

**SISTEMAS CULINARIOS DE LA  
COCINA DE MINAS GERAIS:  
el maíz y la yuca**

**oiepha**  
MINAS GERAIS



PATROCÍNIO



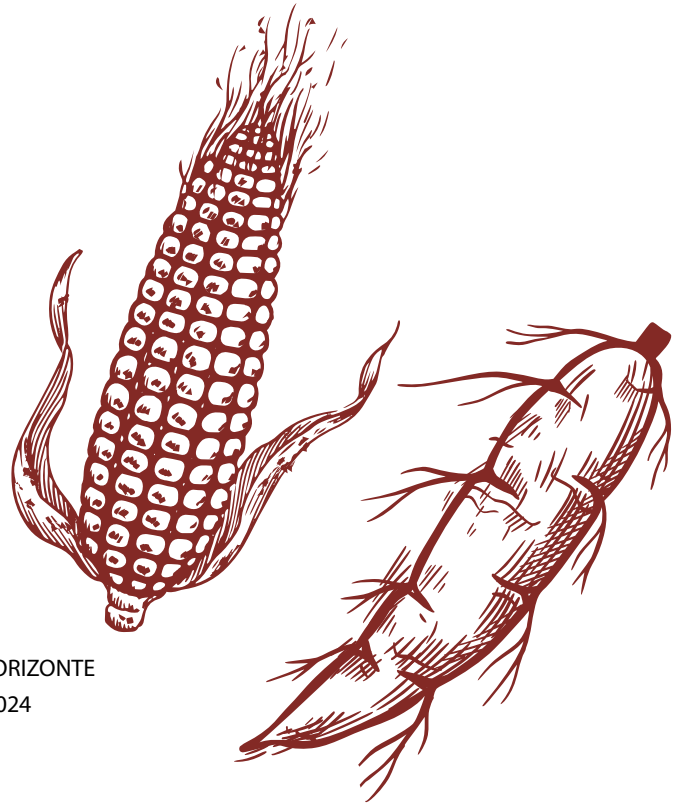
CORREALIZAÇÃO EDITORIAL



REALIZAÇÃO



# SISTEMAS CULINARIOS DE LA COCINA DE MINAS GERAIS: el maíz y la yuca



BELO HORIZONTE  
2024



Presentación	<b>11</b>	
Introducción	<b>12</b>	
La cocina de Minas Gerais: múltiples dimensiones de saberes y prácticas		<b>14</b>
<i>Reconociendo e identificando sistemas culinarios</i>	<b>17</b>	
<i>Las comunidades tradicionales: protagonistas de la cultura del maíz y la yuca</i>		<b>20</b>
<i>Las detentoras: las mujeres negras y los saberes de la cocina de Minas Gerais</i>		<b>26</b>
Almacén de memorias de la cocina de Minas Gerais		<b>29</b>
<i>En el bagaje, el maíz y la yuca</i>	<b>29</b>	
<i>Haciendas, manjares y huertos</i>	<b>37</b>	
<i>Festividades y rituales</i>	<b>43</b>	
Referencias	<b>45</b>	
Un parecer para leer, saborear		<b>48</b>
Referencias [del parecer]	<b>60</b>	
Equipo técnico	<b>62</b>	

# COCINA CLÁSICA DE MINAS GERAIS, NUESTRO PATRIMONIO CULTURAL

Hablar de la cocina *mineira* es hablar de la formación de Minas Gerais, de nuestras identidades, de quiénes fuimos y quiénes somos. En este caldo cultural, cuyos orígenes africanos, portugueses e indígenas se encuentran, se mezclan el pasado, el presente y el futuro y lo que surge es la más pura *mineiridad*. Una *mineiridad* que rebosa en este Cuaderno del Patrimonio Cultural dedicado a la cocina de Minas Gerais.

En julio de 2023, los Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais – el Maíz y la Yuca, fueron reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Minas Gerais por el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG). La investigación, que resultó en el dossier de registro, contó con una importante alianza entre el Instituto Periférico y su equipo multidisciplinario. El reconocimiento de la cocina *mineira* como patrimonio busca promover los saberes y sabores de nuestro estado, demarcando y valorando la herencia de las prácticas desarrolladas por las comunidades tradicionales, las mujeres negras y los pueblos indígenas en la culinaria de Minas Gerais.

6

Los saberes vinculados al maíz y a la yuca forman los primeros sistemas culinarios reconocidos como patrimonio cultural en el ámbito de la cultura alimentaria en el estado de Minas Gerais. En el dossier se tuvo en cuenta todo el recorrido de procesamiento de estos alimentos, desde la siembra y el tratamiento hasta la preparación y el consumo, que considera, asimismo, uno de los rasgos que representan nuestra *mineiridad*: la sociabilidad y el ritual que se generan alrededor de una mesa en Minas Gerais, marcada por recetas que se transmiten de generación en generación.

Pan de queso, *angu*, pancitos de maíz, galletas de tapioca, rosca, torta de maíz y tantos otros alimentos que no solo forman parte de nuestras cocinas y de nuestros encuentros, sino que también pueblan el imaginario colectivo nacional sobre Minas Gerais. Estos saberes y sabores también se encargan de fomentar la cadena económica de la creatividad a través del turismo gastronómico y de experiencias.

En los últimos años, la Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de Minas Gerais ha estado desarrollando diversas acciones para promover y valorar la cocina *mineira* como patrimonio. La actual política de la Secretaría y del Instituto de Patrimonio de salvaguardar nuestras prácticas culturales tiene como uno de sus frutos este cuaderno, que busca difundir los sistemas culinarios de la cocina de Minas Gerais como patrimonio cultural inmaterial para distintos públicos. Que toda la sociedad *mineira* pueda reconocerse mientras degusta estas páginas. Me despido tomando prestada la primera frase de la introducción de este volumen: “En las casas de Minas Gerais el corazón está en la cocina”.

**Leônidas Oliveira**

Secretario de Cultura y Turismo del Estado de Minas Gerais

# LA COCINA DE MINAS GERAIS: PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO

La política de protección del patrimonio cultural inmaterial fue instituida en Brasil en el año 2000, con la publicación del Decreto Federal nº 3.551. En Minas Gerais el decreto que establece las formas de registro del patrimonio inmaterial fue publicado en 2002. En una acción de vanguardia, Minas Gerais fue el primer estado brasileño en registrar un patrimonio inmaterial, inaugurando ese año su protección, con un elemento de significativa importancia para nuestra cultura alimentaria: el Modo de Elaborar el Queso Artesanal de la Región de Serro. Amenazado por las políticas sanitaristas de ese período, la protección a través del registro en el estado fue la garantía para salvaguardar los saberes tradicionales de los productores y, sobre todo, una de las principales referencias culturales de Minas Gerais.

7

Se emprendieron nuevas iniciativas para proteger y salvaguardar elementos que componen la culinaria *mineira*, como el Inventario Cultural del río São Francisco, que identificó e inventarió comidas, saberes y prácticas alimentarias del norte de Minas Gerais, entre los que se encuentran las formas de preparar la carne de sol; el arroz con *pequi*; derivados de frutos del cerrado; derivados de la caña de azúcar, como la cachaza y la panela; la *moqueca* de surubí; derivados de la leche, como la mantequilla clarificada y el requesón moreno.

La relevancia de los productos, los artefactos, los lugares y los conocimientos alimentarios tradicionales portadores de la historia, la memoria y la identidad de Minas Gerais también consta identificada en los Registros del Patrimonio Cultural abiertos por el Instituto del Patrimonio Histórico de Minas Gerais. El formulario Molinos de Maíz y las Casas de Harina recibió hasta el momento cerca de 800 respuestas, con informaciones sobre la producción y el procesamiento de insumos del maíz y la yuca en todo el territorio de Minas Gerais. El formulario Lugares de la Cocina *Mineira*, con casi 500 respuestas, trae datos sobre restaurantes, ferias, mercados y bares, entre otros lugares donde se pueden experimentar, comercializar y probar platos tradicionales y contemporáneos, fomentando el reconocimiento y estimulando el turismo asociado a la cultura alimentaria de Minas Gerais.

Esta publicación traerá estos aspectos y también la pluralidad de saberes, oficios, prácticas y lugares asociada a la cocina *mineira*, así como la trayectoria histórica de la construcción de la cultura alimentaria de Minas Gerais, representada sobre todo por los pueblos originarios y las comunidades quilombolas [de descendientes de esclavizados africanos] y tradicionales, la fuerte presencia de huertos y manjares, y su relación visceral con las festividades y rituales religiosos.

Este nuevo volumen de los Cuadernos del Patrimonio Cultural es una invitación a una sabrosa lectura sobre la cocina *mineira* y sus sistemas culinarios, con énfasis en el maíz y la yuca. El tema es de suma relevancia en la trayectoria del Instituto de Patrimonio y en los procesos de patrimonializar los bienes culturales intangibles del estado.

El texto a continuación resume el Dossier de Registro de los Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais: el Maíz y la Yuca, apreciado en una reunión del Consejo de Patrimonio Cultural del estado celebrada en el salón de banquetes del Palacio de Gobierno y aprobado por aclamación el 5 de julio de 2023, Día de la Gastronomía de Minas Gerais. Adquiere más sabor, emoción y aroma con la publicación completa del parecer del consejero Flavio Carsalade. Sugerimos acompañar su lectura con un delicioso pancito de maíz, un queso *mineiro* y el ritmo de tambores. Muchos sentidos se integrarán a los saberes de la cocina *mineira*.

**Marília Palhares Machado**

Presidenta del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG)





# LA COCINA DE MINAS GERAIS, ENTRE MEMORIAS Y AFECTOS

Participar en la elaboración de esta edición de los “Cuadernos del Patrimonio” representa, para el Instituto Periférico, una oportunidad más de honrar y valorar la cocina de Minas Gerais, un pilar de la cultura de nuestro estado. Es también un momento para reverenciar a las cocineras y los cocineros, a los agricultores familiares, a las reposteras y pasteleras, a las maestras y los maestros y a todos los que construyen, a lo largo de los últimos siglos, los saberes que transforman la oferta de la tierra en los más variados sabores y aromas que llenan nuestras mesas y nuestras memorias.

Más allá del alimento, la cocina *mineira* es identidad. Fortalece los lazos familiares, promueve encuentros entre amigos, ampara las celebraciones y los ritos de fe. Hace circular la economía, vincula generaciones alrededor de la cocina a leña y endulza la buena prosa.

9

¿Cómo no estar orgulloso de desarrollar y coordinar el proyecto “Cocina *Mineira* Patrimonio”? Desde finales de 2021 fueron muchos logros: el registro de los sistemas culinarios del maíz y la yuca como bien cultural inmaterial del estado de Minas Gerais, respaldado por un dossier técnico de excelencia; la publicación de material educativo para que las y los docentes puedan pautar nuestra cultura alimentaria en los procesos escolares; eventos que reunieron a cientos de representantes de la cadena gastronómica de Minas Gerais; videodocumentales y películas que reflejan la dedicación y la devoción a los oficios, las técnicas y el alimento.

Un agradecimiento especial a nuestros patrocinadores –Gerdau, Cemig y Gasmig–, que creyeron que la centralidad de la cocina de Minas Gerais en la vida de nuestro pueblo merecía aún más reconocimiento. Y a los investigadores, cocineros, cocineras y a los distintos representantes de las entidades sectoriales involucradas que dedicaron tiempo y afecto al proyecto.

**Gabriela Santoro**  
Directora Presidenta del Instituto Periférico

En São Tiago (MG), las bandejas llevan sabores y aromas a las mesas. Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.



# PRESENTACIÓN

La serie Cuadernos del Patrimonio Cultural, que tiene como objetivo valorar y difundir los bienes culturales protegidos como patrimonio cultural del estado de Minas Gerais, presenta ahora el volumen “Cocina de Minas Gerais”. Como contenido, consolida las narrativas y estudios desarrollados en el ámbito del dossier de registro de los “Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais – el Maíz y la Yuca”, reconocidos como patrimonio cultural del estado de Minas Gerais el 5 de julio de 2023.

Como escribió José Newton Meneses, “más que comida, la cocina *mineira* es la narrativa de una cultura singular, construida y en construcción en el territorio de Minas Gerais” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 22), es decir, esta cultura alimentaria se configura como un elemento fundacional y fundamental para la caracterización del “ser mineiro”.

11

Traducir, para esta publicación, la realidad vivida es un reto, pero también un paso importante para promover la cocina de Minas Gerais, así como sus diferentes significados, usos y apropiaciones. Además, el cuaderno se integra a las numerosas producciones –ya sean académicas, literarias o en el campo audiovisual– y muchas otras iniciativas que buscan describir y caracterizar elementos de la cultura alimentaria en Minas Gerais.

Este volumen es, por lo tanto, una invitación a conocer el proceso de registro de las historias y memorias relacionadas con la cocina *mineira*, de los caminos de los sistemas culinarios y, sobre todo, de las matrices culinarias de Minas: el maíz y la yuca.

¡Les deseamos una sabrosa y dulce lectura!

# INTRODUCCIÓN

En los hogares de Minas Gerais, el corazón está en la cocina. Es allí donde se tejen y calientan las relaciones con la familia y con quienes llegan en busca de un poco de charla o un café de filtro. Donde la oralidad adquiere movimiento, cuando se comparten saberes y técnicas sobre el cosechar, sembrar, cocinar y hornear. Donde late la hospitalidad.

Los sabores y aromas que salen de la cocina llegan a otros espacios de la casa y regresan a los huertos, de donde muchas veces brota el alimento en su estado primario y más puro. Desde allí suelen llegar a la vecindad. Y, como en un ciclo, agregan la colectividad en torno a la producción, la comensalidad, es decir, al compartir, al comer juntos y al celebrar la comunidad.

Estos elementos fueron comprendidos y caracterizados en el dossier de registro de los “Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais – el Maíz y la Yuca”, cuyo proceso el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), en colaboración con el Instituto Periférico, empezó en 2021. El proceso se inició a partir de la comprensión de la necesidad de implementar políticas públicas de patrimonio para el mundo de la cultura alimentaria de Minas Gerais. Esta identificación es parte de una larga trayectoria de trabajo del Instituto con otros bienes culturales que ya mostraban la importancia de la cocina *mineira*. En 2002, el estado tuvo su primera protección de un bien cultural de naturaleza inmaterial en el país con el registro del Modo de Hacer el Queso Artesanal en la Región de Serro.

12

Desde entonces, varios procesos de patrimonialización, transversales a la cocina *mineira*, han fortalecido este movimiento: la Fiesta de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros de Chapada do Norte (2013); la Comunidad Quilombola de los Arturos (2014); el Inventario Cultural en el Río São Francisco<sup>1</sup> (2012-2016); las Fiesta de Reyes en Minas Gerais (2017); el Kilombo Manzo Ngunzo Kaiango (2018); la Artesanía de Barro del Vale do Jequitinhonha (2018); y el Sistema Agrícola Tradicional de las Recolectoras y Recolectores de las Flores Siemprevivas (2023). Todos estos registros pautaron la cultura alimentaria de Minas Gerais a partir de la centralidad que ocupa en la vida de los habitantes del estado.

## NOTAS

<sup>1</sup> Este proceso derivó en muchos elementos regionales inventariados, como la mantequilla clarificada, la carne de sol, la harina de yuca, mbeyú, las galletas *peta* y *ginete*, la *moqueca* de surubí, los frijoles *tropeiro*, el arroz con *pequi*, el requesón, las *paçocas* de carne de sol y *baru*, el dulce de *buriti*, la panela, el licor de *murici* y *pequi*, además de la cachaza. El informe que consolidó los datos de este inventario ya recomendaba el registro de la cocina del norte de Minas Gerais como patrimonio cultural.

Como una forma de posibilitar que se profundice la investigación y de iniciar un proceso colaborativo, el Instituto firmó un acuerdo de cooperación técnica con el Instituto Periférico, que elaboró y coordinó el proyecto “Cocina *Mineira* Patrimonio” (Atlas de la Cocina Tradicional de Minas Gerais), que tuvo como objetivo, entre otros, el desarrollo de un dossier técnico de registro –y los demás documentos necesarios– que caracterizara la cocina *mineira* como bien cultural.

