

**SISTEMAS CULINÁRIOS  
DA COZINHA MINEIRA:  
o milho e a mandioca**





Lei de  
Incentivo  
à Cultura  
Lei Rouanet

PATROCÍNIO



CORREALIZAÇÃO EDITORIAL



CULTURA E  
TURISMO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA  
CULTURA

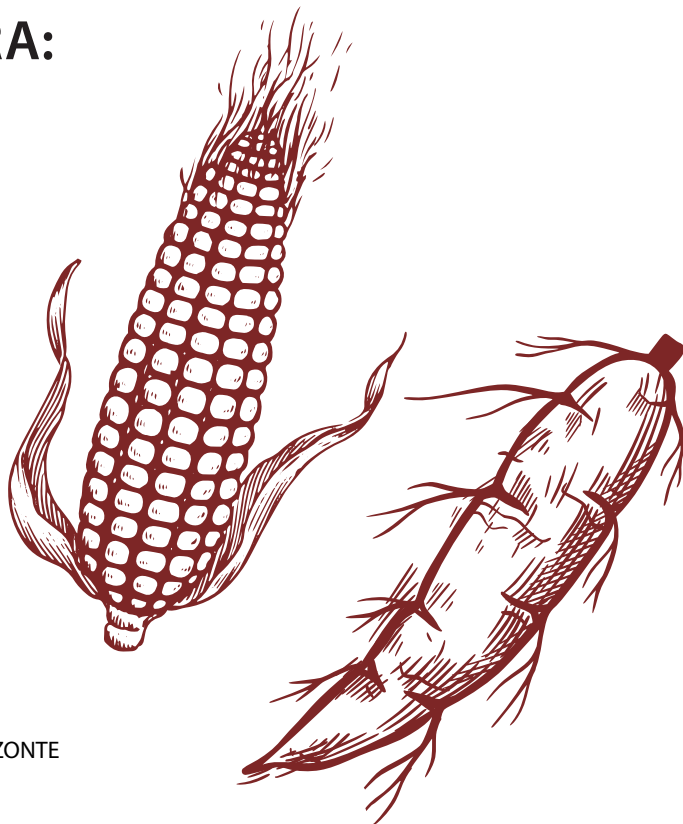


Catálogo na Publicação (CIP)

SS115            Sistemas culinários da cozinha mineira: o milho e a mandioca  
/ Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas  
Gerais. – Belo Horizonte : Iepha-MG, 2024.  
64 p. : il. foto. color. (Cadernos do Patrimônio)  
  
Formato: pdf.  
Modo de acesso: arquivo digital.  
Cooperação técnica entre Iepha-MG e Instituto Periférico.  
ISBN 978-65-980614-3-2  
  
1. Patrimônio cultural – Minas Gerais 2. Culinária brasileira –  
Minas Gerais 3. Culinária (Milho) 4. Culinária (Mandioca) I. Instituto  
Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais.  
  
CDD: 641.598151

Bibliotecária responsável: Cleide A. Fernandes CRB6/2334

## SISTEMAS CULINÁRIOS DA COZINHA MINEIRA: o milho e a mandioca





|                                                                                     |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Apresentação                                                                        | <b>11</b> |           |
| Introdução                                                                          | <b>12</b> |           |
| A cozinha mineira: múltiplas dimensões de saberes e práticas                        |           | <b>14</b> |
| <i>Reconhecendo e identificando sistemas culinários</i>                             | <b>17</b> |           |
| <i>As comunidades tradicionais: protagonistas da cultura do milho e da mandioca</i> |           | <b>20</b> |
| <i>As detentoras: mulheres negras e os saberes da cozinha mineira</i>               | <b>26</b> |           |
| Armazém de memórias da cozinha mineira                                              |           | <b>29</b> |
| <i>Na bagagem, o milho e a mandioca</i>                                             | <b>29</b> |           |
| <i>Fazendas, quitandas e quintais</i>                                               | <b>37</b> |           |
| <i>Festividades e rituais</i>                                                       | <b>43</b> |           |
| Referências                                                                         | <b>45</b> |           |
| Um parecer a ser lido, saboreado                                                    |           | <b>48</b> |
| Referências [do parecer]                                                            | <b>60</b> |           |
| Equipe técnica                                                                      | <b>62</b> |           |

# COZINHA MINEIRA CLÁSSICA, NOSSO PATRIMÔNIO CULTURAL

Falar da cozinha mineira é falar da formação de Minas Gerais, das nossas identidades, de quem fomos e de quem somos. Nesse caldo cultural, cujas origens africanas, portuguesas e indígenas se encontram, misturam-se passado, presente e futuro e o que sai disso é a mais pura mineiridade. Mineiridade que transborda neste Caderno do Patrimônio Cultural dedicado à cozinha mineira.

Em julho de 2023, os *Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca* foram reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG). A pesquisa, que resultou no dossiê de registro, contou com importante parceria do Instituto Periférico e de sua equipe multidisciplinar. O reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio busca promover os saberes e sabores do nosso estado, demarcando e valorizando a herança das práticas desenvolvidas pelas comunidades tradicionais, pelas mulheres negras e pelos povos indígenas na culinária mineira.

- 6 Os saberes ligados ao milho e à mandioca formam os primeiros sistemas culinários a serem reconhecidos como patrimônio cultural no âmbito da cultura alimentar no estado de Minas Gerais. Todo o processo de beneficiamento desses alimentos, desde o plantio e o processamento até a preparação e o consumo, foi levado em conta no dossiê, que considera, ainda, um dos traços que representam a nossa mineiridade: a sociabilidade e a ritualística que se criam em volta de uma mesa mineira, marcada por receitas transmitidas ao longo de gerações.

Pão de queijo, angu, broa, biscoito de polvilho, rosca, bolo de fubá e tantas outras quitandas que não só fazem parte das nossas cozinhas e dos nossos encontros, como povoam o imaginário coletivo nacional sobre Minas Gerais. Esses saberes e sabores também são responsáveis por fomentar a cadeia da economia da criatividade por meio do turismo gastronômico e de experiência.

Nos últimos anos, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais vem desenvolvendo diversas ações de promoção e valorização da cozinha mineira como patrimônio. A atual política da Secult e do Iepha-MG de salvaguardar nossas práticas culturais tem como um de seus frutos este caderno, que busca a difusão dos sistemas culinários da cozinha mineira enquanto patrimônio cultural imaterial para diferentes públicos. Que toda a sociedade mineira possa se reconhecer enquanto degusta estas páginas. Despeço-me tomando emprestada a primeira frase da introdução deste volume: “Nas casas mineiras, o coração está na cozinha”.

**Leônidas Oliveira**

Secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais



# A COZINHA MINEIRA: PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

A política de proteção do patrimônio cultural imaterial foi instituída no Brasil no ano de 2000, com a publicação do Decreto Federal nº 3.551. Em Minas Gerais, o decreto que institui as formas de registro do patrimônio de natureza imaterial foi publicado em 2002. Em ação de vanguarda, Minas Gerais foi o primeiro estado brasileiro a registrar um patrimônio imaterial, inaugurando a proteção já naquele ano, com um elemento de significativa importância para nossa cultura alimentar: o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro. Ameaçado pelas políticas sanitárias naquele período, a proteção por meio do registro estadual foi garantia para a salvaguarda de saberes tradicionais dos produtores e, sobretudo, de uma das principais referências culturais mineiras.

Novas iniciativas de proteção e salvaguarda de elementos que compõem a cozinha de Minas Gerais foram empreendidas. Entre muitas, o Inventário Cultural do Rio São Francisco identificou e inventariou comidas, saberes e práticas alimentares norte-mineiras, entre os quais estão os modos de fazer a carne de sol, arroz com pequi, derivados de frutos do cerrado, derivados da cana, como a cachaça e a rapadura, a moqueca de surubim, os derivados do leite, como a manteiga de garrafa e o requeijão moreno.

A relevância dos produtos, artefatos, lugares e conhecimentos tradicionais alimentares portadores da história, da memória e da identidade mineira está também identificada nos Cadastros do Patrimônio Cultural abertos pelo Iphan-MG. O formulário *Moinhos de Milho e as Casas de Farinha* recebeu até o momento cerca de 800 respostas, com informações da produção e beneficiamento dos insumos do milho e da mandioca em todo o território mineiro. Já o formulário *Lugares da Cozinha Mineira*, com quase 500 respostas, traz dados sobre restaurantes, feiras, mercados, botecos, bares, entre outros lugares onde é possível vivenciar, comercializar e experimentar pratos tradicionais e contemporâneos, fomentando a valorização e estimulando o turismo associado à cultura alimentar de Minas Gerais.

A presente publicação trará esses aspectos e, ainda, a pluralidade dos saberes, ofícios, práticas e lugares associada à cozinha mineira, bem como a trajetória histórica da construção da cultura alimentar de Minas Gerais, representada sobretudo pelos povos originários e comunidades quilombolas e tradicionais, a presença forte dos quintais e quitandas, e a sua visceral relação com as festividades e rituais religiosos.

Este novo volume dos Cadernos do Patrimônio Cultural é um convite a uma saborosa leitura sobre a *cozinha mineira e seus sistemas culinários*, com destaque para o milho e a mandioca. O tema é de extrema relevância na trajetória do Iepha-MG e nos processos de patrimonialização dos bens culturais de natureza imaterial no estado.

O texto que aqui se segue resume o *Dossiê de Registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira: o Milho e a Mandioca*, apreciado em reunião do Conselho Estadual de Patrimônio Cultural ocorrida no salão do banquete do Palácio da Liberdade e aprovado por aclamação em 5 de julho de 2023, Dia da Gastronomia Mineira. Ele ganha mais tempero, emoção, sabor e aroma com a publicação na íntegra do parecer do conselheiro Flavio Carsalade. Sugerimos que sua leitura seja acompanhada por uma deliciosa broa de fubá, um *queijim mineiro* e o batuque de tambores. Muitos sentidos se integrarão aos saberes da cozinha mineira.

**Marília Palhares Machado**  
Presidente do Iepha-MG



# COZINHA MINEIRA, ENTRE MEMÓRIAS E AFETOS

Participar da elaboração desta edição dos “Cadernos do Patrimônio” representa, para o Instituto Periférico, mais uma oportunidade para honrar e valorizar a cozinha mineira, esteio da cultura do nosso estado. É, também, um momento para reverenciar as cozinheiras e os cozinheiros, os agricultores familiares, as quitandeiras e doceiras, as mestras e os mestres e todos aqueles que vêm construindo, ao longo dos últimos séculos, os saberes que transformam a oferta da terra nos mais variados sabores e aromas que preenchem nossas mesas e nossas memórias.

Para além do alimento, a cozinha mineira é identidade. Ela fortalece os laços familiares, promove o encontro entre amigos, ampara as celebrações e os ritos de fé. Ela movimenta a economia, vincula gerações em volta do fogão a lenha e adoça a boa prosa.

Como não se orgulhar de desenvolver e coordenar o projeto “Cozinha Mineira Patrimônio”? Desde o final de 2021, foram muitas realizações: o registro dos sistemas culinários do milho e da mandioca como bem cultural imaterial do estado de Minas Gerais, amparado por um dossiê técnico de excelência; a publicação de um material educativo para que professoras e professores possam pautar a nossa cultura alimentar nos processos escolares; eventos que reuniram centenas de representantes da cadeia da cozinha mineira; videodocumentários e filmetes que traduzem a dedicação e a devoção aos ofícios, às técnicas, ao alimento.

Agradecimentos especiais aos nossos patrocinadores – Gerdau, Cemig e Gasmig –, que acreditaram que a centralidade da cozinha mineira na vida do nosso povo merecia ainda mais reconhecimento. E aos pesquisadores, cozinheiros, cozinheiras e aos diversos representantes das entidades setoriais envolvidas que dedicaram tempo e afeto ao projeto.

