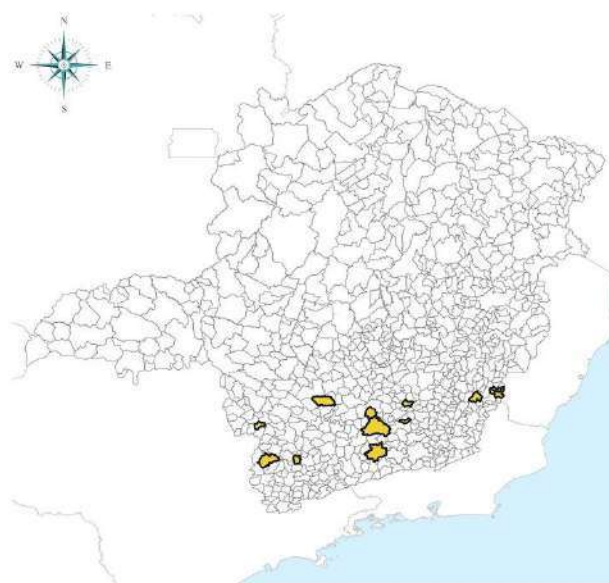


# Mapa do tempo de existência dos moinhos de milho

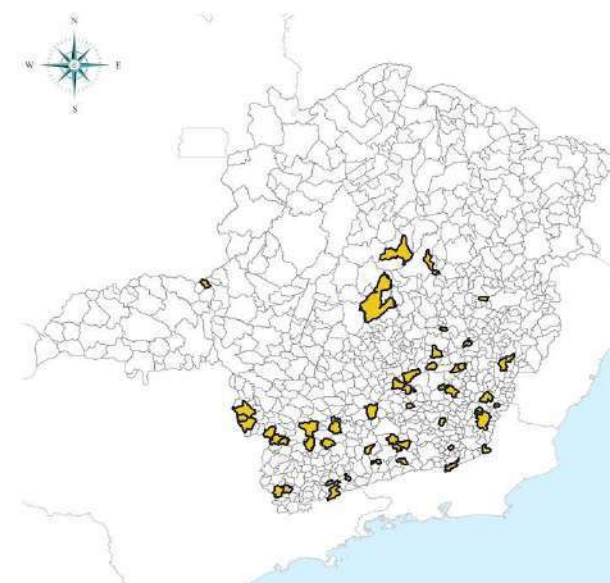
40 a 50 anos



50 a 60 anos





Mais de 60 anos




## Legenda

Tempo de existência dos moinhos de milho

 40 a 50 anos

 50 a 60 Anos

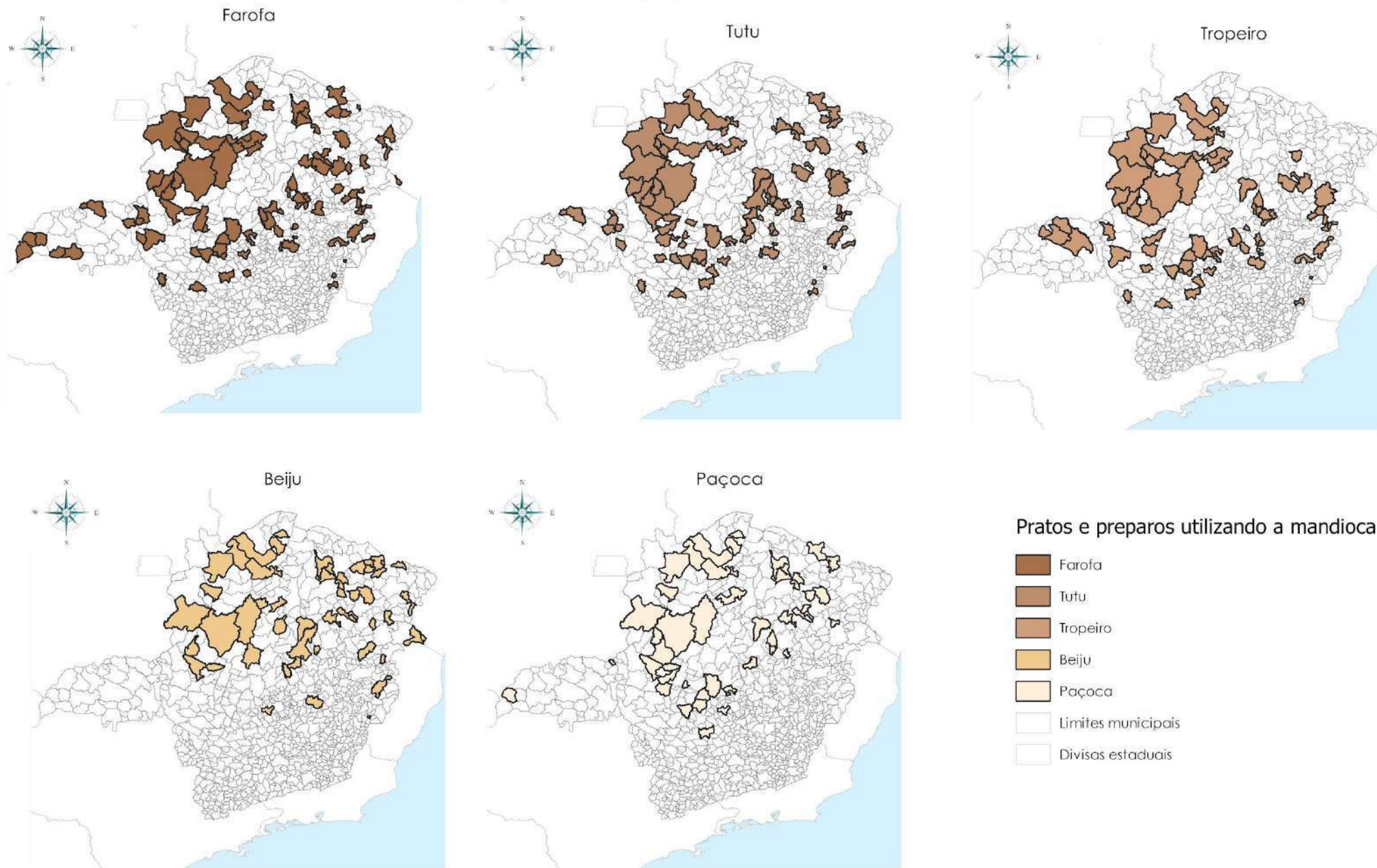
 Mais de 60 anos

 Limites municipais

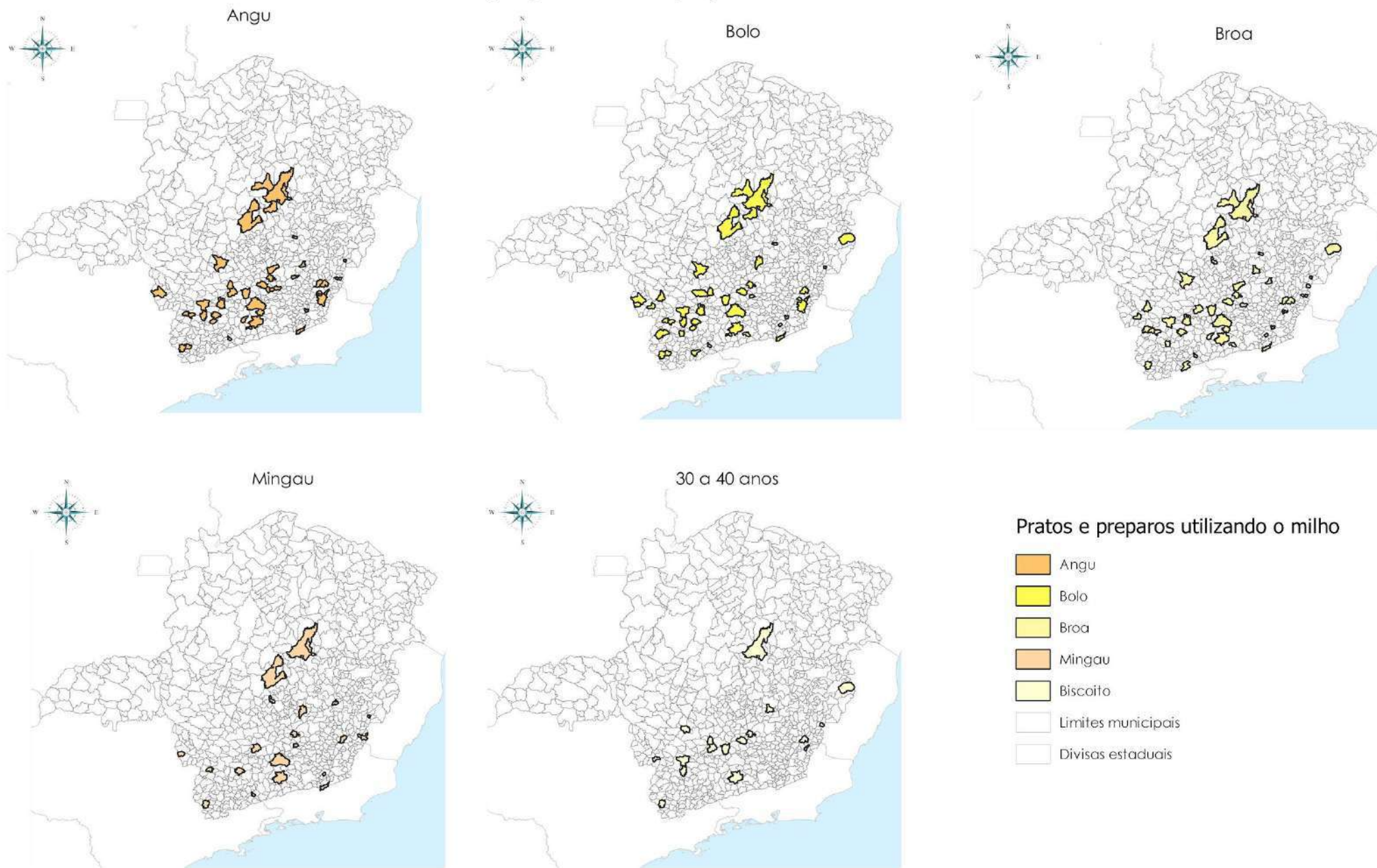
 Divisas estaduais



# Pratos e preparos mais populares utilizando a mandioca



# Pratos e preparos mais populares utilizando o milho



**PATRIMÔNIO BIOCULTURAL**  
**Inventário dos sistemas agroalimentares do**  
**Milho e da Mandioca em Minas Gerais**



**Anexo III - Documentação Fotográfica**



**Figura 1:** Sistema Agrícola tradicional dos apanhadores de sempre viva, Colheita do milho.

**Fonte:** (João Ripper) Acervo Codecex



**Figura 2:** Sistema Agrícola tradicional dos apanhadores de sempre viva, Colheita do milho.

**Fonte:** (João Ripper) Acervo Codecex



**Figura 3:** Colheita de milho, Comunidade Raiz, Município de Presidente Kubitschek.