A partir de la celebración de este acuerdo, fue posible que el dossier elaborado respaldara la decisión del Consejo del Patrimonio Cultural de Minas Gerais (Conep-MG) para el debido registro de los “Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais – el Maíz y la Yuca” como patrimonio cultural inmaterial del estado.

El recorte inicial enfocado en el maíz y la yuca fue necesario y sirvió como muestra de una diversidad de sistemas culinarios existentes en el estado. En 2019, el Instituto de Patrimonio abrió un registro para comprender cómo se desarrollaba la producción de estos insumos con los molinos de maíz y las casas de harina de yuca. Los datos obtenidos posibilitaron un importante panorama de la presencia de estos elementos en los procesos alimentarios de Minas Gerais. A esta identificación se sumó la recopilación de datos realizada por el equipo del Instituto Periférico a partir de las fichas de inventario del Programa ICMS Patrimonio Cultural. Una vez más, el maíz y la yuca ocuparon un lugar destacado en la mesa de los *mineiros*, según los datos enviados por los mismos municipios.

13

Dada la amplia y compleja constitución de la cocina de las Minas y las Gerais y la variedad de sus sistemas, se entendió que era necesaria una primera caracterización que sirviera no solo como recorte, sino como referencia para los demás sistemas que se pueden y deben registrar. Debido a la representatividad de los sistemas culinarios del maíz y la yuca, se entendió que estos debían ser los primeros en registrarse, reforzándolos como fundamentales de la cocina *mineira*.

La preparación de la investigación fue el resultado de una intensa producción realizada por un experimentado equipo de investigadores de las áreas de Educación, Antropología, Historia, Geografía, Comunicación, además de cocineros y de pasantes de Antropología, Ciencias Sociales, Historia y Museología. A su vez, la orientación técnica y aportes relevantes al proceso fueron realizados por el equipo técnico del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais.

Por eso, esta edición de los Cuadernos del Patrimonio se propone difundir este trabajo de investigación, así como valorar y difundir los sistemas culinarios que constituyen la cocina de Minas Gerais, fortaleciendo iniciativas para salvaguardar y promover este bien cultural. Con especial dedicación a los sistemas del maíz y la yuca, la publicación ratifica cómo la cultura alimentaria de Minas Gerais es inherente a la identidad de las *mineiras* y los *mineiros*, ya sea los que hayan nacido aquí o los que eligieron nuestro estado como su hogar. Ya hemos sazonado el horno, a leña, y te invitamos a este viaje por los sabores y aromas de nuestra cocina.

# LA COCINA DE MINAS GERAIS: MÚLTIPLES DIMENSIONES DE SABERES Y PRÁCTICAS

El *mineiro* te ofrece un cafecito, un té y algo de comer. Pero te lo ofrece sin apuro. Está allí para charlar, [...]. La persona se detiene a comer una galletita, pero va a charlar, a contar anécdotas y la vamos a escuchar. Así que la comida de Minas, para mí, es todo eso. El sabor, que es maravilloso, y la acogida que el *mineiro* les ofrece a todos. Es nuestra identidad<sup>2</sup>.

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

14

La cocina es un espacio de intercambios, encuentros, afectos, creatividad, contradicciones y conflictos, por lo tanto, constituye un locus fundamental para comprender los modos de vida, las formas de expresión, los saberes y los oficios de un pueblo. En Minas Gerais, un territorio construido a través de procesos también conflictivos, que involucran la explotación de territorios de pueblos originarios, los procesos de esclavización de pueblos negros africanos, además de la ocupación y la violencia blanca europea, la cultura alimentaria adquiere contornos complejos, pero fundamentales para entender las diversas identidades que constituyen este estado. Todas estas presencias, que aportan elementos que caracterizan los modos de vivir tan distintos esparcidos por el territorio de Minas Gerais, están también en la cocina y la cultura alimentaria, así como en el uso de instrumentos, técnicas y prácticas fundamentales para la configuración identitaria de esta cocina. Aglutina las herencias de tantos tránsitos históricos, expresando una cultura única y, en ocasiones, reflejada en la narrativa de lo que significa “ser mineiro”.

## NOTAS

<sup>2</sup> Nota de la traducción: se tradujeron todas las citas a partir del portugués, según los datos que constan en las referencias bibliográficas, exclusivamente para esta publicación.



Cobu, broa de pau-a-pique, pan de maíz. Varios nombres para una única exquisitez.  
Foto: Acervo Instituto Periférico



En la comunidad quilombola de Ausente, en Serro (MG), la transmisión de saberes fortalece la historia de la cocina *mineira*.  
Foto: Acervo Instituto Periférico

15

“Toda la familia, entera. La madre, el hermano, el marido, el hijo, todo el mundo. Todo el mundo participa en las galletas, de una forma u otra. Mi marido hoy barre el horno, cuida el horno. Se lo enseñé. (...) Hay personas específicas que hacen determinadas cosas, pero todos tiene que conocerlas. A hacer la masa, todos aprenden. Mi hijo aprendió a hacer la masa. Además de galletas, hacemos pancitos de harina de maíz y mi marido empezó a trabajar también, aprendió a usar el horno y todo el mundo es asociado. Y otras personas que se sumaron a la asociación también van aprendiendo todo el proceso. En el día a día hay un equipo que se encarga del horno, del proceso de horneado del día. Hay alguien que se ocupa del horno, que lo prepara, lo enciende, lo calienta. Hay un equipo que se encarga de la masa, prepara la masa. Está el equipo que se encarga de la organización de nuestra asociación. Ponemos las mesas para recibir a la gente, tiene que ser un lugar bonito, agradable. Y los que se ocupan del servicio. La demanda es grande e incluso tenemos que pedir más ayuda ese día porque el movimiento es grande. Recibimos muchos, muchos turistas.”

Solange Aparecida Sarmiento de Oliveira, Asociación Biscoiteiros Unidos, Areado (MG), 2022.

Empezando por el compartir la mesa, las relaciones socioculturales también se viven en los rituales religiosos, las ferias y los mercados, en las festividades y en muchos otros espacios de sociabilidad sostenidos por la cultura alimentaria de Minas Gerais. Los saberes, las técnicas y las tecnologías, transmitidos por la oralidad, principalmente entre generaciones de mujeres, son fundamentales para la construcción de una memoria social. La cultura alimentaria en Minas Gerais permite su comprensión como una suma de conocimientos y modos de preparar los alimentos permeados por relaciones socioculturales y una complejidad de sistemas, como los culinarios, los agrícolas y los alimentarios.

Los alimentos, muchos de los cuales se cultivan en los terrenos de las casas, en huertas o vergeles, en su mayoría en la agricultura familiar, también tienen la particularidad regional de su origen y representan la diversidad del territorio *mineiro* demostrada en su cocina. Los saberes, de la misma manera,

componen la caracterización de la cocina *mineira* a través de técnicas e instrumentos tradicionales, como ollas, hornos de barro y cocinas a leña. Estos saberes también se vinculan a expresiones religiosas y a los espacios de comercio de alimentos y otros productos, hecho que observamos en las festividades familiares, en los ritos religiosos, en las cosmologías indígenas, así como en las festividades tradicionales del pueblo negro, como la Fiesta de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros de Chapada do Norte (MG). Este bien cultural registrado por el Instituto del Patrimonio Histórico en 2013 tiene como uno de sus ritos tradicionales la *Quinta do Angu*. La fiesta, que se celebra desde hace más de 200 años para rendir culto a la ancestralidad negra, tiene una estrecha relación con la abundancia y la comida como formas de estar en comunidad. La Reina Fiestera reparte entre muchas manos el angu [una especie de polenta] preparado, que puede acompañarse de diferentes tipos de salsas, como de frijoles, de okra y de calabaza, o incluso de pollo, res o cerdo.

Toda esa centralidad en los modos de vida de todo un estado –y considerando también su relevancia a nivel nacional– despertó la necesidad de elevar la cocina *mineira* a un nivel de formalización de lo que ya consideran los mismos *mineiros* y quienes ponen su mirada sobre Minas Gerais como un patrimonio.



Fiesta de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros de Chapada do Norte (MG) - Preparación de angu para la *Quinta do Angu*. Foto: Acervo Iepha-MG.



# RECONOCIENDO E IDENTIFICANDO SISTEMAS CULINARIOS

*Un sistema culinario se fundamenta en ordenamientos simbólicos y cosmológicos, organiza tiempos, espacios, conductas humanas y relaciones sociales. Se relaciona con los procesos de construcción de identidad, con el establecimiento de fronteras culturales y de vínculos sociales. Los sistemas culinarios también constituyen el modo en que diferentes grupos sociales valoran la comida y moldean sus paladares, definen lo que es adecuado comer en diversas ocasiones y cómo se debe comer. Los sistemas están estrechamente vinculados a los modos de producción, preparación y consumo, a las tradiciones religiosas y a las marcas culturales de los diferentes grupos sociales. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 67-68)*



Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.

Un sistema culinario, como lo explica el antropólogo José Reginaldo Gonçalves (2007), parte de diversos elementos, siempre abiertos y en constante articulación entre sí: a) la obtención de fuentes primarias de alimento, como la caza, la pesca, la recolección, la agricultura, la cría, el intercambio o comercio; b) la elección de los alimentos y sus combinaciones; c) los procesos de preparación; d) los saberes culinarios y sus formas de aprendizaje y transmisión; e) las formas de presentar y servir los alimentos; f) la forma de compartir y los rituales de comensalidad; g) las técnicas corporales que impliquen la comensalidad; h) la temporalidad del consumo; i) la comida en la vida cotidiana y en contextos festivos; j) las dádivas de la comida ; k) los sistemas de clasificación entre alimentos principales, complementarios y postres; l) el ambiente de preparación y de compartir comida y los aparatos culinarios; m) las expresiones clasificatorias del paladar; n) el destino de los excedentes.

Amparada en esta concepción amplia, la investigación para el proceso de registro encontró en este formato abierto y expansivo la forma más adecuada de pensar los multiversos que componen la cocina *mineira*. Esto se debe a que, para registrar un bien cultural inmaterial diverso como este, se deben considerar los objetivos propios de un proceso de reconocimiento como patrimonio. Para la efectiva protección y salvaguarda de saberes, prácticas, técnicas y otros elementos que constituyen la cocina *mineira*, fue necesario hacer un recorte en el interior del amplio universo que presenta esta cultura

alimentaria. En este sentido, considerando los caminos de investigación e identificación patrimonial ya recorridos por el Instituto, además de datos de procesos locales/municipales de protección<sup>3</sup>, se tomó como eje del análisis y caracterización del dossier la caracterización de los sistemas culinarios del maíz y la yuca, insumos fundamentales para la producción y los procesos alimentarios en el estado. Este recorte favorece la implementación de la salvaguarda y reconoce la diversidad de expresiones que se manifiestan en la cultura alimentaria de Minas Gerais, a la vez que se niega a verla como algo único, uniforme y homogéneo. El registro y la salvaguarda de los sistemas culinarios del maíz y la yuca promueven efectivamente la cocina *mineira*, abriendo camino para otras caracterizaciones de tantos otros sistemas culinarios presentes en Minas Gerais.



Foto: Acervo Patuá.cc

*Un sistema culinario está compuesto por etapas que abarcan diversas dimensiones, desde la siembra hasta el compartir los alimentos en la mesa, pasando por el procesamiento, la preparación, las relaciones establecidas y los significados atribuidos a los alimentos. Y así se caracterizaron los sistemas culinarios del maíz y la yuca, matrices de la cocina mineira.*

18

Esta comprensión, de manera sistémica y multifocal, materializa lo que se entiende sobre la cocina *mineira* y la cultura alimentaria en Minas Gerais, no solo por quienes la consumen, sino por quienes la producen. Esta dinámica reconoce distintas dimensiones que culminan en el plato final, en las recetas –muchas veces asociadas a los adjetivos “mineiro” o “a la mineira”–, añadiendo diversos significados y complejidades vinculadas a múltiples prácticas, saberes, instrumentos, lugares, relaciones, productos, transformaciones, inteligencias, valores, significados y personas<sup>4</sup>. Todo esto conduce a la ampliación de las percepciones sobre el rol de los alimentos en la construcción de la identidad y la memoria de los pueblos y las comunidades.

La cocina y la comida forman parte de un todo integrado de la cultura. Pensar en las múltiples dimensiones de la cocina significa considerar la comida no solo como un producto necesario para la supervivencia –su carácter alimentario–, sino como un lenguaje que permite comprender acciones para mantener la propia existencia, su configuración “culinaria”.

#### NOTAS

<sup>3</sup> La investigación para el registro consideró datos de los archivos del Programa ICMS de Patrimonio Cultural, en el que varios municipios del estado presentan sus procesos de protección del patrimonio local, a través el envío de dossiers de registro, fichas de inventario, acciones de salvaguarda y educación para el patrimonio.

<sup>4</sup> La comida “mineira”, “de los mineiros”, “de Minas” o “a la mineira” está documentada en los primeros libros de recetas (o libros de cocina) publicados en Brasil en el siglo XIX. El “Cozinheiro Imperial” (1840), primer libro de cocina impreso en nuestro país, y el “Cozinheiro Nacional” (1874-1888) ya señalaban la terminología de recetas vinculadas a la elaboración de la cocina *mineira*. En este último, Minas Gerais es la regionalidad más destacada en los títulos y descripciones de los modos de hacer.



Foto: Acervo Instituto Periférico.



Foto: Tales Souza/Acervo Instituto Periférico.

# LAS COMUNIDADES TRADICIONALES: PROTAGONISTAS DE LA CULTURA DEL MAÍZ Y LA YUCA

20

Mucho más allá del cultivo y el alimento, el maíz y la yuca están enredados en las narrativas cosmológicas y temporales de los modos de vida que constituyen la sociedad *mineira*. Por eso, cuando hablamos de la cultura alimentaria y su diversidad, hablamos también de la diversidad de aportes de los pueblos que formaron el estado en los ámbitos históricos, sociales y políticos de Minas Gerais. Por lo tanto, la cultura alimentaria *mineira*, en particular, y su cultura, en general, son el resultado de tradiciones indígenas, quilombolas [comunidades de descendientes de esclavizados africanos] y rurales. Las tecnologías y saberes que fundamentan las vivencias de estos pueblos se expresan en las formas de cultivar, preparar y consumir los alimentos, que fueron transmitidas entre generaciones de *mineiros*, en los más diversos contextos. Estos saberes relativos a los alimentos son tan fundacionales dentro de estas culturas que se convierten en referentes presentes en la comprensión del mundo, los cuerpos, las divinidades y las temporalidades. Ailton Krenak, líder del pueblo de Watu (Rio Doce) y actualmente uno de los pensadores más exponentes de Brasil, toma la plantación de yuca como referente para pensar la postura indígena frente a la política.

Incluso cuando buscamos intervenir dentro de la política institucional del mundo del hombre blanco, lo hacemos como alguien que fue al campo a buscar papas o yuca. Sabemos exactamente los límites que tenemos, hasta dónde podemos ir y el momento en que seremos devorados por otro pensamiento que supondrá la extinción del pensamiento nativo y del origen mismo de la creación del mundo. (KRENAK, 1994, p. 154)

Por lo tanto, entendemos que los sistemas culinarios de la cocina *mineira* componen multiversos imaginarios, simbólicos y cosmológicos. La culinaria en sí misma puede pensarse como una forma expresiva, un lenguaje que atraviesa y conecta generaciones en la transmisión de memorias, saberes, sabores y afectos. Cuando nos referimos al maíz y la yuca, nos adentramos en ancestralidades todavía más densas y arraigadas. Se trata de patrimonios genéticos que cruzan los tiempos y entrecruzan los pueblos y sus culturas, memorias guardadas en semillas criollas y diversidad de especies, en recetas transmitidas y mezcladas, en narrativas mitológicas, festividades y rituales.