**Gabriela Santoro**

Diretora-Presidente do Instituto Periférico



Em São Tiago (MG), as quitandas levam sabores e aromas às mesas. Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.





# APRESENTAÇÃO

A série Cadernos do Patrimônio Cultural, que se destina a valorizar e a difundir bens culturais acautelados como patrimônio cultural do estado de Minas Gerais, apresenta agora o volume “Cozinha Mineira”. Como conteúdo, traz a consolidação das narrativas e estudos desenvolvidos no âmbito do dossiê de registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca”, reconhecidos como patrimônio cultural do estado de Minas Gerais em 5 de julho de 2023.

Como versado por José Newton Meneses, “mais que a comida, a cozinha mineira é a narrativa de uma cultura singular, construída e em construção no território de Minas Gerais” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 22), ou seja, essa cultura alimentar configura-se como elemento fundante e fundamental para a caracterização do “ser mineiro”.

Transpor a realidade vivida para esta publicação é um desafio, mas também um importante passo para a promoção da cozinha mineira, bem como de seus diversos sentidos, usos e apropriações. Além disso, o caderno integra-se às inúmeras produções – sejam acadêmicas, literárias ou no campo do audiovisual – e tantas outras iniciativas que buscam a descrição e a caracterização de elementos da cultura alimentar em Minas Gerais.

Este volume é, portanto, um convite ao conhecimento do processo de registro, das histórias e memórias relacionadas à cozinha mineira, dos caminhos dos sistemas culinários e, sobretudo, das matrizes culinárias de Minas: o milho e a mandioca.

Desejamos uma saborosa e doce leitura!

# INTRODUÇÃO

Nas casas mineiras, o coração está na cozinha. É lá que são tecidas e aquecidas as relações com a família e com aqueles que chegam em busca de um dedo de prosa ou um café coado. É onde a oralidade ganha movimento, quando são compartilhados saberes e técnicas sobre o colher, o plantar, o cozer e o assar. É onde pulsa a hospitalidade.

Os sabores e os aromas que saem da cozinha ganham os outros espaços da casa e retornam aos quintais, de onde, muitas vezes, brota o alimento em seu estado primário e mais puro. Dali, não raro, chegam à vizinhança. E, como em um ciclo, agregam a coletividade em torno da produção, da comensalidade, ou seja, do compartilhamento, do comer junto e da celebração da comunidade.

Tais elementos foram compreendidos e caracterizados no dossiê de registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca”, que teve seu processo iniciado em 2021 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), em parceria com o Instituto Periférico. A abertura do processo se deu a partir da constatação da necessidade de se executar políticas públicas de patrimônio para o universo da cultura alimentar de Minas Gerais. Essa identificação é parte de uma longa trajetória de atuação do Iepha-MG com outros bens culturais que já mostravam a importância da cozinha mineira. Em 2002, o estado teve a sua primeira proteção de um bem cultural de natureza imaterial no país com o registro do Modo de Fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro.

De lá pra cá, diversos processos de patrimonialização transversais à cozinha mineira fortaleceram esse movimento: a Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte (2013); a Comunidade Quilombola dos Arturos (2014); o Inventário Cultural no Rio São Francisco<sup>1</sup> (2012-2016); as Folias de Minas (2017); o Kilombo Manzo Ngunzo Kaiango (2018); o Artesanato em Barro do Vale do Jequitinhonha (2018); e o Sistema Agrícola Tradicional dos Apanhadores e Apanhadoras das Flores Sempre-Vivas (2023). Todos esses registros pautaram a cultura alimentar de Minas Gerais a partir da centralidade que ela ocupa na vida dos povos do estado.

## NOTAS

<sup>1</sup> Este processo resultou em muitos elementos regionais inventariados, como 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, além da cachaça. O relatório que consolidou os dados desse inventário já recomendava o registro da cozinha norte-mineira como patrimônio cultural.

Como forma de viabilizar o aprofundamento da pesquisa e iniciar um processo colaborativo, o Iepha-MG celebrou um acordo de cooperação técnica com o Instituto Periférico, que elaborou e coordenou o projeto “Cozinha Mineira Patrimônio” (Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais), que tinha como objetivo, entre outros, o desenvolvimento de um dossiê técnico de registro – e demais documentos necessários – que caracterizasse a cozinha mineira como bem cultural.

A partir da celebração desse acordo, foi possível que o dossiê produzido subsidiasse a decisão do Conselho Estadual do Patrimônio Cultural de Minas Gerais (Conep-MG) para o devido registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca” como patrimônio cultural imaterial do estado.

O recorte inicial focado no milho e na mandioca foi necessário e funcionou como amostragem de uma diversidade de sistemas culinários existentes no estado. Em 2019, o Iepha-MG abriu um cadastro para compreender como se dava a produção desses insumos com os moinhos de milho e casas de farinha de mandioca. Os dados obtidos possibilitaram um panorama importante sobre a presença desses elementos nos processos alimentares em Minas Gerais. Somou-se a essa identificação o levantamento de dados feito pela equipe do Instituto Periférico a partir das fichas de inventário do Programa ICMS Patrimônio Cultural. Novamente, o milho e a mandioca colocaram-se em posição de destaque na mesa dos mineiros, conforme dados encaminhados pelos próprios municípios.

Diante da ampla e complexa constituição da cozinha das Minas e das Gerais e da variedade de seus sistemas, compreendeu-se como necessária uma primeira caracterização que serviria não somente de recorte, mas como referência para os demais sistemas que podem e devem ser registrados. Em decorrência da representatividade dos sistemas culinários do milho e da mandioca, compreendeu-se que deveriam ser esses os primeiros a serem registrados, reforçando-os como basilares para a cozinha mineira.

A elaboração da pesquisa decorreu de uma intensa produção feita por uma experiente equipe de pesquisadores e estagiários das áreas da Educação, Antropologia, História, Geografia, Comunicação, Ciências Sociais e da Museologia, além de cozinheiros. Por sua vez, a orientação técnica e as contribuições relevantes para o processo foram conduzidas pela equipe técnica do Iepha-MG.

Portanto, esta edição dos Cadernos do Patrimônio propõe difundir esse trabalho de pesquisa, bem como valorizar e divulgar os sistemas culinários que constituem a cozinha mineira, fortalecendo as iniciativas de salvaguarda e promoção desse bem cultural. Com especial dedicação aos sistemas do milho e da mandioca, a publicação ratifica como a cultura alimentar de Minas Gerais é inerente à identidade das mineiras e dos mineiros, aqui nascidos ou que escolheram o nosso estado para morada. Já temperamos o forno, a lenha, e convidamos você para essa viagem aos sabores e aromas da nossa cozinha.

# A COZINHA MINEIRA: MÚLTIPLAS DIMENSÕES DE SABERES E PRÁTICAS

“O mineiro oferece o cafezinho, o chá, qualquer comida. Mas oferece sem pressa. Ele está ali para conversar, [...]. 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 a todo mundo. É a nossa identidade.”

**Solange Aparecida Sarmiento de Oliveira, Associação dos Biscoiteiros Unidos, Areado (MG), 2022.**

14 A cozinha é um espaço de trocas, encontros, afetividades, criatividade, contradições e conflitos, sendo, portanto, um *locus* fundamental para a compreensão de modos de vida, formas de expressão, saberes e ofícios de um povo. Em Minas Gerais, território construído por meio de processos também conflituosos, que envolvem a exploração de territórios de povos originários, os processos de escravização de povos negros africanos, além da ocupação e da violência branca europeia, a cultura alimentar ganha contornos complexos, mas fundamentais para o entendimento das diversas identidades que constituem o estado. Todas essas presenças, que contribuem com elementos que caracterizam os modos de viver tão distintos espalhados pelo território mineiro, residem também na cozinha e na cultura alimentar, bem como no uso de instrumentos, técnicas e práticas basilares da configuração identitária dessa cozinha. Ela aglutina as heranças de tantos trânsitos históricos, expressando uma cultura singular e é, por vezes, referenciada na narrativa do que é “ser mineiro”.







Na comunidade quilombola do Ausente, no Serro (MG), a transmissão de saberes fortalece a história da cozinha mineira. Foto: Acervo Instituto Periférico.

“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, Areado (MG), 2022.

15

A começar pelo compartilhamento à mesa, as relações socioculturais são também vivenciadas nos rituais religiosos, nas feiras e mercados, nas festividades e em muitos outros espaços de sociabilidade sustentados pela cultura alimentar de Minas Gerais. Os saberes, técnicas e tecnologias, transmitidos pela oralidade, principalmente entre gerações de mulheres, são essenciais para a construção de uma memória social. A cultura alimentar em Minas Gerais permite a sua compreensão como um somatório de saberes e modos de preparar os alimentos permeados por relações socioculturais e uma complexidade de sistemas, como os culinários, os agrícolas e os alimentares.

Os alimentos, muitos deles cultivados nos quintais domésticos, em hortas ou pomares, em sua maioria pela agricultura familiar, carregam também a particularização regional

de onde se originam e representam a diversidade do território mineiro demonstrada em sua cozinha. Os saberes, do mesmo modo, compõem a caracterização da cozinha mineira por meio de técnicas e instrumentos tradicionais, como tachos, fornos de barro e fogão a lenha. Esses saberes também se vinculam às expressões religiosas e aos espaços de comercialização de alimentos e demais produtos, fato que observamos nas festividades familiares, em ritos religiosos, nas cosmologias indígenas, bem como em festividades tradicionais do povo negro, como a Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte (MG). Esse bem cultural registrado pelo Iepha-MG em 2013 tem como um dos seus ritos tradicionais a Quinta do Angu. A festa, que há mais de 200 anos é realizada para o culto à ancestralidade negra, tem estreita relação com a fartura e o alimento como formas de estar em comunidade. A Rainha Festeira distribui o angu preparado a muitas mãos, que pode estar acompanhado de diversos tipos de molhos, como de feijão, de quiabo e de abóbora, ou mesmo de frango, de carne de boi ou de porco.

Tamanha centralidade nos modos de viver de todo um estado – e considerando-se, também, uma relevância no âmbito nacional – despertou para a necessidade de elevação da cozinha mineira a um patamar de formalização daquilo que já é considerado pelos próprios mineiros e por quem volta seus olhos para as Minas Gerais como um patrimônio.

16



Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte (MG) - Preparo do angu para a Quinta do Angu. Foto: Acervo Iepha-MG.

# RECONHECENDO E IDENTIFICANDO SISTEMAS CULINÁRIOS

*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 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. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 67-68)*



Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.

Um sistema culinário, como explicou o antropólogo José Reginaldo Gonçalves (2007), parte de diversos elementos, sempre em aberto e em constante articulação uns com os outros: a) a obtenção das fontes primárias de alimento, como caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio; b) a escolha de alimentos e suas combinações; c) os processos de preparação; d) os saberes culinários e suas formas de aprendizado e transmissão; e) os modos de apresentar e servir a comida; f) a partilha e os rituais de comensalidade; g) as técnicas corporais que envolvem a comensalidade; h) a temporalidade do consumo; i) a comida no cotidiano e nos contextos festivos; j) as dádivas da comida; k) os sistemas de classificação entre comidas principais, complementares e sobremesas; l) o ambiente de preparo e de partilha da comida e os aparatos culinários; m) as expressões classificatórias do paladar; e n) o destino dos excedentes.