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 4:** Colheita da mandioca, município de Buritizeiro.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 5:** Colheita da mandioca, município de Dom Bosco

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 6:** Milho seco, município de Santana do Deserto.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 7:** Preparação do milho, município de Carneirinhos.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 8:** Descascamento da mandioca, município de Varzelândia.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 9:** Descascamento da mandioca, município de Arapuá.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 10:** Moinho d'água, município de Rosário de Limeira.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 13:** Casa de farinha de mandioca, município de Buritizeiro.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 11:** Moinho de milho, município de Buenópolis.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 14:** Casa de farinha de mandioca, município de João Pinheiro.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 12:** Vista do moinho de milho. Município de Rochedo de Minas.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 15:** Casa de farinha de mandioca, município de Gouveia.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 16:** Moinho de milho, município de Resplendor.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 17:** Panha de flores Sempre-vivas, Raiz, Presidente Kubitschek  
**Fonte:** Acervo Iepha.



**Figura 18:** Vista geral do interior de uma casa de farinha de mandioca. Município de São José do Mantimento.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 19:** Vista exterior de uma casa de farinha de mandioca. Município de Papagaios.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 20:** Vista exterior do moinho de milho. Município de Paraguaçu. Fonte: Acervo Iepha-MG.



**Figura 21:** Vista interna do moinho, destacando a materialidade no processo de moagem. Município de Bom Repouso. Fonte: Acervo Iepha-MG.