En cuanto a las tradiciones indígenas, en Minas Gerais viven más de 20 pueblos<sup>5</sup> con cosmologías propias que fundamentan sus sistemas culinarios. Fue esta población, compuesta de miles y miles de

## NOTAS

<sup>5</sup> Censo realizado por el Instituto Brasileño de Geografía y Estadística en 2010. Disponible en [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br). Consultado el 11 de julio de 2023.

personas en el periodo precolonial, reducidas a alrededor de 20 mil personas en la actualidad, una de los responsables de las bases alimentarias de lo que hoy llamamos cocina *mineira*. Estos pueblos se denominan Tikmu'un-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 y Pankararu, pertenecientes a los troncos lingüísticos Macro-Jê y Tupí Guarani (guarani) (CEDEFES, s/d, s/p).<sup>6</sup>

Los saberes y modos de hacer de los pueblos originarios consolidaron una práctica cultural significativa en la cocina de Brasil, especialmente en la *mineira*. El territorio de Minas Gerais, inicialmente denominado por los colonizadores como Minas do Cataguás, en referencia a la aldea de los Cataguases, fue una zona de intensa explotación colonial y, al mismo tiempo, densamente poblada por diversas etnias indígenas, entre las que sobresalen los llamados Botocudos, Puris, Coroados, Caiapós, Pataxós, Malalis, Maxacalis, Panhames, entre tantos otros (RESENDE, 2011, p. 28-30)<sup>7</sup>. Por lo tanto, la expresividad de estos pueblos estuvo presente en la historia de la construcción de lo que se llamaría Brasil y Minas Gerais, como veremos más adelante.

El origen del maíz en tierras brasileñas, anteriormente denominado en lengua tupí como avati, auati y abati (FERNANDES, 2011), siguió al cultivo iniciado en México. Hay relatos de que, poco después de la llegada de Cristóbal Colón a las Américas, se produjo la domesticación del vegetal denominado teocintle, que es la planta originaria del maíz que se extendió por toda la región conocida hoy como Centroamérica, entre el sur de México y Costa Rica, aproximadamente. Por lo tanto, los registros de esa época señalan el uso del maíz por parte de las culturas americanas.

Este maíz se siembra entre la yuca y entremedio de las cañas de azúcar jóvenes. Y se cosechan cada tres meses, en agosto y en enero. Este maíz lo comen los gentiles asado por fruto y hacen sus vinos con él cocido, con el que se emborrachan, y los portugueses que se comunican con los gentiles, y los mestizos no lo desprecian, y lo beben muy valientemente. (SOUZA, 1971, p. 21)

Es evidente, por lo tanto, que el maíz ya se cultivaba en las Américas antes de la llegada de los europeos y su uso abarcaba la alimentación, como en las papillas, y la bebida, ya que los amerindios de las diferentes etnias y formas de vida presentes aquí (FERNANDES, 2011) producían bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que se reservaban para las celebraciones festivas o religiosas con contextos y finalidades diferentes de un grupo a otro. También hay relatos de que, además del maíz, también se asociaban en la alimentación la propia yuca, la batata, el arroz y el babasú.

## NOTAS

<sup>6</sup> CEDEFES. Povos indígenas em Minas Gerais. Quem são? Disponible: en <https://www.cedefes.org.br/povos-indigenas-destaque/>. Consultado el 15/10/2022.

<sup>7</sup> Muchas etnias indígenas, en movimientos recientes, modificaron sus autodenominaciones étnicas, en algunos casos solo la grafía, en otros, adoptando un nuevo término, como la etnia conocida como Maxakali, que se autodenomina Tikmu'un, y la Huni Kuin, antes Kaxinawá. Sin embargo, optamos por mantener los términos tal como están presentes en la bibliografía referenciada.

La riqueza nutricional del maíz está comprobada en relatos de su consumo en grano, crudo o cocido, por parte de los pueblos de diferentes etnias del tronco Macro-Jê que fueron reducidos al término “botocudos” de Minas Gerais (JOSÉ, 1965). Una obra del siglo XVII, “Diálogos das grandezas do Brasil” (1618) informa que el maíz “es un alimento muy provechoso para sustentar a los esclavos de Guinea y los indios, porque se come asado y también en tortas (...), luego de convertido en harina”.

La publicación organiza también una curiosa comparación, pues muestra la extrañeza de los portugueses –que ya en el siglo XVIII consumían maíz como alimento cocido– ante la costumbre indígena de preparar el vegetal como “golosina”, lo que indica la relevancia que le daban al producto en la rutina alimentaria de los mismos europeos.

El maíz intercambia diálogos e incorpora novedades a lo largo de la historia de la cocina en las Américas. Desde su difusión cultural por los pueblos originarios, ha adquirido variadas formas, que van desde la polenta, el choclo en mazorca (asado o cocido), las palomitas de maíz, el curau, el tamal, la harina, la mazamorra, el guiso con maíz grueso, el cuscús, y otros platos brasileños como *catimpuera*, *aluá* y *jacuba*. Además de estas preparaciones, en la cocina se integran los brotes de helecho y palmito, la caza y el pescado, la miel de abeja y otros productos de la naturaleza (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, pág. 31). Estas asociaciones culinarias conforman hasta el día de hoy prácticas alimentarias en una clara reverencia a las costumbres indígenas y africanas.



Queda claro, por lo tanto, lo consumido que es el maíz y, además, de uso tan democrático, ya que siempre ha estado en las mesas de todos los estratos sociales (MENESES, 2000). Flandrin (1998) ya observó esto al indicar que poco se distinguía la base alimentaria de las familias adineradas y las pobres en Minas Gerais. Lo que las caracterizaba, según el autor, eran sus modales en la mesa (FLANDRIN, 1998, p. 491).

Asociada con el maíz en importancia para la dieta de Brasil y Minas Gerais está la raíz de yuca. El cronista portugués del siglo XVI, Pero de Magalhães Gândavo (1540-1580), ya la describía y relataba su elaboración.

*Y después de que las arrancan se dejan en remojo en agua tres o cuatro días, y después de curtidas se las pisa muy bien. Hecho esto, meten esa masa en unas mangas largas y estrechas que se hacen en varas delgadas, tejidas a modo de cesto, y allí exprimen el zumo, para que no quede nada sin agotar; porque es tan extremadamente venenoso, que si una persona, o cualquier otro animal, lo bebe, morirá en ese mismo instante. Y después de haberlo curado de esta manera, ponen un cuenco al fuego, en el cual lo echan, y una india lo va removiendo hasta que el fuego termina de secar su humedad y queda seco y listo para comer, lo que llevará más o menos media hora. (SANTOS, 2022, p. 72)*

## 23

La yuca ha estado presente en América del Sur desde hace mucho tiempo y existen estudios que indican su presencia desde el año 2500 a.C. (SILVA, 2008; DEAN, 1996; DUFOUR, 1988; SAUER, 1993). El uso de la yuca se justifica por las poblaciones originarias del territorio, que vivían aquí desde antes de la invasión colonial, ya que es menos exigente en cuanto a la calidad del suelo y tiene una eficiencia y gran productividad después del primer año de siembra. Otra ventaja observada es que la yuca se conserva en el suelo y se puede cosechar en cualquier estación.

El período colonial, por lo tanto, es rico en narrativas sobre el uso de la yuca. Importante referencia del siglo XVIII, el diccionario de Raphael Bluteau (1712) valora aún más el alimento en la cultura lingüística de la época al conceptualizar la entrada “roça” [pequeño cultivo de yuca] como el “huerto o quinta donde se siembra la yuca; se llaman así las quintas en Brasil porque son tierras donde se limpia el monte, quemando, cortando y arrancando los árboles”.

Los colonizadores portugueses, apenas llegaron a territorio brasileño, intentaron aprender de los indígenas cómo producir yuca, incluso mediante el sistema de “coivara”, una práctica de rotación de cultivos y la alternancia entre años de cultivo y años de descanso del suelo, incluyendo el corte, la tala y la quema de vegetación nativa. El aprendizaje significativo garantiza la permanencia de este cultivo hasta el día de hoy. En el siglo XIX, el “Manual do agricultor brasileiro”, de Carlos Augusto Taunay, quien exaltaba la yuca como “(...) un capricho singular de la naturaleza, que reunió un veneno violento con una sustancia nutritiva (...)” y decía que era “bien conocida por todos los labradores brasileños, y el modo de tratarla vulgarizado” (TAUNAY, 2001).

Las publicaciones relativas a esa época muestran una riqueza en los modos de hacer, tanto de la yuca como del maíz. Desde la maceración, pasando por la fermentación hasta la cocción, registran los conocimientos construidos mediante el uso del calor, el tiempo, la maduración, la deshidratación, el ahumado y otras técnicas. Entender todo este proceso como apropiación cultural y procesal reitera la importancia de entender estos productos como elementos fundacionales de la cocina *mineira* y de eternizar esta trayectoria para consolidar mejor la historia brasileña a través de su cocina.

A este escenario, poblado de muchos saberes y tecnologías originales que históricamente manipularon el maíz y la yuca, se fueron sumando modos de vida de resistencia y ancestralidad africana, a través de pueblos que fueron sometidos al proceso de esclavización. Los procesos de resistencia y emancipación quedaron aún más latentes con la explotación de minerales que atraviesa los siglos de la historia de Minas Gerais, reforzando la influencia de la esclavitud en el estado. En este sentido, los pueblos africanos y sus descendientes, a partir de técnicas ancestrales, se organizaron en quilombos, hermandades, *terreiros* y otras formas de resistencia, preservando y recreando sus culturas a lo largo del tiempo.



Comunidad recolectora de flores siemprevivas Pé de Serra, en Diamantina (MG), en la preparación colectiva de la comida. La cocina *mineira* destaca como un espacio de sociabilidad. Foto: Acervo Iepha-MG.

Minas Gerais es el estado brasileño con el mayor número de comunidades quilombolas oficialmente reconocidas. Hay 394 comunidades certificadas por la Fundación Cultural Palmares, pero el Centro de Documentación Eloy Ferreira da Silva (2021), organización de la sociedad civil que apoya e investiga a estas comunidades, estima que existan 1.043 comunidades autodefinidas como quilombolas [de descendientes de esclavizados africanos] en Minas Gerais. Entre las diversas tecnologías, saberes,



recetas y técnicas relacionadas con los sistemas alimentarios desarrollados por los pueblos negros, especialmente dentro de los quilombos, se encuentra la perpetuación de las semillas criollas<sup>8</sup>, cultivadas y manipuladas en huertas, quintas y bosques, técnicas de plantación, recetas y sistemas agrícolas tradicionales, como el Sistema Agrícola Tradicional de los Recolectores de Flores Siemprevivas, un bien cultural registrado por el Iepha-MG.

La comunidad quilombola de Ausente, en Serro (Minas Gerais), por ejemplo, mantiene un colectivo de agroecología que reúne a 11 mujeres y un hombre de la comunidad, en alianza con investigadores y agricultores de la región. La organización asociativa ha resultado en una mayor producción en los terrenos de las casas, la ampliación de la generación de ingresos para las mujeres y las familias y la creación de un banco de semillas criollas.

En Minas Gerais hay muchas otras comunidades tradicionales, como las de los pescadores artesanales, de las religiones de matriz africana, los ribereños y los recolectores de flores siemprevivas, entre otras, que organizan sus propios sistemas productivos, alimentarios y culinarios. Se reconoce, por lo tanto, que toda esta diversidad histórica y cultural de saberes y pueblos que constituyen el vasto territorio de Minas Gerais debe ocupar la centralidad de los futuros procesos de reconocimiento, inventario y registro de los sistemas culinarios de la cocina *mineira*. Son numerosos sistemas los que componen nuestra cocina y tan variados como lo son los orígenes, las configuraciones actuales y los roles que representan en la constitución identitaria de la gente de Minas Gerais.

## NOTAS

<sup>8</sup> Las semillas criollas –o semillas tradicionales– son las que los agricultores manipulan y conservan a lo largo de los años en sus propiedades o en bancos de semillas. Son semillas autóctonas de cultivos locales ya adaptadas a ese ambiente y que presentan una gran variabilidad genética, lo que no sucede con las semillas transgénicas. En Brasil, más del 80% de las semillas de maíz son transgénicas, lo que amplía las amenazas y la contaminación de áreas y plantaciones y refuerza la lógica del monocultivo intensivo y altamente tecnificado.

# LAS DETENTORAS: LAS MUJERES NEGRAS Y LOS SABERES DE LA COCINA DE MINAS GERAIS

En los recorridos históricos y socioculturales que permean la cocina *mineira*, hay un protagonismo que durante generaciones se mantuvo escondido y su importancia no fue reconocida, por lo que debe ser constantemente repensado y resignificado. Para mantener las dinámicas económicas, sociales y culturales que garantizarían la perpetuación de la elite colonial blanca en el poder, el trabajo en el campo y en la cocina fue arbitrariamente delegado a personas de origen africano y afrobrasileño, quienes, a su vez, resignificaron con creatividad y estrategias distintas ese lugar.

Como resultado, a lo largo de los siglos, nuestra cocina estuvo a cargo de las mujeres negras, posición que aún es preponderante debido a nuestra herencia colonial y a los desafíos de enfrentar las demarcaciones sociales legadas por el racismo estructural (ALMEIDA, 2019) y el empobrecimiento de las poblaciones negras. Estas relaciones fueron descritas en detalle por Taís de Sant’Anna Machado en su tesis doctoral “*Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil*”.

26

Finalmente, cabe destacar la dimensión cuantitativa y la importancia del trabajo culinario de las mujeres negras en el período colonial. (...) Durante este período, las mujeres africanas esclavizadas (y sus descendientes) fueron forzadas a trabajar en el ámbito doméstico y, entre otras tareas, se encargaban de la cocina. De forma directa, para poner en evidencia lo imprescindible que fue este trabajo durante el período de la esclavitud: en casi tres siglos, la mayor parte de la mano de obra que produjo la alimentación brasileña era femenina, negra y esclavizada. Entre las mujeres esclavizadas que tenían la cocina como una de sus muchas tareas o las que eran asignadas únicamente a este servicio, una situación más común en hogares más acomodados, la cocina se constituyó desde entonces como un espacio de trabajo de mujeres negras. Esta labor culinaria no se restringía solo al espacio del hogar, también era realizada fuera por mujeres esclavizadas que trabajaban en el sistema de comercio, además de libres y libertadas, que realizaban diversas actividades comerciales relacionadas con la alimentación. Y durante el siglo XX las mujeres negras siguieron siendo la mayoría en el trabajo doméstico, realizando labores culinarias, entre otras tareas, además de seguir trabajando en establecimientos comerciales. (MACHADO, 2021, p. 55-56)

Si bien este protagonismo está muy lejos de ser resultado de una elección, en medio de la violencia y las opresiones del período esclavista, algunas interpretaciones entienden que a las mujeres cocineras se les concedió más tránsito social y la posibilidad de negociaciones culturales. Según Cascudo (2004), “la cocinera negra sería la defensora inicial y poderosa de la cocina africana, avanzando insensiblemente en la difusión de sus manjares”, que pasan a diversificarse con la incorporación de los elementos naturales de la tierra, procedimientos indígenas y técnicas culinarias de tradición portuguesa (CASCUDO, 2004, p. 837).

En este sentido, las cocineras “fueron estratégicamente contemporizadoras y mediadoras de conflictos latentes”, actuando de manera presente y efectiva en un espacio en el que podían cocinar las memorias

y sabores frente a las limitaciones que les imponía la condición de esclavizadas, sin embargo, podían cultivar la “materialidad de su existencia y de sus contemporáneos” (MENESES, 2007, p. 338). A partir de la colonización, el campo y la cocina se organizaron como espacios dotados de complejidad, que podían percibirse como una dualidad entre consentimiento y resistencia, dentro de una estrategia colonial de negociación de conflictos, formando ambientes y prácticas en las que los esclavizados podían cultivar parte de la fuerza que debían tener para poder sobrevivir en el sistema esclavista. La culinaria, para las mujeres esclavizadas, también jugó un rol significativo en el campo de la libertad, la resistencia y la organización social, al poder configurarse como una posibilidad económica, cocinar sus memorias y alimentar sus creencias. A partir del trabajo en el campo o de la preparación de manjares, en ciertos casos se podían acumular recursos que, en ocasiones, eran capaces de conducir a los esclavizados a la emancipación (MENESES, 2007, p. 342).