Amparada por essa ampla concepção, a pesquisa para o processo de registro encontrou nesse formato aberto e expansivo a maneira mais adequada para pensar os multiversos que compõem a cozinha mineira. Isso porque, para o registro de um bem cultural imaterial diverso como esse, devem ser considerados os objetivos próprios de um processo de reconhecimento como patrimônio. Para a efetiva proteção e salvaguarda de saberes, práticas, técnicas e demais elementos que constituem a cozinha mineira, foi necessário um recorte no interior do amplo universo que se apresenta com essa cultura alimentar. Nesse sentido, considerando os caminhos de pesquisa e identificação do patrimônio já percorridos

pelo Iepha-MG, além de dados de processos locais/municipais de proteção<sup>2</sup>, tomou-se a caracterização dos sistemas culinários do milho e da mandioca, insumos basilares para os processos produtivos e alimentares no estado, como ponto focal da análise e caracterização no dossiê. Esse recorte favorece a execução da salvaguarda e reconhece a diversidade de expressões que se manifestam na cultura alimentar mineira, recusando-se a encará-la como algo único, uniforme e homogêneo. O registro e a salvaguarda dos sistemas culinários do milho e da mandioca efetivam a promoção da cozinha mineira, abrindo caminho para as demais caracterizações de tantos outros sistemas culinários presentes em Minas Gerais.



Foto: Acervo/Patua.cc

*Um sistema culinário é compreendido por etapas que contemplam diversas dimensões, desde o plantio até o compartilhamento do alimento à mesa, passando pelo processamento, preparo, relações estabelecidas e sentidos atribuídos ao alimento. E assim foram caracterizados os sistemas culinários do milho e da mandioca, matrizes da cozinha mineira.*

**18** Essa compreensão, de maneira sistêmica e multifocada, materializa o que se compreende sobre a cozinha mineira e a cultura alimentar em Minas Gerais não somente por aqueles que a consomem, mas por aqueles que a produzem. Essa dinâmica reconhece distintas dimensões que culminam no prato final, nas receitas – muitas vezes associadas aos adjetivos “mineiro” ou “à mineira” –, agregando diversos significados e complexidades ligadas a múltiplas práticas, saberes, instrumentos, lugares, relações, produtos, transformações, inteligências, valores, significados e pessoas<sup>3</sup>. Tudo isso leva à ampliação das percepções sobre o papel do alimento na construção de identidade e da memória de povos e comunidades.

A cozinha e a comida fazem parte de um todo integrado da cultura. Pensar as múltiplas dimensões da cozinha é tomar a comida não apenas como um produto necessário à sobrevivência – seu caráter alimentar –, mas como uma linguagem que permite compreender ações de manutenção da própria existência, sua configuração “culinária”.

#### NOTAS

<sup>2</sup> A pesquisa para registro considerou dados dos arquivos do Programa ICMS Patrimônio Cultural, em que diversos municípios mineiros apresentam seus processos de proteção ao patrimônio local, por meio de envio de dossiês de registro, fichas de inventário, ações de salvaguarda e educação para o patrimônio.

<sup>3</sup> 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”. Neste último, Minas Gerais é a regionalidade mais ressaltada nos títulos e nas descrições dos modos de fazer.



# AS COMUNIDADES TRADICIONAIS: PROTAGONISTAS DA CULTURA DO MILHO E DA MANDIOCA

20

Muito além de cultivo e alimento, o milho e a mandioca estão enredados nas narrativas cosmológicas e temporais de modos de vida constituintes da sociedade mineira. Portanto, quando falamos em cultura alimentar e sua diversidade, falamos também das diversidades de contribuições dos povos formadores do estado para os âmbitos históricos, sociais e políticos de Minas Gerais. Sendo assim, a cultura alimentar mineira, especificamente, e sua cultura, no geral, são frutos das tradições indígenas, quilombolas e rurais. As tecnologias e saberes que embasam as vivências desses povos se expressam nos modos de cultivo, preparo e consumo do alimento, que foram transmitidos entre gerações de mineiros, nos mais diversos contextos. Esses saberes relativos aos alimentos são tão fundantes no seio dessas culturas que se tornam referências presentes na compreensão do mundo, dos corpos, das divindades e temporalidades. Ailton Krenak, liderança entre o povo do Watu (Rio Doce) e atualmente um dos pensadores mais expoentes do Brasil, toma o roçado da mandioca como referência 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)

Assim, compreendemos que os sistemas culinários da cozinha mineira 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.

Em relação às tradições indígenas, vivem em Minas Gerais mais de 20 povos<sup>4</sup> com cosmologias próprias que embasam seus sistemas culinários. Foi essa população, composta de milhares e milhares de pessoas no período pré-colonial, reduzidas a cerca de 20 mil pessoas

## NOTAS

<sup>4</sup> Censo realizado pelo IBGE em 2010. Disponível em [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br). Acesso em 11 de julho de 2023.

atualmente, uma das responsáveis pelas bases alimentares do que chamamos hoje de cozinha mineira. Esses povos se denominam Tikmu'un-Maxakali, Xakriabá, Krenak, Arana, 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>5</sup>.

Os saberes e os modos de fazer dos povos originários consolidaram uma significativa prática cultural na cozinha do Brasil, sobretudo na mineira. O território de Minas Gerais, inicialmente nomeado pelos colonizadores como Minas do Cataguás, em referência à aldeia dos Cataguases, foi uma área de intensa exploração colonial e, ao mesmo tempo, densamente povoada por variadas etnias indígenas. Entre elas, destacam-se os denominados Botocudos, Puris, Coroados, Caiapós, Pataxós, Malalis, Maxacalis, Panhames, dentre tantos outros (RESENDE, 2011, p. 28-30)<sup>6</sup>. Portanto, a expressividade desses povos se fez presente na história da construção do que seria chamado de Brasil e Minas Gerais, como poderemos ver adiante.

A origem do milho em terras brasileiras, anteriormente nomeado pela língua tupi como avati, auati e abati (FERNANDES, 2011), seguiu o cultivo iniciado no México. Há relatos de, logo depois da chegada de Cristóvão Colombo às Américas, haver a domesticação do vegetal teosinto, que vem a ser a planta originária do milho que se espalhou por toda a região que se conhece hoje como América Central, entre o sul do México e a Costa Rica, aproximadamente. Registros dessa época, portanto, indicam a utilização do milho pelas culturas americanas.

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)

Fica evidente, dessa forma, que o milho já era cultivado nas Américas antes da chegada dos europeus e seu uso abrangia a alimentação, como mingaus, e a beberagem, posto que os ameríndios das diversas etnias e formas de vida presentes aqui (FERNANDES, 2011) produziam bebidas não alcoólicas e alcoólicas, sendo estas reservadas para celebrações festivas ou religiosas com contextos e finalidades distintas de grupo para grupo. Há relatos

## NOTAS

<sup>5</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.

<sup>6</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 auto-denomina Tikmu'un, e a Huni Kuin, antes Kaxinawá. Optamos, porém, pela manutenção dos termos tais quais presentes na bibliografia referenciada.

também de que, além do milho, a própria mandioca, a batata-doce, o arroz e o babaçu também eram associados na alimentação.

A riqueza nutritiva do milho é comprovada em relatos de seu consumo em grão, cru ou cozido, por parte dos povos de diversas etnias do tronco Macro-Jê que foram reduzidos ao termo “botocudos” de Minas Gerais (JOSÉ, 1965). Obra do século XVII, “Diálogos das grandezas do Brasil” (1618), informa que o milho “é mantimento mui proveitoso para sustentação dos escravos da Guiné e índios, porque se come assado e também em bolos (...), depois feito em farinha”.

A publicação ainda organiza um comparativo curioso, pois mostra o estranhamento dos portugueses – que já no século XVIII consumiam o milho como alimento cozido – frente ao hábito indígena de preparar o vegetal como “guloseima”, o que indica a relevância dada ao produto na rotina alimentar dos próprios europeus.

O milho intercambia os diálogos e incorpora novidades ao longo da história da cozinha nas Américas. Desde a sua disseminação cultural pelos povos originários, ele ganhou formas variadas, que vão desde o angu, milho-verde em espiga (assado ou cozido), pipoca, curau, pamonha, farinha, canjica grossa, canjiquinha, cuscuz, catimpuera, aluá até a jacuba. Em companhia a esses preparos, a cozinha integrou o broto de samambaia, do palmito, das caças e dos peixes, do mel de abelhas e outros produtos dos matos (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 31). Essas associações culinárias, até hoje, compõem a prática alimentar em evidente reverência aos costumes indígenas e africanos.

22

Foto: Tales Souza/Acervo Instituto Periférico.





Nota-se, portanto, quão consumido é o milho e, ainda, de uso tão democrático, já que sempre esteve nas mesas de todos os estratos sociais (MENESES, 2000). Flandrin (1998) já observou isso ao indicar que a base alimentar das famílias abastadas e das pobres de Minas Gerais pouco se diferenciava. O que as caracterizava, segundo o autor, eram os modos à mesa (FLANDRIN, 1998, p. 491).

Associada ao milho em importância para a alimentação do Brasil e de Minas Gerais está a raiz da mandioca. Cronista português do século XVI, Pero de Magalhães Gândavo (1540-1580) já a descrevia e relatava seu processamento.

*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. (SANTOS, 2022, p. 72)*

23

A mandioca está presente na América do Sul há muito tempo e há estudos que indicam essa presença desde 2500 a.C (SILVA, 2008; DEAN, 1996; DUFOUR, 1988; SAUER, 1993). Justifica-se o uso da mandioca pelas populações originárias do território, que habitam aqui antes da invasão colonial, por ela ser menos exigente em qualidade de solo e ter uma produtividade eficiente e de largo volume após o primeiro ano de plantio. Outra vantagem observada é que a mandioca se conserva no solo e pode ser colhida em qualquer estação.

O período colonial, portanto, é rico de narrativas acerca do uso da mandioca. Referência importante do século XVIII, o dicionário de Raphael Bluteau (1712) valoriza, ainda mais, o alimento na cultura linguística da época ao conceituar o verbete “roça” como 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”.

Os colonizadores portugueses, assim que chegaram ao território brasileiro, trataram de aprender com os indígenas o modo de produção da mandioca, inclusive por meio do sistema de coivara, prática de 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. A aprendizagem significativa garante, até hoje, a permanência desse cultivo. No século XIX, foi publicado o “Manual do agricultor brasileiro”, de Carlos Augusto Taunay, que 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).

As publicações referentes àquela época mostram uma riqueza nos modos de fazer tanto a mandioca quanto o milho. Desde a maceração, passando pela fermentação até o cozimento, registram o conhecimento construído por meio do uso do calor, do tempo, da maturação, da desidratação, da defumação e outras técnicas. Entender todo esse processo como apropriação cultural e processual reitera a importância de compreender esses produtos como elementos fundantes da cozinha mineira e de eternizar essa trajetória para melhor consolidação da história brasileira por meio da sua cozinha.

A esse cenário, povoado por muitos saberes e tecnologias originárias que historicamente manejaram o milho e a mandioca, agregaram-se modos de vida de resistência e ancestralidade africana, por meio de povos que foram submetidos ao processo de escravização. Os processos de resistência e libertação foram ainda mais latentes com a exploração mineira que atravessa os séculos da história de Minas Gerais, reforçando o peso escravocrata no estado. Nesse sentido, os povos africanos e seus descendentes, a partir de técnicas ancestrais, se organizaram em quilombos, irmandades, terreiros e outras modalidades de resistência, preservando e recriando suas culturas ao longo do tempo.

**24** Minas Gerais é o estado brasileiro com maior número de comunidades quilombolas oficialmente reconhecidas. São 394 comunidades certificadas pela Fundação Cultural Palmares, mas o Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva (2021), organização da sociedade civil que apoia e pesquisa sobre essas comunidades, estima que existam 1.043 comunidades autodefinidas como quilombolas em Minas Gerais. Entre as diversas tecnologias, saberes, receitas e técnicas relacionadas aos sistemas alimentares desenvolvidas pelos povos negros, sobretudo no interior dos quilombos, estão a perpetuação de sementes crioulas<sup>7</sup>, cultivadas e manejadas em hortas, quintais e matas, técnicas de plantio, receitas, e sistemas agrícolas tradicionais, como o Sistema Agrícola Tradicional das Apanhadoras de Flores Sempre-Vivas, bem cultural registrado pelo Iepha-MG em 2023.