**Figura 22:** Lavagem da mandioca. São Gonçalo do Rio Preto. Fonte: Acervo Iepha-MG



**Figura 23:** Lavagem da mandioca, município de João Pinheiro. Fonte: Acervo Iepha-MG.





**Figura 24:** Moinho de pedra movido a água.  
Município de Santa Rita do Ibitipoca.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 25:** Moagem do milho, município de Itapagipe.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 26:** Trituração da mandioca e transformação em massa, município de Vazante.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 27:** processo de retirada do líquido da mandioca, município de Novo Oriente de Minas.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 28:** Moagem do milho, município de Jaboticatubas  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 30:** prensagem da massa da mandioca em pano, município de São João das Missões.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 29:** Secagem da farinha de milho, município de **Dourada**  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 31:** Prensagem da massa da mandioca, município de João Pinheir  
**Fonte:** (Valda Nogueira) Acervo Codecex.



**Figura 32:** Feitura da farinha de milho, município de Paraguaçu.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 33:** Torra da farinha de milho, município de Carneirinhos.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 34:** município de Itinga.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 35:** Artefatos utilizados na produção das farinhas de mandioca. Município de Patos de Minas.

**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 36:** Secagem da farinha de milho, município de Pedra Dourada.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 38:** Artefatos utilizados na produção das farinhas de mandioca. Município de Patos de Minas  
**Fonte:** Acervo Iepha - MG.



**Figura 37:** farinha de milho, município de São Sebastião do Paraíso.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 39:** Secagem, município de Guapé.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 40:** Farinha de milho, município de Itajubá.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 41:** fubá embalado, município de Bueno Brandão.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 42:** Farinha de milho embalada, município de Paraguaçu.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 43:** Torra da farinha de mandioca, município de José Raydan.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 44:** Torra da farinha, Município de Santo Antônio do Retiro.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 45:** Pé de Serra, Buenópolis.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 46:** Torra do fubá, município de Fervedouro  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG



**Figura 47:** Preparos com milho na Folia Quinta do Sumidouro.  
**Fonte:** (Breno Trindade)



**Figura 48:** Materialidade técnica no processo de moagem e prensagem da mandioca  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 49:** Retrato familiar na casa de farinha, município de Córrego de Bom Jesus  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 50:** Produtos variados, dentro os quais as farinhas de mandioca e milho, mercado de Januária.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 51:** Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 52:** Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 53:** Biscoitos caseiros, mercado de Januária.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 54:** Farinha pronta, município de Divinópolis.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 55:** Reunião familiar, produção de farinha de mandioca, município de Itabira.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 56:** Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 58:** Produção de farinha de mandioca, Macacos, Diamantina.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 57:** Distribuição do angu.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 59:** socialização dos saberes da farinha de mandioca com as crianças, município de Carmésia.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 60:**criança no processo de peneiragem da farinha de mandioca, município de Carmésia.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



Governo do Estado de Minas Gerais



**Figura 61:** Distribuição do Angu, Chapada do Norte.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 62:** Almoço em fogão de lenha, Mata dos Crioulos, Diamantina.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 63:** Placa comercialização de fubá, município de Andrelândia.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 64:** Comida de santo, Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, município de Belo Horizonte.  
**Fonte:** Acervo Manzo.



**Figura 65:** Cozinha da Comunidade Quilombola Manzo em Santa Luzia.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.



**Figura 66:** Mesa posta na festa de Pai Benedito na Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, município de Belo Horizonte.  
**Fonte:** Acervo Iepha-MG.