Para la cocinera y multiartista Zora Santos (2022), la cocina *mineira* es un ambiente social e histórico constituido principalmente por la ancestralidad negra femenina. Ante su historia, que se confunde con el espacio de la cocina, cuenta cómo se formó mujer en las labores de la cocina:

Tuquinha, del quilombo Chacrinha dos Pretos, en Belo Vale (MG), comanda su cocina a leña. Foto: Belini Andrade/Acervo Instituto Periférico.





Casa de harina en la comunidad de las recolectoras de flores siemprevivas en la Comunidad de Macacos, Diamantina (MG). Foto: Acervo Iepha-MG.

Cocino desde siempre, como toda mujer negra. Cocinamos con nuestras abuelas, nuestras tías, nuestras madres, solas... Siempre renegué esta faceta de la cocina, traía la imagen de mis tías, de mi madre, cocinando para familias que, cuando alguien elogiaba la comida, la dueña de la casa decía: "Esta es una receta de familia". Nunca lo entendí muy bien. ¿A qué se refieren con una receta de familia? ¿De la familia que hace o de la familia que come? ¿De quien está en la cocina o de quienes degustan? Y nunca quise ser cocinera porque no quería tener la vida que ellas tenían. (SANTOS, 2022, s/p)

Como trabajadoras, a menudo invisibles, las mujeres negras resistieron, persistieron y administraron nuestra comida. Y esto se aplica a Brasil en general y a Minas Gerais en particular. Obligadas a cocinar o incluso eligiendo ser cocineras, la actividad "preserva viejas estructuras de violencia racial, de género y de clase que son capaces de actualizarse en la contemporaneidad", como nos dice Taís de Sant'Anna Machado (MACHADO, 2021, p. 20). Sin embargo, conscientes de la importancia de esta construcción cultural, las mujeres negras, con saberes y acciones de resistencia y de lucha, transformaron la necesidad y la obligación en formas peculiares e identitarias de comer.

# ALMACÉN DE MEMORIAS DE LA COCINA DE MINAS GERAIS

## EN EL BAGAJE, EL MAÍZ Y LA YUCA.

La cocina de Minas Gerais se presenta múltiple no solo en su origen, sino también en la forma como se constituyó a lo largo de los siglos. Desde sus abundantes huertos, sus técnicas singulares de preparación de alimentos, el uso de ingredientes cotidianos que dan color a ollas y sartenes hasta su ocupación espacial en la vida doméstica y familiar, es uno de los elementos fundacionales de la cultura en Minas Gerais.

Ampliar esta mirada a los sistemas culinarios del maíz y la yuca como matrices de la cultura alimentaria *mineira* implica considerar los procesos, saberes, prácticas, lugares, lenguajes y tradiciones que involucran estos dos insumos, que también presentan innumerables posibilidades de uso y derivaciones.

29

La presencia del maíz y la yuca en tierras que hoy corresponden a Minas Gerais se remonta a siglos atrás, como lo han registrado varios viajeros en sus relatos. La experiencia vivida por extranjeros que viajaban por Brasil y Minas en los siglos XVIII y XIX permite hoy comprender una narrativa de época fundamental para la lectura de sentidos y significados contemporáneos.

El naturalista francés Auguste de Saint-Hilaire, que entre 1816 y 1822 recorrió gran parte del territorio que hoy corresponde a Minas Gerais, discursó sobre la multiplicidad de la cultura alimentaria en el estado e, incluso, sobre la diferencia en el acceso a algunos alimentos según la clase social. En la región de Ubá vivió encuentros con grupos étnicos distintos. En un pasaje de sus textos que relata el encuentro con un grupo indígena de una etnia no documentada, se menciona que estas personas fueron llevadas a la hacienda del anfitrión del viajero para que este pudiera conocer “los rasgos de la raza americana”. Este episodio, que narra los complejos procesos de los llamados encuentros culturales del período colonial, cuando las personas eran llevadas para ser expuestas a los viajeros, marcó el paso de Saint-Hilaire por esas tierras. Asimismo, comenta que, después de realizar danzas, “le trajeron frijol y maíz. Las mujeres metían las manos en la comida y sacaban a puñados lo que comían. Los hombres recogían trozos de corteza de árbol y los utilizaban como cuchara” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 31).

Continuando con los relatos sobre la región, presenta detalladamente descripciones de los caminos, de su rutina y de lo que encontró en sus andanzas. Desde el escaso comercio en pequeños almacenes, hasta la preparación de comidas elaboradas en una especie de trípode, a base de frijoles y tocino, llaman la atención los registros sobre los insumos consumidos por la comitiva:

Preparaban nuestro almuerzo, que consistía en frijoles negros cocidos con tocino, arroz y algunas tazas de té. Al inicio del viaje teníamos galletas, pero pronto tuvimos que conformarnos con harina de maíz o, a veces, de yuca. (...) no estando aún acostumbrado a este alimento, por respeto humano, echaba un poco de esta harina sobre los frijoles; pero experimentaba una sensación desagradable cuando los granos de la harina, mal masticados, me pasaban por la lengua y la laringe. (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 66)

La región del entonces distrito Diamantino aportó a Saint-Hilaire importantes observaciones sobre el maíz y sus productos derivados. Sus relatos indicaban que “Todos los agricultores plantan maíz, no solo porque su harina reemplaza el pan, sino porque es para los animales de carga lo que para nosotros es la avena, y también sirve para engordar las gallinas y, sobre todo, los cerdos” (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 106). Todavía sobre la harina derivada del maíz, “se cocina la harina de maíz en agua, sin añadir sal, lo que produce esta especie de polenta gruesa llamada *angu*, y constituye el principal alimento de los esclavos” (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 106).

La harina de maíz aparece con mucha frecuencia en los relatos de Saint-Hilaire, quien también señala la inexistencia de mantequilla como producto y el uso de la grasa procedente de la fritura del tocino como sustituta. Otra mención es lo poco frecuente que es el pan de trigo, considerado un “objeto de lujo”. Para reemplazarlo, el naturalista notó el uso de la “harina de maíz” para la panificación o acompañamiento en la alimentación. “Se sirve esta última”, dice el viajero, “en pequeñas cestas o platos, a veces sobre el mismo mantel, dispuesta en pilas simétricas” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96). Mientras se comía carne asada, notamos la costumbre del comensal de intercalar los trozos con una cucharada de esa harina y, “con una destreza inimitable, lanza la cucharada sin dejar caer un solo grano” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96).

30

*Paçoca* de carne en manos de Mestre Chocolate, una tradición en Martinho Campos (MG). Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico



Uno de los platos consolidados en el imaginario popular entre los más frecuentes en la cocina de Minas Gerais, el pollo con okra, fue observado en aquella época por el naturalista francés como usual y apreciado por los *mineiros*: “el pollo cocinado con los frutos de la okra (*Hibiscus esculentus*) de la que se desprende un mucílago espeso similar al pegamento; pero las okras no se comen con placer a menos que se acompañe de *angu*, un tipo de polenta sin sabor (...)” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 96).

La perspicacia de Saint-Hilaire va señalando diferencias regionales. Un ejemplo de esta observación es cuando llega a la zona del río Doce, en la frontera con el estado de Espírito Santo, y habla del uso de la yuca, cuya influencia en la cultura alimentaria fue indígena:

La harina de yuca y la de tapioca son muy conocidas para que me alargue mucho en su uso. Los luso-brasileños la llaman harina de yuca, o de palo (...). Se mezcla con frijoles y otros platos a los que se suele añadir salsas y, cuando se come con alimentos secos, se la echan a la boca con una destreza adquirida, en su origen, de los indígenas, y que a los europeos les cuesta mucho imitar. No puedo dejar de considerar la harina de yuca como inferior a la de maíz, utilizada del mismo modo por los *mineiros* (...), pero hay luso-brasileños que prefieren la primera a la segunda e incluso piensan que, mezclada con ciertas sustancias alimenticias, es más agradable que el pan de trigo. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 56)

El viajero, atento al uso específico y regional de la yuca, a diferencia de la harina de maíz, observa que el producto “es cultivado abundantemente por la gente del campo y crece bien en lugares secos” y que

*El maíz y la yuca son el suelo de la agricultura amerindia, culturalmente arraigada en sus sociabilidades y cosmologías, en las narrativas mitológicas, en la relación con los tiempos del mundo natural, en la sabiduría de plantar y cosechar, en los usos culinarios y rituales, en las relaciones de intercambio, en la comprensión de las dádivas y la abundancia. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 89)*



en el interior del río São Francisco “se usa la harina de yuca en lugar de la del maíz” (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 76).

El maíz y la yuca, como ya se evidencia a lo largo del texto, tienen un protagonismo significativo en la cultura alimentaria de Minas Gerais, además de representar el encuentro de los pueblos originarios y africanos y la respectiva constitución del pueblo *mineiro*.

Como ya se ha mencionado, tanto la raíz de yuca (*Manihot exculenta*) como el maíz (*Zea mays*) son especies originarias de América y fueron cultivadas por los amerindios desde el año 2500 a.C. en América del Sur. Gracias a las migraciones de los grupos tupí, su siembra se expandió hacia la costa y

la región central de Brasil, principalmente mediante el procesamiento de la harina. El maíz, por otro lado, originario del suroeste de México hace unos 9.000 años, derivó de otro cereal, el teosinte, y sufrió numerosas modificaciones y manipulaciones.

Específicamente en el caso del maíz y la yuca, dos cultivos considerados de baja exigencia en cuanto a que necesiten cuidados continuos, no es difícil entender por qué alcanzaron esa presencia en tierras *mineiras*. Con el maíz, generalmente, en dos o tres meses el agricultor realiza todo el proceso de siembra y con gran seguridad de cosecha. Esto significa una facilidad diferenciada y reitera la diversidad de su uso. Con la yuca no es diferente. Sumado a esto, el valor nutricional de la raíz y la posibilidad de procesarla en harina para uso a largo plazo agregaron aún más riqueza al producto, que tiene un precio comercial bajo.

La baja perecibilidad, tanto del maíz como de la yuca, especialmente en estado harinoso, permitió que el alimento se integrara a la dieta de los troperos, los exploradores denominados 'bandeirantes' y los viajeros, lo que, sin duda, amplió la expansión territorial y sus usos.

Las narrativas históricas y literarias tienen varios ejemplos de cómo el maíz y la yuca son elementos que componen los modos de los pueblos tradicionales y de las poblaciones rurales. La yuca, con su diversidad de géneros, está presente en la obra de Guimarães Rosa (2001), autor que llevó la cocina de Minas Gerais a sus libros y demás registros y le da a ese insumo la centralidad necesaria en la vida de los *mineiros*. En "Grande sertão: veredas", el autor atribuye al interior de Minas Gerais, los sertones *mineiros*, como metáforas de las dualidades cosmológicas entre lo divino y el diablo:

Mejor tenga cuidado: ¿pues en el suelo y con igual formato de ramas y hojas, no crece la yuca mansa, que se come común, y la yuca brava, que mata? Ahora bien, ¿usted ya ha visto una extrañeza? La yuca dulce puede de repente volverse iracunda, los motivos no los sé; a veces se dice que es porque siempre se replanta en el terreno, con brotes seguidos, de manaibas –se va poniendo amarga, de vez en cuando, de sí misma se envenena–. Y mire: la otra, la yuca brava, es también la que a veces puede volverse mansa, al azar, de comer sin ningún mal. (...) Arre, él (el demonio) está mezclado en todo. (GUIMARÃES ROSA, 2001, p. 27)

Al considerar que los sistemas culinarios son como elementos de un lenguaje, también cumplen el rol de conectar costumbres, memorias, saberes, sabores y afectos. Cuando el maíz y la yuca se interpretan como elementos fundacionales de la cocina de Minas Gerais, se recuperan ancestralidades a través de platos enseñados, transmitidos y transformados.

Este intercambio se puede ver en el Inventario Cultural para la Protección del Río São Francisco, desarrollado por el Iepha-MG, que reforzó la importancia de la yuca y sus derivados como elemento de singular relevancia para la cocina tradicional *mineira* (IEPHA, 2022). En las investigaciones realizadas en la zona del río São Francisco, la yuca y sus derivados, como la harina artesanal, se configuraron como uno de los pilares de la cocina del norte de Minas Gerais:



[...] práctica habitual y tradicional de la zona, y que tiene una amplia cadena productiva y significados simbólicos, económicos, sociales, nutricionales, entre otros. El sistema de producción integra saberes, como la observación de las fases de la luna para la siembra y la cosecha, técnicas, como el “punto de humedad” adecuado para tamizar la harina, y lugares, como la casa de harina, espacio utilizado para su proceso de elaboración y que al mismo tiempo reúne a familias y detentores del saber, ya que en su producción hacen falta al menos siete personas, entre hombres y mujeres. (IEPHA-MG, 2016, p. 38)

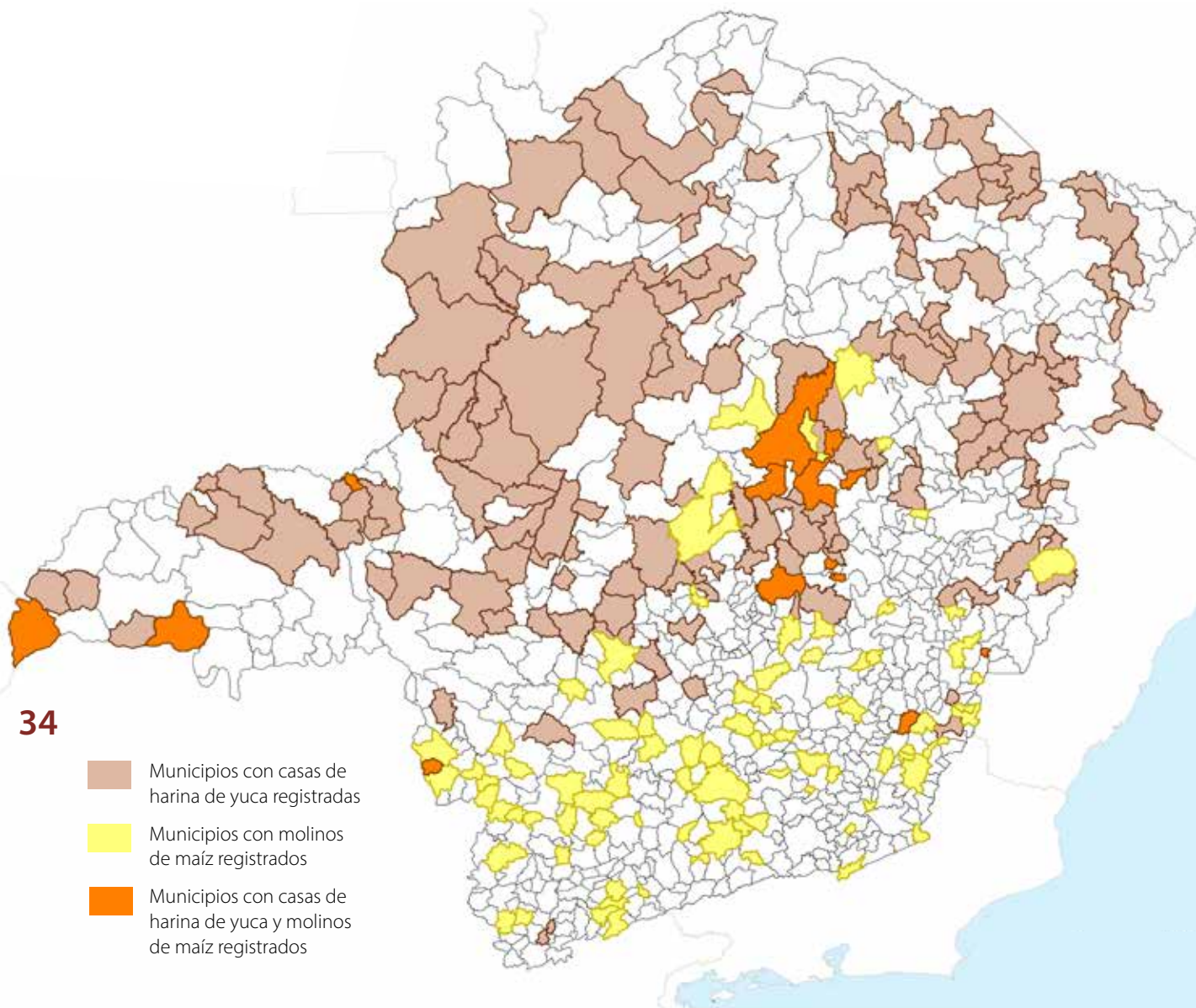
El entendimiento de la importancia de las harinas y que la atención del IEPHA-MG se haya dirigido a temas relacionados con los sistemas alimentarios y culinarios resultaron en la creación de un inventario más amplio sobre las harinas de maíz y yuca, también bajo la coordinación de la institución. En 2019 se lanzó un registro para identificar las casas de harina y los molinos de maíz en el estado, que lo tenían que completar directamente los detentores o gestores públicos de los municipios de Minas Gerais. Este registro reconoció que, “en Minas Gerais, las harinas, tanto de yuca como de maíz, representan la base para la preparación de diversos alimentos que están arraigados en las tradiciones y culturas de los territorios que componen el estado” (IEPHA-MG, 2022, p. 8).