A comunidade quilombola do Ausente, no Serro (MG), por exemplo, mantém um coletivo de agroecologia que reúne 11 mulheres e um homem da comunidade, em parceria com pesquisadoras e agricultoras da região. A organização associativa tem resultado em maior

## NOTAS

<sup>7</sup> Sementes crioulas – ou sementes tradicionais – são aquelas manejadas e conservadas ao longo dos anos por agricultores, em suas propriedades ou em bancos de sementes. São sementes de cultivares locais já adaptadas àquele ambiente e que apresentam grande variabilidade genética, o que não ocorre com as sementes transgênicas. No Brasil, mais de 80% das sementes de milho são transgênicas, ampliando as ameaças e a contaminação de áreas e plantios e reforçando a lógica da monocultura intensiva e altamente tecnificada.



produção nos quintais, ampliação da geração de renda das mulheres e famílias, e criação de um banco de sementes crioulas.

Em Minas Gerais, estão presentes muitas outras comunidades tradicionais – pescadores artesanais, povos de terreiro, geraizeiros, vazanteiros, veredeiros, faiscaidores, apanhadores de flores sempre-vivas, etc. – que organizam seus próprios sistemas produtivos, alimentares e culinários. Reconhece-se, portanto, que toda essa diversidade histórica e cultural de saberes e povos que constituem o vasto território de Minas Gerais deve ocupar a centralidade de futuros processos para reconhecimento, inventário e registro dos sistemas culinários da cozinha mineira. São inúmeros os sistemas que compõem a nossa cozinha e tão variados quanto são as origens, as atuais configurações e os papéis que representam na constituição identitária do povo mineiro.

Comunidade apanhadora de sempre-vivas Pé de Serra, em Diamantina (MG), no preparo coletivo do alimento. A cozinha mineira destaca-se como espaço para a sociabilidade. / Acervo Iepha-MG.



# AS DETENTORAS: MULHERES NEGRAS E OS SABERES DA COZINHA MINEIRA

Nos percursos históricos e socioculturais que perpassam a cozinha mineira, há um protagonismo que por gerações foi escondido e não teve sua importância reconhecida, devendo ser constantemente repensado e ressignificado. 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.

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 (ALMEIDA, 2019) 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”.

26

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).

Tuquinha, do quilombo Chacrinha dos Pretos, em Belo Vale (MG), comanda seu fogão a lenha.  
Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.





28

Casa de farinha na comunidade das apanhadoras de sempre-vivas na Comunidade de Macacos, Diamantina (MG). Foto: Acervo Iepha-MG.

Para a cozinheira e multiartista Zora Santos (2022), a cozinha mineira é um ambiente social e histórico primordialmente constituído pela ancestralidade negra feminina. Diante da sua história, que se confunde com o espaço da cozinha, ela conta como se formou mulher na lida do fogão:

*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)*

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.

# ARMAZÉM DE MEMÓRIAS DA COZINHA MINEIRA

## NA BAGAGEM, O MILHO E A MANDIOCA

A cozinha mineira apresenta-se como múltipla não somente na sua origem, mas também na forma como se constituiu ao longo dos séculos. Desde os seus fartos quintais, suas técnicas singulares para o preparo dos alimentos, o uso de ingredientes cotidianos que colorem tachos e panelas até a sua ocupação espacial na vida doméstica e familiar, ela é um dos elementos fundantes da cultura em Minas Gerais.

Ampliar esse olhar para os sistemas culinários do milho e da mandioca como matrizes da cultura alimentar mineira implica em considerar os processos, saberes, práticas, lugares, linguagens e tradições que envolvem esses dois insumos que também se colocam com inúmeras possibilidades de uso e derivações.

A presença do milho e da mandioca em terras que hoje correspondem a Minas Gerais data de séculos atrás, como já registraram diversos viajantes em suas narrativas. A experiência vivida por estrangeiros em viagens pelo Brasil e por terras mineiras nos séculos XVIII e XIX possibilita, hoje, compreender uma narrativa de época fundamental para a leitura de sentidos e significados contemporâneos.

O naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire, que, entre 1816 e 1822, percorreu boa parte do território que hoje corresponde a Minas Gerais, discorreu sobre a multiplicidade da cultura alimentar no estado e, até mesmo, sobre a diferença no acesso a alguns alimentos conforme a classe social. Na região de Ubá, vivenciou encontros com grupos étnicos distintos. Em passagem de seus textos que relatam o encontro com um grupo indígena de etnia não documentada, é mencionado que essas pessoas foram levadas à fazenda do anfitrião do viajante para que ele conhecesse “os traços da raça americana”. Esse episódio, que relata os processos complexos dos chamados encontros culturais do período colonial, quando pessoas seriam levadas para serem expostas a viajantes, marcou a passagem de Saint-Hilaire por aquelas terras. Ele comenta que, após realizarem danças, “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” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 31).

Em continuidade aos relatos sobre a região, ele apresenta em detalhes as descrições dos caminhos, de sua rotina e do que encontrou em suas andanças. Do comércio escasso em pequenas vendas, até o preparo de refeições feitas na “tripeça”, à base de feijão com toucinho, chamam a atenção os registros acerca dos insumos consumidos pela 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. (...) 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 língua e laringe. (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 66)

A região do então distrito Diamantino rendeu observações importantes para Saint-Hilaire acerca do milho e dos produtos que dele se derivam. Seus relatos indicavam que “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” (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 106). Ainda sobre a farinha derivada do milho, “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).

30

Paçoca de carne nas mãos do Mestre Chocolate, tradição em Martinho Campos (MG). Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico





A farinha de milho é muito recorrente nos relatos de Saint-Hilaire, que também observa a inexistência da manteiga como produto e o uso da gordura proveniente da fritura do toucinho como sua substituta. Outra indicação é a raridade do pão de trigo, visto como “objeto de luxo”. Em substituição, o naturalista notou o uso da “farinha de milho” para a panificação ou para acompanhamento na alimentação. “Serve-se essa última”, diz o viajante, “em pequenas cestinhas ou pratos, ora sobre a própria toalha, disposta em montes simétricos” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96). Durante a ingestão de carne assada, notou-se o hábito do comensal de intercalar os pedaços com uma colher de farinha e, “com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96).

Um dos pratos consolidados no imaginário popular entre os mais frequentes na cozinha mineira, o frango com quiabo, foi observado já naquela época pelo naturalista francês como usual e apreciado pelos mineiros: “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 (...)” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96).

Foto: Acervo/Patuaá.cc.

*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. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 89)*



A perspicácia de Saint-Hilaire vai indicando diferenças regionais. Um exemplo dessa observação é quando chega à região do Rio Doce, na divisa com o Espírito Santo, e narra sobre o uso da mandioca, cuja influência na cultura alimentar foi 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, atento ao uso específico e regional da mandioca em distinção à farinha do milho, observa que o produto “é abundantemente cultivado 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. 76).

O milho e a mandioca, como já evidenciado ao longo do texto, têm um significativo protagonismo na cultura alimentar de Minas Gerais, além de representar o encontro dos povos originários e africanos e a respectiva constituição do povo mineiro.

Como já mencionado, tanto a raiz da mandioca (*Manihot esculenta*) quanto o milho (*Zea mays*) são espécies nativas da América e foram cultivadas pelos ameríndios desde 2500 a.C na América do Sul. Graças às migrações dos grupos tupis, seu plantio foi ampliado para o litoral e a região central brasileira, sobretudo por meio do processamento da farinha. Já o milho, originário do sudoeste mexicano desde cerca de 9 mil anos atrás, derivou de outro cereal, o teosinto, passando por inúmeras modificações e manipulações.

Especificamente no caso do milho e da mandioca, que são duas culturas consideradas de baixa exigência em relação a cuidados contínuos, não é difícil compreender por que alcançaram tamanha presença em terras mineiras. Com o milho, geralmente, dentro de dois a três meses, o agricultor executa todo o processo de plantio e com grande segurança de colheita. Isso significa uma facilidade diferenciada e reitera a diversidade de seu uso. Com a mandioca, não tem sido diferente. Aliado a isso, o valor nutricional da raiz e a possibilidade do beneficiamento em farinha para uso longo agregaram ainda mais riqueza ao produto, que tem baixo preço comercial.

A baixa perecibilidade tanto do milho quanto da mandioca, sobretudo no estado farináceo, permitiu integrar os alimentos à dieta dos tropeiros, bandeirantes e viajantes, o que, sem dúvida, ampliou a expansão territorial e seus usos.

As narrativas histórica e literária têm diversos exemplos de como o milho e a mandioca são elementos que compõem os modos dos povos tradicionais e de populações rurais. A mandioca, com sua diversidade de gêneros, está presente na obra de Guimarães Rosa (2001), autor que trouxe a cozinha mineira para seus livros e demais registros e dá a esse insumo a centralidade necessária para a vida do mineiro. Em “Grande Sertão: Veredas”, o autor atribui aos sertões mineiros metáforas 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 considerar-se que os sistemas culinários são como elementos de uma linguagem, ocupam também o papel de conectar costumes, memórias, saberes, sabores e afetos. Quando se interpreta o milho e a mandioca como elementos fundantes da cozinha mineira, resgatam-se ancestralidades por meio de pratos ensinados, transmitidos e transformados.

Essa partilha pode ser percebida no Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, desenvolvido pelo Iepha-MG e que reforçou a importância da mandioca e de seus derivados como elemento de relevância singular para a cozinha mineira tradicional (IEPHA, 2022). Nas pesquisas realizadas na região do Rio São Francisco, a mandioca e seus derivados, tais como a farinha artesanal, configuraram-se como um dos pilares da cozinha norte-mineira:

[...] 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-MG, 2016, p. 38)

Foto: Acervo Patuá.cc

*“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 sequilhinho, 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 do Instituto Periférico realizada em 15/7/2022)*