**PATRIMÔNIO BIOCULTURAL**  
**Inventário dos sistemas agroalimentares do**  
**Milho e da Mandioca em Minas Gerais**

**Anexo IV - Metodologia de Categorização das Perguntas**

PERGUNTA	É SOBRE O QUE	DIMENSÃO PRINCIPAL	DIMENSÃO SECUNDÁRIA	TIPO DE PERGUNTA	PODE SER CATEGORIZADO	PODE GERAR VISUALIZAÇÃO
Formulário preenchido pela prefeitura?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Formulário preenchido pela prefeitura?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Município (Mandioca)	GERAL	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Município (Milho)	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Mesorregião	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Mesorregião	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Área (Urbana ou Rural)	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Área (Urbana ou Rural)	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Você considera a casa de farinha patrimônio cultural?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
RELACIONADO A PERGUNTA A CIMA Por quê?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO SE APLICA	NÃO
Você considera a casa de farinha patrimônio cultural?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
RELACIONADO A PERGUNTA A CIMA Por quê?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO SE APLICA	NÃO
Qual a história dessa casa de farinha? Como começou?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a história desse moinho de milho? Como começou?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Além da casa de farinha existe moinho na mesma propriedade?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	NÃO
Além da casa de farinha existe moinho na mesma propriedade?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	NÃO
Há quanto tempo a casa de farinha existe?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como está organizado o espaço da casa de farinha? Vocês constroem esses espaços?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Cite quais os utensílios e equipamentos são necessários na produção e como são utilizados.	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais as etapas de produção da farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais tipos de farinhas/produtos são feitos na casa de farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	CULINÁRIA	ABERTA	SIM	NÃO

Como se faz uma boa farinha? Quais os cuidados na produção?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Em qual época mais se produz as farinhas?	MANDIOCA	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como são descartadas as sobras da produção?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a quantidade de quilos de farinha que produz por mês?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	GRÁFICO
Quando for o caso, qual é o valor médio da venda do quilo de farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	NÃO
Para onde a produção é destinada?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Há quanto tempo esse moinho de milho existe?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como está organizado o espaço do moinho de milho? Vocês constroem esses espaços?	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Cite quais os utensílios e equipamentos são necessários na produção.	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais as etapas de produção da farinha?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais os tipos de farinhas/produtos são feitos no moinho de milho?	MILHO	PROCESSAMENTO	CULINÁRIA	ABERTA	NÃO	NÃO
Como se faz uma boa farinha? Quais os cuidados na produção?	MILHO	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Em qual época mais se produz as farinhas?	MILHO	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como são descartadas as sobras das produções?	MILHO	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a quantidade de quilos de farinha que produz por mês?	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	GRÁFICO
Para onde a produção é destinada?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Quando for o caso, qual é o valor médio que vende o quilo de farinha?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês mesmos plantam e colhem as mandiocas que utilizam? Ou são colhidas em outro terreno?	MANDIOCA	PRODUTIVA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Explique como é o transporte das mandiocas até a casa de farinha e como são armazenadas.	MANDIOCA	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	TABELA

Quais os tipos de mandiocas que utilizam?	MANDIOCA	PRODUTIVA	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês mesmo plantam e colhem os milhos que utilizam? Ou são colhidos em outro terreno?	MILHO	PRODUTIVA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Explique como é o transporte dos milhos até a casa de farinha e como são armazenados.	MILHO	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	TABELA
Quais os tipos de milho que utilizam?	MILHO	PRODUTIVA	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Existe um proprietário da casa de farinha? Quem é?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês estão organizados em uma associação formal?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Qual a relação de trabalho na casa de farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Quantas pessoas trabalham na fabricação?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como é realizado o trabalho? Explique como são divididas as funções ou tarefas? Quem faz o que?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como você aprendeu a fazer farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Existe alguma dificuldade para continuar a tradição de fazer farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Se sim, quais são essas dificuldades?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Existem outros(as) produtores de farinha na sua região? Cite os nomes e locais.	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	NÃO
Existe um proprietário do moinho de milho? Quem é?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês estão organizados em uma associação formal?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Qual a relação de trabalho no moinho de milho?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Quantas pessoas trabalham na fabricação?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como é realizado o trabalho? Explique como são divididas as funções, quem faz o que? Existe divisão entre homens e mulheres?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como você aprendeu a fazer farinha?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA

Existe alguma dificuldade para continuar a tradição de fazer farinha?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Se sim, quais são essas dificuldades?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Existem outros(as) produtores de farinha na sua região? Cite os nomes.	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	GRÁFICO
Quais os principais usos da farinha? (Pratos, receitas, etc.)	MANDIOCA	CULINÁRIA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Quais os principais usos da farinha? (Pratos, receitas, etc)	MANDIOCA	CULINÁRIA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA





PATRIMÔNIO

**COZINHA  
MIN  
EIRA**

Este Dossiê integra o projeto  
"Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais"  
Pronac 210870 da Lei Federal de Incentivo à Cultura do  
Ministério da Cultura



PATROCÍNIO



COOPERAÇÃO TÉCNICA



CULTURA E  
TURISMO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA  
CULTURA