El abordaje del registro a través del estudio de los espacios tradicionales de procesamiento de las harinas parte del supuesto de que “estos lugares se constituyen no solo como construcciones que albergan parte de la cadena productiva de la yuca y el maíz, sino, sobre todo, como espacios de usos múltiples” (IEPHA-MG, 2022, p. 8), en los que se concentran las dinámicas del trabajo, la convivencia social y el ocio.



*“La torta de yuca existe desde hace generaciones, la aprendí de mi madre. Hay que rallar la yuca para hacer la torta, que tiene yuca, huevos, azúcar, leche, tres cucharadas de trigo. Este es el pan de maíz, o el pancito de harina de maíz, le agrego grasa de cerdo, la manteca, panela, bicarbonato, huevos, un poco de azúcar para completar la panela, leche. También está el ‘sequilhinho’, un tipo de galleta chiquita, que es del almidón de yuca que la hago, con grasa, nata de la leche natural de aquí, un poco de aceite, azúcar, huevos”.* (Luiza Faria Ribeiro dos Santos, de Conceição dos Ouros, en entrevista al equipo de investigación del Instituto Periférico realizada el 15/07/2022)

# MAPA DE LOCALIZACIÓN DE MOLINOS Y CASAS DE HARINA



El Registro de los Molinos de Maíz y las Casas de Harina (IEPHA-MG, 2022) buscó identificar prácticas productivas, alimentarias, culinarias y sociales involucradas en sus procesos de interacción con el medio ambiente, los cultivos y las formas de organización social. Las respuestas fueron remitidas en

su mayoría por los órganos de gestión municipal. De los 494 registros, que representan 258 municipios del estado, el 96,2% de los formularios fueron contestados por representantes de las municipalidades <sup>9</sup>.

Hay 350 casas de harina de yuca registradas en 175 municipios y 175 molinos de maíz registrados en 118 municipios. Aparecen, entre los registros, 31 casos en los que el mismo encuestado posee tanto una casa de harina de yuca como un molino de maíz. Cuando se observan los datos relacionados a la ubicación de estos espacios en el estado de Minas Gerais, se ve que el 85,8% de las casas y molinos están en áreas rurales. (IEPHA-MG, 2022, p. 15)

Según las respuestas enviadas al registro (IEPHA-MG, 2022), las casas de harina de yuca están más concentradas en la región Norte del estado: Norte de Minas; Central Mineira; Jequitinhonha; Noroeste de Minas; y Triángulo Mineiro/Alto Paranaíba. Mientras tanto, los molinos de maíz se concentran en la región Sur del estado, especialmente en territorios de las mesorregiones: Sur/Suroeste de Minas; Campo das Vertentes; Región Metropolitana de Belo Horizonte; y Central Mineira.

Históricamente, la agricultura y, en consecuencia, la culinaria que se beneficia de ella, pautan posibilidades para la organización social de los individuos, como la ocupación de espacios y también la construcción cultural de valores locales. Cuando se ocupa la región, se garantiza la continuidad de la producción agrícola, lo que tiende a mantener a las generaciones venideras con cultivos, especialmente de maíz y yuca. Las familias se relacionan con su entorno a través del trabajo, el cultivo, el procesamiento y la transformación. A partir de esas relaciones se sostienen las bases de la cultura alimentaria, que se desarrolla en complejidad e importancia.

35

“Plantamos maíz, arroz (ahora paramos de plantar), frijoles y las verduras de la huerta, yuca para comer, batata, taro, eso es lo que sembramos. Hay membrillo, están las frutas. Para nuestro consumo nomás. El consumo nuestro. Solo usamos el maíz para hacer harina de maíz y la gente saca la harina para su consumo de aquí. Tenemos que preparar la tierra, sembrar el maíz, cuidar el maíz, luego ellos cosechan el maíz en el terreno para después traerlo al molino para hacer la harina de maíz. Luego hay que pasarlo por un tamiz y meterlo en el molino para molerlo. Se va moliendo y sale la harina de maíz. Luego hay que colar la harina de maíz, dejarla lista. La gente saca la harina de maíz para su consumo. No la vendemos, solo la gente de aquí agarra. Hacemos pan para comer, hacemos dulces. En vez de ir a la panadería a comprar pan, aquí en el campo hacemos todas las delicias. Nosotros cuidamos el maíz, la plantación”. Luiza Faria Ribeiro dos Santos, de Conceição dos Ouros, 2022.

La señora Maria Luiza de Miranda, de 95 años, vecina de Alvorada de Minas (MG), tiene una historia familiar que se remonta a 1850, cuando su padre ya era un conocido productor de harina. Hoy, sus dos hijas, Maria Conceição y Nadir, relatan que la forma tradicional de producir harina de yuca implicaba procesos artesanales que, actualmente, no se produce de la misma manera. Los tubérculos que la familia sembraba y cosechaba en el campo de yuca eran transportados en cestas artesanales hasta la casa de harina, donde se utilizaba un rallador manual. Se hacían prensas con gancho, tela, piedra y una chapa para secar la masa antes de tostarla en el tostador de piedra. Hoy en día, para evitar posibles restos arenosos provenientes de la piedra, el tostado se realiza sobre una chapa de hierro encima del horno de leña, y esta chapa, creativamente, es el techo de un auto Escarabajo de Volkswagen. El

## NOTAS

<sup>9</sup> Datos recopilados hasta julio de 2022. IEPHA-MG, 2022, p. 15.

rallador de yuca es motorizado y la prensa tradicional ha sido reemplazada por un gato hidráulico, lo que aumenta la velocidad y eficiencia del proceso de secado de la masa de yuca rallada.

En Fervedouro (Minas Gerais), Jorcelino Pedro mantiene el molino y el proceso de fabricación de harina de maíz de forma totalmente artesanal. A partir del maíz blanco fermentado, la producción da como resultado tanto la harina de maíz pilado, como la de maíz tostado. Tras ser machacada en el monjolo, la masa fermentada y triturada pasa por un tamiz que determinará los tipos de harina. El *biju* [harina de maíz pilado] es el resultado de lo que fue tamizado, que se vuelve a humedecer y se tamiza encima del horno. Por otro lado, la otra harina de sopa, como la llama Jorcelino, es el resultado de lo que no fue tamizada. Los residuos más gruesos se tuestan, se muelen en un molino de piedra y se tamizan para darle la forma final a la harina. El tostado de la harina de maíz pilado es rápida y liviana, alrededor de cuatro minutos, hasta el punto en que quede seca, pero no se queme (MUNICIPALIDAD DE FERVEDOURO, 2020).

La rusticidad del cultivo del maíz y la yuca es simbólica y permite comprender cómo se fundaron las comunidades en su entorno. Esta capacidad aglutinadora de subsistencia es la fuerza motriz de la plantación manual que todavía existe para muchos productores, a lo largo de generaciones. En entrevista a Rudá Kocubej de Andrade (2013), el agricultor del distrito de Milho Verde, en Serro (MG), Vavá Farias, detalla su rol en la fundación de una plantación:

36

[...] este año fue a pura azada. ¡Yo lo prefiero así! El que quiera arar, pasar el tractor... que lo pase, pero así es mi manera. Para lo que planto: tiene que ser manualmente... con el brazo nomás. [...] Un hombre que quiere trabajar hace muchas cosas en un día, ¿no? (FARIAS *apud* ANDRADE, 2013, p. 72).

El agricultor Vavá usa su labor en la tierra para expresarse y no duda en afirmar que “esto... es mi riqueza” (ANDRADE, 2013, p. 72). De la misma manera, el sujeto, al hacer uso de lo que cosecha junto a la estructura posible que lo rodea, como los numerosos utensilios para preparar los alimentos, construye una red de significados que se va incorporando, poco a poco y de manera permanente, a la cultura y al sentido de existencia de las personas. Por eso, los molinos y las casas de harina son como extensiones de esta organización social, común y cultural.

Dichos espacios funcionan como punto de partida para las relaciones entre plantas, personas y colectividades, actuando como locus para interacciones entre géneros, relaciones de parentesco, transmisión intergeneracional, división del trabajo, entre otras dimensiones sociales. El molino en sí funciona como una metáfora de las relaciones que se construyen a través de los procesos de transformación de especímenes no humanos en alimento. (IEPHA-MG, 2022, p. 9)

Es evidente la importancia de una “comprensión holística del patrimonio cultural” capaz de aunar las “dimensiones territoriales, productivas, económicas, sagradas, de relaciones entre humanos y no humanos, entre otras” (IEPHA-MG, 2022, p. 10).

# HACIENDAS, MANJARES Y HUERTOS

La presencia de los huertos en la cultura *mineira* es expresiva y remonta a un proceso histórico observado en la formación de las aglomeraciones urbanas, poblaciones, villas, pueblos y ciudades en Minas Gerais, desde el siglo XVIII hasta hoy. Reflexionar sobre el lugar de los vergeles, las huertas, las flores ornamentales, las especias y las hierbas medicinales como extensiones de los hogares es un símbolo de la cultura culinaria de una región. Asociado a esto se observa la cultura de los animales como las gallinas y los cerdos, en estos huertos, que se consolidan como espacios significativos para la cultura alimentaria de los siglos XVII y XVIII (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 40-41).

*Tomándolos con sus diferentes funciones –protección, cobijo, trabajo, relaciones familiares– las casas tienen en sus huertos el instrumento de buena parte de los roles culturales que les fueron asignados en aquella época. No solo cumplen una laboriosa función, sino que encarnan aspectos fundamentales de la construcción de la vida familiar cotidiana y de las relaciones de la familia con la sociedad. Hablar de ellos, por lo tanto, implica reflexionar sobre esa íntima conexión entre el huerto con el edificio de la casa y con su cocina. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 41)*



Con un rol fundamental en el suministro de alimentos, la sociabilidad urbana y el ambiente hogareño, los huertos o quintas de las casas *mineiras*, a partir de toda la producción que generaba, desde frutas, verduras, hasta la cría de animales, componía la cotidianidad de la práctica alimentaria de las familias y la comunidad.

*Dos fuerzas nombraron la identidad de este manjar: la simbólica, del alimento fermentado de cereales, símbolo de la creatividad humana y de la vida misma (en las culturas cristiana, judía y musulmana); y la identitaria, la manera mineira de vivir y valorar sus cosas. Dice el refrán popular que “¡si el nombre existe es porque la cosa existe!”. La “cosa”, en este caso, es el pan, ¡aunque técnicamente no es un pan! Para el mineiro es tan simbólico, significativo y fuerte como el pan. Elaborado con almidón de yuca agrio o dulce, o ambos, mitad y mitad, otros ingredientes suelen poblar la creatividad de las reposteras y reposteros, como la incorporación de una porción de harina de maíz. En definitiva, la tradición se rellena de permanencias y cambios, con creatividad. El queso es su ingrediente noble. Quizás por eso la yuca no le da su nombre a nuestro pancito. Es curioso que “la reina de la cocina brasileña” deje reinar al queso en el nombre de nuestra fuente de manjares. La yuca, que tiene tantos nombres en Brasil (mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, etc.), la Manihot exculenta, humildemente, permite que los mineiros se olviden de honrarla en el nombre de su pan. (MENESES, 2020, p. 77)*



Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.

Los diccionarios del siglo XVIII acuñaron la entrada “quintal” [en portugués] como pequeñas quintas o huertos. En su descripción se señala su ubicación, por el hecho de que están en la parte de atrás de las casas, y la función de ofrecer alimentos a la familia y a las demás de la vecindad. La quinta es una “casa

de campo o finca de cultivo en el campo con sus casas. Se llamó así porque quien arrienda la Quinta suele darle al dueño la quinta parte de lo que cosecha en frutos” (BLUTEAU, 1720). La definición de ‘quintal’ indica que “en una ciudad pequeña o pueblo, es un pedazo de terreno con árboles frutales y rodeado de muros. Se le llama ‘quintal’ porque sirve como Quinta en el pueblo” (BLUTEAU, 1720, p. 74).

Cubierta para molino de maíz  
en Andrelândia (MG). Foto:  
Acervo Iepha-MG.



El mineralogista británico John Mawe, de visita en Brasil en el siglo XIX, hizo una interesante clasificación sobre el pueblo llamado Arraial do Tejuco (actualmente Diamantina): se trata de un aglomerado urbano “en el declive de una montaña, irregularmente construido. Las calles son desiguales, pero las casas en general están bien hechas y conservadas, en comparación con otras ciudades del interior” (MAWE, 1978, p. 159). En las quintas de las casas que observó abundan “naranjas, piñas, duraznos, guayabas y hay una variedad de frutas indígenas, dulces y ácidas, principalmente la jabuticaba, llena de una sustancia mucilaginoso”. También “el jengibre y el chile crecen espontáneamente y sin duda se cultivan diversas especias con resultado” (MAWE, 1978, p. 161).

De esta rica producción de las quintas y huertos surge la tradición de las ‘quitandas’ (un conjunto de manjares de repostería), representadas por el pan de queso, el pan de maíz, las galletas de yuca, las rosquillas, la torta de harina de maíz... Estos manjares de Minas Gerais son identificados como comunes y forman parte de la mesa del café de cualquier *mineiro*. La palabra “quitanda”, originaria del dialecto africano kimbundu, proviene de “kitanda”, una fuente en la que se exponen productos para la venta ambulante, originario de la sociedad rural bantú.

Del mismo dialecto africano proviene la palabra “fubá”, cuyo significado es “harina”, la de maíz o de arroz, utilizada para producir panes, galletas, pasteles y tortas, elementos identitarios de la cocina *mineira* en su esencia. Como consecuencia de este proceso de producción, el almidón de yuca llega a componer una de las recetas más tradicionales de la cocina de Minas, el pan de queso.

40

Los manjares se multiplican de acuerdo con la creatividad presente en la cultura alimentaria de Minas Gerais. El maíz y la yuca, como ingredientes fundamentales de la mayoría, dictan el ritmo de las horneadas en sus más variadas formas, ya sea a través de harina, almidón, granos, pedazos o salvado.



El maíz y la yuca son la base de innumerables manjares, que suelen reunir otros insumos característicos de la cultura alimentaria de Minas Gerais, como queso, huevos y leche.  
Foto: Bellini Andrade/Acervo Instituto Periférico.





Fiesta Kukuana en la comunidad quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, en Belo Horizonte (MG) Foto: Januaceli/Acervo Iepha-MG.

# FESTIVIDADES Y RITUALES

*“la uê ererê aiô gombê –*

*Con permiso del curiandamba,*

*con permiso del curiacuca,*

*con permiso del joven señorío,*

*con permiso del amo de la tierra”*

*(el cantor pide permiso ‘al mayor, al cocinero, que también sabe cantar, al joven señorío y al amo de la tierra’ (o cultivo) para poder cantar). (MACHADO, 1985, p. 94)*

Este canto Vissungo data de hace cien años, en São João da Chapada, distrito de Diamantina, y fue registrado por Aires da Mata Machado Filho. El pedido de permiso para poder cantar se dirige, como explica Andrade (2013), “al mayor”, que se destaca por reunir los saberes en ese grupo. El curiandamba –cocinero– también es venerado por su rol y su relación con el alimento, elemento central para esa organización social. Por las manos del curiandamba pasan las etapas de un sistema, desde la siembra hasta la preparación, desde la cosecha hasta los sabores.