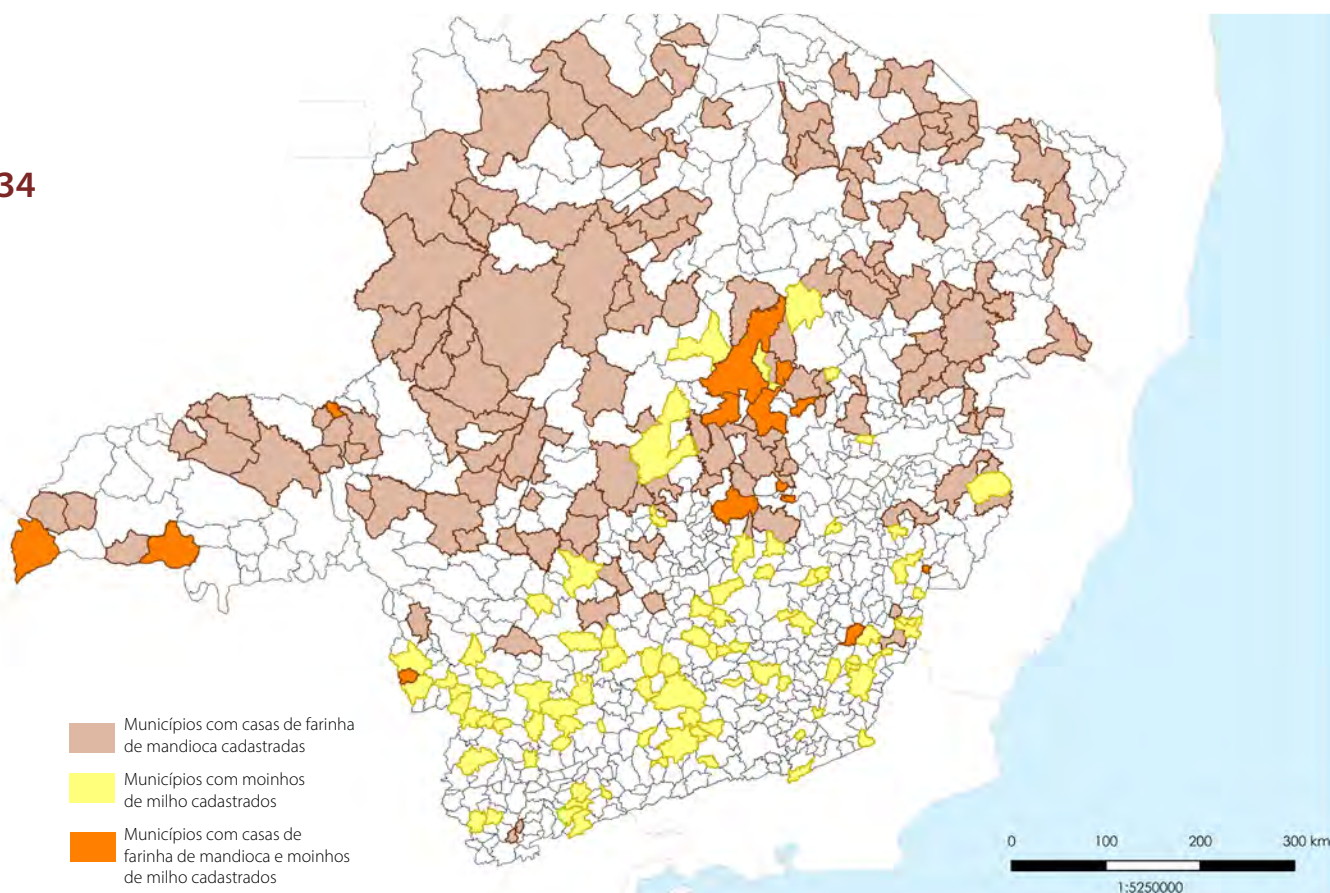
O entendimento da importância das farinhas e o direcionamento da atenção do Iepha-MG aos temas relacionados aos sistemas alimentares e culinários se desdobraram na realização de um inventário mais amplo sobre as farinhas de milho e de mandioca, também sob coordenação da instituição. Em 2019, foi lançado um cadastro estadual para identificação das casas de farinha e moinhos de milho no estado que deveria ser preenchido diretamente por detentores ou gestores públicos de municípios mineiros. Esse cadastro 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-MG, 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” (IEPHA-MG, 2022, p. 8), em que se concentram dinâmicas de trabalho, convívio social e lazer.

O Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha (IEPHA-MG, 2022) procurou levantar práticas produtivas, alimentares, culinárias e sociais 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. Dos 494 cadastros, que representam 258 municípios do estado, 96,2% dos formulários foram respondidos por representantes de prefeituras municipais<sup>8</sup>.

## MAPA DE LOCALIZAÇÃO DE MOINHOS E CASAS DE FARINHA

34



### NOTAS

<sup>8</sup> Dados coletados até julho de 2022. IEPHA-MG, 2022, p. 15.

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 localizadas em zonas rurais. (IEPHA-MG, 2022, p. 15)

De acordo com as respostas encaminhadas ao cadastramento (IEPHA-MG, 2022), as casas de farinha de mandioca estão mais concentradas na região Norte do estado: Norte de Minas; Central Mineira; Jequitinhonha; Noroeste de Minas; e Triângulo Mineiro/Alto Paraíba. Enquanto isso, a ocorrência de moinhos de milho concentra-se na região Sul do estado, especialmente em territórios das mesorregiões: Sul/Sudoeste de Minas; Campo das Vertentes; Região Metropolitana de Belo Horizonte; e Central Mineira.

Historicamente, a agricultura e, conseqüentemente, a culinária que dela se beneficia pautam possibilidades de organização social dos indivíduos, como a ocupação de espaços e também a construção cultural de valores locais. Uma vez ocupada a região, garante-se uma continuidade na produção agrária, o que tende a sustentar as gerações vindouras com os cultivos, em especial, do milho e da mandioca. As famílias relacionam-se com o meio que as cerca por meio do trabalho, do cultivo, do processamento e da transformação. A partir de tais relações, são sustentadas as bases da cultura alimentar, que se desenvolve em complexidade e importância.

*“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, coloca 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, 2022.*

A senhora Maria Luiza de Miranda, de 95 anos, moradora de Alvorada de Minas (MG), tem uma história familiar que remonta a 1850, quando o pai já era um conhecido produtor de farinha. Hoje, as duas filhas, Maria Conceição e Nadir, relatam que o modo tradicional de produção da farinha envolvia processos artesanais que, atualmente, 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.

Em Fervedouro (MG), o senhor Jorcelino Pedro mantém o engenho e o processo de fabricação de farinha de milho de modo todo artesanal. A partir da canjica fermentada, a produção resulta tanto na farinha biju quanto na farinha de milho torrada. 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, que 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).

A rusticidade da cultura do milho e da mandioca é simbólica e permite compreender como comunidades se fundaram em seu entorno. Essa capacidade aglutinadora de subsistência é a força motriz de um plantio braçal que ainda se mantém para muitos produtores, atravessando gerações. Em entrevista a Rudá Kocubej de Andrade (2013), o agricultor do distrito de Milho Verde, no Serro (MG), Vavá Farias, detalha o seu papel fundador de uma 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? (FARIAS *apud* ANDRADE, 2013, p. 72)

36

O agricultor Vavá usa a sua lida com a terra para se expressar e não tem dúvida ao afirmar que “é isso aqui... que é minha riqueza” (ANDRADE, 2013, p. 72). Do mesmo modo, o sujeito, ao fazer uso daquilo que colhe junto à estrutura possível que o cerca, como os inúmeros utensílios no preparo do alimento, constrói uma rede de significados que vai se incorporando, pouco a pouco e de forma permanente, à cultura e ao sentido de existência das pessoas. Por isso, moinhos, casas de farinhas e engenhos são como extensões dessa organização social, comum e cultural.

Tais espaços funcionam como ponto de partida para relações entre plantas, pessoas e coletividades, atuando como *locus* para interações entre gêneros, relações de parentesco, transmissão intergeracional, divisão do trabalho, dentre outras dimensões sociais. 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-MG, 2022, p. 9)

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-MG, 2022, p. 10).

# FAZENDAS, QUITANDAS E QUINTAIS

A presença dos quintais na cultura mineira é expressiva e remonta a um processo histórico observado na formação dos aglomerados urbanos, arraiais, vilas e cidades mineiras, desde o século XVIII até hoje. Refletir sobre o lugar do pomar, da horta, das flores ornamentais, das especiarias para temperos e das ervas medicinais como extensões das moradias é simbólico para a cultura culinária de uma região. Associado a isso, nota-se a cultura de animais, como galinhas e porcos, nesses quintais, que se consolidam como espaços significativos para a cultura alimentar dos séculos XVII e XVIII (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 40-41).

*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. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 41)*



Com papel fundamental no abastecimento alimentar, na sociabilidade urbana e na ambiência domiciliar, o quintal das casas mineiras, a partir de toda a produção que gerava, das frutas, passando pelas hortaliças até a criação animal, compunha o cotidiano da prática alimentar das famílias e da comunidade.

*Duas forças nomearam essa 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 quem tantos nomes tem (mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, 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)*



Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.

Dicionários setecentistas cunharam o verbete “quintais” como pequenas quintas. Em sua descrição, nota-se a localização, por ser atrás das casas, e a função de ofertar alimentos para a própria família e para as demais da vizinhança. A quinta 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 indica 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).

Cobertura para moinho de milho em Andrelândia (MG).  
Foto: Acervo Iepha-MG.



O mineralogista britânico John Mawe, em visita ao Brasil no século XIX, fez uma classificação interessante sobre o Arraial do Tejuco (atual Diamantina): 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 mucilagínosa”. Neles, ainda, “o gengibre e a pimenta crescem espontaneamente e com certeza cultivam-se várias especiarias com resultado” (MAWE, 1978, p. 161).

40

Dessa rica produção dos quintais, vem a tradição das quitandas, representadas pelo pão de queijo, broa, biscoito de polvilho, rosca, bolo de fubá... As 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, originária da sociedade rural bantu.

Do mesmo dialeto africano, vem a palavra “fubá”, cujo significado é “farinha”, aquela de milho ou de arroz, usada para a produção de broas, pães, biscoitos e bolos, elementos identitários da cozinha mineira em sua essência. Como consequência desse processo produtivo, vem o polvilho a compor uma das receitas mais tradicionais da cozinha mineira, o pão de queijo.

As quitandas se multiplicam de acordo com a criatividade presente na cultura alimentar de Minas Gerais. O milho e a mandioca, como ingredientes fundamentais da maior parte delas, ditam o ritmo das fornadas nas suas mais variadas formas, seja pela farinha, polvilho, grãos, pedaços ou em farelos.



O milho e a mandioca são a base de inúmeras quitandas, que costumam reunir outros insumos característicos da cultura alimentar mineira como o queijo, o ovo e o leite.  
Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.





# 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)**

Esse canto vissungo remonta há cem anos, em São João da Chapada, distrito de Diamantina, e foi registrado por Aires da Mata Machado Filho. O pedido de licença para poder cantar é direcionado, como explica Andrade (2013), “ao mais velho”, que se destaca por reunir os saberes naquele grupo. O curiandamba – cozinheiro – também é reverenciado pelo seu papel e sua relação com o alimento, elemento central para aquela organização social. Pelas mãos do curiandamba passam as etapas de um sistema, do plantio ao preparo, da colheita aos sabores.

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. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 143)

As tradicionais festas mineiras, sejam elas de origem religiosa ou não, não dispensam a reverência ao milho e à mandioca, às suas farinhas e a tudo que delas são gerados. O ofício do cozinheiro se mistura com as celebrações e materializa a dinâmica e a necessária salvaguarda dos bens 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). Dessa forma, ela demarca espaço e tempo ao transformar o lugar onde venha a ser preparada e partilhada. Como uma marca cronológica, a época de colheita do milho, da mandioca ou outro alimento qualquer estabelece uma temporalidade cultural e pauta a vida culinária de uma comunidade.

A comensalidade retira-se do cotidiano e põe a mesa diante do sagrado, em oferta, em conexão, em partilha, em entrega. A religiosidade que pauta o calendário festivo dos municípios mineiros é fortalecida por grupos, associações e demais coletividades que se

dedicam às ações de cuidado com o alimento, preparo de prato, doação ou comercialização e perpetuação de elementos que caracterizam a nossa cultura alimentar.

Grupos de folias e congados, por exemplo, mantêm tradições religiosas do catolicismo negro e a devoção a Nossa Senhora do Rosário e São Benedito – entre muitos outros – em meio à oferta de almoços, jantares, cafés da manhã e lanches, desde os dias que antecedem os dias festivos até a ritualística em si. O milho e a mandioca marcam presença na canjiquinha, no caldo de mandioca com carne, nas quitandas, no feijão-tropeiro e nas farofas.

As quitandas também são centrais em outras festividades do catolicismo popular mineiro, a exemplo de Nossa Senhora Aparecida, Santo Antônio, São João, São Pedro, São Gonçalo, entre outros. São elas que exalam aromas e apresentam sabores convidativos nas barraquinhas de arrecadação de fundos e na partilha com a comunidade.

As religiões de matriz afro-brasileira, também com seus rituais e festividades, têm no milho e na mandioca alimentos que são elevados ao sagrado.