43

El alimento que nutre el cuerpo, nutre el alma. La comida está revestida de significados mágicos y simbólicos capaces de religar al individuo con el mundo visible e invisible y, por lo tanto, también tiene su lugar asegurado en la época de las fiestas y en las prácticas rituales que atraviesan los siglos. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 143)

Las fiestas tradicionales de Minas Gerais, sean o no de origen religioso, no prescinden de la reverencia al maíz y la yuca, sus harinas y todo lo que de ellos proviene. El trabajo del cocinero se mezcla con las celebraciones y materializa la dinámica y la necesaria salvaguarda de los bienes culturales. La comida festiva se mueve dentro de un sistema culinario amplio y complejo, de relaciones sociales, espacios y tiempos cosmológicos (GONÇALVES E CONTINS, 2009; CORRÊA, 2018). De esta manera, delimita el espacio y el tiempo transformando el lugar donde se prepara y comparte. Como una marca cronológica, la época de cosecha del maíz, la yuca o cualquier otro alimento, establece una temporalidad cultural y pauta la vida culinaria de una comunidad.

La comensalidad se aleja de lo cotidiano y pone la mesa frente a lo sagrado, en el ofrecimiento, en la conexión, en el compartir, en la entrega. La religiosidad que guía el calendario festivo de los municipios de Minas Gerais se fortalece con grupos, asociaciones y demás colectividades que se dedican a las acciones de cuidado de los alimentos, la preparación de platos, donación o venta y la perpetuación de elementos que caracterizan nuestra cultura alimentaria.

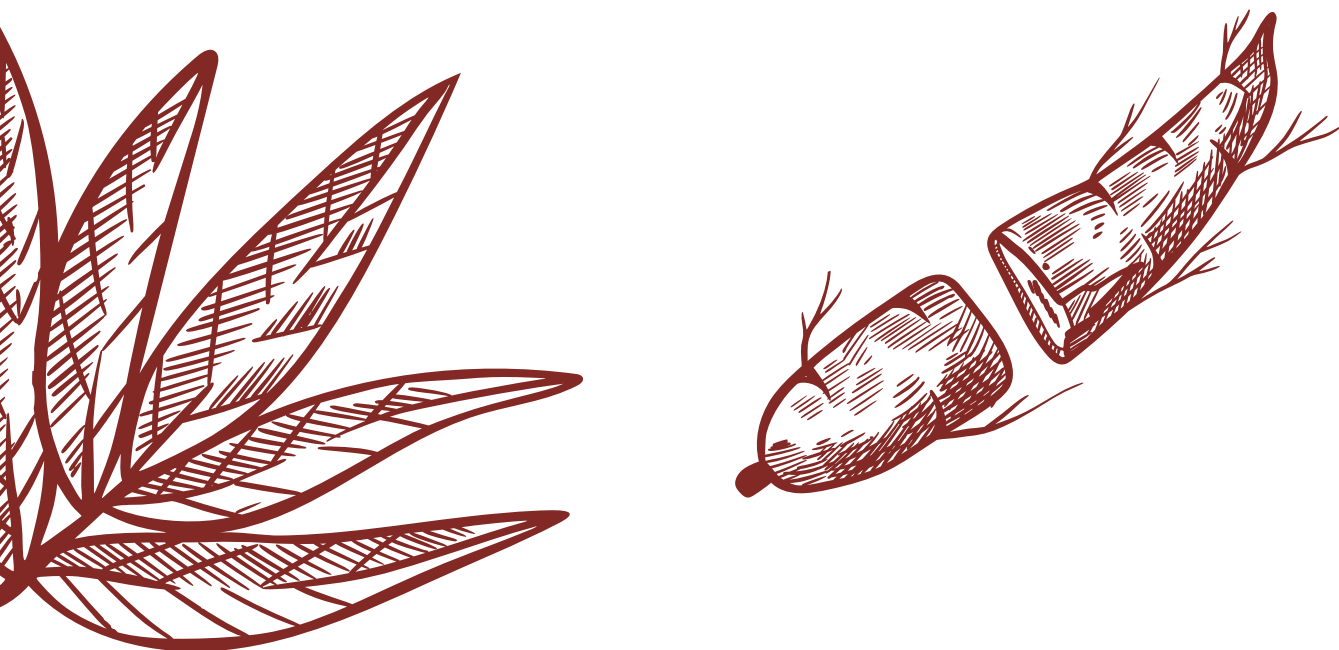
Grupos de festejos y *congados*, por ejemplo, mantienen tradiciones religiosas del catolicismo negro y la devoción a Nuestra Señora del Rosario y San Benito –entre muchas otras– en las que se ofrecen almuerzos, cenas, desayunos y meriendas, desde los días que preceden a los días festivos hasta el momento de la fiesta en sí. El maíz y la yuca están presentes en el guiso de maíz, en el caldo de yuca con carne, en los dulces y la repostería, en los frijoles *tropeiro* y en las *farofas*.

Los platos también son centrales en otras festividades católicas populares en Minas Gerais, como las de Nuestra Señora Aparecida, San Antonio, San Juan, San Pedro y San Gonzalo, entre otras. Son las que exhalan aromas y presentan sabores atractivos en los puestitos de recaudación de fondos y cuando se comparten con la comunidad.

Las religiones de matriz afrobrasileña, también con sus rituales y festividades, incluyen el maíz y la yuca como alimentos elevados a lo sagrado.

Las palomitas de maíz y la mazamorra de maíz blanco son usadas en diversos ritos individuales y colectivos, tanto como ofrendas a entidades y deidades como también en procesos de descarga de malas energías y purificación espiritual. En el candomblé son comunes los festivales de palomitas de maíz que se celebran en honor a [Nsumbo e] Obaluaê, un orisha que transita entre la salud y la enfermedad y puede promover la cura. Además, el maíz es considerado un alimento ritual, ofrecido generalmente a Oshosi y Mutakalambô en los Candomblés, o a los Caboclos de las Umbandas. La harina de mandioca se usa ampliamente para rituales relacionados con las deidades del Candomblé, como Eshu y Nzila, y los guías de las Umbandas, Eshu y Pomba Giras. (IEPHA-MG, INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 148)

- 44** La preparación de las fiestas, los rituales y la relación con lo sagrado es también un momento de compartir saberes. La transmisión oral que vincula generaciones refuerza la centralidad de la cultura alimentaria para la sociabilidad en Minas Gerais. Con sus madres, abuelas, tías y vecinas, muchas mujeres reciben, al lado de sus cocinas, enseñanzas que van más allá de los momentos festivos. El respeto por el alimento, la abundancia y la colectividad amplían lo sagrado que comienza en la tierra.



# REFERENCIAS

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.

45

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-aco-es/patrimonio-cultural-prottegido/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.

46

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.

El cobu, a base de harina de maíz, se prepara tradicionalmente en hojas de banano.  
Foto: Tales Souza/Acervo Instituto Periférico.



# UN PARECER PARA LEER, SABOREAR

## PARECER SOBRE EL PEDIDO DE REGISTRO DE LOS “SISTEMAS CULINARIOS DE LA COCINA DE MINAS GERAIS – EL MAÍZ Y LA YUCA”

Le dedico este parecer a Irene da Cruz, una mujer negra, pobre, que, como tantas otras, también anónimas, nos transmitió el legado de nuestra ciudadanía cultural mientras transformaba la naturaleza en amor junto a la cocina.

48

harina de maíz, harina de yuca, harina de ralladura de yuca, harina de maíz de molino de agua, harina de maíz blanco fermentado, *fubá mimoso*, *fubá suado*, harina de maíz blanco, guiso de maíz, caldo de mazorca de maíz, almidón de maíz, tamal, turrón de maní, *curau*, *jacuba*, *tipiti*, galletas, pancito de maíz, *virado*, empanadilla, torta, pan de queso, almidón de yuca, frijoles tropero, *feijoadada*, *tutu de feijão*; [tipos de frijoles:] *feijão de corda*, *andu*, *bico-de-ouro*, *jalo*, *romano*, *tomba milho*, *miúdo*, *mulatinho*, *enxofre*, *sessenta-dias*, *preto*, *carioquinha*; mbeyú, guiso, cuscús, rosca, mazamorra, sopa de membrillo, caldo de pollo, *engrossado de fubá*, *receita da quenga*, *caldo de cambuquira*, *bambá*; [tipos de chile:] *biquinho*, *cumari*, *cambuci*, *pimenta-de-bode*, *dedo-de-moça*, *malagueta*; carnes de olla, okra, coles, *angu*, caldos, *pequi*, dulces de olla, manjares,<sup>10</sup>

ingenios, moliendas, molinos, *monjolos*, casa de harina, *moega*, *cambota*, *masseira*, *tempereiro*, *debulhadores*, prensa, máquina de moler, cocinas a leña y comunes, hornos de repostería, tablas y moldes para quesos, moldes para panela, barriles de madera, tachos de cobre, ollas de piedra de jabón, hierro y barro, moringas, cucharas de madera y mezcladores, mortero, rallador, cuscusera, horno, tacho, azada, cuchillo, hoz, hornalla, plancha, olla,

uvas de mesa y mango de Vale do Submédio São Francisco, derivados de la jabuticaba (licor, mermelada, salsa, cáscara confitada y compota) de Sabará, queso Minas artesanal de Serro, queso de Canastra, café verde en granos y café industrializado tostado en grano o molido de Mantiqueira de Minas, aguardiente de caña de azúcar (cachaza) de la región de Salinas, café en grano verde, café industrializado tostado en grano y molido de Campo das Vertentes, café en granos crudos, procesados, tostados y molidos de la región de Matas de Minas, café de la especie *coffea arabica* en granos verdes (café crudo), industrializado en la condición de tostado y/o tostado y molido de Caparaó, café verde en grano y

### NOTAS

<sup>10</sup> Nota de la traducción: no se tradujeron algunos términos, que constan en *italico*, para mantener el estilo de la escritura y porque no todos tienen una correspondencia en el idioma español.



café industrializado tostado en grano o molido de la región del Cerrado Mineiro, miel de abeja de aroeira del Norte de Minas,

quermés, mercado, feria, fiestas de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros de Chapada do Norte y de la Comunidad de los Arturos, Comunidad Manzo Ngunzo Kaiango, Folias de Minas, Fiestas de Reinado, Fiesta de Nuestra Señora Aparecida, San Antonio, San Juan, San Pedro, Fiesta de Reyes,

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 y 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, pueblos indígenas, de las comunidades de matriz africana, los pescadores artesanales, los pueblos de *terreiro*, los ribereños, los recolectores de flores siemprevivas,

verduras frescas plantadas en huertos domésticos, leche caliente en la taza directamente del ordeño del amanecer, el aroma fresco de un café de filtro, el sonido de la piedra triturando el maíz hasta convertirlo en harina, la nube blanca de la yuca transformándose en harina, el gruñido desesperado del cerdo que prepararán para el almuerzo, la gallina desplumada en el patio, el queso que enreda a las familias en su preparación, el aroma impactante de las reposterías asándose al calor del horno, los dulces cocándose en el tacho a la madrugada, la leña quemando en las cocinas, las ollas gigantes que reúnen a familias y amigos en las preparaciones festivas, los puestos de ferias y subastas de platos en quermeses y fiestas diversas, las porciones de bares y tabernas<sup>11</sup>.

49

1.

El dossier que subsidia el registro de los “Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais – el Maíz y la Yuca” fue elaborado como se prepara un dulce. Los cocineros se esmeraron en mezclar nuestras identidades *mineiras* en la olla, poniendo ingredientes que se complementan en una deliciosa armonía: frutos de la naturaleza, regalos de la tierra, trabajos agrícolas, cocinas de todo tipo alimentadas por diferentes fuegos, recetas de todos los rincones. Enardecidos, denunciaron olvidos de la historia, injusticias sociales, amenazas climáticas, hambre y falsa seguridad alimentaria. Buscaron gente y cocinas de varias partes de las inmensas Minas y de la rica Gerais y, en el mismo corazón del Instituto de Patrimonio de Minas Gerais, datos del ICMS Patrimonio Cultural y del registro del modo de preparación artesanal del queso Serro –condimentos que tengo la discreta satisfacción de haber

## NOTAS

<sup>11</sup> Todos estos nombres fueron extraídos del dossier elaborado por el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais y el Instituto Periférico. Su combinación es de libre asociación de esta parecerista.

ofrecido alguna ayuda – y del Inventario del Río São Francisco. Tantas haciendas, también de gran predilección del Instituto de Patrimonio de Minas Gerais, constituyen la materia prima con la que se prepara un dossier. Su dulzura reside en la enorme simpatía por la gente sencilla que efectivamente construye las bases de nuestra cultura, tantas veces obnubilada por los registros más comunes de las grandes hazañas y grandes héroes, preferidos por una historiografía que no busca nuestro corazón, sino solo la superficie de los hechos.

La receta del dossier, como en toda buena cocina, surgió de fuentes diferentes, tantas, ya que no faltan investigadores de la culinaria mineira. Eduardo Avelar le puso algunas pitadas de nuestro suelo, con sus territorios gastronómicos; Vani Pedrosa, con sus nueve pilares de la cocina *mineira*: los cultivos de huertas y vergeles; los procesos y la preparación de harinas, panes y la repostería; las formas tradicionales de elaboración de quesos, dulces, bebidas alcohólicas; el cultivo y usos del café y de los tés; la creación y preparaciones culinarias de carnes y otros derivados animales; Doña Lucinha, con su cocina de la hacienda y de los troperos; los paisajes culturales nada periféricos del Instituto Periférico. Pero estos son solo algunos de los que, desde los viajes de Saint-Hilaire y sus curiosos compañeros relatores de viajes, se espantaron con el delicioso gusto de nuestra comida. Entre tantas posibilidades, la raicera brasileña Débora Raiza y su compañía itinerante eligieron la receta que me parece adecuada: la culinaria *mineira* es un sistema. Es un sistema porque no se limita al contenido de una olla llena de ciertas posibilidades de ver el mundo, sino que se desborda al salón, las tertulias, los mercados, las fiestas, las celebraciones y los agradecimientos a los dioses<sup>12</sup>.

50

Son “prácticas agrícolas tradicionales (siembra, cosecha, manipulación); insumos (semillas criollas, variedades de especies/razas, etc.); técnicas de cocina/preparación; elementos materiales de la cultura (artefactos, herramientas, instrumentos, utensilios, etc.); vínculos sagrados (alimentos festivos, votivos, devocionales, etc.); lugares (ferias, mercados, restaurantes, cocinas, despensas, huertos, casas de harina, etc.); oficios (cocineras, pescadores, reposteras, dulceras, etc.); maestros (guardianes de semillas, yuyeras, etc.); comunidades tradicionales (riberños, pescadores, recolectores de flores, quilombolas, indígenas, gente de los *terreiros*, etc.); formas de asociativismo (cooperativas, redes locales, economía popular, social y solidaria, política de intercambio de semillas), formas de sociabilidad (fiestas populares y cívicas, sentarse a la mesa, comensalidad), entre otras”. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 18)

Con muchas manos mezclando el caldo, eligieron el maíz y la yuca como protagonistas de esta primera sesión *gourmet*: ingredientes que impregnan historias y civilizaciones y que unen las varias

## NOTAS

<sup>12</sup> Concepto de cultura alimentaria: “recetas heredadas, platos tradicionales, productos e ingredientes locales, especias y variedades autóctonas, prácticas alimentarias cotidianas y comidas festivas, así como los utensilios y objetos de todo tipo que constituyen la cultura material relacionada con la producción y el consumo de los alimentos, mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se produce su circulación y, asimismo, espacios en los que se desarrollan prácticas asociadas al acto de comer –entre los que se incluyen los mercados y las ferias, entre otros– que, al mismo tiempo que están ‘constituidos por’, constituyen modos de vida y visiones específicas del mundo” (Renata Menasche, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 17).

Minas Gerais. Dos insumos, mil resultados, millones de personas, una historia. Historias contadas al borde de la cocina.