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 [Nsumbo e] 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 a divindades do candomblé, como Exu e Nzila, e aos guias das Umbandas, Exus e Pomba-Giras. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 148)

44

O preparo das festas, dos rituais e da relação com o sagrado é um momento de partilha também dos saberes. A transmissão oral que vincula gerações reforça a centralidade da cultura alimentar para a sociabilidade em Minas Gerais. Com suas mães, avós, tias e vizinhas, muitas mulheres recebem, diante do fogão, ensinamentos que vão para além dos momentos festivos. O respeito ao alimento, a fartura e a coletividade ampliam o sagrado que começa na terra.



# REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Silvio Luiz de. *Racismo estrutural*. São Paulo, Sueli Carneiro: Pólen, 2019.

ANDRADE, R. K. 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.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico...* (Volume 02: Letras B-C). 1712. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/browse?type=author&value=Bluteau%2C+Rafael%2C+1638-1734>. Acessado em 20/7/2022.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico...* (Volume 07: Letras Q-S). 1720. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/browse?type=author&value=Bluteau%2C+Rafael%2C+1638-1734>. Acessado em 20/7/2022.

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.

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.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. Trad. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

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.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool e embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial (sécs. XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011.

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.

GONÇALVES, José Reginaldo 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%87ALVES.%20antropologia\\_dos\\_objetos\\_V41.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4697385/mod_resource/content/1/GON%C3%87ALVES.%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.

IBGE. 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.

IEPHA-MG. *Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco*, 2016.

IEPHA-MG. Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro. <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoes/patrimonio-cultural-protetido/bens-registrados/details/2/4/bens-registrados-modo-de-fazer-o-queijo-artesanal-da-regi%C3%A3o-d-o-serro>. Acesso em 20/11/2022.

IEPHA-MG. *Patrimônio biocultural: inventário dos sistemas agroalimentares do milho e da mandioca em Minas Gerais*. Belo Horizonte, 2022.

IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Dossiê para registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca*. Belo Horizonte, 2023.

JOSÉ, Oíliam. *Indígenas de Minas Gerais – Aspectos sociais, políticos e etnológicos*. Belo Horizonte: Edições MP, 1965.

MACHADO FILHO, Aires da Mata. *O negro e o garimpo em Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1985.

MAWE, J. *Viagens ao interior do Brasil*. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1978.


MENESES, José Newton C. *O continente rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS. *Farinha de Miguel (farinha de mandioca)*. Inventário municipal, 2020.





- PREFEITURA MUNICIPAL DE FERVEDOURO. Farinha de milho do Thomaz. Inventário municipal, 2020.
- 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.
- ROSA, João Guimarães. *Grandes Sertões: Veredas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *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.
- 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.
- SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e poder. A política de abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.
- TAUNAY, Carlos Augusto. *Manual do agricultor brasileiro*. Org. Rafael de Bivar Marquese. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.



O cobu, à base de fubá, é tradicionalmente preparado na folha de bananeira.  
Foto: Tales Souza/Acervo Instituto Periférico.

# UM PARECER A SER LIDO, SABOREADO

## PARECER SOBRE O PEDIDO DE REGISTRO DOS “SISTEMAS CULINÁRIOS DA COZINHA MINEIRA – O MILHO E A MANDIOCA”

Dedico este parecer a Irene da Cruz, mulher negra, pobre, que, como tantas outras, também anônimas, nos transmitiu o legado de nossa cidadania cultural enquanto transformava a natureza em amor, à beira do fogão.

48 farinha de milho, farinha de mandioca, farinha de raspa de mandioca, fubá moinho d’água, fubá de canjica, fubá mimoso, fubá suado, fubá branco, canjiquinha, caldo do bagaço do milho, amido de milho, pamonha, paçoca, curau, jacuba, tipiti, biscoito, broa, virado, pastel, bolo, pão de queijo, polvilho, feijão-tropeiro, feijoada, tutu de feijão, feijão de corda, andu, bico-de-ouro, jalo, romano, tomba milho, miúdo, mulatinho, enxofre, sessenta-dias, preto, carioquinha, beiju, ensopado, cuscuz, rosca, canjica, sopa de marmelo, canja, engrossado de fubá, receita da quenga, caldo de cambuquira, bambá, pimenta biquinho, cumari, cambuci, pimenta-de-bode, dedo-de-moça, malagueta, carnes de panela, quiabo, couve, angu, caldos, pequi, doces de tacho, quitandas,

engenhos, moendas, moinhos, monjolos, casa de farinha, moega, cambota, masseira, tempereiro, debuladores, prensa, máquina de moer, 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, pilão, ralador, cuscuzeira, fornalha, tacho, enxada, faca, foice, trempe, chapa, panela,

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

quermesse, mercado, feira, festas de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos, Comunidade Manzo Ngunzo Kaiango, Folias de Minas, Festas de Reinado, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Santo Antônio, São João, São Pedro, Folia de Reis,

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, Quilombo do Ambrósio (Quilombo Grande), Quilombo do Campo Grande, Quilombo do Bambuí, Quilombo do Andaial, Quilombo do Careca, Quilombo do Sapucaí, Quilombo do Morro de Angola, Quilombo do Paraíba, povos indígenas, das comunidades quilombolas, pescadores artesanais, povos de terreiro, geraizeiros, vazanteiros, veredeiros, apanhadores de flores sempre-vivas, faiscaidores,

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, os doces cozinhando no tacho nas madrugadas, a lenha torando nos fogões, os painéis 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<sup>9</sup>.

49

1.

O dossiê que subsidia o registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca” foi preparado como se prepara um doce. Esmeraram-se os cozinheiros para misturar na panela nossas identidades mineiras, colocando ingredientes que se complementam em harmonia saborosa: frutos da natureza, prendas dos matos, trabalhos de roça, fogões de todos os tipos alimentados por diferentes fogos, receitas de todos os cantos. Afogueados, denunciaram apagamentos da história, injustiças sociais, ameaças climáticas, fome, falsa segurança alimentar. Buscaram gente e fogões de várias partes da imensa Minas e da rica Gerais e, no próprio coração do Iepha-MG, dados do ICMS Patrimônio Cultural e do registro do modo de preparo artesanal do queijo do Serro – temperos que tenho a discreta satisfação de ter oferecido alguma ajuda – e do Inventário do Rio São Francisco.

## NOTAS

<sup>9</sup>Todos esses nomes foram extraídos do dossiê preparado pelo Iepha-MG e pelo Instituto Periférico. A combinação deles é de livre associação deste parecerista.

Tantas fazendas, também de grande preferência do Iepha-MG, compõem a matéria-prima com que se prepara um dossiê. Sua doçura está na enorme simpatia pelas pessoas simples que efetivamente constroem as bases de nossa cultura, tantas vezes obnubilada pelos mais costumeiros registros dos grandes feitos e grandes heróis, preferidos de uma historiografia que não busca o nosso âmago, mas apenas a superfície dos fatos.

A receita do dossiê, como em toda boa cozinha, resultou de fontes diversas, tantas, já que não faltam pesquisadores da culinária mineira. Eduardo Avelar colocou algumas pitadas de nosso chão, com seus territórios gastronômicos; Vani Pedrosa, com seus nove pilares da culinária mineira: 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; Dona Lucinha, com sua cozinha da fazenda e dos tropeiros; as paisagens culturais nada periféricas do Instituto Periférico. Mas estes são apenas alguns que, desde os tempos das viagens de Saint-Hilaire e de seus curiosos colegas relatores de viagens, se espantaram com o gosto gostoso da nossa comidinha. Entre tantas possibilidades, a raizeira Debora Raiza e sua trupe itinerante escolheram a receita que me parece adequada: a culinária mineira é um sistema. É um sistema porque não se restringe ao conteúdo de panela plena de certas possibilidades de ver o mundo, mas que transborda em sala de estar, convívios, mercados, festas, celebrações e graças a deuses<sup>10</sup>.

50

São “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”. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 18)

Com muitas mãos a misturar o caldo, elegem o milho e a mandioca como protagonistas dessa primeira sessão *gourmet*: ingredientes que perpassam histórias e civilizações e que unem as várias Minas Gerais. Dois insumos, mil resultados, milhões de pessoas, uma história. Histórias contadas à beira do fogão.

## NOTAS

<sup>10</sup> Conceito de cultura alimentar: “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 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” (Renata Menasche, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 17).

E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedacinho de madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (porque nesse dia eu não saía antes da hora da missa), quando ia lhe dar bom-dia no seu quarto, depois de mergulhá-lo em sua infusão de chá ou de tília. A vista do pequeno biscoito não me recordara coisa alguma antes que o tivesse provado; talvez porque, tendo-o visto desde então, sem comer, nas prateleiras das confeitarias, sua imagem havia deixado aqueles dias de Combray para se ligar a outros mais recentes; talvez porque, dessas lembranças abandonadas há tanto fora da memória, nada sobrevivesse, tudo se houvesse desagregado; as formas – e também a da pequena conchinha da confeitaria, tão gordamente sensual sob as suas estrias severas e devotas – tenham sido abolidas, ou adormentadas, haviam perdido a força de expansão que lhes teria permitido alcançar a consciência. Mas, quando nada subsistisse de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas, sozinhos, mais frágeis porém mais vivazes, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações. (Marcel Proust. Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann)

### Receita de pão de queijo

Ingredientes para 5 porções

- 4 copos (americano) de polvilho doce (500 g)
- 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
- 2 copos (americano) de leite (300 ml)
- 1 copo (americano) de óleo (150 ml)
- 3 ovos
- 4 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
- Óleo para untar

Modo de preparo

- 1 - Coloque o polvilho em uma tigela grande.
- 2 - À parte, aqueça o sal, o leite e o óleo.
- 3 - Quando ferver, escale o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para uma textura homogênea.
- 4 - Espere esfriar.
- 5 - Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
- 6 - Unte as mãos com óleo.
- 7 - Enrole em bolinhas pequenas e coloque-as em uma assadeira untada.
- 8 - Leve ao forno médio, preaquecido.
- 9 - Asse até dourar.

2.

Quando o Iepha-MG optou pelo queijo para fazer seu primeiro registro de bens imateriais, não foi porque brasileiros de todas as partes identificam o mineiro com o queijo. Nem pelo lado revolucionário de nosso povo, que, como disse Charles de Gaulle – sobre a França, mas que poderia ser sobre Minas Gerais – é impossível administrar um país com tantos tipos de queijo. Também não foi para revelar a importância do patrimônio cultural, uma vez que o valor que se agregava ao queijo produzido pelos pequenos agricultores compensava o achatamento do preço de seu leite praticado pelas grandes cooperativas distribuidoras do leite. Mas, sobretudo, porque a cultura alimentar é um dos principais aspectos de nossa identidade.

Que identidade comum pode ser essa, em um estado tão diverso, tão múltiplo, tão vário, como disse Guimarães Rosa, que “Minas são muitas”? Dizia o mesmo Rosa que “Minas – a gente não sabe”. Acho que a gente sabe, só não conta. Pra provar isso, o próprio Rosa, no mesmo texto, vejam só, nos revela:

Se são tantas Minas, porém, e, contudo, uma, será o que a determina, então, apenas uma atmosfera, sendo o mineiro o homem em estado minasgerais? Nós, os indígenas, nem sempre o percebemos. Acostumaram-nos, entretanto, a um vivo rol de atributos, de qualidades, mais ou menos específicas, sejam as de: acanhado, afável, amante da liberdade, idem da ordem, antirromântico, benevolente, bondoso, comedido, canhestro, cumpridor, cordato, desconfiado, disciplinado, desinteressado, discreto, escrupuloso, econômico, engraçado, equilibrado, fiel, fleumático, grato, hospitaleiro, harmonioso, honrado, inteligente, irônico, justo, leal, lento, morigerado, meditativo, modesto, moroso, obstinado, oportunidade (dotado do senso da), otário, prudente, paciente, plástico, pachorrento, probo, precavido, pão-duro, personalista, perseverante, perspicaz, quieto, recatado, respeitador, rotineiro, roceiro, secreto, simples, sisudo, sensato, sem pressa nenhuma, sagaz, sonso, sóbrio, trabalhador, tribal, taciturno, tímido, utilitário, virtuoso. Sendo assim, o mineiro há. (GUIMARÃES ROSA, 1957)

52 O mineiro se revela em torno ao fogão, é aí que estão as minas que fazem o amálgama do mineiro de todas as partes, é a unidade prístina que congrega tanta desunidade, tanta variedade, seja de gente, seja de paisagens. É no milho e na mandioca, que se espalham por toda a nossa extensão, que nos reconhecemos como habitantes de uma terra única. Remexendo a panela e compartilhando nosso alimento é que conseguimos exercer todo o nosso afeto e nossa hospitalidade: “Uai, cê vai sair sem comer nada?”, “come só mais um cadiquim”, “tô passando um café fresquinho”. Permitam-me revelar, neste parecer oficial, um dado de minha vida pessoal: foi percorrendo as Minas Gerais, como presidente do Iepha-MG, que passei de magrelo para gorducho. Tanta diversidade étnica, cultural e paisagística se mistura na receita do homem/mulher mineiros: aqui é a mistura e conciliação dos diversos, ser congregador é o traço da mineiridade e da culinária mineira. Por isso, a culinária revela a nossa identidade: elegemos o que nos representa e a cozinha é a representação da nossa cultura<sup>11</sup>.

Nossa civilização mineira tricentenária nasceu em busca do ouro, embora os bandeirantes, que andaram por aqui semeando vilas e arraiais, não soubessem que o verdadeiro ouro não estava debaixo da terra ou na correnteza dos rios, mas no embornal que já carregavam consigo ou na mesa posta pela mão amorosa. Tanto é assim que o declínio do ouro não deixou sítio pobre, mas, ao contrário, uma economia interna pujante, estimuladora da

## NOTAS

<sup>11</sup> “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” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 64).

riqueza da região. Os tropeiros que se seguiram, no curso da história, levaram receitas e alimentos, espalhando a mineiridade como se fosse farinha. Somos, portanto, farinha do mesmo saco<sup>12</sup>. Mas nem só de movimento vivem as Minas: a comida nos enraizou enquanto buscávamos as raízes da mandioca ou, cuidadosamente, plantávamos a semente do milho. Das roças e dos quintais brotaram também as nossas famílias, a transmissão de nosso saber, nossa solidariedade, tantos netos e bisnetos, na forma de gente ou de receitas.

Este é o nosso território, nosso *terroir*, aquilo que nos dá nosso senso de pertencimento. Somos inimitáveis: vá tentar fazer em outro lugar a receita que aqui aprendeu procê vê<sup>13</sup>. Somos assim aqui ou alhures, misturamos alguns ingredientes muito bem, mas nunca alhos com bugalhos. Em qualquer lugar que esteja, um mineiro é sempre mineiro:

Espírito mineiro, circunspecto  
talvez, mas encerrando uma partícula  
de fogo embriagador, que lavra súbito  
e, se cabe, a ser doidos nos inclinas:  
não me fuja no Rio de Janeiro,  
como a nuvem se afasta e a ave se alonga,  
mas abre um portulano ante meus olhos que a teu profundo mar conduza, Minas  
Minas, além do som. Minas Gerais.  
(CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, “Prece de mineiro no Rio”)

Feijão de corda, carne de gambá, refogado de taioba, tudo preparado para durar três noites. O passa pra lá pra cá de gente miúda, pés retorcidos, pretejados, fomentava mais barulho pra dentro da barafunda (...) No correr das horas, não restava nem toucinho. Nossa farinha, muito apreciada, rica – não se sangrava o polvilho todo – por vezes deixava meu pai em embaraços. (Tavinho Moura. Maria do Matué – uma estória do Rio São Francisco.) Assim como a poesia, o pão é uma vocação um pouco melancólica, cujo requisito primordial é tempo livre para a alma. O poeta e o padeiro são irmãos na tarefa essencial de alimentar o mundo. (Isabel Allende. Afrodite. Contos, Receitas e Outros Afrodisíacos)

53

## NOTAS

<sup>12</sup>“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” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 130).

<sup>13</sup>“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, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 88).

3.

Mas aquilo que nos dá identidade e pertencimento está sempre em transformação. A transmissão do saber é sempre uma ressignificação, cada geração a recria – graças a Deus, pelo dom da criatividade e da busca de um mundo melhor e mais nosso –, mas conserva um elo: o passado como o “vigor-de-ter-sido”, expressão cunhada por Heidegger. Cada elo da corrente se une fortemente ao anterior, senão não possibilitaria o correr de tal forma unido e que não se esgarça. Se a história e a cultura são sequências transformadoras e de transformação, também a cozinha o é. Se novos pratos surgem, sua origem vem de nossos ancestrais. Se novos sabores são experimentados – já que a experiência pressupõe o presente –, eles são tributários de um pacto, um pacto que se faz com a cultura e a terra que habitamos<sup>14</sup>.

O dossiê sabe que ele não se cerra quando ele se encerra, que novas receitas certamente virão. Mas nos coloca a questão de qual seja a transformação possível, aceitável. E nos alerta:

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, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 151)

54

Preocupa-me que essa erosão seja um resultado irreversível da presença do capital que transforma agricultura em mercadoria (*commodities*), o singular em genérico, que promove o êxodo rural de jovens, todo produto em objeto de consumo comercializável, afetos em afeitos, gosto em cédulas, sabores em cifrões, *slow food* em *fast food*, nabos em nababescos.

A onipresença desses alimentos [industrializados ou resultante de cultivos transgênicos] 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. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 132)

Parece-me que, na raiz, a grande salvaguarda é uma transformação social que garanta justiça social, acesso à terra, distribuição de riquezas e respeito à diversidade. Mas os

## NOTAS

<sup>14</sup> 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 1 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” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 139).



técnicos do Iepha-MG, mais realistas do que eu, propõem aquilo que é possível em um Plano de Salvaguarda: sustentabilidade, organização comunitária, promoção e capacitação, todas sob a lógica da transversalidade. São várias e excelentes as propostas constantes do dossiê, mas o Iepha-MG não vai conseguir realizá-las sem uma organização em redes e sem o estímulo – diria até mesmo a indução – de parceiros-chave, tais como, entre outras, instituições ligadas à agricultura (Ministério da Agricultura, Emater, agricultura familiar), além de ações intergovernamentais, normas e apoios emanados do poder legislativo, reforma agrária.

“Assim como entendo da cozinha tradicional apenas o trivial, o rotineiro que nos alimenta dia a dia: aquilo que, geralmente, optamos por lavar ao fogo mais por imposição do hábito e da intuição do que pela escolha pesada e medida. Dito isso me perguntam: ‘Qual o primeiro ingrediente que se põe na panela?’ ‘O amor’, respondo. Depois dele, a compreensão de que nenhum ingrediente vai ao fogo por acaso. Cada um tem sua história, sua lembrança.” (D. Lucinha)

“Tudo para que quem entre aqui saia sempre satisfeito e feliz. Essa sempre foi minha estratégia. Vou às mesas para saber o que as pessoas estão achando e fazer com que elas se sintam bem recebidas aqui. Pois, para mim, aqui não é meu restaurante, é minha casa. E quem frequenta não são meus clientes, são meus amigos. Até hoje sinto a obrigação de ficar na casa até o último cliente ir embora.” (Nelsa Trombino)

“Há muito tempo atrás, nos tempos que surgiram nossos antepassados, Omama, nosso criador, deu esse nome: *ně ropě*. Colocou esse nome *ně ropě* e disse: ‘cuidem bem de *ně ropě*! Se vocês morarem na terra-floresta com *ně ropě*, vocês ficam alimentados, vocês vivem bem e com saúde! Vocês ficarão bem e saudáveis para fazer suas festas, vocês farão seus filhos crescerem saudáveis também! Por isso, por vocês acordarem bem e com saúde, vocês despertem para esse nome: *ně ropě*.”

Vocês peguem esse nome. Quando os alimentos crescem, quando vocês querem fazer festa, vocês se convidam uns aos outros. Vocês se alimentam uns aos outros. Assim disse Omama.” (Davi Kopenawa. “*ně ropě*”)

“Um traço importante de infiltração de cultura negra na economia e na vida doméstica do brasileiro resta-nos acentuar: a culinária. O escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos.” (Gilberto Freyre. Casa Grande e Senzala)

#### 4.

Ao falar da cozinha mineira, estamos falando do feminino, dos povos originários, de nossos ancestrais africanos.

O feminino que nutre, que ama incondicionalmente, que coloca mais um prato a quem quer que chegue. Aquela que prepara o cauim, bebida da terra, alternativa ao vinho europeu<sup>15</sup>. Aquela que prepara, aconchega e recebe. Aquela que verdadeiramente ampara a sequência geracional. A companheira que também ajuda na terra, em todo o trajeto da semente à boca. É graças ao feminino e sua presença à beira do fogo que podemos, hoje, celebrar nossa cozinha. E é graças a elas, garanto, que novas gerações também

#### NOTAS

<sup>15</sup> FERNANDES, 2011, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 35.

vão desfrutar os seus sabores. Fogo deveria ser substantivo feminino, pois ela é que nos aquece, quem nos abraça em carinhosa proteção. É um pouco como a palavra “fogos”, que os portugueses utilizam para se referir a “lares”: o fogo que cozinha e aquece é o fogo que protege, é feminino, depois.

Do ponto de vista culinário, somos todos um pouco botocudos, herdeiros da “bodega dos matos” e da “civilização do milho” (Sérgio Buarque de Holanda), civilização esta que nas Américas completa seus lindos e viçosos nove mil anos. Também a mandioca é da tradição indígena e seus modos de preparo nos remetem a tradições tribais que importamos do mato à mesa.

Tanta influência culinária foi nos sendo repassada por mãos negras, algumas também mães de leite, que preparavam o nosso sustento cotidiano nos fogões a lenha das casas grandes (sem contar as experiências da senzala), nas grandes mansões brancas da contemporaneidade ou nas minúsculas cozinhas dos apartamentos urbanos, dormindo em ainda mais minúsculos “depósitos de empregadas” nas cidades mais populosas do país. Pelo que se vê, são esses corpos os responsáveis pela transmissão do saber, criação de modos e práticas, pela energia das cidades, pela infraestrutura do trabalhador. Quando livres, em seus momentos particulares, exaltavam as suas divindades e as homenageavam com quitutes culinários, comida de deuses e de homens, irmanados nas festas e nas crenças.

**56** 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. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 27)

É na culinária que se dá o encontro dos povos originários com os africanos, sobretudo sob a égide feminina. A culinária se estabelece, então, como um dos principais fundamentos de nossa formação étnica e de nossa brasilidade. Como não reputar a ela o título de nosso patrimônio cultural? Um patrimônio que celebra as nossas efetivas raízes, cosmologias distintas, sagrados diversos, almas em uníssono. Tão diferente da tradição católica, branca e de elites que, infelizmente, marca nossa história patrimonial.



Quem poderá fazer aquele amor morrer  
Se o amor é como um grão?  
Morre e nasce trigo  
Vive e morre pão  
(Gilberto Gil)

Um grão de milho deslizou da mão de Belonísia para o solo arado. Com os próprios pés recobriu a semente, afofando com a necessária delicadeza para que o movimento do mundo se encarregasse do resto. É um campo maior que o do último plantio. Seus pés estavam de novo sobre a várzea do rio Utinga, moldando a terra escura e úmida nutrida pela cheia. As águas caíram generosas nas últimas semanas, recobriam todos os cantos e convidavam os moradores para cultivar suas roças com o que pudessem plantar. Havia peixes nas poças d'água ao longo das áreas que antes estavam secas. Outro grão de milho deixou sua mão para deitar a terra, formando uma trilha subterrânea de sementes douradas. (Itamar Vieira Junior. *Torto Arado*)

5.