Y de repente se me apareció el recuerdo. Ese sabor era el del pedacito de magdalena que mi tía Léonie me daba los domingos por la mañana en Combray (porque ese día no salía antes de la hora de la misa), cuando iba a darle los buenos días a su habitación, después de mojarla en su té o infusión de tila. La vista de la pequeña galleta no me había recordado nada antes de probarla; tal vez porque, habiéndola visto desde entonces, sin comerla, en las estanterías de las confiterías, su imagen había abandonado aquellos días de Combray para vincularse a otros más recientes; tal vez porque, de estos recuerdos abandonados durante tanto tiempo fuera de la memoria, nada sobreviviera, todo se había desintegrado; las formas –y también la de la pequeña concha de la confitería, tan gordamente sensual bajo sus estrías severas y devotas– habían sido abolidas o adormecidas, habían perdido la fuerza de expansión que les hubiera permitido alcanzar la conciencia. Pero cuando nada quedó de un pasado antiguo, después de la muerte de los seres, después de la destrucción de las cosas, solos, más frágiles, pero más vivaces, más inmateriales, más persistentes, más fieles, el aroma y el sabor quedan todavía por mucho tiempo, como almas, llamando, escuchando, esperando, sobre las ruinas de todo lo demás, llevando sin someterse, sobre sus gotitas casi impalpables, el inmenso edificio de los recuerdos. (Marcel Proust. Em busca do tempo perdido: no caminho de Swann)

### **Receta de pan de queso**

#### **Ingredientes para 5 porciones**

- 4 vasos (americanos) de almidón de yuca dulce (500 g)
- 1 cucharada (sopa) de sal al gusto
- 2 vasos (americanos) de leche (300 ml)
- 1 vaso (americano) de aceite (150 ml)
- 3 huevos
- 4 vasos (americanos) de queso de Minas semicurado rallado
- Aceite para untar

#### **Modo de preparación**

1. Poner el almidón de yuca en un bol grande.
2. Aparte, calentar la sal, la leche y el aceite.
3. Cuando hierva, escaldar el almidón de yuca con esta mezcla, mezclar muy bien para obtener una textura homogénea.
4. Esperar a que se enfríe.
5. Agregar los huevos, uno a uno, alternando con el queso y amasando bien después de cada adición.
6. Untarse las manos con aceite.
7. Formar bolitas y ponerlas en un molde untado.
8. Llevar al horno a temperatura mediana, precalentado.
9. Hornear hasta dorar.

51

2.

Cuando el Iepha-MG eligió el queso para hacer su primer registro de bienes inmateriales no fue porque los brasileños de todas partes identificaran Minas Gerais con el queso. Ni por el lado revolucionario de nuestro pueblo, que, como decía Charles de Gaulle –sobre Francia, pero que podría ser sobre Minas Gerais– es imposible administrar un país con tantos tipos de queso. Tampoco fue para revelar la importancia del patrimonio cultural, ya que el valor añadido al queso producido por los pequeños agricultores compensaba el achatamiento del precio de su leche cobrado por las grandes cooperativas que la distribuían. Sino, sobre todo, porque la cultura alimentaria es uno de los principales aspectos de nuestra identidad.

¿Qué identidad común puede ser ésta, en un estado tan diverso, tan múltiple, tan variado, como dijo Guimarães Rosa, que “Minas son muchas”? Decía el mismo Rosa que “Minas – no se sabe”. Creo que lo sabemos, simplemente no lo contamos. Para demostrarlo, el mismo Rosa, en el mismo texto, fíjense, nos revela:

Si son tantas Minas, sin embargo, y, no obstante, una, ¿será lo que la determina entonces, solo una atmósfera, siendo el *mineiro* el hombre en estado minasgerais? Nosotros, los indígenas, no siempre lo notamos. Nos acostumbraron, empero, a un vivo rol de atributos, de cualidades, más o menos específicas, sean las de: acobardado, afable, agradecido, amante de la libertad, ídem del orden, antirromántico, benévolo, bondadoso, circunspecto, comedido, cumplidor, cordato, desconfiado, despistado, disciplinado, desinteresado, discreto, escrupuloso, económico, equilibrado, fiel, flemático, hospitalario, armonioso, gracioso, honrado, inteligente, irónico, justo, leal, lento, moderado, meditativo, modesto, moroso, obstinado, oportunidad (dotado con el sentido de la), otario, prudente, paciente, plástico, pachorriento, probo, precavido, personalista, perseverante, perspicaz, quieto, recatado, respetador, rutinario, rústico, reservado, sencillez, sensato, sin ninguna prisa, sagaz, sonso, sobrio, tacaño, tonto, trabajador, tribal, taciturno, tímido, utilitario, virtuoso. Siendo así, el *mineiro* existe. (GUIMARÃES ROSA, 1957).

52

El *mineiro* se revela alrededor de la cocina, es allí donde están las minas que componen la amalgama del *mineiro* de todas partes, es la unidad prístina que congrega tanta desunidad, tanta variedad, ya sea de gente o de paisajes. Es en el maíz y en la yuca, que se esparcen por toda nuestra extensión, que nos reconocemos como habitantes de una tierra única. Es cuando estamos revolviendo la olla y compartiendo nuestro alimento que podemos ejercer todo nuestro afecto y hospitalidad: “Vaya, ¿te vas a ir sin comer nada?”, “come un poquitín más”, “ya te hago un café fresquito”. Permítanme revelarles, en este parecer oficial, algo de mi vida personal: fue mientras recorría Minas Gerais, como presidente del Iepha-MG, que pasé de ser flacucho a gordito. Tanta diversidad étnica, cultural y paisajística se mezcla en la receta del hombre/mujer *mineiros*: aquí es la mezcla y la conciliación de los diversos, ser congregador es el rasgo de la ‘*mineiridad*’ y de la culinaria *mineira*. Por eso, la cocina revela nuestra identidad: elegimos lo que nos representa y la cocina es la representación de nuestra cultura<sup>13</sup>.

Nuestra tricentenaria civilización *mineira* nació en busca del oro, aunque los exploradores, llamados *bandeirantes*, que andaban por aquí sembrando aldeas y pueblos, no sabían que el verdadero oro no estaba debajo de la tierra ni en las corrientes de los ríos, sino en el morral que ya llevaban consigo o sobre la mesa, puesta por una mano amorosa. Tanto es así que la caída del oro no dejó un lugar pobre, sino, por el contrario, una economía interna próspera, estimuladora de la riqueza de la zona. Los desbravadores troperos que vinieron después, a lo largo de la historia, llevaron recetas y alimentos, esparciendo el espíritu de Minas Gerais como si fuera harina. Somos, por lo tanto, harina del mismo

## NOTAS

<sup>13</sup> “Si la cultura en sí ‘depende en gran medida de procesos inconscientes’ (CUCHE, 1999, p. 176), la identidad es siempre una construcción consciente de lo que somos y, así, denota saberes populares, elecciones colectivas, reconocimiento de lo propio, orgullo por su construcción histórica. Considerando nuestra cocina, por lo tanto, debemos preguntarnos si nos identifica, si la vemos como nuestra; si nos enorgullece, nos motiva y si queremos mantenerla” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 64).

saco<sup>14</sup>. Pero no solo de movimientos viven las Minas: la comida nos arraigó mientras buscábamos raíces de yuca o plantábamos cuidadosamente semillas de maíz. De los campos y huertos también brotaron nuestras familias, la transmisión de nuestro saber, nuestra solidaridad, tantos nietos y bisnietos, en forma de gente o de recetas.

Este es nuestro territorio, nuestro *terroir*, lo que nos da nuestro sentido de pertenencia. Somos inimitables: intenta hacer la receta que aprendiste aquí en otro lugar y lo verás<sup>15</sup>. Somos así aquí o en cualquier otro lugar, mezclamos muy bien algunos ingredientes, pero nunca peras con manzanas. Dondequiera que esté, un *mineiro* es siempre un *mineiro*:

Espíritu *mineiro*, circunspecto

quizás, pero encerrando una partícula

de fuego embriagador, que labra súbito

y, si cabe, a ser locos nos inclinamos:

no te me huyas en Río de Janeiro,

como la nube se aleja y el ave se estira,

sino abre un portulano ante mis ojos que a tu profundo mar conduzca, Minas

Minas, más allá del sonido. Minas Gerais.

(CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, "Prece de mineiro no Rio")

53

---

Frijoles de corda, carne de zarigüeya, hojas de oreja de elefante rehogadas, todo preparado para que dure tres noches. El ir y venir de gente menuda, de pies retorcidos y desaliñados, fomentaba más ruido en el desorden (...). Con el paso de las horas ya no quedaba ni tocino. Nuestra harina, muy apreciada, rica –no se malgastaba toda la harina de yuca– a veces dejaba a mi padre en aprietos. (Tavinho Moura. Maria do Matué – una historia del río São Francisco.) Como la poesía, el pan es una vocación un tanto melancólica, cuyo requisito primordial es tiempo libre para el alma. El poeta y el panadero son hermanos en la tarea esencial de alimentar al mundo. (Isabel Allende. Afrodite. Contos, Receitas e Outros Afrodisíacos)

## NOTAS

<sup>14</sup> "Al ser productos poco perecederos y que ayudan a conservar otros alimentos, las harinas pronto cobran protagonismo en el menú de troperos y viajeros. De esta manera, la mezcla de harina de yuca con frijoles cocidos, carne de cerdo, como chicharrón y chorizo, huevo, cebolla, ajo y especias se convirtió en un alimento típico de los troperos, que llevaban la preparación en morrales por todo el territorio de Minas Gerais. cargando mercancías, historia y cultura. Hoy, este plato popular representa la cultura intangible arraigada en varias localidades de Minas Gerais y es considerado uno de los más característicos de la cocina" (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 130).

<sup>15</sup> "Apenas regresé de mi viaje quise reproducir la receta de los caramelos de coco de Hilma, que me parecía muy fácil de hacer. Además del recuerdo fresco de lo vivido, tenía un tutorial filmado. Todo debidamente preparado en mi cocina, además de la seguridad de la buena cocinera que creo ser. Hete aquí que cuando llegó el momento del punto del caramelo, empezó el fracaso. Parecía que nada más iba salir bien. Intenté arreglarlo, pero después de haber perdido el punto, se perdió todo el proceso. Se esfumó la expectativa de endulzar mi tarde con el auténtico caramelo de coco de Hilma. Así entendí una de las razones por las que la comida *mineira* es especial. Hay un conjunto de elementos, como los utensilios, el clima, los ingredientes y, principalmente, la mano de la cocinera, que no es solo la mano, sino los demás sentidos que utiliza para ejecutar cualquier receta" (VENTURELLI, 2016, p. 61, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 88).

3.

Pero lo que nos da identidad y pertenencia siempre está en transformación. La transmisión del saber es siempre una resignificación, cada generación lo recrea –gracias a Dios, por el don de la creatividad y la búsqueda de un mundo mejor y más nuestro–, pero conserva un eslabón: el pasado como “vigor-de-haber-sido”, expresión acuñada por Heidegger. Cada eslabón de la cadena se une estrechamente al anterior, de lo contrario no permitiría el correr de tal forma unido sin que se deshaga. Si la historia y la cultura son secuencias transformadoras y de transformación, también lo es la cocina. Si surgen nuevos platos, su origen proviene de nuestros antepasados. Si se prueban nuevos sabores –pues la experiencia presupone el presente– son tributarios de un pacto, pacto este que se hace con la cultura y la tierra que habitamos<sup>16</sup>.

El dossier sabe que no se termina cuando se acaba, que seguramente surgirán nuevas recetas. Pero nos plantea la cuestión de cuál es la transformación posible y aceptable. Y nos advierte:

El saber no se restringe, no se aferra. El problema de la continuidad de la cultura, de la cocina y de la tradición (que se pone ante el esfuerzo de valorarla, registrarla, salvaguardarla) no se refiere a una “erosión del saber”, sino a la “erosión de las condiciones de producción de este saber” (CUNHA, 1999, p. 156). Por “condiciones” se entiende lo que da soporte a la cultura, la “estructura” social y, en última instancia (o primera), el ambiente biológico que proporciona los insumos, la materia, y que determina las interacciones y las posibilidades de los seres que habitan cada medio. De esta manera, la “erosión del saber”, o “erosión de las condiciones de producción de conocimiento local y de los sistemas de circulación de conocimiento”, está asociada con la erosión social (las formas sociales e instituciones) y la erosión genética, o la erosión de la diversidad biológica. (CUNHA, 1999, p. 159, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 151)

54

Me preocupa que esta erosión sea un resultado irreversible de la presencia del capital que transforma la agricultura en una mercancía (*commodities*), lo singular en genérico, que promueve el éxodo rural de los jóvenes, cada producto en objeto de consumo comercializable, los afectos en aficiones, los gustos en billetes, los sabores en cifras, slow food en fast food, nabos en nababs.

La ubicuidad de estos alimentos [industrializados o resultantes de cultivos transgénicos] y la hegemonía de estos procesos productivos reflejan no solo la inmensa pérdida de la biodiversidad (como resultado de la degradación directa de estas actividades sobre el medio ambiente), sino la pérdida de autonomía de los productores (que se vuelven progresivamente dependientes del mercado y la industria) y de los conocimientos vinculados a la alimentación, estandarizada por la imposición de intereses económicos y la eliminación criminal de alternativas, que sean locales, tradicionales, artesanales y sostenibles. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 132)

Me parece que, en el fondo, la gran salvaguarda es una transformación social que garantice la justicia social, el acceso a la tierra, la distribución de la riqueza y el respeto a la diversidad. Pero los técnicos del Instituto de Patrimonio de Minas Gerais, más realistas que yo, proponen lo que es posible en un

#### NOTAS

<sup>16</sup> “La materia prima de la cocina es el alimento, y en la punta de la alimentación está la tierra. La comida no existe sin la transformación de los insumos que provienen del suelo y el agua. Por grande que sea la transformación (cultural, fisicoquímica) de los ingredientes para prepararlos, comer es renovar el pacto 1º con el medio ambiente, es reforzar nuestra participación en la diversidad biológica como especie, que interactúa, facilita, promueve, extrae, selecciona, pero también suprime, combate y manipula” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 139).

Plan de Salvaguarda: sostenibilidad, organización comunitaria, promoción y capacitación, todo bajo la amalgama de la transversalidad. En el dossier hay varias y excelentes propuestas, pero el Instituto no podrá llevarlas a cabo sin una organización en redes y sin el estímulo –diría incluso la inducción– de aliados clave, como, entre otros, instituciones vinculadas a la agricultura (como el Ministerio de Agricultura, Emater, la agricultura familiar), además de acciones intergubernamentales, normas y apoyos emanados del poder legislativo, la reforma agraria.

“Así como entiendo la cocina tradicional solo como lo trivial, lo rutinario que nos alimenta día tras día: lo que generalmente elegimos cocinar al fuego más por imposición de la costumbre y la intuición que por una elección ponderada y medida. Dicho esto, me preguntan: ‘¿Cuál es el primer ingrediente que pones en la olla?’ ‘El amor’, les contesto. A continuación, el entendimiento de que ningún ingrediente cae al fuego por casualidad. Cada uno tiene su historia, su recuerdo”. (D. Lucinha)

“Todo para que quien entre aquí salga siempre satisfecho y feliz. Esa ha sido siempre mi estrategia. Me acerco a las mesas para saber si a la gente le está gustando y que se sientan bien recibidos aquí. Porque para mí este no es mi restaurante, es mi casa. Y los que lo frecuentan no son mis clientes, sino mis amigos. Hasta el día de hoy siento la obligación de quedarme en casa hasta que se vaya el último cliente”. (Nelsa Trombino)

“Hace mucho tiempo, en los tiempos en que surgieron nuestros antepasados, Omama, nuestro creador, le dio este nombre: *në ropë*. Le puso este nombre *në ropë* y dijo: ‘¡Cuiden bien de *në ropë*! ¡Si viven en la tierra-selva con *në ropë*, van a estar alimentados, van a vivir bien y con salud! Estarán bien y saludables para hacer sus fiestas, ¡harán que sus hijos también crezcan sanos! Por eso, para que se despierten bien y con salud, despierten a este nombre: *në ropë*. Agarren ese nombre. Cuando los alimentos crecen, cuando quieran hacer una fiesta, invítense unos a otros. Aliméntense unos a otros. Eso dijo Omamá”. (Davi Kopenawa. “*në ropë*”)

“Nos queda acentuar un rasgo importante de la infiltración de la cultura negra en la economía y la vida doméstica brasileña: la culinaria. El esclavo africano dominó la cocina colonial, enriqueciéndola con una variedad de nuevos sabores”. (Gilberto Freyre. Casa Grande e Senzala)

4.

Cuando hablamos de la cocina de Minas Gerais, hablamos de lo femenino, de los pueblos originarios, de nuestros ancestros africanos.

Lo femenino que nutre, que ama incondicionalmente, que le pone un plato más a todo el que llega. La que prepara *cauim*, una bebida de la tierra, alternativa al vino europeo<sup>17</sup>. La que prepara, acoge y recibe. La que verdaderamente ampara la secuencia generacional. La compañera que también ayuda en la tierra en todo el trayecto de la semilla hasta la boca. Gracias a lo femenino y su presencia al borde del fuego que hoy podemos celebrar nuestra cocina. Y es gracias a ellas, te lo garantizo, que las nuevas generaciones también disfrutarán sus sabores. Fuego debería ser un sustantivo femenino, pues ella es quien nos calienta, la que nos abraza en cariñosa protección. Es un poco como la palabra “fuegos”,

## NOTAS

<sup>17</sup> FERNANDES, 2011, *apud* IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 35.

que los portugueses usan para referirse a “hogares”: el fuego que cocina y calienta es el fuego que protege, al fin y al cabo, es femenino.

Desde el punto de vista culinario, todos somos un poco indígenas botocudos, herederos de la “bodega de las selvas” y de la “civilización del maíz” (Sérgio Buarque de Holanda), civilización que en América cumple sus hermosos y exuberantes nueve mil años. La yuca también forma parte de la tradición indígena y sus modos de preparación nos remontan a tradiciones tribales que importamos del monte a la mesa.

Tanta influencia culinaria nos llegó de manos negras, algunas también de madres de leche, que preparaban nuestra comida diaria en las cocinas a leña de las casas grandes (sin contar las experiencias de la senzala), en las grandes mansiones blancas de la contemporaneidad o en las minúsculas cocinas de los apartamentos urbanos, durmiendo en todavía más minúsculos “depósitos de empleados” en las ciudades más pobladas del país. Por lo que se puede ver, estos cuerpos son responsables por la transmisión del saber, la creación de modos y prácticas, la energía de las ciudades, la infraestructura de los trabajadores. Cuando eran libres, en sus momentos privados, exaltaban a sus divinidades y les rendían homenaje con manjares culinarios, alimentos para dioses y hombres, hermanados en las fiestas y las creencias.

56

Podemos destacar, por ejemplo, la celebración de la Fiesta de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros que se realiza en el municipio de Chapada do Norte, ubicado en el Vale do Jequitinhonha. La fiesta, que fue registrada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Minas Gerais en 2013, tiene como documentación más antigua el Libro de Compromiso de la Hermandad del Rosario, con fecha de 1822, aunque existen evidencias sobre el culto al Santo y la organización de la fiesta en el siglo anterior, ya que la Iglesia del Rosario en el municipio tiene características de tallas y altares que remontan a su construcción en el siglo XVIII. Esta celebración centenaria presenta en sus rituales la “Quinta do Angu”, momento en el que se ofrece angu [una especie de polenta sin sal ni especias], que se sirve con diferentes salsas a los devotos frente a la iglesia. Se trata de una práctica antigua, perpetuada por la comunidad como punto culminante de la celebración, en la que la comida adquiere una dimensión sagrada y alimenta, sobre todo, el alma de los devotos. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 27)

Es en la culinaria donde se produce el encuentro entre los pueblos originarios y los africanos, especialmente bajo la égida femenina. La culinaria se establece, por lo tanto, como uno de los principales fundamentos de nuestra formación étnica y de nuestra brasilidad. ¿Cómo no darle a ella el título de nuestro patrimonio cultural? Un patrimonio que celebra nuestras efectivas raíces, cosmologías distintas, sagrados diversos, almas al unísono. Tan distinta a la tradición católica, blanca y elitista que, lamentablemente, marca nuestra historia patrimonial.





¿Quién podrá hacer morir ese amor?  
¿Si el amor es como un grano?  
Muere y nace el trigo.  
Vive y muere el pan  
(Gilberto Gil)

Un grano de maíz se deslizó de la mano de Belonisia al suelo arado. Con sus propios pies cubrió la semilla, ablandando la tierra con la delicadeza necesaria para que el movimiento del mundo se encargara del resto. Es un campo más grande que el de la última plantación. Sus pies estaban de nuevo sobre la ribera del río Utinga, moldeando la tierra oscura y húmeda nutrida por la crecida. Las aguas cayeron generosamente en las últimas semanas, cubriendo cada rincón e invitando a los vecinos a cultivar sus campos con lo que pudieran plantar. Había peces en los charcos de agua a lo largo de las áreas que antes estaban secas. Otro grano de maíz salió de su mano para caer a la tierra, formando un rastro subterráneo de semillas doradas. (Itamar Vieira Junior. Torto Arado)

5.

La yuca y el maíz no disputan la primacía en nuestras mesas. Solo compiten entre sí cuando el agro-negocio privilegia la soja, la caña de azúcar y el maíz, robándoles espacio a las plantaciones de yuca. Pero, en general, el maíz y la yuca son dóciles por naturaleza y solo quieren servir al ciclo de vida que les permite transformarse en los cuerpos que, después de comerlos, los van a cultivar. “Mucho más allá del cultivo y la alimentación, el maíz y la yuca están entrelazados en las narrativas cosmológicas y temporales de los modos de vida tradicionales indígenas, quilombolas y rurales. Sus diversidades, modos de cultivo y preparación son metáforas comúnmente presentes en la comprensión del mundo, de los cuerpos, de las divinidades y las temporalidades” (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 89). En los rituales, la yuca y el maíz también son compañeros e igualmente celebrados:

En el candomblé son comunes los festivales de palomitas de maíz en honor a Obaluaê, un orisha que transita entre la salud y la enfermedad y puede promover la cura. Además, el maíz es considerado un alimento ritual, ofrecido generalmente a Oshosi y Mutakalambô en los Candomblés, o a los Caboclos de las Umbandas. La harina de mandioca se usa ampliamente para rituales relacionados con las deidades del Candomblé, como Eshu y Nzila, y los guías de las Umbandas, Eshus y Pomba Giras. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 146-147)

La yuca también se parece un poco a nuestros pueblos originarios, al menos según la visión de los europeos: “son venenosas y nocivas por naturaleza, a no ser que mediante la industria humana se las prepare para comer” (Padre Anchieta, apud IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 34). Su sabor, también como nuestros indígenas, no cedió ante el colonizador, aunque algunos hayan sido esclavizados por la industria humana. Es un sabor que nos recuerda la tierra, la profundidad del suelo y que, gentilmente, se presta a varias formas de comida, base de tantas aventuras culinarias, en este caso, felizmente integradas en nuestra mesa contemporánea, urbana o rural. Es “alimento de los naturales”, según relata el holandés Gaspar Barléu, en nuestras auroras coloniales. Afortunadamente, al menos en el caso de la yuca, seguimos siendo “naturales”, culturalmente naturales. Yuca, mandioca, [distintos nombres de la yuca en Brasil:] macaxeira, aipim, castelinhã, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, etc. La *Manihot exculenta* es fácil de plantar, presenta múltiples formas de uso, tiene gran valor nutricional y bajo precio comercial. ¿Es o no dócil y gentil?

¡Fructificó *mineira*! Taratá!!  
¡También hay cosechas sinceras!  
Maizales cañaverales cafetales insistentes  
Como una enredadera cuesta arriba.  
¡Pero qué suelos tan avaros como el *mineiro* cebú!  
Dicen que se agarran a los *mineiros*  
¡No me di cuenta, gracias a Dios!  
En la hacienda de Barreiro reciben opulentamente.  
Los platos nativos son indicios de nacionalidad.  
Pero en el Gran Hotel de Belo Horizonte sirven a la francesa.  
Et bien! Je vous demande a toutou!  
¡Que traigan las batatas y el chicharrón fondant!  
¡Carne de cerdo no!  
El médico ruso afirma que en la carne de cerdo andan microbios de la locura...  
¡Basta mi desvarío!  
(Mário de Andrade. Noturno de Belo Horizonte)

Acariciar la tierra  
Conocer los deseos de la tierra  
Celo de la tierra, propicia estación  
Y fecundar el suelo  
(Milton Nascimento/Chico Buarque)

6.

58

Permítanle también a esta parecerista un pequeño desahogo sobre el tema de la seguridad alimentaria que se me atraganta desde el registro del modo artesanal de preparar el queso de la ciudad de Serro. No solo es pertinente la metáfora, sino también su discusión en este momento, es más, como ya lo hace el dossier. En primer lugar, la seguridad alimentaria se traviste en inseguridad alimentaria cuando se les quita a los pueblos indígenas y a las comunidades quilombolas el acceso a su alimentación tradicional a través de la invasión ilegal de tierras, técnicas agrícolas y pastoriles extensivas y ambientalmente dañinas, deforestación y contaminación del agua. Sin embargo, cuando se pone el manto de la seguridad, parece tener ojos solo para la producción industrial, impactando profundamente los modos y los objetos tradicionales de producción de la cocina *mineira*. Comprender la importancia de estos modos de producción no solo es éticamente deseable, sino también de gran ayuda para preservar nuestras tradiciones, nuestras comunidades tradicionales y nuestro patrimonio cultural. La pérdida de estos saberes significaría un empobrecimiento inaceptable de nuestra riqueza étnica, de nuestra memoria, de las variedades biológicas y las posibilidades de futuro. A raíz de este tema, también se debate sobre productividad y manipulación, sobre prácticas ambientalmente correctas y sobre el uso intensivo y exhaustivo de la tierra. Quizás tengamos mucho más que aprender de las técnicas tradicionales que de los laboratorios de pesticidas y transgénicos. Es importante recordarles a quienes creen que solo estas técnicas contemporáneas garantizan alimentos para un planeta superpoblado que la gran producción agrícola brasileña se exporta y lo que garantiza la mesa de los brasileños es la agricultura familiar, que utiliza ampliamente técnicas tradicionales. Tampoco es la gran producción la que garantiza la supervivencia del planeta. Hay mucha hambre en Brasil y en el mundo y allí no llegan las *commodities*: para ellos la salvación es tener un pedazo de tierra para plantar y técnicas de cultivo y manipulación tradicionales y de bajo impacto.

Esta situación afecta profundamente los pilares de los sistemas alimentarios tradicionales de Minas Gerais, representados aquí por la cultura material e inmaterial del maíz y la mandioca, presente en todo el territorio. Estos dos alimentos, base fundacional de la cultura alimentaria *mineira* y brasileña, expresan la complejidad de estos sistemas y las implicaciones sociales, culturales y ambientales relacionadas con el acto de producción y reproducción de alimentos y de comida. El abandono o la pérdida de variedades, el deterioro de los molinos de piedra y las casas de harina, el olvido de las recetas, sabores, modos y tiempos de cultivo son influencias visibles de estos procesos y dinámicas. (IEPHA-MG; INSTITUTO PERIFÉRICO, 2023, p. 185)

Su nombre era coraje. Era del linaje de Doñana, la mujer que dio a luz en el cañaveral, que construyó una casa y una finca con la fuerza de su cuerpo. La mujer que sintió el dolor del parto y se acostó en silencio, mordiéndose los labios para dar a luz a otro hijo. La que enterró a dos maridos, y solo no enterró al último porque lo desangró como se sangra una caza. Fue cabalgando su cuerpo que sentí que el pasado nunca nos abandona. Belonisia era la furia que había atravesado el tiempo. Era hija de gente fuerte que cruzó un océano, que fue separada de su tierra, que dejó atrás sueños y forjó en el destierro una vida nueva e iluminada. Gente que pasó por todo, soportando la crueldad que le impusieron. (Itamar Vieira Junior. Torto Arado)

7.

Se suele terminar un parecer con la expresión “salvo mejor juicio de este Consejo...”. Así pues, en este momento de conclusión, me atrevo a decir que, en el sentido colectivo, nuestra culinaria ya es patrimonio cultural y que a este Consejo solo le cabe seguir la *vox populi*, este reconocimiento es ya tan natural que el dossier solo lo ratifica. De ser así, el juicio que le cabe a este Consejo no es, en realidad, el de formalizar algo que ya existe y que, seamos sinceros, con título o sin título, lo seguirá siendo. Lo que nos corresponde a nosotros, queridos colegas, es posicionarnos a favor de un modelo de civilización que reconozca la diversidad de aportes; la importancia de lo femenino, de lo africano y de los pueblos originarios en nuestra cultura y su efectiva protección; la lucha por la libre circulación de los productos tradicionales de nuestra gente; la crítica a una explotación predatoria de la tierra. A esta posición de salvaguarda, el dossier, el título y este parecer los convocan. Al aprobar el juicio de este parecerista, aprobamos mucho más que un documento, nos involucramos en la lucha por un mundo más solidario y respetuoso.

59

Sin duda, más sabroso.

¡Salve el mejor juicio de este Consejo!

Esta es el parecer que les presento, alrededor de esta mesa que hoy simboliza una mesa abundante.

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

**Consejero Flavio de Lemos Carsalade / Miembro del Consejo de Patrimonio Cultural de Minas Gerais - Representante de la Universidad Federal de Minas Gerais**

Este parecer fue presentado en la reunión del Consejo de Patrimonio Cultural de Minas Gerais el 5 de julio de 2023 en el Palacio de Gobierno.

# REFERENCIAS

[DEL 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.

Las harinas, tanto la de yuca como la de maíz, forman parte de la cultura alimentaria de Minas Gerais desde sus primordios.  
Foto: Acervo Patuá.cc.



# EQUIPO TÉCNICO

## Comisión Editorial del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico de Minas Gerais

### Editor jefe

Luis Gustavo Molinari Mundim

### Miembros ejecutivos

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

### Miembros consultivos

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

## Cuadernos del Patrimonio Cultural | Sistemas Culinarios de la Cocina de Minas Gerais: el Maíz y la Yuca

### Elaboración de los textos

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

### Corrección de los textos

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

### Traducción

Julieta Sueldo Boedo (Español) y Douglas Arnold Lee (Inglés)

### Edición gráfica y diagramación

Dila Puccini (Patuá.cc) y Pedro Henrique Puccini

### Fotos

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

### Coordinación del Proyecto

Luciana Praxedes

### Apoyo de comunicación

Cyro Viegas y Tatiana Rocha

### Apoyo administrativo

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

*Publicación realizada en Belo Horizonte (MG), en enero de 2024, por el Instituto Periférico, por medio de la Ley Federal de Incentivo a la Cultura - Pronac 210870 "Atlas da Cozinha Tradicional de Minas Gerais".*

GOBERNADOR DEL ESTADO DE MINAS GERAIS  
Romeu Zema Neto

VICEGOBERNADOR DEL ESTADO DE MINAS GERAIS  
Mateus Simões

SECRETARIO DE ESTADO DE CULTURA Y TURISMO DE MINAS GERAIS  
Leônidas Oliveira

SECRETARIA DE ESTADO ADJUNTA DE CULTURA Y TURISMO DE MINAS GERAIS  
Josiane de Souza

**INSTITUTO DEL PATRIMONIO HISTÓRICO Y ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS**

PRESIDENTE  
Marília Palhares Machado

DIRECTORA DE PROTECCIÓN Y MEMORIA  
Débora Raiza Silva

DIRECTORA DE CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN  
Luciane Andrade Resende

DIRECTOR DE PLANIFICACIÓN, GESTIÓN Y FINANZAS  
Daniel Fernandes de Abreu e Silva

DIRECTORA DE PROMOCIÓN  
Alessandra Deotti e Silva

ASESOR DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
Saulo Carrilho de Paula

**INSTITUTO PERIFÉRICO**

DIRECTORA PRESIDENTE  
Gabriela Santoro

DIRECTORA JURÍDICA  
Daniela Savoi

DIRECTORA EJECUTIVA  
Lílian Nunes