Mandioca e milho não disputam a primazia em nossas mesas. Só disputam entre si quando o agronegócio privilegia soja, cana e milho, roubando espaço da plantação de mandioca. Mas, em geral, milho e mandioca são dóceis por natureza e só querem servir ao ciclo da vida que lhes permite se transformar nos corpos que, depois de comê-los, lhes vão cultivar. “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” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 89). Nos rituais, a mandioca e o milho também são companheiros e igualmente celebrados:

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 a divindades do candomblé, como Exu e Nzila, e aos guias das Umbandas, Exus e Pomba-Giras. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 146-147)

A mandioca é um pouco também como nossos povos originários, pelo menos na visão dos europeus: “são venenosas e nocivas por natureza, a não ser que pela indústria humana se preparam para comer” (Padre Anchieta, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 34). Seu sabor, também como nossos indígenas, não cedeu ao colonizador, embora alguns tenham sido escravizados pela indústria humana. Trata-se de um paladar que remete à terra, à profundidade do solo e que, gentilmente, se presta a várias formas de comida, base que é de tantas aventuras culinárias, nesse caso, felizmente integradas à nossa mesa contemporânea, urbana ou rural. É “alimento dos naturais”, segundo relatos do holandês Gaspar Barléu, em nossas auras coloniais. Felizmente, pelo menos no caso da mandioca, seguimos sendo “naturais”, culturalmente naturais. Mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaiipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, etc., a *Manihot esculenta* é

fácil de plantar, apresenta múltiplas formas de utilização, tem grande valor nutricional e baixo preço comercial. É ou não é dócil e gentil?

Frutificou mineira! Taratá!  
Há também colheitas sinceras!  
Milharais canaviais cafezais insistentes  
Trepandeirando morro acima.  
Mas que chãos sovinas como o mineiro zebu!  
Dizem que os baetas são agarrados  
Não percebi graças a Deus!  
Na fazenda do Barreiro recebem opulentamente.  
Os pratos nativos são indícios da nacionalidade.  
Mas no Grande Hotel de Belo Horizonte servem à francesa.  
Et bien! Je vous demande a toutou!  
Venha a batata doce e o torresmo fondant!  
Carne-de-porco não!  
O médico russo afirma que na carne-de-porco andam micróbios da loucura...  
Basta o meu desvairismo!  
(Mário de Andrade. Noturno de Belo Horizonte)

Afagar a terra  
Conhecer os desejos da terra  
Cio da terra, propícia estação  
E fecundar o chão  
(Milton Nascimento/Chico Buarque)

58

6.

Permitam também a este parecerista um pequeno desabafo sobre a questão da segurança alimentar, a qual me engasga a garganta desde o registro do modo artesanal de preparo de queijo do Serro. Não é só a metáfora que é pertinente, mas a sua discussão também neste momento, aliás como bem o faz o dossiê. Em primeiro lugar, a segurança alimentar se transveste em insegurança alimentar quando retira dos povos originários e comunidades quilombolas seu acesso à sua alimentação tradicional por meio da grilagem de terras, técnicas agrícolas e pastoris extensivas e ambientalmente perniciosas, desmatamentos e poluição hídrica. No entanto, quando ela veste o manto da segurança, parece ter olhos apenas para a produção industrial, impactando profundamente os modos e os objetos tradicionais de produção da cozinha mineira. Compreender a importância desses modos de produção não é só eticamente desejável, mas também um grande auxílio na preservação de nossas tradições, de nossas comunidades tradicionais e no nosso patrimônio cultural. A perda desses saberes significaria um empobrecimento inaceitável da nossa riqueza étnica, de nossa memória, das variedades biológicas e de possibilidades para o futuro. Na esteira dessa questão se insere também a discussão sobre produtividade e manejo, sobre práticas ambientalmente corretas e sobre o uso intensivo e exaustivo da terra. Talvez tenhamos muito mais a aprender com as técnicas tradicionais do que com os laboratórios de agrotóxicos e transgênicos. É importante lembrar àqueles que acreditam que só essas técnicas contemporâneas garantem alimentação para um planeta superpovoado que a grande produção agrícola brasileira é exportada e o que garante a mesa do brasileiro é a

agricultura familiar, que utiliza amplamente técnicas tradicionais. Também não é a grande produção que garante a sobrevivência do planeta. Há muita fome no Brasil e no mundo e aí não chegam as *commodities*: para eles, a salvação é ter um pedaço de chão para plantar e técnicas de cultivo e manejo tradicionais e de baixo impacto.

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. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 185)

Seu nome era coragem. Era da linhagem de Donana, a mulher que pariu no canavial, que ergueu casa e roça com a força de seu corpo. A mulher que sentiu as dores do parto e deitou em silêncio, mordendo os lábios para parir mais um filho. A que enterrou dois maridos, e só não enterrou o último porque o sangrou como se sangra uma caça. Foi cavalgando seu corpo que senti que o passado nunca nos abandona. Belonísia era a fúria que havia cruzado o tempo. Era filha da gente forte que atravessou um oceano, que foi separada de sua terra, que deixou para trás sonhos e forjou no desterro uma vida nova e iluminada. Gente que atravessou tudo, suportando a crueldade que lhe foi imposta. (Itamar Vieira Junior. *Torto Arado*)

7.

Costuma-se terminar um parecer com a expressão “salvo melhor juízo deste Conselho...”. Então, neste momento de conclusão, atrevo-me a dizer que, no juízo coletivo, nossa culinária já é patrimônio cultural e que só cabe a este Conselho seguir a *vox populi*, este reconhecimento já é coisa tão natural que o dossiê só faz ratificar. Se for assim, o juízo que cabe a este Conselho não é, na verdade, oficializar algo que já é e que, convenhamos, com título ou sem título, vai continuar sendo. O que nos cabe, prezados colegas, é uma tomada de posição a favor de um modelo de civilização que reconheça a diversidade de contribuições; a importância do feminino, do africano e dos povos originários em nossa cultura e sua efetiva proteção; a luta a favor da livre circulação dos produtos tradicionais de nossa gente; a crítica a uma exploração predadora da terra. A este posicionamento de salvaguarda, o dossiê, o título e este parecer os convocam. Ao aprovarmos o juízo deste parecerista, estamos aprovando muito mais do que um documento, estamos nos engajando na luta por um mundo mais solidário e mais respeitoso.

Mais saboroso, com certeza.

Salve o melhor juízo deste Conselho!

É este o parecer que lhes submeto, em volta desta mesa que hoje simboliza uma mesa farta.

**Belo Horizonte, 5 de julho de 2023.**

**Conselheiro Flavio de Lemos Carsalade / Membro do Conep - Representante da UFMG**

*Este parecer foi apresentado na reunião do Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep), em 5 de julho de 2023, no Palácio da Liberdade.*

# REFERÊNCIAS

[DO PARECER]

ALLENDE, Isabel. *Afrodite. Contos, Receitas e Outros Afrodisíacos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. São Paulo: Global, 2005.

IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO. *Dossiê para o registro dos Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o Milho e a Mandioca*. Belo Horizonte: Mimeo, 2023.

KOPENAWA, Davi. “në ropë” In: GOMES, Ana Maria R.; LIMA, Deborah; OLIVEIRA, Mariana; MARQUEZ, Renata (Org.). *Mundos Indígenas*. Belo Horizonte: Espaço do Conhecimento UFMG, 2020.

MOURA, Otávio Augusto Pinto de. *Maria do Matué – uma estória do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: [s.n.], 2007.

60 NAVA, Pedro. *Balão Cativo*. São Paulo: Cia. das Letras, 2012.

NUNES, Maria Lúcia Clementino. NUNES, Márcia Clementino Nunes. *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*. Belo Horizonte: Editora da autora, 2018.

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann*. São Paulo: Globo, 1991.

TROMBINO, Nelsa. *Xapuri e a cozinha de Nelsa Trombino*. Belo Horizonte: [s.n.], 2006.

As farinhas, tanto as de mandioca quanto as de milho, integram a cultura alimentar de Minas Gerais desde os seus primórdios.  
Foto: Acervo Patuá.cc.



# EQUIPE TÉCNICA

## **Comissão Editorial Iepha-MG**

### **Editor-Chefe**

Luis Gustavo Molinari Mundim

### **Membros executivos**

Andréa Santos Xavier, Alexander Alves Ribeiro, Antonia Cristina de Alencar Pires e Isa Maria Marques de Oliveira

### **Membros consultivos**

Adalberto Andrade Mateus, Ana Eliza Soares de Souza, Ana Paula Trindade Gomes e Daniele Gomes Ferreira

## **Cadernos do Patrimônio Cultural | Sistemas Culinários da Cozinha Mineira: o Milho e a Mandioca**

### **Elaboração dos textos**

Débora Raiza Silva (Iepha-MG), Nicole Faria Batista (Iepha-MG), Luciana Praxedes (Instituto Periférico) e Luciano Andrade (Instituto Periférico)

### **Revisão dos textos**

André Sampaio Furlani (Iepha-MG), Maria Luiza Dias Oliveira (Iepha-MG), Steffane Pereira Santos (Iepha-MG) e Vanice Araújo (Instituto Periférico)

### **Editoração gráfica e diagramação**

Dila Puccini (Patuá.cc) e Pedro Henrique Puccini

### **Fotografias**

Acervo Iepha-MG, Acervo Instituto Periférico, Acervo Patuá.cc, Bellini Andrade, Dila Puccini, Gabriel Oliveira, Luciana Praxedes, Tales Souza e Tiago Geisler

### **Coordenação do Projeto**

Luciana Praxedes

### **Apoio de comunicação**

Cyro Viegas e Tatiana Rocha

### **Apoio administrativo**

Breno Amaral, Cristiane Gazzinelli, Imaculada Soares, Ruth-Léa Amaral e Taíres Nascimento

*Publicação realizada em Belo Horizonte (MG), em janeiro de 2024, pelo Instituto Periférico, por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura - Pronac 210870 "Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais".*



GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Romeu Zema Neto

VICE-GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Mateus Simões

SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS  
Leônidas Oliveira

SECRETÁRIA DE ESTADO ADJUNTA DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS  
Josiane de Souza

**INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS**

PRESIDENTE  
Marília Palhares Machado

DIRETORA DE PROTEÇÃO E MEMÓRIA  
Débora Raiza Silva

DIRETORA DE CONSERVAÇÃO E RESTAURAÇÃO  
Luciane Andrade Resende

DIRETOR DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS  
Daniel Fernandes de Abreu e Silva

DIRETORA DE PROMOÇÃO  
Alessandra Deotti e Silva

ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO SOCIAL  
Saulo Carrilho de Paula

**INSTITUTO PERIFÉRICO**

DIRETORA-PRESIDENTE  
Gabriela Santoro

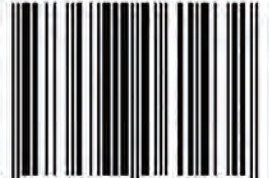
DIRETORA JURÍDICA  
Daniela Savoi

DIRETORA EXECUTIVA  
Lílian Nunes

Esta publicação foi composta em Myriad Pro sobre papel  
Couchê fosco 115/m<sup>2</sup> para o Instituto Estadual do Patrimônio  
Histórico e Artístico de Minas Gerais.

ISBN: 978-65-980614-3-2

TED



9 786598 061432



PATROCÍNIO



Lei de Incentivo à Cultura  
Lei Rouanet



**GERDAU**  
O futuro se molda



**GCMIG**  
Grupo Cemig



**MINAS GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.



**CEMIG**



**MINAS GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.

CORREALIZAÇÃO EDITORIAL

REALIZAÇÃO



ALIBERDADE  
COM O  
*Minas*

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.



**PERIFÉRICO**

MINISTÉRIO DA CULTURA



GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO