

ISADORA MOREIRA RIBEIRO

**DO TABULEIRO AOS FESTIVAIS: A TRADIÇÃO CULINÁRIA DAS QUITANDAS
DE MINAS GERAIS**

Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para a obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

Orientadora: Sheila Maria Doula

**VIÇOSA – MINAS GERAIS
2021**

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

Ribeiro, Isadora Moreira, 1992-
R484t Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas
2021 de Minas Gerais / Isadora Moreira Ribeiro. – Viçosa, MG, 2021.
1 tese eletrônica (124 f.): il. (algumas color.).

Inclui anexos.

Inclui apêndices.

Orientador: Sheila Maria Doula.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Viçosa,
Departamento de Economia Rural, 2021.

Referências bibliográficas: f.109-118.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2022.072>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Culinária brasileira - Minas Gerais. 2. Alimentação.
3. Usos e costumes. 4. Representações sociais. I. Doula, Sheila
Maria, 1957-. II. Universidade Federal de Viçosa. Departamento
de Economia Rural. Programa de Pós-Graduação em Extensão
Rural. III. Título.

CDD22. ed. 641.598151

Bibliotecário(a) responsável: Renata de Fátima Alves CRB6/2578

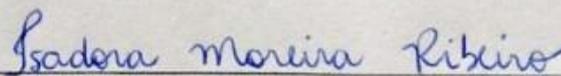
ISADORA MOREIRA RIBEIRO

**DO TABULEIRO AOS FESTIVAIS: A TRADIÇÃO CULINÁRIA DAS QUITANDAS
DE MINAS GERAIS**

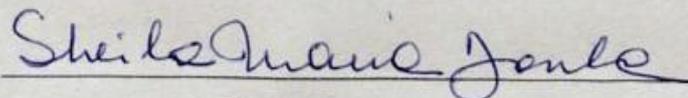
Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para a obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

APROVADA: 02 de dezembro de 2021.

Assentimento:



Isadora Moreira Ribeiro
Autora



Sheila Maria Doula
Orientadora

À minha avó Luiza (em memória), de quem herdei o caderno de receitas, utensílios culinários tradicionais e muitas histórias sobre as mesas fartas dos tempos de sua infância e “mocidade”.

AGRADECIMENTOS

À professora Sheila, pela leitura sempre atenta, colaborações pertinentes e, principalmente, pela oportunidade que tive de aprender com seu cérebro invejável, capaz de associar variadas teorias em curto tempo sem, com isso, ceder à arrogância intelectual tão corriqueira no universo acadêmico. Agradeço por acreditar que uma ideia nascida após assistir a uma reportagem sobre quitandas no *Globo Rural* poderia se transformar em uma tese e por me ensinar que um fenômeno sociocultural sempre pode ser estranhado, por mais familiar que pareça. Obrigada, também, pelas nossas conversas sobre ET's, já que a vida terrestre não comporta certas divagações das quais necessitamos.

À minha irmã, pela ajuda com as transcrições e pela paciência que sempre teve em me ouvir nos momentos em que cheguei a acreditar que não conseguiria terminar este trabalho.

Aos meus pais, pelo bom humor, incentivo e apoio de sempre, mesmo achando minhas ideias meio esquisitas (às vezes).

Às minhas tias, madrinhas, primas e avós, pelas memórias culinárias que carrego.

A todas as quitandeiras que aceitaram me ajudar nesta pesquisa, cujos nomes não citarei em respeito às normas éticas de confidencialidade. Obrigada por todos os conhecimentos compartilhados e também por se disporem a falar comigo sem me conhecerem pessoalmente. Espero que este estudo contribua, de alguma forma, para a perpetuação da tradição das quitandas mineiras! Agradeço também aos interlocutores que me ajudaram na aproximação com o campo: Alessandra, Thaís Teixeira, Geordane e André Candreva.

À Emater-MG e aos extensionistas rurais que se dispuseram a responder às questões enviadas. Agradeço especialmente à Thaís Kalil, pelo auxílio com a seleção dos escritórios locais participantes e pela disponibilidade para leitura deste estudo.

À Secretaria Municipal de Cultura, Câmara Municipal e Museu de Congonhas, pelos documentos compartilhados.

Aos professores do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural da UFV, nomeadamente aqueles com os quais pude ter contato nas disciplinas cursadas: Marcelo Romarco e Ivonete. Agradeço aos professores Ambrósio e Brício, pela oportunidade de atuar em projeto de extensão, e à professora Nathália, pelas contribuições para este trabalho e pela convivência nas atividades de extensão.

Aos colegas da salinha do Doutorado (e também do Mestrado) em Extensão Rural, por tolerarem o desconforto térmico das baixas temperaturas que eu colocava no ar condicionado,

pelos cafés e pela ajuda com os “imponderáveis da vida cotidiana”. Filipe, Sérgio, Geusa e Thaís, obrigada pela paciência!

Aos colegas do Observatório da Juventude Rural, com os quais aprendi que a tradição de colaborar e construir coletivamente o conhecimento precisa ser transmitida “geracionalmente”. Agradeço também aos colegas de estágio: João, Júlia, Marco e Carol.

Aos técnicos e colaboradores do Departamento de Economia Rural da UFV: Clarissa, Cassiana, Myrna, Margarida, Brilhante e Carlos. Agradeço especialmente ao Romildo, por sempre nos apoiar com a burocracia (e também com o *coffee break*), e à Miriam, pelas conversas no corredor e ajuda sempre que solicitada.

Aos professores que contribuíram com o projeto de pesquisa e com a qualificação, por me ajudarem a construir este trabalho: Douglas, Ivonete, Neide, Marta, Denise, Nathália e Rennan.

Aos funcionários do Café da BBT, pela acolhida de sempre.

Aos amigos do Teddies, da Avenida Santa Rita e do empório do bairro de Ramos.

Aos amigos da Graduação e do Mestrado, que se mantiveram presentes nesse percurso (virtualmente ou presencialmente): Bárbara, Bruna, Emília, Janaína, Mayra, Patrícia, Amanda, Dairan e Lívia.

A todos os profissionais de saúde que me acompanharam, principalmente no período de escrita, colaborando para que eu tivesse condições físicas e mentais de chegar até aqui.

À Priscila e à Aninha, pela convivência e amizade.

À Angelina, por ser amiga e companhia nos almoços e cafés da vida.

Ao Bruno, quitandeiro nas horas vagas e amigo nas horas necessárias.

À Suélen, por me ajudar com o italiano e com a espiritualidade.

Ao Marco, quitandeiro, benzedor e sempre disposto a conversar sobre assuntos aparentemente estranhos.

À Micheli, de quem tomo de empréstimo as palavras para agradecer pela “amizade nas adversidades e na neurodiversidade”.

À Fernanda, pela ajuda com os mapas e pela parceria de trabalho e nos cafés.

Ao Parley e à Érica, por me ajudarem a ver a vida com bom humor apesar dos pesares.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

*Meu único desejo é um pouco mais de respeito
para o mundo, que começou sem o ser humano e
vai terminar sem ele – isso é algo que sempre
deveríamos ter presente.*

Claude Lévi-Strauss

RESUMO

RIBEIRO, Isadora Moreira, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, dezembro de 2021. **Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais**. Orientadora: Sheila Maria Doula.

A pesquisa busca compreender como a culinária demarca identidades tradicionais no contexto contemporâneo, tendo como objetivo geral analisar como a culinária das quitandas de Minas Gerais é articulada por distintos atores sociais na demarcação de uma tradição. Nesse processo, foram delimitados cinco objetivos específicos que, distribuídos nos quatro artigos que compõem a tese, têm como objeto empírico as memórias e representações ancoradas nas quitandas de Minas Gerais. A abordagem metodológica é de natureza qualitativa, subdividindo-se em pesquisa bibliográfica; pesquisa documental; pesquisa de campo, com entrevistas e questionários *on-line*; e análise descritiva e interpretativa dos dados. A amostra analisada é composta por dez entrevistas com mulheres rurais organizadas em um projeto de cozinha comunitária; 44 formulários respondidos por extensionistas rurais da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER – MG); 516 receitas de quitandas extraídas de quatro fontes documentais; quatro entrevistas com quitadeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas e o documentário “Festival da Quitanda de Congonhas 2021”. Como categorias analíticas são utilizados os conceitos de alimentação, representações e memória. Os resultados mostram que as representações sociais sobre as quitandas têm como principais pontos de ancoragem a ruralidade e a mineiridade, constatando-se que essas comidas se caracterizam como símbolos desse imaginário social. Conclui-se que os atores sociais abrangidos por este estudo se articulam no cotidiano familiar, profissional e da vida comunitária, em suas instâncias sociais, políticas e culturais, para a reprodução do consumo das quitandas e dos seus modos de fazer, ritualizados e geracionalmente enraizados, o que delinea a dinâmica da tradição. Por meio das práticas de produção e consumo que a permeiam, a culinária representa, portanto, uma forma de se posicionar e se diferenciar como tradicional diante de um cenário de globalização que supostamente tenderia à homogeneização dos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Alimentação. Tradição. Representações sociais.

ABSTRACT

RIBEIRO, Isadora Moreira, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, December, 2021. **From the board to festivals: The culinary tradition of *quitandas* in Minas Gerais.** Adviser: Sheila Maria Doula.

The research aims to understand how culinary demarcates traditional identities in the contemporary context, having as a general objective to analyze how the culinary of *quitandas* in Minas Gerais is articulated by different social actors in the demarcation of a tradition. In this process, five specific objectives were delimited which, distributed in the four articles that composes the thesis, have as empirical object the memories and representations anchored in the *quitandas* of Minas Gerais. The methodological approach is qualitative, subdivided into bibliographical research; documentary research; field research, with online interviews and questionnaires; and descriptive and interpretive data analysis. The analyzed sample consists of ten interviews with rural women organized in a community kitchen project; 44 forms answered by rural extensionists from the Technical Assistance and Rural Extension Company of Minas Gerais State (EMATER – MG); 516 *quitandas* recipes extracted from four documentary sources; four interviews with *quitandeiras* participating in the *Quitanda* Festival of Congonhas and the documentary *Festival da Quitanda de Congonhas 2021*. As analytical categories, the concepts of feeding, representations and memory are used. The results show that social representations about *quitandas* have rurality and Minas Gerais symbolic ideal as their main anchoring points, inferring that these foods are characterized as symbols of this social imaginary. It is concluded that the social actors participating in this study are articulated in daily family, professional and community life, in their social, political and cultural spheres, for the reproduction of consumption of *quitandas* and their ways of making, ritualized and generationally rooted, which outlines the dynamics of the tradition. Through the production and consumption practices that permeate it, culinary represents, therefore, a way of positioning and differentiating itself as traditional in the face of a globalization scenario that supposedly would tend towards the homogenization of eating habits.

Keywords: Feeding. Tradition. Social representations.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO GERAL	11
1.2. Problema de pesquisa	17
1.3. Objetivos.....	20
1.3.1. Objetivo geral	20
1.3.2. Objetivos específicos.....	20
1.4. Justificativa.....	21
1.5. Procedimentos metodológicos.....	23
1.6. Estrutura da tese.....	29
2. ARTIGO 1 – “Tudo pra mim é quitanda, mas tudo pra mim também é merenda”: a tradição da merenda nas memórias de mulheres rurais	31
2.1. Introdução.....	31
2.2. Procedimentos metodológicos.....	36
2.2.1. <i>Lócus</i> da pesquisa	37
2.3. Resultados e discussão.....	40
2.3.1. Quitanda e quitandeira.....	41
2.3.2. Tradição	44
2.3.3. Lembranças.....	47
2.4. Considerações finais	50
3. ARTIGO 2 - “Em Minas Gerais as quitandas são tradição nas mesas de cafés”: a atuação da EMATER-MG e as representações sociais dos extensionistas rurais sobre as quitandas	52
3.1. Introdução.....	52
3.2. Procedimentos metodológicos.....	58
3.3. Resultados e discussão.....	60
3.3.1. Descrição	60
3.3.2. Análise das representações	63

3.4. Considerações finais	71
4. ARTIGO 3 - As receitas de quitandas em perspectiva simbólica	73
4.1. Introdução	73
4.2. Procedimentos metodológicos	79
4.3. Resultados e discussão.....	80
4.3.1. Ingredientes	80
4.3.2. Modos de Fazer	83
4.3.3. Denominação	85
4.4. Considerações finais	89
5. ARTIGO 4 – “Somos resgate puro”: o Festival da Quitanda de Congonhas e as representações sociais sobre as quitandas	90
5.1. Introdução	90
5.2. Procedimentos metodológicos	95
5.3. Resultados e discussão.....	98
5.3.1. Análise do documentário	98
5.3.2. Análise das entrevistas.....	100
5.4. Considerações finais	105
6. CONSIDERAÇÕES GERAIS.....	106
REFERÊNCIAS	109
APÊNDICE	119
ANEXO	123

1. INTRODUÇÃO GERAL

A alimentação se constitui como atividade “permanente na história humana” (CASCUDO, 2004, p. 339). Da seleção, passando pelo preparo e chegando ao consumo, o percurso traçado pelo alimentar-se envolve aspectos que dizem respeito a inúmeras instâncias da vida social, caracterizando-se como um fenômeno social total (MAUSS, 2003). Desse modo, as abordagens que tomam a alimentação como objeto de estudo se distribuem em diversas áreas do conhecimento, destacando-se como principais enfoques o biológico, o econômico, o filosófico, o social e o cultural, como enumeram Meneses e Carneiro (1997). Os autores acrescentam, ainda, que a Antropologia é a disciplina mais dedicada ao tema, o que aponta para um ponto de vista cultural, atento às formas de preparação e consumo “como espaços de sentidos, valores, mentalidades” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 17). Busca-se, portanto, os significados que essas práticas assumem em determinada cultura.

No contexto contemporâneo, observado a partir do ângulo da temporalidade ocidental e da intensificação da globalização, é possível notar que o cruzamento de diferentes práticas alimentares é impulsionado, tendo em vista a ampliação das possibilidades de conexão entre variadas culturas, especialmente pela mediação de dispositivos tecnológicos. Nesse cenário, as significações associadas à alimentação, identificadas com posições de *status*, identidade, críticas ao modelo de produção e de industrialização dos alimentos, dentre outras, atualizam-se. São expressivas desse momento as dietas, que representam desde a procura por padrões estéticos até concepções de nutrição embasadas em valores filosóficos, éticos e de saúde. No panorama descrito, movimentos como o *slow food* e o veganismo e adjetivações como *fitness*, *low carb* e *gourmet* exemplificam a pluralidade vinculada ao consumo alimentar na contemporaneidade, reforçando a ideia de que a alimentação ultrapassa a instância de necessidade biológica básica.

Se, por um lado, a expressão dos hábitos alimentares como marcas extrabiológicas é recorrente, notadamente na ambiência das mídias sociais, por outro, cabe reconhecer que diante do discurso de uma imaginada diluição das fronteiras, a reafirmação também discursiva da localidade muitas vezes se propõe como contraponto, o que pode ser demonstrado na valorização do artesanal em detrimento do industrial, como é o caso dos alimentos caseiros como alternativa aos processados ou ultraprocessados. No entorno das manifestações de valores de preparo e consumo, é possível visualizar a coexistência entre o tradicional e o moderno, considerando-se a tradição como algo que se reconstrói e se dissolve em compasso com a

modernidade, uma vez que se sedimenta como ideia a partir do discurso do moderno (GIDDENS, 1997; 2007).

Direcionada ao passado em uma temporalidade presente que também permite ordenar o futuro, a tradição, como afirma Giddens (1997, p. 129), é persistente em conformidade com a possibilidade de se justificar por meios discursivos e de dialogar com outras tradições, no sentido de se propor “como modos alternativos de fazer as coisas”. Desse modo, a persistência ou a busca pelo “resgate” de práticas consideradas tradicionais no preparo e consumo de alimentos vai ao encontro da proposição do autor, especialmente quando pensada como alternativa a uma suposta homogeneização da alimentação no cenário global, o que pode ser ilustrado pela expansão das multinacionais do setor alimentício, com destaque às franquias de *fast food* (POULAIN, 2004) e à formação de impérios alimentares (PLOEG, 2008). Nesse caso, ainda que a heterogeneidade nunca tenha deixado de se manifestar, como pondera Canclini (2003), a intensidade publicitária e as imagens que circulam acerca da padronização do consumo acabam interferindo nas representações que perpassam o imaginário social. Optar pelo tradicional aponta, portanto, para posicionamentos políticos, pertencimento a grupos identitários e, também, para demarcações culturais específicas.

Entre o tradicional e o moderno, a alimentação se expressa como temática de estudo relevante do ponto de vista da cultura. No entanto, ainda que priorize seus aspectos simbólicos, o enfoque cultural não desconsidera as demais perspectivas. Logo, o conhecimento do contexto cultural de produção e consumo dos alimentos dialoga diretamente com os aspectos sociais e históricos. Esses, no caso do Brasil, apontam para três principais influências no período colonial: a indígena, a portuguesa e a africana. Na formação histórica da sociedade do Brasil canavieiro, essas influências são destacadas por Freyre (2003) e, no âmbito específico da alimentação, por Cascudo (2004).

Do ponto de vista das práticas culinárias, somam-se, historicamente, os ingredientes nativos, os trazidos pelos colonizadores e, posteriormente, as introduções africanas. À base indígena, com ênfase nos derivados de milho e mandioca, adicionam-se a doceria e os bolos portugueses, fundamentados no uso do açúcar e do ovo, de baixa utilização entre os povos indígenas, e agregam-se as introduções africanas e adaptações de seus pratos nativos aos ingredientes locais, como os derivados do coco (CASCUDO, 2004; ABDALA, 2006; BONOMO, 2014). Nesse cenário, como observa Cascudo (2004, p. 373), pode-se dizer que “a cozinha dos povos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados”. Se, por um lado, deve-se aos portugueses a tradição de receitas doces, por outro, salienta-se a reconhecida

importância, como cozinheiras, das mulheres escravizadas, e a adaptação de pratos diversos com a inclusão de ingredientes locais. Isso permite pensar o espaço culinário como ambiência de cruzamento das distintas influências.

Os doces e bolos, essenciais para os portugueses, caracterizaram-se historicamente como fundamentais nas interações sociais, no cotidiano e nos costumes ligados à recepção (CASCUDO, 2004). Da união entre a doceria portuguesa, os ingredientes nativos e as introduções e adaptações das mulheres escravizadas, pode-se dizer que surgem as quitandas, da forma como são conhecidas no Brasil, isto é, como “a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo, expostos em tabuleiro” (FRIEIRO, 1982, p. 166). O termo *kitanda* é originalmente africano, indicando o tabuleiro de exposição de produtos alimentícios em espaços de venda livre (SENRA; SENRA, 2019). No Brasil, as fabricantes e/ou vendedoras das quitandas passaram a ser denominadas quitandeiras (FRIEIRO, 1982).

De delimitação inicialmente identificada com os núcleos que dariam origem a centros urbanos brasileiros, a venda ambulante de gêneros alimentícios expostos em tabuleiros e cestas remete ao século XVI, especificamente às regiões das atuais cidades de São Paulo, Belém, Salvador, Rio de Janeiro e Recife, como demarcado por Figueiredo e Magaldi (1985). Conhecidas como “negras de tabuleiro”, essas vendedoras e primeiras representantes do que viria a ser reconhecido como “quitandeiras” também se destacaram no contexto de povoamento do interior de Minas Gerais, iniciado no século XVIII, com o ciclo do ouro. Os autores salientam que “a divisão sexual de papéis nos núcleos urbanos coloniais, na qual o comércio em pequenos estabelecimentos ou o retalho representava ocupação tipicamente feminina” (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985, p. 52), remete a uma característica já observada na costa ocidental africana e em Portugal. No caso do país europeu, a legislação destinava o espaço comercial das praças e ruas às mulheres, conhecidas como regateiras, venderem “doces, bolos, afeloa, frutos, melão, hortaliças, queijo, leite, marisco, alho, pomada, polvilhos, hostias, obreias, mexas, agulhas, alfinetes, fatos velhos e usados” (REPERTÓRIO GERAL, 1858 apud FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985, p. 52).

Os estudos históricos sobre quitandeiras no Brasil demonstram a importância do comércio ambulante nos núcleos em torno dos quais se desenvolveriam centros urbanos de referência. Nas ruas da capital do Império, Rio de Janeiro, as quitandeiras atuavam diretamente no abastecimento de alimentos consumidos no dia a dia das famílias, representando a “atividade comercial mais expressiva da capital” no final do século XVIII (FREITAS, 2016, p. 192). Com a Lei do Ventre Livre (1871) e a Lei Áurea (1888), homens libertos também passaram a se

incluir nesse comércio, o que não alterou os “estereótipos de gênero e raça cunhados a elas como os de desordeiras, sem papas na língua, barulhentas e sem modos” (FREITAS, 2016, p. 198). Esse perfil das mulheres negras quitadeiras em um Rio de Janeiro que iniciava seu projeto de urbanização é, inclusive, ressaltado na literatura, através da personagem Bertoleza do romance naturalista *O Cortiço*, de Aluísio de Azevedo:

Bertoleza também trabalhava forte; a sua quitanda era a mais bem afreguesada do bairro. De manhã vendia angu, e à noite peixe frito e iscas de fígado; pagava de jornal a seu dono vinte mil-réis por mês, e, apesar disso, tinha de parte quase que o necessário para a alforria. [...] fazia a sua quitanda durante o dia no intervalo de outros serviços, e à noite passava-se para a porta da venda, e, defronte de um fogareiro de barro, fritava fígado e frigia sardinhas, que Romão ia pela manhã, em mangas de camisa, de tamancos e sem meias, comprar à praia do Peixe (AZEVEDO, 1980, p. 8-11).

Retratadas, além da literatura, em imagens da época, as quitadeiras foram, ao lado de outros comerciantes de ruas, como verdureiros, peixeiros e leiteiros, vistas como um obstáculo ao processo de urbanização da capital no século XIX. Para manterem seu comércio, protagonizaram disputas¹ com as autoridades no cenário de modernização do espaço público, representado pela pavimentação e expansão das vias, construção de mercados fixos e cobrança de impostos (FREITAS, 2016). Entre os registros sobre a atividade das quitadeiras em outros locais do país, o choque entre o comércio ambulante e a proposta de higienização dos centros urbanos é recorrente, sendo também verificado no interior de São Paulo, especificamente em Campinas (MARTINS, 2009).

Na Bahia do século XIX, as quitadeiras comercializavam seus produtos por meio do sistema de ganho, sendo denominadas “escravas ganhadeiras” (SOARES, 1996, p. 57). Nesse sistema, a parte que excedesse o estipulado pelos senhores era de posse das vendedoras. Em Minas Gerais, o comércio ambulante e as vendas fixas seguiram a tendência de incorporação da mão de obra feminina², oriunda sobretudo das populações menos favorecidas, especialmente as mulheres negras forras ou escravizadas, enviadas ao espaço público pelos senhores. O tabuleiro também servia, em grande parte, para mascarar a prostituição (FIGUEIREDO;

¹ Em 1885, quitadeiras e barraqueiros organizaram uma greve na Praça das Marinhas contra a cobrança de tarifas. O movimento ficou conhecido como “Greve dos Legumes”. “O motivo dizia respeito à edificação dos chalés e à construção das 53 bancas de ferro e lona, como resultado do arrendamento firmado em contrato entre a Câmara e o consórcio Oliveira & C.SA. Neste contexto, uma das cláusulas dizia que de cada comerciante seria cobrada uma diária de \$400 réis para utilizar o espaço” (FREITAS, 2016, p. 207).

² Em São Paulo, por exemplo, era proibido mulheres balconistas (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985).

MAGALDI, 1985). Nesse período, essas mulheres comercializavam seus produtos nas proximidades das minas, sendo muitas vezes perseguidas pelo fato de contribuírem, por meio do pagamento recebido dos homens escravizados para o trabalho na mineração, para a redução da arrecadação aurífera da colônia (idem).

Com o declínio da mineração e o processo de ruralização da economia mineira (ARRUDA, 1999)³, a atuação comercial das “negras de tabuleiro” foi reduzida. Pensado no contexto de Minas Gerais, o intervalo que se localiza entre o enfraquecimento do comércio de rua protagonizado pelas quitandeiras e a configuração presente da atividade possibilita depreender que, ao processo de ruralização da economia do estado correspondeu, por consequência, uma conformação diferenciada das práticas culinárias relacionadas às quitandas, e não o seu apagamento. Essa distinção entre as fases mineradora e agrícola diz respeito, do ponto de vista adotado, à dinâmica da “vida social e cultural” do estado mineiro em temporalidades determinadas, sendo discernível, ainda, uma etapa de industrialização iniciada a partir da segunda metade do século XX (ARRUDA, 1999, p. 162). No entanto, para além da delimitação datada, as fases iniciais se sobressaem em termos de suas particularidades de ritmos de vida, deslocando-se de uma regência orientada pelas demandas coloniais de produção para uma interiorização, em que se verifica a fazenda como núcleo basilar (ARRUDA, 1999). Essa alteração na sociabilidade da região de Minas Gerais é especialmente ressaltada pelo discurso identitário da mineiridade, fortemente arraigado ao rural e à família (idem), o que remete diretamente à tradição⁴.

Nesse sentido, além de se pensar no ensejo de valorização da mineiridade no âmbito discursivo, político e midiático, bem como no discurso das políticas públicas como motivadores da ressurgência pública das quitandeiras⁵ (BONOMO, 2014), é válido questionar como a ruralização se associa às quitandas no nível doméstico. Nesse ínterim em que a atividade das quitandeiras urbanas é marcada pela descontinuidade, cabe o questionamento acerca da perpetuação e da própria reinvenção que garantiram a atual proeminência das quitandas no imaginário construído em torno da cozinha mineira, o que se visualiza na própria ressignificação do termo, que do tabuleiro africano é adaptado ao português para designar um ofício e, conseqüentemente, produtos culinários. Dessa forma, entende-se que a culinária

³ Fala-se do declínio da mineração de metais preciosos como atividade fundamental e de alta extração, uma vez que a atividade mineradora ainda é fundamental para a economia do estado.

⁴ Conforme artigos 1 e 2.

⁵ Conforme se verá no artigo 2.

relativa às quitandas é um espaço a ser explorado em relação à temporalidade presente, considerando-se que a cozinha tradicional de Minas Gerais foi “forjada nos séculos XVIII e XIX, em dois momentos distintos: o de escassez, no auge da mineração do ouro, e o de fartura, com a ruralização da economia regional” (ABDALA, 2006, p. 119).

No século XVIII, os alimentos cultivados e criados em quintais, as roças, a caça, a pesca e a coleta caracterizaram a base alimentar mineira, sobretudo pela dificuldade de importação de produtos da colônia, como afirma Abdala (2006). Nesse contexto, os derivados do milho e da mandioca e o porco, do qual tudo se aproveitava, são importantes referências para a alimentação (idem). A autora pontua que, no ambiente caseiro do dia a dia, buscava-se o aproveitamento máximo dos alimentos, tipificado nos “mexidos”, o que contrasta com a cozinha para a recepção das visitas, baseada na fartura e nos doces (ABDALA, 2006). Na transição da escassez do período da mineração para a abundância das fazendas, o uso do leite e derivados se acentua, interferindo diretamente no preparo de doces e quitandas e permitindo a fixação desses pratos na culinária tradicional; no caso dessas, as principais eram “biscoitos de polvilho assados ou fritos, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as mães-bentas” (ABDALA, 2006, p. 129).

Embora o comércio de tabuleiro e a denominação de “quitandeiras” remetam ao período da escravidão, de acordo com Abdala (2006), a elaboração de quitandas em Minas Gerais teve na ruralização um vetor importante. Além do aperfeiçoamento das receitas, o consumo se torna típico com a abundância de determinados ingredientes que são condição necessária à fabricação dessa “pastelaria caseira” (FRIEIRO, 1982), como leite, ovos, açúcar, queijo e manteiga. Identificadas com a hospitalidade mineira (ABDALA, 2006) e popularmente associadas ao que acompanha o café (SENRA; SENRA, 2019) e à noção de merenda (CASCUDO, 2004), as quitandas exemplificam a observação de Cascudo (2004) de que a importância do que se come nem sempre está ligada ao valor nutritivo. Como também distingue DaMatta (1986) para o contexto brasileiro de forma mais ampla, enquanto o alimento é relativo a algo universal, que prioriza o aspecto nutritivo, a comida está vinculada a aspectos culturais, identitários. As quitandas resultam, portanto, do processo de elaboração cultural, representando o que se define como comida e, também, tradição.

No circuito histórico delineado, nota-se a dualidade entre o “tradicional” e o “moderno” permeando as quitandas e as quitandeiras em diferentes momentos. Da segregação de um espaço urbano que se propunha moderno à comida reivindicada como tradição mineira na contemporaneidade, as quitandas confirmam a perspectiva de Barthes (2013) de que a

comida é um sistema de comunicação, o que está relacionado a imagens, usos, situações e comportamentos. Preparar, cozinhar e comer constituem, portanto, procedimentos passíveis de significações múltiplas nas interações sociais e nas distintas temporalidades históricas. Conforme pontua Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006), as práticas culinárias resultam de processos culturais, de modo que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte daquilo que ela é” (LÉVI-STRAUSS, 2005, p. 302). Dessa interseção entre lugares e tempos, esta pesquisa questiona como a culinária demarca identidades tradicionais no contexto contemporâneo. Para isso, tem como objeto empírico as memórias e representações ancoradas nas quitandas.

1.2. Problema de pesquisa

Nas pesquisas que tomam como objeto as quitadeiras e as quitandas (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985; POPINIGIS, 2012; BONOMO, 2014; LIFSCHITZ; BONOMO, 2014; TORALLES, 2017), notam-se abordagens direcionadas à atuação comercial das mulheres negras nos séculos XVIII e XIX, à patrimonialização do saber-fazer e aos modos de vida e trabalho das quitadeiras na atualidade. De enfoque predominantemente urbano, tais investigações optam por enquadramentos étnicos, culturais e de gênero, tratando-se de estudos desenvolvidos especialmente no campo da História.

Considerando as particularidades que permitem atribuir às quitadeiras a qualificação de ofício patrimonializado⁶, reconhece-se que a atividade se constitui como um saber articulado a um fazer que aciona os artifícios da sensibilidade do tato e que se ressignifica intergeracionalmente, de forma semelhante à compreensão do trabalho artesão descrito por Sennet (2012). Fala-se, dessa forma, em “virtudes manuais” (SENNETT, 2012, p. 176) e na circularidade que se arquiteta entre o saber, o aprender e o dizer sobre o fazer (GIARD, 2008), o que envolve, em certa medida, a noção grega de *métis*, apresentada como “uma forma de pensamento, um modo de conhecer” pautado no arranjo complexo de elementos que se organizam em atitudes, habilidades e experiências que são acionadas em situações que demandam, de forma geral, as astúcias de uma inteligência peculiar (DÉTIENNE; VERNANT, 2008, p. 11).

⁶ O “Ofício das Quitadeiras de Minas Gerais” encontra-se em processo de instrução para registro como bem imaterial, proposto em 2013 pela Secretaria Municipal de Congonhas. Se pensado o contexto histórico das “negras de tabuleiro”, o “Ofício das Baianas de Acarajé”, também vinculado às quitadeiras, encontra-se registrado no Livro dos Saberes desde 2005 (IPHAN, 2014).

No espaço da cultura, a demarcação do estudo das quitandas permite entendê-las como comidas (DAMATTA, 1986) que resultam de processos culinários (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2005; 2006) de elaboração. Se compreendidas como práticas também cotidianas, as práticas culinárias podem ser situadas no âmbito dos procedimentos que fazem parte do extracientífico, com base nas demarcações de Certeau (2013). Ao tratar da vida ordinária, que escapa aos limites que são estabelecidos pelo saber da ciência na modernidade, o autor permite pensar no cotidiano como sendo permeado por variadas formas de conhecimento e saberes que se imiscuem na vivência dos sujeitos sociais. Pelo mesmo direcionamento, Giard (2008) salienta que as atividades culinárias são marcadas pela ritualização e pelo afeto. Entre os ingredientes, os utensílios, os processos e a nomeação dos pratos, a autora trata de uma gramática específica da cozinha, a qual pode ser considerada um *espaço*, se levada em conta a distinção proposta por Certeau (2013, p. 184) ao especificar que, se o lugar é estável e ordenado, “o espaço é um lugar praticado”, dinâmico e variável no tempo. Nesse sentido, seria possível pensar nas quitandas a partir do exercício de técnicas que se conjugam a tradições e a memórias coletivas, tendo em vista que aquelas desempenham papel na organização destas, segundo Giddens (1997). Assume-se, com isso, que as tradições existem enquanto vivenciadas e pertencentes a uma coletividade (GIDDENS, 2007), o que possibilita entrever sua condição dinâmica em compasso com a cultura na qual sua significação se constitui.

Remetendo à angulação cultural da tradição, pode-se entendê-la, conforme Williams (2000, p. 182), como “processo de reprodução em ação”, o que está diretamente atrelado à caracterização da cultura não apenas como reprodutível, mas em determinados aspectos, como modo de reprodução, tal como pontua o autor. Em termos de compreensão cultural das práticas de preparo e consumo dos alimentos, essa abordagem permite visualizar que o tradicional diz menos do tempo de existência e mais dos arranjos e seleções dessas práticas no presente, o que está associado ao ritual e à repetição como seus distintivos, segundo Giddens (2007). Enquanto os costumes dizem respeito a sociedades consideradas tradicionais em relação aos arranjos propostos pelo moderno, as tradições repetidas no presente reforçam e ritualizam um passado por vezes forjado, como pondera Hobsbawm (2002). Nesses termos, embora pós-tradicional, a modernidade não é “uma ordem em que as certezas da tradição e do hábito tenham sido substituídas” (GIDDENS, 2002, p. 10).

Esse pluralismo que é característico da crise de sentido da modernidade (BERGER; LUCKMANN, 2012), quando pensado no contexto do que é nomeado tradicional, encontra na suposição de homogeneidade decorrente da globalização uma ancoragem para se propor como

sedimentação do que precisa ser resguardado. Considerando a proposição de “globalização imaginada” apresentada por Canclini (2003), entende-se que a ideia de “global” se difunde através dos discursos e imagens e não necessariamente através dos benefícios materiais. Para o autor, assim como o global se coloca diante do local, este se recompõe frente àquele, numa relação mais negociada do que antagônica, do ponto de vista da cultura. Dessa forma, os posicionamentos identitários que se propõem como diferenciação e resistência dialogam, muitas vezes, com comunidades imaginadas, “que não têm consistência fora das construções históricas em que foram inventadas e dos processos em que se decompõem ou se esgotam” (CANCLINI, 2003, p. 78). É nesse sentido que o tradicional pode ser pensado em relação à identidade, que não é uma construção fixa, mas que se constitui a partir de representações, segundo Hall (2015).

Para Hall (2014; 2015), as identidades existem discursivamente, sendo forjadas em coordenadas de tempo e espaço específicas, o que permite apreendê-las como representações. No âmbito das múltiplas cenas discursivas, as identidades ou identificações se constroem como “posições-de-sujeito” (HALL, 2014) disponíveis e variáveis nas interações sociais. No contexto de uma cultura colocada em prática, como o da culinária, identidades são produzidas, ressignificadas e refutadas em diferentes instâncias da vida social, com a mediação de sujeitos e instituições posicionados nas esferas da vida pública, doméstica, midiática e demais possibilidades.

Localizando a discussão do tradicional na interseção entre globalização e alimentação, Proença (2010) destaca que o “resgate” de alimentos tradicionais dialoga com a demarcação de identificação. Morais (2011, p. 242) observa que, no que se refere à “cozinha típica regional”, as identidades assumem formas de comunicar “o pertencimento a uma cultura”. Para a autora, trata-se da representação de um passado em presença. No caso específico das quitandas, a identidade tradicional é, inclusive, proposta como categoria analítica para diferenciar, a partir de dados empíricos de Minas Gerais, as “quitandeiras tradicionais”, representantes da transmissão geracional dos saberes, daquelas formadas em capacitações de serviços públicos de assistência técnica e extensão rural e das graduadas em Gastronomia (BONOMO, 2018). Nesse cenário, compreende-se que distintas posições de identificação são reivindicadas por diferentes atores sociais em espaços públicos e privados, cabendo o questionamento acerca da própria pertinência da tradição. Com base nisso, propõe-se a consecutiva questão de pesquisa: **como a culinária demarca identidades tradicionais no contexto contemporâneo?**

Partindo-se do contexto de Minas Gerais, estado cuja vida social e cultural se construiu pela coexistência das temporalidades urbana e rural, ainda que cada uma tenha sido predominante em um determinado momento histórico e que a última seja recorrente quando se trata de identidade e política (ARRUDA, 1999), argumenta-se que, entre os festivais gastronômicos que buscam evidenciar os pratos típicos do estado, as políticas de patrimonialização do saber-fazer artesanal e os projetos de geração de renda através da venda de comidas tradicionais, é reconhecível a relevância cultural das quitandas, elegendo-se como objeto empírico as memórias e representações ancoradas na culinária sedimentada no entorno desses pratos. Para o desenvolvimento desta investigação, tem-se como categorias analíticas os conceitos de alimentação, representações sociais e memória. O primeiro se apresenta como substrato para a delimitação da culinária; o segundo está associado às posições discursivas e identitárias; e o terceiro dialoga com a noção de tradição e sua disposição em relação à coletividade.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo geral

- Analisar como a culinária das quitandas de Minas Gerais é articulada por distintos atores sociais na demarcação de uma tradição.

1.3.2. Objetivos específicos

- A) Analisar as memórias de mulheres rurais organizadas no projeto de cozinha comunitária *Unidas pelos Sabores* acerca das quitandas (Artigo 1).
- B) Descrever as ações de assistência técnica e extensão rural públicas direcionadas às quitandas em Minas Gerais (Artigo 2).
- C) Analisar as representações sociais dos extensionistas rurais sobre a caracterização das quitandas e transformações socioculturais na produção desses alimentos (Artigo 2).
- D) Caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados nas receitas de quitandas (Artigo 3).

- E) Investigar as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas e do documentário “Festival da Quitanda de Congonhas 2021” (Artigo 4).

1.4. Justificativa

O projeto de instituição da extensão rural no Brasil teve como referência o modelo estadunidense, visando à modernização do campo em seus aspectos agrícolas, econômicos e sociais. De um lado, a proposta de aumento da produtividade agropecuária com a oferta de crédito subsidiado procurou incentivar uma educação para o capital (FONSECA, 1985); de outro, a vertente social objetivou a inserção de normas de higiene, habitação e alimentação no espaço doméstico (PINHEIRO, 2017). Trata-se, de forma mais ampla, de um projeto baseado no núcleo familiar rural, pensado a partir de uma esfera público-produtiva masculina e de uma dimensão privado-doméstica associada às mulheres. Por essa direção, a origem da extensão rural reside na difusão de “conhecimentos úteis e práticos relacionados à agricultura, pecuária e economia doméstica para a adoção de modos mais eficientes na administração da propriedade rural e do lar” (FONSECA, 1985, p. 39).

Se considerada a institucionalização dos serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER) no Brasil, o que se efetiva em 1948, com a criação da Associação de Crédito e Assistência Rural (ACAR) em Minas Gerais (FONSECA, 1985), as equipes destinadas à prestação desses serviços se compõem de um profissional da área técnico-produtiva, o agrônomo, e de uma profissional de bem-estar social, a economista doméstica. A essas profissionais era destinada a função de prestação de assistência às esposas dos agricultores, destacando-se a introdução de preceitos relativos à produção, preparo, conservação e processos caseiros de beneficiamento dos alimentos (PINHEIRO, 2017).

No contexto inicial da extensão rural brasileira, a área social se demarcou como importante vetor de assistência técnica e, no âmbito da alimentação, a intervenção dessa assistência teve sua ancoragem delimitada em termos produtivos (PINHEIRO, 2017). Essa proposta de modernização do ambiente familiar também incluía melhorias na habitação, na higiene e no vestuário diretamente relacionadas ao preparo de alimentos, especialmente se levado em conta o espaço da cozinha e as normas de higiene do ambiente, do corpo e dos utensílios (idem).

Nas décadas que se seguiram à instalação da ditadura militar no Brasil (1964), o modelo de assistência pautou-se no difusionismo produtivista (RODRIGUES, 1997), que perdurou como tendência até a redemocratização (1985), amparando-se nos moldes da Revolução Verde e relegando ao setor social de ATER uma posição secundária diante da agrícola. No período que sucede ao regime militar, a discordância quanto ao projeto de desenvolvimento do campo é retomada em um humanismo crítico (RODRIGUES, 1997) que, apesar de mobilizar uma compreensão diferenciada da extensão, não permite desconsiderar as influências de suas inclinações anteriores, conformando-se mais como uma proposta do que como uma realidade prática. Sem pormenorizar as políticas desenvolvidas a partir da década de 1990, salientando-se a proeminência da agricultura familiar, da sustentabilidade (econômica, social e ambiental) e do reconhecimento de públicos diversos como beneficiários, pode-se dizer que o panorama da extensão rural no Brasil se articula em situações plurais, mas que não desconsideram a ideia inicial de modernização que mobilizou esse projeto, haja vista o enfoque das ações governamentais no contexto recente.

No âmbito das práticas culinárias, pode-se argumentar que a ação extensionista foi e ainda é permeada pelo embate de visões de mundo, o que se identifica no conflito entre o tradicional e moderno, quando visualizados na dinâmica de incorporação de procedimentos pautados no discurso técnico-científico em correlação com as habilidades transmitidas cultural, social e historicamente no espaço da vida cotidiana. Nesse sentido, além das divergências, seria possível refletir, também, sobre os entrecruzamentos dos saberes científicos e do senso comum, o que retoma o caráter da cultura em potência se considerada a proposição de que os valores dominantes de um sistema cultural coexistem com os residuais, muitas vezes incorporados por aqueles, e com os emergentes (WILLIAMS, 1979). Dessa forma, as práticas culinárias tradicionais, ainda que passíveis de serem apontadas como residuais diante de um modelo científico e institucionalizado de conhecimento, materializado, a exemplo, em ações de capacitação profissional desenvolvidas pelos serviços de ATER, não são necessariamente anuladas, mas acionadas na condição de oposição, alternativa ou, ainda, de incorporação, o que culmina na reelaboração.

Procura-se defender, com isso, a importância que assumem, no âmbito da cultura ordinária (CERTEAU; GIARD, 2008) os diferentes modos pelos quais os sujeitos colocam suas práticas em reprodução, o modo como as representam, suas memórias e os processos pelos quais as transmitem ao longo das gerações. Busca-se compreender, por tais vias, a fabricação de quitandas em sua perenidade e em suas dimensões doméstica e pública, as quais são

permeadas por ações localizadas nos domínios dos serviços de ATER, que vão desde a proposta inicial de modernização da cozinha, passando pela capacitação que visa à adequação desses produtos a um mercado gerador de renda e chegando a um contexto em que o tradicional é valorizado como *marketing*.

Nesse percurso, a escolha de Minas Gerais se justifica com base em aspectos importantes. Além de ter sido escolhido como pioneiro na institucionalização dos serviços de ATER referenciados na parceria entre o Estado brasileiro e o capital privado estadunidense, o estado mineiro foi o local onde a formação profissional de extensionistas de bem-estar social no nível universitário se sedimentou (PINHEIRO, 2017). A isso acrescentam-se, em termos da história de Minas Gerais, a notoriedade das quitadeiras no ciclo do ouro (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985) e as condições que a ruralização da base econômica forneceram à elaboração das quitandas e à reivindicação, no presente, de uma cozinha tradicional (ABDALA, 2006) como marca identitária e símbolo da mineiridade (ARRUDA, 1999), bem como o reconhecimento do estado como precursor no pedido de registro do ofício das quitadeiras como patrimônio, solicitado pela prefeitura de Congonhas (IPHAN, 2014), que também é a cidade onde se realiza o principal evento de quitandas no Brasil, o Festival da Quitanda de Congonhas⁷ (CONGONHAS, 2019).

1.5. Procedimentos metodológicos

Ainda que a categoria “gênero” não se apresente como fundamento de análise desta pesquisa⁸, a proposta de uma abordagem qualitativa, com a efetivação de pesquisa de campo, mesmo que virtual, não permite descartar os desafios que se colocam à dualidade entre o exótico e o familiar de que fala DaMatta (1978), especialmente em se tratando do esforço de estranhamento direcionado a um espaço tão articulado às mulheres na dimensão da vida cotidiana como a cozinha, o que pontua Giard (2008). Nesse sentido, embora o contexto da temporalidade presente de uma sociedade complexa e ocidental permita repensar a necessária correspondência entre a imagem da mulher e a da cozinha doméstica, é inevitável não demarcar,

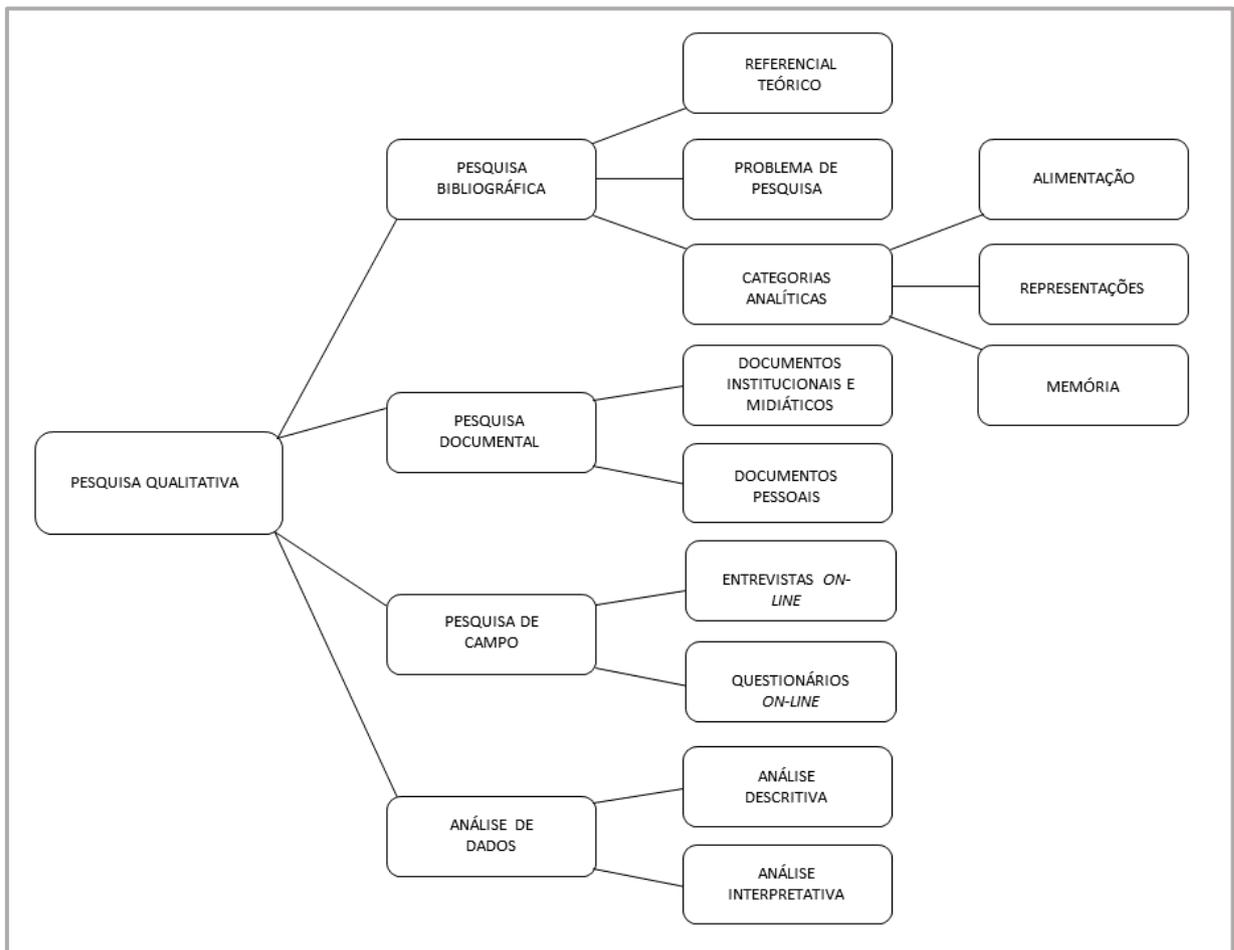
⁷ O Festival da Quitanda de Congonhas constitui objeto de análise do artigo 4 da tese.

⁸ Apesar de a fabricação de quitandas ser comumente identificada com as mulheres, há homens “quitandeiros” e receitas que envolvem uma divisão sexual do trabalho. Nesse sentido, reconhece-se que, embora não se trate de uma categoria analítica deste trabalho, as relações de gênero se constituem como possibilidade para outras pesquisas no âmbito das quitandas.

na construção deste estudo, um lugar de fala discursivo, que remete especificamente à socialização geracional e às memórias familiares.

A cozinha e as quitandas são, portanto, para quem propõe esta pesquisa, um lugar de memória, sinestésico por essência, das avós, das tias, das madrinhas e da família mineira experimentada em sua tipificação. Talvez, por isso, o estranhamento necessário à demarcação de um problema de pesquisa nessa área não tenha sido um processo imediato. Considera-se, contudo, que o estudo do familiar se assume como relevante no contexto de “uma antropologia preocupada em perceber a mudança social não apenas ao nível das grandes transformações históricas, mas como resultado acumulado e progressivo de decisões e interações cotidianas” (VELHO, 1980, p. 132). Estabelecendo-se esse ponto de partida, esta pesquisa se pauta em uma abordagem qualitativa, tendo como procedimentos a pesquisa bibliográfica; a pesquisa documental; a pesquisa de campo, com entrevistas e questionários *on-line*; e a análise descritiva e interpretativa dos dados, em articulação com os objetivos propostos (Figura 1).

Figura 1. Etapas da pesquisa.



Fonte: elaboração própria.

A pesquisa bibliográfica consiste na revisão da literatura que sustenta teoricamente a investigação, podendo ser proveniente de variadas fontes, com destaque a livros, artigos, teses e dissertações (PIZZANI et al, 2012). Trata-se, assim, de um processo que permeia todo o trabalho de investigação. A pesquisa documental, por sua vez, ampara-se em fontes que permitem situar o objeto em um contexto histórico, social, cultural e temporal (SÁ-SILVA; ALMEIDA; GUINDANI, 2009). Em comparação com a pesquisa bibliográfica, a diferença se estabelece na possibilidade de enquadrar, na categoria documento, fontes imagéticas, audiovisuais e de natureza não limitada a textos acadêmicos (idem), a exemplo de cadernos de receitas.

Para a pesquisa de campo, com foco nas quitandeiras de Minas Gerais e nos agentes institucionais, busca-se nas entrevistas e questionários *on-line* instrumentos para a coleta de dados empíricos, tendo em vista as recomendações de distanciamento social no contexto instaurado pela pandemia de Covid-19. Nas entrevistas, segue-se a orientação de Giard (2008), optando-se pela apresentação de temas norteadores, a fim de possibilitar uma comparação posterior entre as narrativas dos sujeitos pesquisados, em vez de um questionário rigidamente estruturado. Nos questionários *on-line*, intercalam-se questões abertas e fechadas, utilizando como ferramenta o *Google Forms*.

Reconhecendo que a entrevista e o questionário roteirizado compõem uma etapa primeira da elaboração dos dados, o que se propõe como análise descritiva baseia-se na organização e apresentação dos dados coletados. A descrição não dispensa, contudo, uma posterior seleção de seu conteúdo, especialmente no contexto de sistematização que permite a análise de representações sociais. Por essa direção, coloca-se a análise de conteúdo das entrevistas e questionários como método de descrição que possibilita uma análise interpretativa amparada nas teorias. Como argumenta Moscovici, em coautoria com Henry (1968, p. 36), “tudo o que é dito ou escrito é suscetível a uma análise de conteúdo”⁹.

A análise de conteúdo se orienta a partir de dois processos: a codificação e a categorização (BARDIN, 1977). No primeiro, procura-se identificar temas que se repetem e que se aproximam, constituindo determinados núcleos de sentido; no segundo, esses elementos são classificados e ordenados (idem). Trata-se de um procedimento relevante na identificação de representações sociais, especialmente se articulada a uma estruturação temática. Supõe-se, com isso, que determinados núcleos de sentido ou temas se estruturam no contexto das

⁹ No original: “Tout ce qui est dit ou écrit est susceptible d’être soumis à une analyse de contenu” (HENRY; MOSCOVICI, 1968, p. 36).

representações sociais acerca das receitas, ingredientes e práticas, isto é, dos elementos tangíveis herdados, modificados e ressemantizados ao longo do tempo na prática do saber fazer da quitanda.

Lócus de pesquisa

Para a efetivação da pesquisa de campo com quitandeiras, foram selecionadas duas cidades de Minas Gerais: Congonhas e Sem Peixe. Ressalta-se que o estado, que completou 300 anos em dezembro de 2020, possui várias festividades relacionadas às quitandas, como a “Festa da Quitanda” de Barão de Cocais, a “Mostra Quintais e Quitandas” de Paracatu, o “Encontro de Quitandeiras de Carrancas”, a “Festa do Café com Biscoito” de São Tiago, dentre outras, incluindo eventos que não trazem a denominação “quitanda”, mas se relacionam à “pastelaria caseira” (FRIEIRO, 1982) que representa a categoria. Além desses eventos, destaca-se a demarcação do circuito turístico “Rota das Quitandas”, reconhecido pelo Ministério do Turismo (Figura 2).

Na cidade de Congonhas acontece, anualmente, o “Festival da Quitanda”, que teve sua 19ª edição em 2019¹⁰. Apresentado como “o maior evento de quitandas do Brasil” (SECOM, 2019a)¹¹, o festival conta com variada programação cultural e tem como proposta a valorização da culinária tradicional mineira, em conjunção com a história local e a religiosidade, assumindo-se como espaço de exposição de quitandas de cidades vizinhas, como “Conselheiro Lafaiete, Itabirito, Jeceaba, Lagoa Dourada, Ouro Branco, Piranga e Sabará” (idem). Além disso, o evento promove o “Concurso de Quitandas”, com premiações nas categorias “Prata da Casa, Quitanda Regional, Comércio Especializado e Melhor Stand” e comissão julgadora composta por profissionais de Gastronomia¹² (idem). Nota-se, dessa forma, que o espaço do festival se sedimenta na celebração cultural da tradição, como apresentado no Artigo 4.

¹⁰ Em 2020, devido à pandemia de Covid-19, o evento não aconteceu.

¹¹ Segundo a mesma notícia, existem 32 festivais de quitanda no Brasil.

¹² Um dos parceiros de realização do festival é o evento promove é a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER).

Figura 2. Reprodução do circuito turístico “Rota das Quitandas”.



Fonte: Ministério do Turismo, Brasil, 2020.

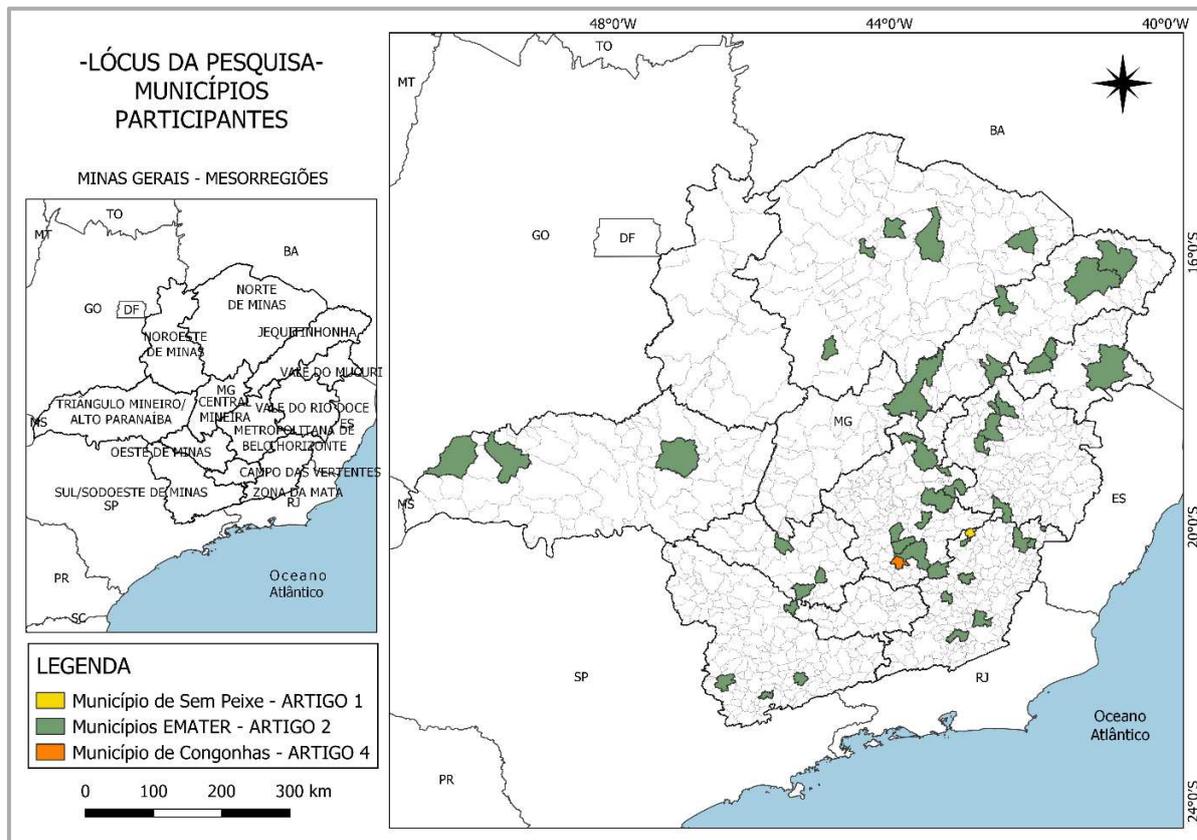
O “resgate das tradições” proposto pelo “Festival da Quitanda” de Congonhas (SECOM, 2019b) se relaciona diretamente a uma memória histórica, tendo como anteparo a mineração e a arquitetura barroca. Pontua-se, ainda, que a Secretaria Municipal de Cultura é a responsável pela solicitação de patrimonialização do ofício de quitandeira junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), partindo do registro da atividade nos municípios de “Ouro Preto, Piranga, Sabará, Ouro Branco, Entre Rio de Minas, Itabirito, Jeceaba, São Brás do Suaçuí, Barão de Cocais, Lagoa Dourada, São Gonçalo do Rio Abaixo, Conselheiro Lafaiete e Belo Vale”, que participam do festival (IPHAN, 2017).

Fundada no século XVIII, a Freguesia de Congonhas se constituiu como importante centro de mineração, o que está vinculado à presença da escravidão e à atuação das mulheres escravizadas no comércio de rua, como anteriormente descrito. Atualmente, o município está

situado na Microrregião de Conselheiro Lafaiete, tendo como base econômica a mineração (CONGONHAS, s.d.). O turismo também é relevante, tendo em vista o tombamento da cidade como Monumento Cultural da Humanidade (1985).

Ainda que o município de Congonhas se apresente como local de referência em se tratando do reconhecimento cultural das quitandas em Minas Gerais, a prevalência dessas comidas em outras regiões do estado justifica a escolha do município de Sem Peixe, localizado na Zona da Mata mineira e cujo perfil econômico, predominantemente agrícola, permite observar o fenômeno estudado sob a perspectiva das populações rurais, como se detalha no Artigo 1. Por esse raciocínio, também com enfoque no rural, a pesquisa com os extensionistas rurais da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER – MG) contempla cidades de diferentes regiões do estado, o que possibilita uma visualização abrangente da capilaridade das quitandas mineiras, conforme se observa no Artigo 2. Considerando-se o *locus* apresentado (Figura 3), assume-se que a amostra é empiricamente representativa para a compreensão do modo como a culinária demarca uma tradição na contemporaneidade.

Figura 3. *Locus* da pesquisa.



Fonte: elaborado por Fernanda Machado Ferreira, 2021.

1.6. Estrutura da tese

A tese está estruturada em seis partes:

(1) Introdução Geral da pesquisa, na qual se aborda o contexto das quitandas, seguido pela apresentação do problema de pesquisa, do objetivo geral e dos objetivos específicos, da justificativa e dos procedimentos metodológicos.

(2) Artigo 1, com o qual pretende-se cumprir o objetivo específico A, analisando as memórias de mulheres rurais organizadas no projeto de cozinha comunitária *Unidas pelos Sabores* acerca das quitandas. A metodologia é de natureza qualitativa, com coleta de dados efetuada por meio de pesquisa documental e entrevistas com dez mulheres que fazem parte do projeto, que se localiza no município de Sem Peixe, Minas Gerais. Na análise dos conteúdos dessas entrevistas, busca-se identificar os núcleos de sentido que enquadram as memórias. Os resultados estão organizados a partir de três eixos temáticos de referência, os quais apontam a família como núcleo estruturante das recordações: “quitanda e quitandeira”, “tradição” e “lembranças”. Conclui-se que as quitandas representam uma tradição no meio rural, que tem como símbolo referencial a noção de fartura.

(3) Artigo 2, com o qual pretende-se cumprir os objetivos específicos B e C, descrevendo as ações de assistência técnica e extensão rural públicas direcionadas às quitandas em Minas Gerais e analisando as representações sociais dos extensionistas rurais sobre a caracterização das quitandas e transformações socioculturais na produção desses alimentos. Para a coleta de dados, são utilizados questionários *on-line* e pesquisa documental. Os resultados se subdividem nas etapas de descrição e análise com base na Teoria das Representações Sociais e apontam para o significado das quitandas como uma tradição ancorada na mineiridade e na ruralidade.

(4) Artigo 3, com o qual pretende-se cumprir o objetivo específico D, caracterizando as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados nas receitas de quitandas. Com base em pesquisa documental, são analisados os conteúdos de 516 receitas de quitandas organizadas nos livros “Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais”, de Maria Stella Libanio Christo (2006); “Quitandas de Minas: receitas de família e histórias”, de Rosaly Senra e Imene Senra (2019); “Nossa comida tem história”, organizado por

José Newton Coelho de Meneses; e as receitas que compõem as edições de 2010, 2011, 2016, 2017 e 2019 do “Caderno de Receitas” do Festival da Quitanda de Congonhas. Os resultados, com ancoragem teórica nos estudos antropológicos da alimentação, demonstram que a localidade das matérias-primas, as peculiaridades dos processos técnicos e as distintas nomenclaturas das receitas se conjugam na demarcação dos aspectos simbólicos que perpassam a alimentação em perspectiva identitária.

(5) Artigo 4, com o qual pretende-se cumprir o objetivo específico E, investigando as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas e do documentário “Festival da Quitanda de Congonhas 2021”. De abordagem qualitativa, a pesquisa utiliza como referência teórico-metodológica o conceito de representação social elaborado por Moscovici. Na coleta de dados primários, são utilizadas entrevistas *on-line*. Os resultados apontam que a ruralidade e a mineiridade são os principais pontos de ancoragem que caracterizam a tradição das quitandas, mostrando que o festival se constitui como vetor de afirmação de uma identidade tradicional experimentada no cotidiano social e representativa do ponto de vista da utilização da cultura como recurso simbólico de reconhecimento no mundo contemporâneo.

(6) Considerações Gerais sobre a pesquisa, na qual são retomados os objetivos específicos estabelecidos para cada artigo e as respectivas considerações finais, em diálogo com o objetivo geral e buscando responder ao problema de pesquisa proposto.

2. ARTIGO 1 – “Tudo pra mim é quitanda, mas tudo pra mim também é merenda”: a tradição da merenda nas memórias de mulheres rurais

Resumo: este artigo tem como objetivo analisar as memórias de mulheres organizadas no projeto de cozinha comunitária *Unidas pelos Sabores* acerca das quitandas. A metodologia é de natureza qualitativa, com coleta de dados efetuada por meio de pesquisa documental e entrevistas com dez mulheres que fazem parte do projeto, que se localiza no município de Sem Peixe, Minas Gerais. Na análise dos conteúdos dessas entrevistas, busca-se identificar os núcleos de sentido que enquadram as memórias. Os resultados estão organizados a partir de três eixos temáticos de referência, os quais apontam a família como núcleo estruturante das recordações: “quitanda e quitandeira”, “tradição” e “lembranças”. Conclui-se que as quitandas representam uma tradição no meio rural, que tem como símbolo referencial a noção de fartura.

Palavras-chave: Quitanda. Memória. Tradição.

“Everything for me is *quitanda*, but everything for me is also *merenda*”: the tradition of *merenda* in the memories of rural women

Abstract: The aim of this paper is to analyze the memories of women organized in the community kitchen project *Unidas pelos Sabores* about *quitandas*. It is used a qualitative method, with data collect through documents and interviews with ten women who participates of the project, which is located in the municipality of Sem Peixe, Minas Gerais. In the content analysis of these interviews, we search to identify the units of meaning that frame the memories. The results are organized on three thematic axes of reference, which point to the family as a structuring nucleus of the memories: “*quitanda* and *quitandeira*”, “tradition” and “memories”. It is concluded that the *quitandas* represent a tradition in rural areas, whose reference symbol is the notion of abundance.

Keywords: *Quitanda*. Memory. Tradition.

2.1. Introdução

A alimentação se caracteriza, apropriando-se da perspectiva elaborada por Mauss (2003), como um fenômeno social total, uma vez que aciona múltiplas instâncias da vida social. Nesse sentido, considera-se que, independentemente das diferentes formas humanas de organização em sociedade construídas no decorrer da história, a totalidade abrangida pela alimentação ainda é permanente, o que inclui destacar sua funcionalidade nutricional, atrelada à sobrevivência da espécie, e sua elaboração cultural, que se constitui propriamente como objeto de interesse antropológico. Como afirma Lévi-Strauss (2005), se pela agricultura, já vista como

cozinha, é possível explicar a formação da sociedade, é pelo cozimento dos alimentos, por sua vez, que se pode clarificar o surgimento da cultura. Nesse sentido, a observação dos hábitos alimentares, das práticas culinárias e dos procedimentos que perpassam a comensalidade revelam aspectos da identidade e da diversidade social (MINTZ, 2001).

Com início nos estudos de populações consideradas tradicionais do ponto de vista da cultura ocidental, as pesquisas antropológicas sobre alimentação se ancoraram, a princípio, no espaço comunitário, atentando para a comida no contexto da sobrevivência, da economia doméstica e das relações de parentesco (MINTZ, 2001). Essa tendência, no entanto, alterou-se com a mundialização do mercado alimentício, no cenário de aceleração da globalização mediada pelas tecnologias de informação e comunicação, o que não indica, contudo, que a difusão de determinados alimentos é um fenômeno recente, mas já notável, a exemplo, no processo de colonização da América, como assinala Mintz (2001). As mudanças verificadas na contemporaneidade dizem respeito, portanto, às novas formas de deslocamento de alimentos e pessoas, às características da relação entre produção e consumo e, de forma mais problemática, ao aumento da população e da demanda por alimento (MINTZ, 2001).

Partindo-se desse contexto de ampliação das possibilidades de intercâmbios culturais, a relação com os alimentos, variável entre grupos, classes, religiões e outras possíveis segmentações sociais, encontra circunstâncias propícias a ressignificações, que vão da emergência de novos sentidos à retomada de tradições. Dessa forma, a noção de comida, reconhecida como cultura na medida em que resulta de “representações, crenças e práticas” que se somam a técnicas e ingredientes que caracterizam a ambiência da cozinha (FISCHLER, 1995, p. 34, tradução livre)¹³, é um indicador significativo para o estudo das transformações socioculturais.

Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006) assinala a existência de uma semântica da cozinha, tendo como enfoque a análise estrutural que associa a transição da natureza para a cultura à passagem do cru ao cozido. Ainda que suas conclusões sejam passíveis de crítica se propostas como enfoque para a compreensão das sociedades complexas, infere-se que, no cenário de tensionamentos entre os fenômenos globais e locais, a opção pela análise da relação entre comida e tradição não permite desconsiderar a funcionalidade estrutural e o caráter total que perpassam a alimentação, partindo-se do princípio de que “os costumes não desaparecem nem sobrevivem sem motivo. Quando sobrevivem, é menos pela viscosidade histórica do que pela

¹³ No original: “representaciones, creencias y prácticas” (FISCHLER, 1995, p. 34).

permanência de uma função que a análise do presente deve permitir esclarecer” (LÉVI-STRAUSS, 2008b, p. 32-33).

Com base nesse pressuposto, depreende-se que as permanências culturais no espaço da alimentação, especificamente em relação a determinadas comidas, permitem compreender a tradição em função no presente ou, de forma mais específica, como a culinária demarca uma tradição na contemporaneidade. A tradição, como esclarece Giddens (2007), é etimologicamente vinculada à transmissão. Como ideia, sua construção é produto da crítica iluminista, que a posiciona em oposição à modernidade, ainda que, como pontua o autor, tradição e costume tenham sido “a essência da vida da maioria das pessoas durante a maior parte da história humana” (GIDDENS, 2007, p. 48). Nesse sentido, inscritas no espaço da vida cotidiana, as tradições se perpetuam como propriedades coletivas que são demarcadas a partir do ritual e da repetição (GIDDENS, 2007).

No exposto cenário da globalização, Giddens (2007) assinala que a menor dependência da tradição nas sociedades ocidentais e o declínio da tradição em outros grupos sociais é evidente. Contudo, sendo próprio da dinâmica da reprodutibilidade da tradição fazer parte da experiência vivida, o fato de se alterar não implica em seu fim, desde que essas transformações sejam legitimadas pelos seus guardiães, que são os responsáveis pela interpretação de sua “verdade ritual”, destaca o autor (GIDDENS, 2007, p. 52). Se por um lado é possível falar no enfraquecimento das tradições, por outro também é válido pensar em seu reforço como resposta à suposta homogeneização sociocultural que resultaria de uma menor vinculação das relações sociais aos espaços físicos, tendo em vista uma imaginada diluição das fronteiras territoriais.

Como aponta Gumbrecht (2015, p. 37), defendendo a hipótese de uma “antropologia negativa da globalização”, determinadas “estruturas se tornam mais perceptíveis quanto menos ativas estiverem”. Uma das tendências desse processo, segundo o autor, seria a regionalização, evidenciada nos costumes e na gastronomia como exemplos do que identifica como necessidade de pertencimento a um espaço (GUMBRECHT (2015). Por tais vias, é possível retomar como acréscimo a relevância que Giddens (2007) confere à manutenção de algumas tradições para a própria partilha de sentimentos que o passado estrutura no presente, o que se assume como passível de observação no âmbito da culinária, como proposto neste estudo. A partir das asserções expostas, considera-se que as quitandas, categoria que enquadra uma ampla gama de comidas que costumeiramente são servidas com café (CHRISTO, 2006) e reconhecidas como “a pastelaria caseira” (FRIEIRO, 1982, p. 166), representam um objeto empírico que possibilita o estudo da tradição, tendo como categoria de análise a memória.

Assim como a alimentação, a memória se constitui como interesse de pesquisa de áreas múltiplas, com notoriedade, no escopo das ciências humanas, à história, à antropologia e à sociologia. Nesse quadro, a abordagem de Halbwachs (2003) se destaca com a proposição de uma distinção entre a memória individual e coletiva, embasada no pensamento de Durkheim. Nessa linha de pensamento, seriam coletivas as memórias ancoradas em eventos e experiências de um grupo, compreendido em termos da maioria que o compõe, e individuais as memórias situadas no espaço singular de cada um dos seus membros, o que não sugere anular a inter-relação que se estabelece entre ambas (HALBWACHS, 2003). Assim, a memória coletiva se apresenta como uma estrutura coesa e de diferenciação em relação a outros grupos, reforçando “os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais”, como analisa Pollak (1989).

Numa abordagem construtivista, o estudo da memória coletiva se direciona aos sujeitos e processos que atuam na sua constituição (POLLAK, 1989). Trata-se, portanto, do reconhecimento do caráter de mobilidade inerente à configuração dessa memória, o que supõe reconhecer que, ao se construir socialmente, ela pode ser reforçada, refutada ou reconstruída no intercurso narrativo que se tece nas relações intersubjetivas. Nessa circularidade entre a apropriação da realidade socialmente construída e seu retorno ao sujeito, pode-se dizer que as memórias se configuram como produtos em elaboração conforme circunstâncias pertinentes a variados quadros da vida social que as permeiam.

Para Candau (2005), ainda que existam características específicas da memória de determinadas sociedades, sendo a ideia de memória coletiva efetiva para nomeá-la, devem ser consideradas as variações internas desses grupos, em aproximação às dimensões da memória individual. Coletivos, em sua argumentação, seriam os esquecimentos, uma vez que as memórias assim categorizadas “são antes de tudo e essencialmente o resultado de uma elaboração individual” traduzida como coletiva (CANDAU, 2005). Semelhante ao que Pollak (1989) recupera como “memória enquadrada”, Candau (2005, p. 97) indica que a memória individual é coletivamente influenciada em termos culturais, conformando-se a “quadros sociais” e a sociotransmissores. Daí o autor propõe a noção de “memória partilhada” para designar a confluência de recordações possibilitadas pelo enquadramento dos sociotransmissores (CANDAU, 2005).

A concepção de Candau (2005) acentua que, para além de um conteúdo, a memória aciona um posicionamento calcado no presente. Entre os meios e formas pelas quais se transmite entre as gerações, a memória é realçada pelo autor como difusora de “crenças, normas, valores, saberes, modos de fazer, de ser, de sentir [...] ela passa pelos objetos, pelos corpos, pelos nomes

instituições e discursos” (CANDAUI, 2005, p. 183), sendo subjacente à noção mais ampla de representação (CANDAUI, 2012). Nesse sentido, depreende-se a comida como unidade de significação a partir da qual representações se constroem e são transmitidas pelos variados dispositivos mnemônicos e modalidades da memória.

Levando-se em conta o processo de socialização descrito no âmbito de uma realidade objetiva que se apresenta subjetivada para as gerações, a partir de um acervo social de conhecimento (BERGER; LUCKMANN, 2004), reconhece-se a dimensão transmissiva dos saberes com um processo em constante atualização. Como afirma Candau (2005, p. 187), a transmissão é acompanhada da criação, que se efetiva no âmbito da recepção, seja ela ordenada coletiva ou individualmente, o que é característico de “qualquer fenômeno memorial”. Por tais vias, torna-se válido falar na memória em condição de potência, pontuando-se a recordação como “ato produtivo de uma nova percepção” (ASSMANN, 2011, p 117).

Entrevendo a memória em processo, Assmann (2011) distingue duas categorias nos estudos clássicos da memória: a memória habitada e a inhabitada. No primeiro caso, trata-se daquela filiada a portadores e intermediadora de identidades, operando em uma temporalidade própria no eixo passado-presente-futuro e agindo por meio de uma recordação seletiva. No segundo caso, tem-se a desvinculação dos portadores e a generalização, com demarcação temporal altamente estruturada e sem uma seletividade. A autora mostra, nessa divisão, a variação entre uma abordagem construtivista, corporificada, e a proposta de uma neutralidade histórica, descorporificada (ASSMANN, 2011). Pelo enfoque antropológico, pode-se compreender a memória em sua caracterização como habitada, pensando-a em termos de uma recordação em potência.

Com base nisso, a ideia de uma memória habitada pode ser apreendida como sustentação a grupos que reivindicam politicamente uma identidade ou como localidade de coletividades que se aproximam em termos de práticas, habilidades e hábitos, passíveis de serem discernidas como um grupo a partir do ângulo de observação externa. É nessa segunda vertente que se opta por referenciar o estudo das quitandas, não necessariamente inscrita em uma categoria identitário-profissional, mas ancorada em uma memória habitada. Pensando-se na socialização de saberes, considera-se o que Ricoeur (2007) nomeia como hábito, em contraste com uma memória que se funda na experiência do acontecimento e que adquire status dentro do discurso histórico. A experiência desloca-se, assim, para o eixo da reprodução, no qual a experimentação não se orienta a partir de um evento inicial, mas se constitui como hábito experienciado no cotidiano. Partindo-se desse contexto, este artigo tem como objetivo analisar

as memórias de mulheres organizadas no projeto de cozinha comunitária *Unidas pelos Sabores* acerca das quitandas.

2.2. Procedimentos metodológicos

Para a operacionalização da pesquisa, caracterizada por uma abordagem qualitativa, foram realizados levantamento bibliográfico teórico, pesquisa documental e entrevistas com dez mulheres, das quais oito trabalham diretamente na produção de quitandas pelo grupo *Unidas pelos Sabores*, no município de Sem Peixe, Minas Gerais, e duas participam indiretamente, contribuindo com atividades burocráticas. Como fontes documentais, foram consultados o relatório final do “Projeto de Inclusão Socioprodutiva da Comunidade do Barbosa”, referente ao período de 14 de novembro de 2016 a 10 de maio de 2018, e os relatórios técnicos parciais do “Projeto de Fortalecimento da produção agroindustrial familiar da comunidade do Barbosa, Sem Peixe, Minas Gerais”, referentes ao primeiro e ao segundo bimestre do ano de 2019.

A aproximação com o campo foi mediada pelas duas entrevistadas que participam indiretamente das atividades do projeto, que cederam os documentos e informações sobre seu histórico de formação. Nesse sentido, foi elaborado um texto de apresentação da pesquisa e encaminhado a uma das mediadoras, que compartilhou com o grupo do *Whatsapp* do qual participavam as potenciais entrevistadas, em julho de 2020. A partir disso, foram disponibilizados os contatos das oito mulheres, com idades entre 19 e 58 anos (Quadro 1), que aceitaram conceder as entrevistas com a condição de que não fossem presenciais, tendo em vista as determinações de distanciamento social instauradas pela pandemia de Covid-19 e seus eventuais desdobramentos em termos das exigências sanitárias para a produção de alimentos.

Quadro 1. Identificação das participantes da pesquisa.

DENOMINAÇÃO	IDADE	PROFISSÃO DECLARADA ¹⁴
Entrevistada 1	28 anos	Trabalhadora rural, técnica em agropecuária, mãe e feirante
Entrevistada 2	26 anos	Monitora de Educação Infantil e quitandeira por paixão

¹⁴ Optou-se por descrever necessariamente os itens elencados nas respostas, no sentido de apontar o que as entrevistadas identificam como suas profissões. No caso das Entrevistadas 9 e 10, não estão incluídas na catalogação, uma vez que não participam diretamente das atividades de produção da cozinha. Ambas são estudantes.

Entrevistada 3	50 anos	Dona de casa
Entrevistada 4	58 anos	Aposentada como trabalhadora rural
Entrevistada 5	49 anos	Agricultora familiar
Entrevistada 6	19 anos	Produtora rural
Entrevistada 7	46 anos	Recepcionista e quitandeira
Entrevistada 8	25 anos	Desempregada

Fonte: dados obtidos nas entrevistas, 2020.

De início, foi enviado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido às participantes, a fim de clarificar as eventuais dúvidas sobre a finalidade da pesquisa e solicitar formalmente a confirmação de aceite em participar. Tendo em vista o propósito de investigação, as entrevistas não seguiram um roteiro fixo, propondo-se questões abertas para que as entrevistadas pudessem expressar seu entendimento sobre as quitandas, as lembranças a elas relacionadas e a relação com a tradição. As respostas foram encaminhadas por meio de áudios e textos, sendo todas as entrevistas assíncronas.

Para a discussão dos resultados, buscou-se analisar os conteúdos das entrevistas (BARDIN, 1997), no intuito de identificar núcleos temáticos subjacentes que permitissem entrever referenciais de ancoragem comuns como enquadramentos das narrativas memoriais. Nesse sentido, partiu-se da hipótese de que as quitandas são detentoras de especificidades que remetem a determinados núcleos de sentido que se constroem no entorno de sua materialidade, perpassando ingredientes, práticas e processos de transmissão que têm como ambiência o espaço cultural da cozinha.

2.2.1. Lócus da pesquisa

O projeto *Unidas pelos Sabores* é resultado do processo de organização associativa iniciado em 1998, com a fundação do Conselho de Desenvolvimento Comunitário de Barbosa (CCB) no município de Sem Peixe, localizado na Zona da Mata do estado de Minas Gerais, com população estimada de 2606 habitantes (IBGE, 2020). Formada por agricultores e agricultoras familiares da comunidade, um dos objetivos da associação, ao ser criada, foi oferecer alternativas para as mulheres, tirando-as do “trabalho pesado da roça” (ENTREVISTADA 9). Dentre as alternativas propostas no escopo do CCB, ressalta-se a produção de quitandas e outros alimentos caseiros para a comercialização e geração de renda. Observa-se, nesse propósito, a constatação de Paulilo (2006) sobre a peculiaridade da categoria “mulher” pensada no âmbito da agricultura familiar, uma vez que está diretamente relacionada

ao trabalho e suas subdivisões em termos do doméstico e do produtivo, este separado no espaço do lar e fora do lar.

Em sua constituição, o CCB contou com apoio inicial da Igreja Católica, do poder público municipal, da Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG) e da Associação da Escola Família Agrícola de Camões (AEFAC). No decorrer de seus primeiros anos de existência, algumas ações foram tentadas, mas somente a partir de 2005, com o apoio da EMATER-MG, teve início o processo de acesso ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), oficializado em 2007, e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em 2010.

E aí foi ótimo porque as mulheres conseguiram vender o que elas produziam nos quintais, nas hortas, e as quitandas, os doces, queijo. Na época não tinha burocracia, cê podia vender só, cê não precisava ter alvará sanitário nem nada. Então as mulheres conseguiram muitas, muitas coisas mesmo (ENTREVISTADA 9).

Entre os anos de 2011 e 2012, a obrigatoriedade de seguir normas sanitárias se interpôs como um obstáculo para a comercialização de quitandas e doces. Com isso, em 2013, o primeiro projeto para a obtenção de recursos para o financiamento da construção da cozinha comunitária foi submetido ao Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), não sendo aprovado, contudo. Em 2015, com o rompimento da barragem de Fundão, localizada no distrito de Bento Rodrigues, no município de Mariana (MG), recursos visando ao desenvolvimento socioeconômico das áreas atingidas foram destinados à região da Bacia do Rio Doce, da qual faz parte o município de Sem Peixe. O projeto da cozinha comunitária foi novamente inscrito, desta vez para a chamada da Fundação Banco do Brasil, sendo aprovado e executado entre 2016 e 2018, conforme o relatório final, no qual consta como objetivo a “melhoria da qualidade de vida e geração de trabalho e renda na comunidade rural de Barbosa, localizada no município de Sem Peixe, através da estruturação de agroindústria para fabricação de quitandas e doces”.

Com a finalização da cozinha, em 2018, as mulheres começaram a participar de cursos de capacitação oferecidos pela EMATER – MG e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). E em 2019, via *Brazil Foundation* e Fundação Renova, o projeto “Fortalecimento da produção agroindustrial familiar da comunidade do Barbosa, Sem Peixe, Minas Gerais” foi executado, permitindo a estruturação da cozinha através da compra de equipamentos e utensílios necessários à regularização sanitária. Com esse financiamento também foi possível

investir na divulgação do projeto; na realização de uma “Oficina de Qualidade de Quitandas”, direcionada à “higienização e cuidados na preparação e acabamentos na confecção e formato”; e visitar outra cozinha comunitária da região, conforme relatório de monitoramento, no qual constam como beneficiárias diretas 15 mulheres.

A cozinha funciona como estrutura de apoio para produções individuais das associadas e para o atendimento de demandas que requerem a produção coletiva em maior escala, que são comercializadas com a rotulagem *Unidas pelos Sabores* (Imagem 1). Essas vendas coletivas são, todavia, uma renda complementar para essas mulheres, uma vez que é através das vendas individuais para o PAA e PNAE que elas obtêm a maior parte de seus recursos. Atualmente, além das parcerias que atuaram na base de sua formação, a associação conta com o apoio técnico do Centro de Tecnologia Alternativa da Zona da Mata (CTA), com trabalhos que envolvem as cadernetas agroecológicas (Imagem 2).

Imagem 1. Quitandas comercializadas com o rótulo *Unidas pelos Sabores*.



Fonte: Entrevistada 9.

Imagem 2. Mulheres associadas à cozinha comunitária.



Fonte: Entrevistada 9.

Uma das características da comunidade do Barbosa, apresentada pela Entrevistada 10 como facilitadora do processo de organização coletiva de seus membros, são os “fortes laços de parentesco e amizade entre seus moradores, típicos de comunidades rurais”. Tendo a capela como espaço de encontro onde se realizam festas comunitárias em homenagem a santos, festas juninas, jantares e casamentos, a Igreja Católica é uma importante instituição que permite a articulação sociocultural da comunidade.

2.3. Resultados e discussão

Nos movimentos da memória, que perpassa a vida cotidiana e que é evocada em experiências que conectam o presente ao passado, seja ele imaginado ou factual, determinados balizadores inscritos no que Berger e Luckmann (2004) denominam como acervo social de conhecimento são referências para o processo de representação que caracteriza a dinâmica de construção social da realidade. Nesse sentido, é sob a forma de narrativa no presente, mas

ancorada no pretérito, que se tem acesso empírico à recordação, quando se busca compreender um fenômeno social do ponto de vista memorial.

Lembrar é necessariamente um ato criativo, cujos conteúdos podem variar em termos de ancoragens histórica, social e culturalmente distintas sem perder, com isso, sua característica como processo de criação. No escopo deste estudo, são esses pontos de ancoragem que se procura identificar. Para isso, a apresentação dos resultados obtidos por meio das entrevistas se organiza a partir dos tópicos que estruturam as perguntas, buscando nas respostas os indicadores que permitem delinear núcleos de sentido.

2.3.1. Quitanda e quitandeira

Pelos relatos das entrevistadas sobre o que entendem por “quitanda” e por “quitandeira”, nota-se que, no meio rural, a denominação frequente para essas comidas é “merenda”, que embora designe a mesma classe de alimentos, carrega imbuída a função de “dar sustância” (ENTREVISTADA 4), ou seja, ser fonte de nutrição que sustenta o corpo para o esforço exigido pelo trabalho no campo. Isso não implica, contudo, em desconsiderar o papel dessas comidas na sociabilidade comunitária, destacada em estudos culinários precedentes (CHRISTO, 2006).

Uma das especificidades que se nota na demarcação do que são quitandas refere-se ao fato de que, por englobarem uma variedade de comidas que fazem parte do cotidiano, é possível diferenciá-las e reconhecê-las por meio de exemplos, levando-se em conta os ingredientes, os horários de consumo, os acompanhamentos, as origens, os modos de fazer. No entanto, não se visualiza nas entrevistas¹⁵ uma definição abstrata para esses pratos, donde se infere que se trata de uma categoria socialmente enraizada e imbuída de uma lógica do concreto, em aproximação às ponderações de Lévi-Strauss (2008a).

Pra mim quitanda é merenda, biscoito, têm vários nomes, né, que pode ser dado. E eu entendo que, exemplo aqui da nossa casa, a gente mora na zona rural, não tem acesso a comércio pra comprar biscoitos e as coisas, então é uma coisa tão normal, comum se fazer desde pequena, criança, que a merenda nossa é a gente mesmo que faz os biscoitos, as quitandas. Na verdade, quitanda agora de pouco, de uns anos pra cá que a gente vê falando mais de quitanda, né, que antes era merenda, né, da manhã, da tarde, de todas essas horas. Coisa que pra gente é tão comum, simples, normal, pras outras pessoas não é tão simples assim (ENTREVISTADA 1).

¹⁵ Nas transcrições optou-se pela manutenção das formas originais dos textos e áudios encaminhados pelas entrevistadas.

Quitandas eu entendo como pães, bolos, biscoitos, tipo rosquinha, tareco, bolachinha (ENTREVISTADA 2).

A quitanda pra mim é os biscoitos que eu fui acostumada a fazer todos os tipos e ver a minha mãe fazer, a minha avó fazer, todos os tipos de biscoitos. É rosca, pão de mandioca, pudim de mandioca, que muita gente fala pudim, outros falam “mulê”, biscoito de muito ovos ou papa-ovo, tanto faz, biscoito de polvilho azedo, era as quitanda que a minha mãe gostava muito de fazer, bolo de arroz, tem o bolo de arroz cozido, tem o bolo de fubá de arroz, e tudo é muito gostoso. É rosquinha, bolachinha de queijo, sequilho de coco, vários tipos de quitanda; têm umas coisas de fubá também que minha mãe fazia muito, chamava cobu (ENTREVISTADA 3).

Quitanda pra mim é merenda, porque assim, a gente é, desde de novo, né, a gente é acostumado a fazer nossas próprias merendas. Então a gente fala mais merenda do que quitanda, a gente faz biscoito, broa, rosca; tudo pra mim é quitanda, mas tudo pra mim também é merenda (ENTREVISTADA 4).

Quitanda é biscoito, broa, roscas, bolo (ENTREVISTADA 6).

Quitanda são aqueles produtos feitos em casa, tanto para fins lucrativos quanto para consumo próprio (ENTREVISTADA 8).

Na delimitação do que se opta por chamar de campo semântico da quitanda, verifica-se que a temporalidade do cotidiano e a ancoragem no passado familiar e nas fases da vida, como a infância, sugerem uma continuidade reprodutiva de base matrilinear. Nota-se, nisso, a evocação direta aos costumes em função no presente, pensando-se na constatação de Lévi-Strauss (2008b). Dessa forma, esse vínculo com as gerações de mulheres antecedentes, também evidente no âmbito da compreensão acerca do que é ser quitandeira, remete a uma memória habitada (ASSMANN, 2011) que dialoga com um quadro social de pertencimento, como se nota nas falas das entrevistadas, incluindo a *Imagem 3*.

Pra mim as quitadeiras são aquelas pessoas que fazem biscoitos, pães diversificados, tudo em sua própria residência, né. É a partir então de tradições, receitas passadas de gerações em gerações (ENTREVISTADA 2).

Ser quitandeira é vender, fazer a quitanda, em grandes quantidades e qualidades, pra poder a gente vender, pode vender em bares, pode vender em barraquinhas, vender em festas, em vários lugares, feiras, em vários lugares. (ENTREVISTADA 3).

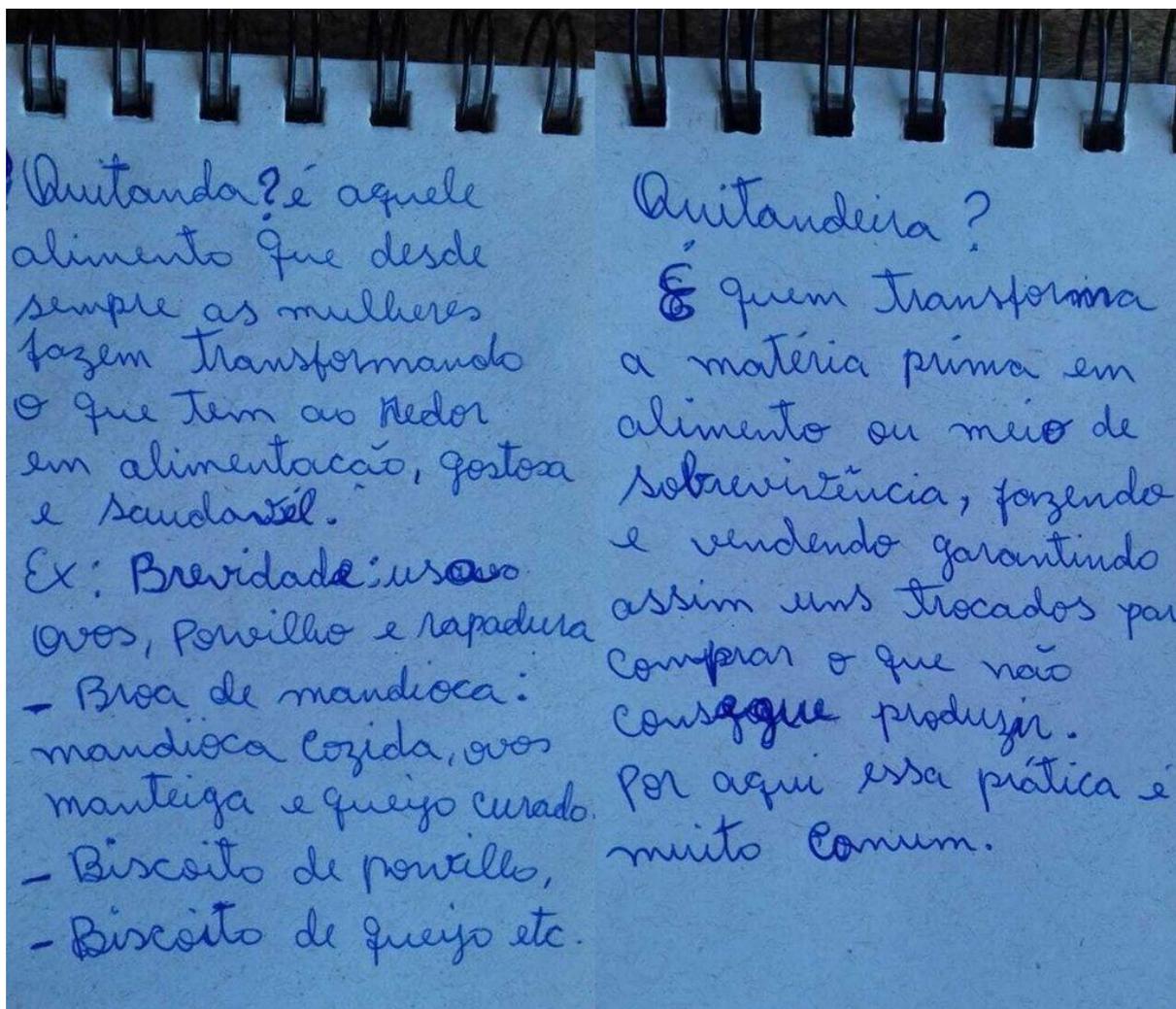
Ser quitandeira pra mim é fazer as coisas com amor, né, com carinho, amor. E fazer, mesmo quando vai vender, é fazer aquilo que eu consumo, o que é pra mim consumir, que eu gosto também de fazer quando vai vender. Então é fazer a coisa bem caprichada, coisas nutritivas, né, que não adianta só encher

a barriga, mas sim ter nutrição na quitanda, que pra mim também é considerado merenda (ENTREVISTADA 4).

No meu entendimento é algo que está no sangue, minhas tias, avós, minha mãe sempre faziam quitandas, na época não era para vender e sim para consumo da família, e é e era na minha família um momento de comunhão entre nós. Um tempo para se contar histórias e rever o passado da nossa família, tenho receitas de mais de 70 anos (ENTREVISTADA 7).

Quitandeiras são mulheres que produzem esses alimentos e que às vezes são pequenas empreendedoras em busca de algo novo e novas experiências (ENTREVISTADA 8).

Imagem 3. Respostas enviadas por uma das entrevistadas.



Fonte: Entrevistada 5.

Se a quitanda pode ser pensada como um núcleo de significação fundamentado na família, o processo de sua elaboração e o modo determinado pelo qual deve ser feito,

propriamente cultural como propõe Lévi-Strauss (2004) para a passagem do cru ao cozido, não é compreendido como fundante de uma categoria necessariamente profissional. Por esse direcionamento, observa-se que, embora haja um histórico recente de capacitação profissional para que o grupo possa atender às prerrogativas necessárias à comercialização de seus produtos, não se identifica uma representação consensual ou técnico-identitária do que é ser quitandeira.

Se por um lado “quitanda” é diretamente associado a “merenda”, por outro não há, pensando-se numa correlação lógica, a correspondência entre “quitandeira” e “merendeira”. No entanto, é possível reconhecer sua função na reprodução social, seja pela geração de renda ou pelo sentimento de conectar-se ao passado. Dessa forma, assim como a quitanda é apontada como termo recente para designação do que é “tão comum, simples, normal” (ENTREVISTADA 1) para o grupo, a denominação profissional da prática de produção a ela condicionada também o é. Trata-se de termos que, na busca memorial, são evocados sob a forma de relações de parentesco.

2.3.2. Tradição

No questionamento acerca da associação entre quitanda e tradição, o consenso de todas as entrevistadas sobre o caráter tradicional dessas comidas é justificado pela vinculação a um lugar, pela transmissão entre as gerações, por se constituir como um hábito da vida cotidiana e por permitir a conexão com o passado, gerando o sentimento de localização em uma relação espaço-tempo. Nota-se uma memória afetivamente carregada que se ancora nas avós, mães e tias, “sociotransmissoras” (CANDAU, 2005) e “guardiãs da memória” (GIDDENS, 2007) que aparecem como balizadoras do processo de recordação.

Acho que é tradicional, principalmente, não sei, né, eu toda vida morei principalmente na zona rural, não tenho acesso a comprar esses biscoito industrializado, então é tradição já do povo produzir seu próprio alimento e a quitanda é um dos alimentos que, acho que todo, quase todo mundo que mora na zona rural faz, então faz parte sim da tradição nossa. Eu acho, eu entendo assim, por tradição algo que passa de geração pra geração, sabe? Que tá muito tempo assim acontecendo, que já virou um hábito natural, um hábito, a tradição do lugar ou da família. [...] a merenda a gente toma, come no horário do café, do chá, do leite, e outra coisa também [...] São as comidas que o povo que morava aqui antigamente vem e quer comer, que faz lembrar do passado, sabe? Por questão afetiva, pelo cheiro, pelo gosto, que lembra ao que passou, que lembra o antigamente (ENTREVISTADA 1).

Quanto às quitandas serem tradicionais é porque elas estão sempre presentes em nossa vida, faz parte de nossa história, seja no café da manhã, no café da tarde, para servir para as visitas (ENTREVISTADA 2).

Tradicional pra mim é que lembra as origens, igual assim, muita coisa que minha mãe fazia era como a minha avó, a minha bisavó, que era, né, da família da minha mãe. Elas faziam essas coisas, faziam pra vender mesmo, a minha avó fazia. Na época que a minha mãe era criança não tinha bares como tem dia de hoje, não tinha padaria, então épocas de festa a minha avó abastecia todo esses comércios pequenos, é, barzinhos, cafés, né, que o povo ia pras festas religiosas e após as missas, os cultos, desciam até o centro cidade, nas praças, pra poder comprar as quitandas. E a minha avó que abastecia ali com vários tipos de quitanda, ela não tinha tempo nem de dormir à noite, dormia umas três, quatro horas só por noite. Enquanto a rosca crescia, ela tirava um cochilo. Ela usava tudo natural, até o fermento ela fazia em casa, só eu não sei explicar muito bem como fazia, mas um pouco assim eu lembro que a minha mãe contava, só que a minha mãe já usava de modo diferente, já com produtos químicos e comprados (ENTREVISTADA 3).

As quitandas são tradicionais porque a gente passa a receita de vó pra mãe, pra neta, então é uma tradição, é tradição do lugar, né, da família e do lugar também eu acho. Então pra mim as quitandas, as merendas são tradicionais, que são geralmente receitas que vai passando de geração pra geração, daí eu acho que é tradicional (ENTREVISTADA 4).

Porque são receitas ou modo de fazer que passa de geração pra geração. Por aqui isso é tradição, toda mãe ensina sua filha receitas herdadas de sua mãe ou sua avó. Entendo como comida tradicional aquela comida que a gente comia na casa da vó e que fazemos até hoje, seja um biscoito, um pudim, um arroz doce, pode até não ter receita anotada, mas quando vamos preparar, lembramos “minha mãe faz assim” ou “minha avó fazia assim”. É tradição e lembranças juntas com gosto de infância, gosto de família (ENTREVISTADA 5).

Porque muitas receitas são passadas de geração em geração (ENTREVISTADA 6).

Ela é tradicional pelo fato de passar de geração a geração. As quitandas que faço vêm de várias gerações da minha família (ENTREVISTADA 7).

Acho que isso vai muito da região, da família. Cada uma tem uma quitanda que é considerada única pra eles, que passa de geração em geração (ENTREVISTADA 8).

A noção de habitualidade (ENTREVISTADA 1) permite recuperar a argumentação de Ricoeur (2007), uma vez que o hábito não requer necessariamente o marcador histórico-temporal, visto que é próprio de um presente vivenciado, estabelecendo uma conexão com o cotidiano. Essa diferenciação, contudo, não interfere na identificação da memorização como os modos de aprendizagem de saberes, como aponta o autor, o que é de relevância na observação

da socialização das habilidades que caracterizam e estão incorporadas como hábitos às práticas culinárias. Essa memória corporificada e enraizada na vivência é o que Candau (2012) define como protomemória e, em termos coletivos, é a partir dela que se pode pensar na noção de tradição.

Como afirma Assmann (2011, p. 320), ao se referir aos locais das gerações, “o que dota determinados locais de uma força de memória especial é antes de tudo sua ligação fixa e duradoura com histórias de família” e, nesse sentido, pode-se inferir que as tradições geracionais que perpassam o campo semântico das quitandas promovem uma ideia de perenidade, uma mediação da ordem da temporalidade. Trata-se, assim, do que Giddens (2007) aponta como a partilha de sentimentos entre passado e presente que o conhecimento tradicional tem potência de assegurar em se tratando de compromissos morais da ordem da fraternidade social. Como descreve Freyre,

Há um gosto especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que também foi menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história, que tem passado, que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós (FREYRE, 2007, p. 73).

Lembrar de “antigamente” em seus aromas e gostos ou em modos de ser e estar que promovem a sensação de semelhança com os que precederam permite visualizar a família como dispositivo memorial significativo, tendo em vista a modelação que promove como quadro social de conformação da tradição. Se pensada do ponto de vista simbólico-afetivo, a família e o familiar possibilitam entrever, ainda, uma ordem espiritual subsumida na comensalidade, o que é evidenciado nas histórias narradas sobre as quitandas.

A família, portanto, do ponto de vista de uma categoria nativa que remete a relações interindividuais cujas referências são transmitidas ao longo das gerações, conforme proposto por Sarti (2004), apresenta-se como ordem simbólica que perpassa as narrativas memoriais, conferindo-lhes sentido e localizando-as histórica, social e culturalmente. Trata-se de um eixo referencial de ordenamento de sentidos e da própria ideia de pertencimento que é associada à tradição nos relatos das entrevistadas.

2.3.3. Lembranças

Considerando-se que o ato de lembrar está imbuído nos tópicos de discussão anteriores, as lembranças às quais remete esta categoria referem-se especificamente às narrativas das entrevistadas quando indagadas sobre suas recordações. Dessa forma, nota-se que as histórias seguem a tendência da ancoragem familiar anteriormente descrita, atentando-se para a infância, o que pode ser explicado a partir das considerações de Freyre (2007, p. 34), para quem, além das condições socioculturais, “as ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência” estão fortemente presentes no paladar. No âmbito da narrativização das lembranças, visualiza-se um cenário que destaca os utensílios, os modos de fazer e a relação com as dádivas descritas por Mauss (2003).

Já tava até imaginando assim, na hora que começou, sabe, e já pensando... Biscoito de polvilho da minha avó que a gente lembra que a gente ia na casa dela pra comer biscoito de polvilho, nossa, é uma delícia. Aquela rosquinha dela também, é coisa assim que lembra infância mesmo, sabe, na casa de vó? E eu lembro quando mãe fazia aqui em casa, tinha um forno de barro (Imagem 4), hoje não tem mais, mas tinha um forno assim de barro, quando fazia biscoito de polvilho, aqueles tabuleiro, que as pessoas mesmo fazia o tabuleiro e tirava aquele tabuleiro de biscoito quentinho do forno. Nó! Era uma delícia, dá até água na boca (ENTREVISTADA 1).

Têm tantas histórias, mas assim, desde que eu era pequenininha, as minhas avós sempre faziam quitandas, né? A minha avó materna, as lembranças, assim, a minha história com a quitanda sempre passa por ela, porque sempre que eu vou fazer alguma quitanda, alguma coisa assim, eu sempre lembro dela. Sempre no Natal, quando a gente chegava lá, tinha uma bacia daquele biscoito papa-ovo, só que aqui é conhecido por nós como biscoito de muito ovos e era feito no forno a lenha e tal. E ela sempre fazia questão de fazer pra gente, e os biscoitos, as quitandas, né, tudo que ela fazia era uma delícia, e ela sempre falava que um dia eu ia conseguir fazer igual e tal porque eu ficava elogiando, aí ela falava que eu ia conseguir. E na minha avó paterna também, na casa dela a família é numerosa, então sempre fazia o biscoito de polvilho [...]. Eu tenho uma verdadeira obsessão pra fazer as rosquinhas, tudo bonitinha, tudo redondinha sabe? Vira uma obsessão porque a minha avó, mesmo estando cega, ela conseguia, e eu não conseguia [...] Aí teve um dia que eu estava fazendo biscoito, tava lá enrolando rosquinha na casa dela e eu fui e chamei ela pra sentar na cozinha, e quando ela chegou na cozinha e viu que eu tava fazendo, ela foi, pegou minhas duas mãos e falou que a minha mão seria abençoada, e que eu continuasse fazendo as quitandas, e a minha paixão até então só aumentou [...]. Então toda minha paixão, tudo, vem através da minhas avós, que sempre deu força e ensinou, e a minha mãe também, né, dando um apoio, corrigindo e falando como que teria que fazer (ENTREVISTADA 2).

Eu me lembro assim, quando criança, quando mocinha nova, né, a minha mãe fazia os polvilhos em casa, fazia farinha de mandioca e tudo. Aí um biscoito que ela gostava muito de fazer, era biscoito papa-ovo, só que ela falava

biscoito de muito ovos. Aí ela, quando ela tava fazendo ele, ele era um dos primeiros assim que ela fazia. Ela assava a broa de fubá, que era feita só com fubá, sem trigo, era fubá de moínho. Em seguida, ela assava o biscoito de polvilho. Aí quando ele crescia, que ele cheirava lá no forno, ela abria um pouquinho a porta do forno, porque se abrir muito a porta, ele murcha todo e não dá mais certo. Aí ela abria só uma gretinha assim, pegava um e fechava a porta de novo. Aí a gente corria, “ah mãe, eu quero, eu quero”. Aí ela dividia aquele biscoito, que ela fazia eles todos em formato de um “S”, na folha de banana. Aí ela dividia aquele biscoito pra gente e falava assim: “agora, daqui a pouco, daqui a pouquinho, eu vou abrir um pouco a porta do forno e um pouquinho a chaminé do forno, pra ele secar bem sequinho, olha pro cêis vê como ele cresceu e tá bonito”. Aí a gente olhava assim da gretinha o biscoito lá dentro do forno, e eles ficava assim, “tuf, tuf”, só crescendo lá dentro do forno. A gente achava aquela coisa mais linda, a gente ficava apaixonado, eu não esqueço isso nunca. Era uma coisa que a minha avó materna gostava de fazer e que a minha mãe também gostava muito de fazer, e que hoje toda vez que eu penso assim nesse biscoito, eu penso muito na minha mãe que Deus levou tem tão pouco tempo (ENTREVISTADA 3).

As lembranças que eu tenho das quitandas é porque eu perdi minha mãe nova, né? Eu era nova e ela também. E aí, eu aprendi muito com minha vó materna e minha tia e madrinha materna, que eu moro perto. Aí eu tenho essas recordações delas me ensinando como fazer, as recordações e lembranças que eu tenho são essas, e pra mim foi, é muito é gratificante, né, ter, ter aprendido com elas, passar pra outras pessoas (ENTREVISTADA 4).

Quando eu era criança, minha família era pobre de conforto, mas rica de fartura, comida não faltava. Me lembro que na época de Natal minha mãe fazia doce de leite, biscoitinhos de queijo e rosca e uma parte era doada para os vizinhos que eram bem pobres. Só que minha mãe não tinha forno e assava esses biscoitos em caçarolas na trempe do fogão a lenha. Ela colocava uma tampa com brasas por cima para corar a parte de cima e ficava uma delícia. Hoje eu penso que quem dá aos pobres pra Deus empresta. Minha mãe conseguiu construir uma casa linda e com todo o conforto que ela e meu pai merece. E pra nós os cinco filhos fica o bom exemplo (ENTREVISTADA 5).

Lembro quando era pequena e minha vó sempre fazia bolo de laranja, broa de fubá suado. Minha bisavó fazia broinha na folha de bananeira e biscoito de polvilho, que na época eles mesmo produziam (ENTREVISTADA 6).

Tenho lembranças ótimas de quando juntava minhas tias, mãe, avó, e outros parentes na cozinha para fazerem quitandas, parecia um dia de festa. Havia muita alegria e até o meu pai ajudava na boca do forno, nosso forno era de barro (ENTREVISTADA 7).

Uma memória que tenho é da minha vó fazendo rosquinhas, que na verdade ficavam enormes, mas deliciosas e macias. Desde pequena aprendi a fazer quitandas, começando pela rosquinha, depois bolo e por aí vai. Gosto muito disso tudo, pra mim é maravilhoso trabalhar com quitandas (ENTREVISTADA 8).

Imagem 4. Forno de barro.



Fonte: Entrevistada 10.

No percurso dessas lembranças, observa-se a reverência aos legados, mitos e lealdades familiares descritos por Bacal (2013). Como pontua a autora a partir de estudos precedentes sobre a transmissão geracional, se por um lado há uma influência visível das relações familiares no ciclo de vida dos indivíduos, por outro há uma ancoragem invisível, da ordem simbólica, em que as experiências e crenças são compartilhadas. Os valores, os mitos que ancoram a memória familiar e os princípios morais que estabelecem as lealdades invisíveis, norteadas a partir de um imperativo implícito de reciprocidade, funcionam como orientações às futuras gerações. Nesse sentido, as práticas deixadas pelas avós, tias e mães são vivências empíricas dos exemplos familiares, que permitem conectar o presente aos legados do passado.

Ao lado da moralidade familiar e do bom exemplo deixado pelos antepassados, também se evidencia uma funcionalidade de conexão com o divino denotada pelas quitandas, o que presume e prevalência de uma racionalidade totêmica (LÉVI-STRAUSS, 2008a) nas memórias que são despertadas pelo tema. Essa mediação com o divino, que se processa na circularidade entre dar, receber e retribuir (MAUSS, 2003), pode ser vinculada ao questionamento de Giddens (2007, p. 59) sobre a possibilidade de se “viver num mundo em que nada é sagrado” ou em uma sociedade sem tradições.

A fartura, nesse sentido, aparece como construção simbólica diretamente decorrente da funcionalidade de sobrevivência pertinente à comida. Em oposição a uma estrutura capitalista de bens de consumo precificados, a fartura simboliza, sem numericamente quantificar, o compromisso moral da solidariedade como imperativo do divino. Nesse sentido, a responsabilidade de compartilhar a dádiva materializada na abundância de alimentos, como destaca a Entrevistada 5, é a garantia de reprodutibilidade da mesa farta, estabelecendo uma relação de crédito que é própria do circuito da dádiva (MAUSS, 2003).

De forma geral, a estrutura subjacente às memórias evocadas sobre as quitandas é fortemente perpassada pela inter-relação binária entre natureza e cultura (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2008a), ainda que se reconheça que se trata de “um determinado estado da relação entre a natureza e a cultura” definido no eixo espaço-tempo (LÉVI-STRAUSS, 2008a, p. 35). A matrilinearidade e a recorrência à oposição ao industrializado, presente em expressões como “a gente procura usar o que a gente produz” (ENTREVISTADA 4) e no compromisso de se vender apenas o que a própria fabricante consumiria permitem, do ponto de vista analítico, destacar que a memória partilhada no âmbito dos valores e crenças ou no imaginário de uma coletividade se fundamenta na aproximação, elaborada a partir de uma temporalidade específica, entre natureza e tradição, ainda que esta seja produto da cultura popular vivenciada.

2.4. Considerações finais

A investigação sobre as memórias de mulheres organizadas no projeto de cozinha comunitária *Unidas pelos Sabores* permitiu apreender que a família se constitui como núcleo estruturante fundamental na mobilização do passado para a configuração do campo semântico construído, no presente, no entorno das quitandas ou das merendas, denominação que tradicionalmente recebem essas comidas no meio rural. Dessa forma, o pressuposto de que determinados núcleos de sentido se constroem no entorno da materialidade culinária das quitandas confirma-se em relação ao grupo considerado.

Conclui-se que, a partir de suas características geracionais e funcionais em termos da reprodução social da comunidade, as quitandas representam uma tradição no meio rural e simbolizam a noção de fartura. Nesse sentido, o ser tradicional não se configura como um marco de diferenciação social reivindicado, mas está atrelado à experiência do cotidiano, é vivido, o que possibilita falar em uma tradição tradicional, se pensada etimologicamente.

As merendas demonstram, dessa forma, a permanência das tradições que se reproduzem não só como costumes, mas também pelos usos que dela são feitos e pelas necessidades que atendem no presente, sejam elas materiais ou simbólicas. Trata-se, portanto, de funções que os meios disponibilizados pela racionalidade científica e ocidental que sustenta o ideário da modernidade não têm como suprir em sua totalidade, o que permite questionar a suposta homogeneização dos hábitos alimentares que decorreria da globalização.

3. ARTIGO 2 - “Em Minas Gerais as quitandas são tradição nas mesas de cafés”: a atuação da EMATER-MG e as representações sociais dos extensionistas rurais sobre as quitandas

Resumo: O artigo tem como objetivo descrever as ações desenvolvidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG) em relação às quitandas e analisar as representações dos extensionistas rurais acerca das modificações e permanências culturais que balizam a produção dessas comidas. Para a coleta de dados, foram utilizados questionários *on-line* e pesquisa documental. Os resultados se subdividem nas etapas de descrição e análise com base na Teoria das Representações Sociais e apontam para o significado das quitandas como uma tradição ancorada na mineiridade e na ruralidade.

Palavras-chave: Extensão Rural. Alimentação. Representações Sociais.

“In Minas Gerais, *quitandas* are tradition at coffee time”: the work of EMATER-MG and the social representations of the rural extensionists about *quitandas*

Abstract: This paper aims to describe the actions developed by Technical Assistance and Rural Extension Company of Minas Gerais State (EMATER-MG) about *quitandas* and analyze the representations of rural extensionists about the changes and cultural permanencies that guide the production of this foods. For data collection, were used online questionnaires and documentary analysis. The results are organized in two stages: description and social representations analysis. They point to the meaning of *quitanda* as a tradition anchored in Minas Gerais symbolic ideal and in rurality.

Keywords: Rural Extension. Feeding. Social Representations.

3.1. Introdução

A ampliação da diversidade alimentar ocidental, mediada pela aplicação científica no âmbito do cultivo, da conservação e demais instâncias das cadeias produtivas, permitiu a difusão de uma ampla gama de alimentos para além das fronteiras locais, desconectando de forma progressiva o “alimento moderno” de seu “enraizamento geográfico”, notadamente no que se refere ao consumo (POULAIN, 2004, p. 29). Nesse sentido, se por um lado é possível pensar na mundialização acelerada pela industrialização como impulsionadora de uma suposta homogeneização dos hábitos alimentares, a exemplo das franquias multinacionais de alimentos, por outro tem-se nas particularidades culinárias tradicionais um contraponto que permite

questionar essa tendência, evidenciando a demarcação de resistências identitárias, como destaca Poulain (2004).

No contexto contemporâneo, pode-se observar a diferenciação pelo consumo alimentar em movimentos que se posicionam de forma contrária à massificação operacionalizada pela produção industrial, incorporando pautas como bem-estar animal, cultivo sem agrotóxicos, produção oriunda da agricultura familiar e outras identificações que se legitimam a partir da origem dos alimentos. Assim, dietas veganas e vegetarianas, bem como designações *fitness* e *gourmet*, as quais se ancoram em valores estéticos e de saúde (ABONIZIO, COSTA e ARRUDA, 2016), demonstram, no âmbito das sociedades capitalistas, que o “consumo serve para pensar” e constitui, em certa medida, uma forma de exercício da cidadania (CANCLINI, 2008, p. 35).

Como assinala Menasche (2018, p. 133), o “lugar dos alimentos locais, artesanais e tradicionais” e as referências à “ruralidade, naturalidade e saudabilidade” se apresentam como tendências para o estudo da alimentação contemporânea. Para a autora, os laços de confiança que se estabelecem entre os produtores e consumidores de alimentos tradicionais são fundamentais na validação da qualidade, o que retoma a preocupação com a origem. A necessidade de referências, como aponta Contreras (2005), emerge, portanto, como uma demanda do consumidor, o que se verifica na importância de certificações de procedência. Nesse cenário de pertencimento, reforça-se a dimensão identitária da alimentação.

Para Montanari (2010), a comida pode ser classificada como instrumento de comunicação identitário e como cultura no que concerne a suas especificações quanto à produção, preparo e consumo. Reconhece-se, nesse caso, uma aproximação com a identificação de uma semântica da cozinha, nos termos de Lévi-Strauss (2006), e com o reconhecimento da comida como sistema de comunicação estruturado em técnicas, hábitos e substâncias, segundo Barthes (2013). Dessa forma, como ponderam Contreras e Gracia (2011, p. 129), na medida em que diferentes sistemas alimentares correspondem a também diferentes sistemas culturais, “a cultura atua estabelecendo regularidade e especificidade”.

Com base na relação entre cultura, comida e cozinha, sendo a última uma categoria referente a um conjunto de ingredientes, práticas, processos, representações e valores, as múltiplas “cozinhas”, em suas delimitações locais, étnicas, regionais e nacionais, constituem-se como formas identitárias contrapostas a um modelo de pretensão homogeneizadora e também como marcas de distinção no contato entre grupos, seja de natureza conflituosa ou não (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Dessa forma, a cozinha é construída a partir de um arcabouço

de referências que são transmitidas geracionalmente em uma dada sociedade, apresentando, conforme Contreras e Gracia (2011), uma tendência conservadora, no sentido de possuir, em seu fundamento, elementos de resistência diante de processos favoráveis à promoção de transformações, a exemplo de migrações, colonização, industrialização e urbanização. Por esse direcionamento, os autores afirmam que “um grande número de aspectos específicos acaba, ao longo dos séculos, por produzir uma cozinha original” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 139).

A configuração de uma cozinha regional, à qual se associa uma culinária tradicional é, nesse sentido, resultante de um processo de elaboração sociocultural e histórico (ABDALA, 2018). Em relação ao estado de Minas Gerais, Abdala (2007; 2018) ressalta que a cozinha mineira, reconhecida por seus pratos típicos e pela demarcação de uma sociabilidade vinculada à hospitalidade e ao imperativo de servir bem as visitas, é produto também de uma iniciativa política de seleção de determinadas tradições culinárias com o objetivo de reforçar, no decorrer do tempo, a imagem de fartura e receptividade do mineiro.

Partindo da periodização histórica de Minas Gerais proposta por Arruda (1999) para o estudo da mineiridade, Abdala (2007) retoma que, à escassez de alimentos no período de apogeu da mineração, decorrente das limitações impostas pela metrópole visando à destinação exclusiva da região para a produção de minério, seguiu-se a decadência minerária e conseqüente sobreposição da agricultura como atividade econômica principal. Denominado como período de ruralização, o intervalo de tempo delimitado entre o final do século XVIII e início do século XX caracterizou-se pela centralidade das fazendas como núcleos econômicos e pela pluralidade de produção de gêneros alimentícios, antes restritos aos cultivos em quintais (ARRUDA, 1999; ABDALA, 2007).

A esse contexto de relativa “fartura”, quando comparado ao período da mineração, remete a tradição culinária das quitandas, visto que em seu preparo “aproveitavam-se os *excedentes* e não as *sobras*, caracteristicamente utilizadas nos períodos difíceis da povoação das Minas” (ABDALA, 2007, p. 100)¹⁶. Servidas habitualmente nos lanches da tarde, as quitandas se conservam como representativas do cardápio típico mineiro, ainda que o contexto de industrialização econômica do século XX, conforme categorização de Arruda (1999), tenha

¹⁶ Conforme Abdala (2007), ainda que bolos, doces e outros gêneros semelhantes sejam apresentados na literatura histórica sobre a alimentação brasileira, o consumo das quitandas em Minas Gerais não é referenciado em trabalhos consultados sobre séculos anteriores ao XIX. Considera-se, nesse caso, as quitandas como categoria que designa uma classe específica de comidas, tendo em vista que a venda de alimentos em tabuleiros e o ofício de quitandeira são evidentes em períodos anteriores.

reconfigurado o cotidiano, as relações de trabalho e a vida social que originalmente favoreceram a elaboração e consumo desses pratos (ABDALA, 2007).

Com base no exposto, este artigo se direciona à relação entre a tradição alimentar das quitandas e a intervenção pública mediada pelos serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), tendo como objeto empírico a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG). O objetivo é descrever as ações desenvolvidas pela extensão rural em relação às quitandas em Minas Gerais e analisar as representações dos extensionistas rurais que atuam no âmbito das políticas públicas de ATER direcionadas às quitandas acerca da caracterização dessas comidas, modificações e permanências culturais que balizam sua produção. Considera-se, para tanto, a capilaridade institucional e o histórico de atuação da EMATER-MG no meio rural de Minas Gerais, o que se conjuga à esfera de pertencimento à qual é tributada a culinária típica regional.

Demarcados a partir da implantação do Programa Piloto nos municípios de Santa Rita do Passa Quatro e São José do Rio Pardo, no estado de São Paulo, e da criação da Associação de Crédito e Assistência Rural (ACAR), no estado de Minas Gerais, posteriormente designada EMATER-MG, os serviços de assistência técnica e extensão rural foram oficialmente institucionalizados no Brasil em 1948. Em sua fase inicial, os trabalhos da ATER se norteavam, de um lado, pela oferta de assistência técnica e crédito supervisionado para os pequenos agricultores (FONSECA, 1985); de outro, pela inserção de normas de higiene, habitação e alimentação no espaço doméstico (PINHEIRO, 2017).

Focado no núcleo familiar rural, o projeto de extensão rural brasileiro foi formulado em termos de uma difusão de conhecimentos técnicos visando à modernização (FONSECA, 1985, p. 39). No contexto inicial da oferta dos serviços de ATER, a intervenção na área social se direcionou, no que se refere à alimentação, a ações com implantação e cuidados com hortas e pomares; criação de pequenos animais; técnicas de conservação, armazenagem e fabricação; e introdução de novos utensílios de cozinha (PINHEIRO, 2017).

Nos anos subsequentes à institucionalização da ACAR, o modelo foi estendido para outros estados brasileiros, sendo marcos históricos para a extensão rural a criação da Associação Brasileira de Crédito e Assistência Rural (ABCAR), em 1956; do Sistema Nacional de Crédito Rural, em 1965; da Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural, em 1974 (extinta em 1990); do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), em 1996; da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural

(PNATER), em 2003; e a Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (ANATER), em 2014.

Em Minas Gerais, a ACAR passou a ser denominada, a partir de 1975, como Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), vinculada, atualmente, à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA), e caracterizada como “empresa pública de direito privado” (EMATER, 2019a, p. 25). Dos 853 municípios mineiros, a EMATER-MG possui convênio com 798, com ações que beneficiaram, no ano de 2020, aproximadamente 314 mil agricultores e pouco mais de 1800 organizações, conforme dados disponibilizados em seu *Relatório de Administração 2020*. Como missão, a empresa se propõe a “promover o desenvolvimento sustentável, por meio de assistência técnica e extensão rural, assegurando a melhoria de qualidade de vida da sociedade mineira” (EMATER, 2019a, p. 27).

A empresa tem sua atuação alinhada com o Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado (PMDI), orientando-se a partir das seguintes agendas estratégicas: bovinocultura; cafeicultura; culturas (exceto café); hortaliças e frutas; criações (exceto bovinocultura); comercialização e gestão; inclusão produtiva; juventude rural; meio ambiente e agricultura sustentável; extensão pela comunicação (EMATER, 2020). No âmbito das políticas públicas direcionadas ao setor agropecuário, a EMATER-MG opera na execução de políticas das instâncias federal, estadual e em parceria com os governos municipais.

Considerando o objetivo deste trabalho, destaca-se, na agenda estratégica da EMATER-MG, as ações de comercialização e gestão, em que se inclui a agroindústria. Nesse setor, é objetivo da empresa auxiliar os agricultores familiares no acesso a mercados institucionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); na formalização e gestão de empreendimentos, sejam eles individuais ou coletivos; na qualificação e boas práticas de produção e de fabricação; no fortalecimento do cooperativismo; na profissionalização, com oferta de oficinas de natureza diversa; na agregação de valor aos produtos; na rotulagem de alimentos; e na destinação adequada de resíduos agroindustriais (EMATER, 2019a).

Dentro de seu escopo de atuação, a EMATER-MG registrou, para o ano de 2020, o atendimento a mais de 90 mil agricultores na área de comercialização e gestão, em que se incluem como pontos de atuação a organização social (associações e cooperativas); as políticas públicas de comercialização; as feiras livres; os queijos artesanais; o artesanato; o turismo rural; e a agroindústria de alimentos (EMATER, 2020). No que compete à agroindústria de produtos

de origem animal e vegetal, 290 receberam assistência da empresa em 2019, com “elaboração e adequação de projetos, elaboração de memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e implantação de boas práticas de fabricação” (EMATER, 2019b). Além disso, foram desenvolvidos 250 rótulos e executadas 34 capacitações relacionadas a boas práticas, que se incluem ao lado de outras atividades que a empresa executa em consonância com as possibilidades de atuação na área, atendendo às vigências de seu estatuto (EMATER, 2019a; 2019b)¹⁷. Em 2020, as ações para as agroindústrias de alimentos foram direcionadas a cerca de 5 mil agricultores (EMATER, 2020).

Tendo em vista a abrangência histórica e territorial da EMATER-MG, bem como suas ações vinculadas à alimentação, depreende-se que a empresa se caracteriza como objeto empírico de relevância para o objetivo de pesquisa proposto. Como a atuação da extensão rural tangencia a produção agropecuária, os processos de beneficiamento e agregação de valor, bem como a comercialização de alimentos, com foco na agricultura familiar, envolvendo ainda a dimensão social desse circuito, acrescenta-se que a experiência empírica dos extensionistas rurais constitui-se como arcabouço significativo para o estudo das representações sociais acerca das quitandas, uma vez que tais representações se processam na interligação entre os saberes culinários tradicionais e o conhecimento técnico-científico.

Para o estudo dessas representações, que compõem uma das etapas empreendidas na análise dos dados, leva-se em conta que na vida social representações sociais conjugadas aos alimentos também são consumidas, dado o caráter simbólico da alimentação (GIARD, 2008). Nesse sentido, com base na demarcação teórica de Moscovici (2012), compreende-se que as representações sociais se caracterizam como fenômenos que designam formas de conhecimento que se constituem e circulam socialmente. Ancoradas em um acervo sociocultural de referência, as representações sociais enquadram e categorizam objetos de natureza múltipla, convencionalizando e prescrevendo a realidade apreendida pelos sujeitos (MOSCOVICI, 2015). No espaço da vida cotidiana, tais representações são reforçadas e reatualizadas.

De acordo com Moscovici (2015) e Jodelet (2001), as representações sociais pertencem a universos simbólicos particulares, que comportam versões de realidade socialmente construídas e partilhadas, expressando “aqueles (indivíduos ou grupos) que as forjam e dão uma definição específica ao objeto por elas representado” (JODELET, 2001, p. 21). Além da mobilidade e circularidade inerentes às representações, esses fenômenos se

¹⁷ Os dados numéricos se referem ao levantamento da unidade central, não representando a totalidade das ações da empresa nesse âmbito, cuja estimativa é maior.

caracterizam por apresentarem uma dimensão icônica e outra simbólica, referente à inter-relação entre imagem e significação (MOSCOVICI, 2015). Essas dimensões vinculam-se à ancoragem e à objetivação, processos geradores de representações. A ancoragem recupera a circunscrição classificatória do objeto representado no universo simbólico de referência, categorizando-o pela generalização ou particularização e nomeando-o; a objetivação traduz o objeto ancorado em uma determinada realidade. Acionando a memória social do ponto de vista de sua configuração interna, a ancoragem se conecta à objetivação, que age na reprodução dos conceitos e imagens ancorados em direção à externalização da memória (MOSCOVICI, 2015). Por essa descrição, assume-se que o estudo das quitandas tem nas representações uma possibilidade de efetivação teórico-metodológica em consonância com o objetivo visado.

3.2. Procedimentos metodológicos

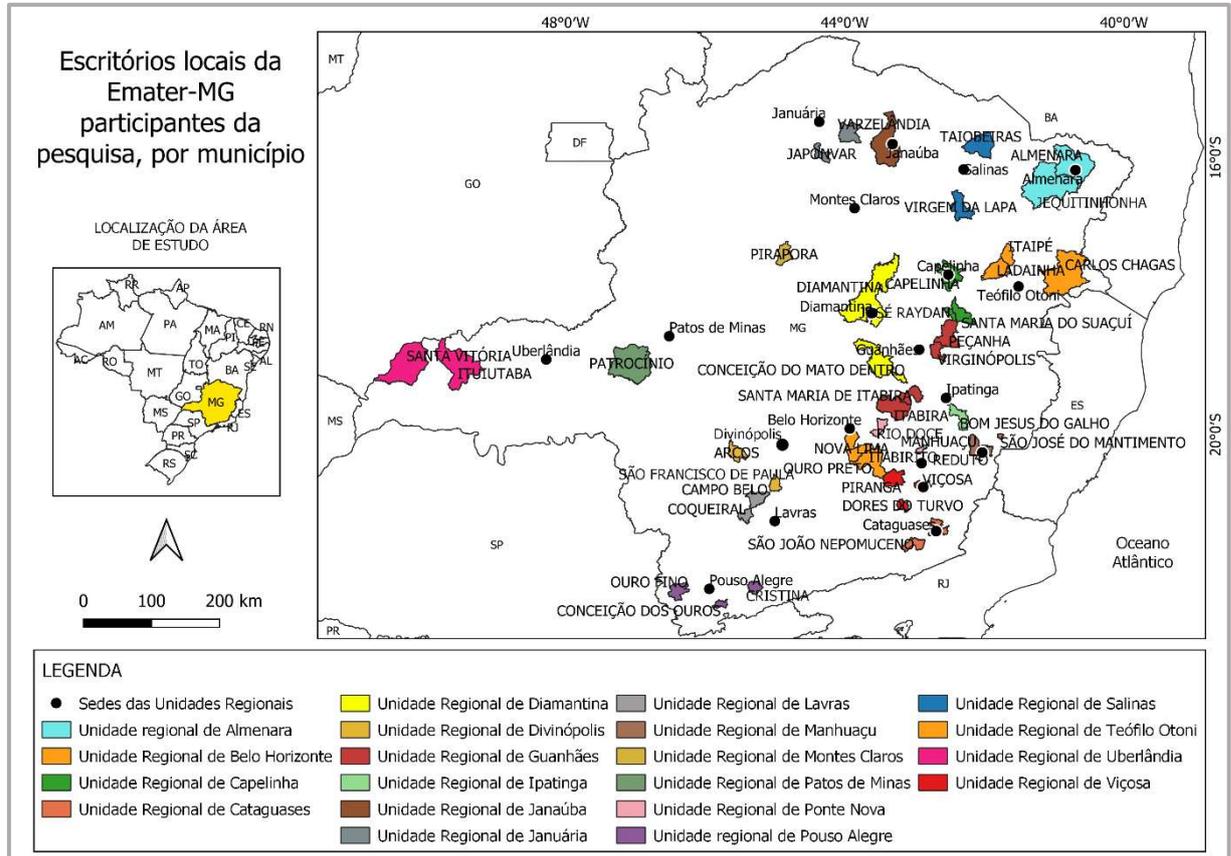
Para a realização desta investigação, além do levantamento bibliográfico, foram utilizados, para a coleta de dados, questionários *on-line* e pesquisa documental. O questionário, denominado “Atividades relacionadas às quitandas desenvolvidas pelas unidades regionais e escritórios locais da EMATER-MG”, foi analisado pela Coordenação Técnica de Agroindústria da EMATER-MG, que elaborou uma seleção com 54 escritórios locais, distribuídos em 22 das 32 unidades regionais da empresa, considerados aptos a responderem às questões elencadas, tendo em vista o perfil econômico desses municípios, em conformidade com as possibilidades de atuação da extensão rural.

Após a indicação dos escritórios locais, foi realizada uma reunião, pela plataforma *Google Meet*, entre as coordenadoras das unidades regionais e as proponentes da pesquisa, com mediação da Coordenação Técnica de Agroindústria, a fim de que eventuais dúvidas acerca do questionário fossem esclarecidas. Disponibilizado via *Google Forms*, o questionário foi encaminhado aos e-mails institucionais elencados na lista de municípios selecionados, sendo composto de duas partes: uma, com foco institucional e descritivo, referente às ações e agenda de comercialização e gestão no escritório de atuação, e outra, de caráter pessoal e opinativo, relacionada às opiniões e percepções dos extensionistas rurais.

No prazo combinado e encaminhado aos e-mails institucionais para o encerramento da coleta de dados, foram obtidas 44 respostas positivas, dentre os escritórios locais delimitados, à seguinte questão: “A unidade ou escritório desenvolve algum trabalho relacionado à produção e/ou comercialização de alimentos caseiros como bolos, pães, biscoitos e demais variações que

se enquadram na categoria popularmente conhecida como ‘quitanda?’” Com base nessas respostas, o *corpus* compõe-se de 44 questionários distribuídos em 20 unidades regionais (Figura 4).

Figura 4. Escritórios locais participantes da pesquisa.



Fonte: elaborado por Fernanda Machado Ferreira, 2020.

Para a avaliação dos dados obtidos por meio dos questionários, optou-se pelo ordenamento dos resultados em duas etapas: (1) descrição, baseada em dados quantitativos e qualitativos que buscam traçar um panorama de atuação da extensão rural a partir dos escritórios participantes; (2) análise das representações, estruturada a partir de perguntas opinativas, referentes à compreensão dos extensionistas sobre as quitandas, sua vinculação com a tradição e os processos de transmissão e de transformação observados em relação à fabricação desses pratos. Nesta etapa, a análise de conteúdo (BARDIN, 1977) foi utilizada como recurso metodológico para a sistematização dos temas recorrentes nas respostas analisadas, a fim de viabilizar, em conjunção com a teoria, o estudo das representações sociais identificadas nos conteúdos analisados.

A análise de conteúdo se pauta na codificação e na categorização. No primeiro, identificam-se aproximações temáticas e repetições, determinando núcleos de sentido; no segundo, classificam-se e ordenam-se os temas codificados (BARDIN, 1977). Trata-se de um procedimento validado para a identificação de representações sociais, conforme estudos precursores nesse campo teórico (HENRY; MOSCOVICI, 1968; MOSCOVICI, 2012). Supõe-se, com isso, que determinados núcleos se estruturam no contexto das representações sociais acerca das quitandas. Na organização da análise das representações, os questionários foram identificados pelo substantivo “extensionista”, gramaticalmente classificado como comum de dois gêneros, seguido por atribuição numérica, a fim de preservar a identidade dos respondentes. Nas transcrições foi mantida a forma escrita dos participantes da pesquisa.

3.3. Resultados e discussão

3.3.1. Descrição

Com base nos 44 questionários respondidos por extensionistas de escritórios locais da EMATER-MG que atuam com atividades de quitandas, o perfil da amostra compõe-se de participantes com idade entre 37 e 69 anos, sendo a idade média equivalente a 51 anos. Quanto ao gênero, 37 se identificaram como mulheres e 7 como homens. Em relação ao tempo de trabalho na empresa, o mínimo registrado foi de 11 anos e o máximo de 26 anos, correspondendo a uma média de 23 anos. Na *Tabela 1*, apresentam-se os dados referentes ao nível máximo de escolaridade declarado e ao cargo ocupado.

Tabela 1. Formação e atuação dos extensionistas rurais.

Escolaridade / N° de respostas	
Ensino Médio Integrado a Curso Técnico	3
Graduação	5
Pós-graduação <i>Lato Sensu</i> ou MBA	31
Mestrado	5
Cargo / N° de respostas	
Extensionista de Bem Estar Social	34
Extensionista Agropecuário	8
Coordenador(a) Técnico(a)	1
Técnico(a) Local	1

Fonte: dados obtidos nos questionários, 2020.

Em relação à formação dos participantes, os cursos técnicos informados contemplam as áreas de Agropecuária, Alimentação, Contabilidade, Economia Doméstica, Magistério e Nutrição. Para a graduação, foram identificados os cursos de Agronomia, Economia Doméstica, Engenharia Ambiental, Medicina Veterinária, Nutrição, Pedagogia, Serviço Social e Sociologia. Quanto à pós-graduação *lato sensu*, as áreas de especialização elencadas foram Agroecologia; Biotecnologia e Qualidade de Alimentos; Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e em Agroindústria de Alimentos; Docência no Ensino Superior; Educação Ambiental; Extensão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável; Extensão Rural e Desenvolvimento Sustentável; Geoprocessamento; Gestão de Pessoas; Gestão de Políticas Públicas em Gênero e Raça; Gestão de Programas de Reforma Agrária e Assentamento; Meio Ambiente; Metodologia; Nutrição Humana; Obesidade e Emagrecimento; Processamento Artesanal de Alimentos; Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado; Psicopedagogia; Tecnologia e Qualidade de Alimentos Vegetais. Por fim, foram listados cursos de Mestrado em Agricultura Orgânica, Comunicação Social, Extensão Rural e Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos.

No âmbito das atividades desenvolvidas pelos escritórios locais consultados na pesquisa e que incluem as quitandas, foram enumeradas formalização de agroindústrias familiares; apoio à comercialização e inserção nos mercados; cursos de capacitação; habilitação sanitária; apoio à organização de feiras e festivais; projetos junto a governos municipais; assistência a empreendimentos coletivos; orientações sobre a implantação de unidade de processamento, legislação de alimentação, rotulagem e embalagem; cálculo nutricional; e precificação.

No que compete às ações promovidas pelos escritórios locais com o objetivo de transmissão do saber culinário, os participantes apontaram as visitas técnicas, a valorização dos ingredientes locais, o incentivo à participação dos jovens, a divulgação e a promoção de intercâmbio entre famílias e a testagem de receitas como atividades principais. Com base nesses tópicos, nota-se que a localidade é um marcador destacado quando se trata de pensar na reprodutibilidade das práticas culinárias que se sedimentam no entorno das quitandas, associando-se à ideia de regionalidade como identificação (ABDALA, 2018; CONTRERAS; GRACIA, 2011). Além disso, evidencia-se, por meio de ações desenvolvidas junto à juventude, o caráter geracional inerente à transmissão do saber.

Na perspectiva de todos os extensionistas que responderam ao questionário, é importante o desenvolvimento de atividades de assistência técnica e extensão rural direcionadas ao segmento das quitandas e há um potencial público consumidor que justifica o investimento nessas ações. Para a identificação do perfil desses consumidores¹⁸, foi proposta uma escala de estratificação etária e por gênero com as seguintes categorias possíveis de serem assinaladas: “Crianças”, “Mulheres jovens”, “Mulheres adultas”, “Mulheres idosas”, “Homens jovens”, “Homens adultos”, “Homens idosos”. Todas as alternativas foram selecionadas por, no mínimo, 90% dos respondentes, indicando que, na percepção dos profissionais que estão em contato direto com produtores e consumidores desses alimentos, não se trata de um consumo segmentado dentro da estratificação apresentada.

As mesmas categorias, com exceção de “Crianças”, foram elencadas para a projeção do público a ser beneficiado com ações de ATER voltadas especificamente às quitandas. Nesse caso, em percentuais aproximados, cerca de 98% indicaram mulheres jovens e adultas; 68%, mulheres idosas; 52%, homens jovens; 43%, homens adultos; e 20%, homens idosos. Os resultados demonstram, dessa forma, a preponderância das mulheres rurais como público prioritário dessas políticas públicas de ATER, o que pode ser justificado pelo recorte de gênero, tradicionalmente presente na cozinha mineira (ABDALA, 2007), e também pela dinâmica do trabalho da mulher na agricultura familiar, pautada na subdivisão entre o doméstico e o produtivo (PAULILO, 2006).

Quando questionados acerca do público favorecido pelas atividades que desenvolvem, sem categorização prévia, os extensionistas enumeraram agricultores e agricultoras familiares; escolas municipais e estaduais; famílias em situação de vulnerabilidade social; mulheres rurais; populações tradicionais; populações locais; jovens; e feirantes. Em complemento, o *Quadro 2* apresenta os benefícios que os participantes consideram que o incentivo aos serviços de ATER com foco nas quitandas podem promover na atuação junto à população rural.

Quadro 2. Benefícios relacionados à ATER com direcionamento às quitandas.

BENEFÍCIOS ECONÔMICO- PRODUTIVOS	BENEFÍCIOS SOCIOCULTURAIS
Aumento da produção de ingredientes locais e diversificação da produção	Incentivo à permanência dos jovens no campo Inclusão social
Estímulo ao turismo rural	Melhoria da alimentação e saúde
Geração de renda	Melhoria da inter-relação e do convívio social entre os moradores

¹⁸ Trata-se, nesse caso, do consumo alimentar doméstico/familiar.

Melhoria da arrecadação municipal	Preservação da tradição culinária familiar
Redução da vulnerabilidade em crises e pandemias	Resgate e preservação das receitas das comunidades rurais
Redução do desemprego	Valorização da cultura local
Segurança alimentar	Valorização do trabalho da mulher rural (autoestima, empoderamento e autonomia)

Fonte: dados obtidos nos questionários, 2020.

É possível inferir, com base no *Quadro 2*, que as instâncias econômicas, produtivas, sociais e culturais, em conjunção com o escopo de atuação da EMATER (2019a), estão vinculadas a uma agenda orientada para as particularidades locais, em sincronia com as tendências apontadas para o campo de estudo da alimentação (MENASCHE, 2018). As dificuldades referentes à comercialização, no entanto, são mencionadas como um entrave pelos extensionistas. Por essa direção, dentre as opções listadas como meios/locais prováveis para a comercialização de quitandas, em percentuais aproximados e ordem crescente, as seguintes categorias foram assinaladas: “Feiras” (95%); “Mercados” (91%)¹⁹; “Compra direta com o(a) produtor(a) no local de produção/vizinhança” (89%); “Estabelecimentos de produtos Artesanais” (68%); “Via internet” (75%); “Comércio de Rua” (61%); “Cooperativas e Associações” (48%).

De forma geral, pela abordagem descritiva dos questionários, depreende-se que, ao abrangerem instâncias variadas e um público diverso no conjunto da população rural, as ações de extensão rural mostram a representatividade que as quitandas podem assumir no contexto local, em contraste com a massificação da produção e consumo de alimentos. Nesse sentido, entende-se que, diante das normatizações necessárias à produção visando à comercialização desses alimentos, os serviços públicos de ATER se localizam na interface entre os saberes tradicionais e os conhecimentos científicos, o que se notabiliza, especialmente, no escopo dos cursos de formação e na inclusão dos alimentos artesanais e da agroindústria familiar como agenda de ação institucional.

3.3.2. Análise das representações

Nesta etapa analítica, procura-se compreender as representações sociais que se constroem em relação às quitandas a partir do ponto de vista dos extensionistas rurais da

¹⁹ Cabe observar, nessa categoria, a relevância dos mercados institucionais.

EMATER-MG. Os resultados se baseiam nas respostas a questões voltadas à delimitação e à diferenciação das quitandas quando comparadas a outras comidas; à vinculação com a tradição; e às modificações, quando presentes, na fabricação desses alimentos na contemporaneidade. Estruturalmente, a análise subdivide-se em três categorias, ordenadas a partir dos eixos temáticos relacionados ao objetivo proposto: “Quitandas”; “Tradição” e “Transformações”. A partir dos conteúdos elencados nas questões referentes a tal estruturação temática, desenvolve-se a análise das representações, tendo em vista que “a noção de tema indica que a possibilidade efetiva de sentido vai sempre além daquilo que foi concretizado pelos indivíduos, ou realizado pelas instituições” (MOSCOVICI; VIGNAUX, 2015).

3.3.2.1. Quitandas

O termo *kitanda* refere-se, em sua origem africana, ao tabuleiro de venda livre de alimentos (SENRA; SENRA, 2019). Na cozinha mineira, em que passou a designar uma classe de comidas que Frieiro (1982) define como “pastelaria caseira”, inclui-se uma ampla gama de pratos que representam essa categoria, comumente utilizados para defini-la ou como seus sinônimos: broas, bolos, biscoitos, bolachas, roscas, sequilhos e rosquinhas. Ao encontro disso, nas respostas analisadas verifica-se essa equivalência metonímica entre o exemplo concreto e a classe na qual se inclui, bem como a regionalidade e os condicionantes que atuam na identificação de uma quitanda, como os ingredientes, os processos de fabricação e a temporalidade do consumo.

Quitanda, além de ser um estabelecimento onde se vendem alimentos não processados, para nós, mineiros, considero uma mistura de ingredientes que se transformam em bolos, biscoitos, pães, broas, doces, ou qualquer outro produto que seja feito com a maioria dos ingredientes frescos, vindo prioritariamente dos quintais (EXTENSIONISTA 8).

Em MG as quitandas são todas as broas, bolos, rosquinhas, pães e roscas, feitos em casa. Já na tradição portuguesa as quitandas são mercearias onde se comercializam todos os tipos de verduras, frutas e demais produtos vindos da produção caseira (EXTENSIONISTA 9).

Para nós mineiros quitandas quer dizer iguarias de nossa cozinha, mas em alguns lugares quer dizer local onde se comercializa produtos. Como boa mineira, quitandas são nossos doces e quitutes de nossa cozinha (EXTENSIONISTA 12).

A palavra quitanda tem alguns significados, como pequeno estabelecimento onde se comercializa frutas, verduras, ovos e outros produtos afins. Aqui a

palavra quitanda é um conjunto de produtos doces ou salgados derivados de farinhas e farináceos, produzidos em unidades familiares ou coletivas de forma artesanal, como biscoitos, bolos, pães, broas, sequilhos, etc. Essas quitandas, na maioria das vezes, são elaboradas dos derivados da mandioca (polvilho e fécula), milho (fubá, farinha de milho, amido, fubá de canjica, etc), trigo (farinha de trigo) (EXTENSIONISTA 35).

Para nós mineiros: produtos feitos em casa (artesanais) normalmente à base de farinhas. Para o restante do Brasil: tabuleiro para colocar a produção para comercialização em vendas e feiras (EXTENSIONISTA 44).

Como demarcadora da cozinha típica, a mineiridade é reincidente nas respostas consideradas, sendo ponto de ancoragem para as representações das quitandas como símbolo local, ainda que se trate de um termo polissêmico no contexto brasileiro. Leva-se em conta que a mineiridade é uma construção simbólica que perpassa o imaginário social em torno do estado, expressando “uma visão que se construiu a partir da realidade de Minas e das práticas sociais”, mobilizada na vida política e cultural mineira (ARRUDA, 1999, p. 198). No caso da cozinha, Abdala (2007, p. 164) destaca que os discursos oficiais das décadas de 1970 e 1980 buscaram promover uma política cultural na qual sua imagem “foi investida de resgatar uma identidade da gente de Minas”. Como é próprio das representações serem formadas a partir de processos de ancoragem e objetivação (MOSCOVICI, 2012), nota-se que a mineiridade, na proporção em que referencia uma identidade culinária, tem na concretude dessa mesma culinária um vetor de reprodutibilidade.

Outro recurso de delimitação das quitandas é a utilização de termos de valoração positiva como qualificações que as representam, visíveis, por exemplo, em respostas que as enquadram como “delícias artesanais” (EXTENSIONISTA 6), “iguarias tradicionais” (EXTENSIONISTA 23) e “produtos culinários típicos” (EXTENSIONISTA 34). O artesanal ou caseiro e o tradicional, a ser aprofundado em um tópico específico, constituem, por essa direção, demarcadores recorrentes nas categorizações subsequentes de quitanda.

Tudo que possamos elaborar com predominância de ingredientes produzidos na propriedade, pouca inserção de industrializados, com características artesanais (EXTENSIONISTA 1).

São iguarias cujas formulações são passadas de geração em geração, usadas no lanche da manhã, da tarde. Tem como ingredientes produtos em sua maioria produzidos na propriedade e sem adição de aditivos químicos. Uma prática interessante é a reunião de vários membros da família para a produção em grupo. Eles usam a expressão: “hoje vamos colocar fogo no forno” (EXTENSIONISTA 13).

Produto artesanal fabricado em sua grande parte por mulheres. São produzidos de forma artesanal em cozinhas ou fábricas de pequeno porte (EXTENSIONISTA 14).

Produtos feitos de forma artesanal e com produtos naturais (EXTENSIONISTA 16).

Produtos fabricados artesanalmente com ingredientes característicos de regiões rurais (EXTENSIONISTA 20).

A combinação entre artesanal e natural, quando considerados como elementos indicadores de uma procedência típica, pode ser contraposta, por esse raciocínio, à correlação entre industrial e artificial, remetendo aos dualismos que Contreras (2005, p. 138) atribui ao movimento de mobilização e resgate do local frente a “um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores”. A importância que o local assume nos relatos dos extensionistas é visível na pormenorização dos ingredientes associados à produção da agricultura familiar, como sintetizado pela noção de quitanda como “produto processado pela agricultura familiar, tendo como matérias primas principais farinhas e farináceos, ovos e leite e que façam parte da cultura alimentar local” (EXTENSIONISTA 7).

A partir desses dados, é possível notar que a ruralidade emerge como um segundo ponto de ancoragem das representações sobre as quitandas, não estando dissociada da mineiridade, uma vez que o “memorialismo” característico dos mineiros tem no espaço da fazenda e no universo rural uma referência basilar (ARRUDA, 1999). Conforme proposto por Halfacree (1995) com base na teoria de Moscovici, o rural como representação delimita um núcleo figurativo construído com centralidade em imagens e ideias abstratas que remetem a um universo simbólico particular. Nesse sentido, as considerações precursoras de Williams (2011) acerca das transformações históricas nas noções de campo e cidade mostram que ao rural é tributado um imaginário social bucólico, natural e nostálgico, que se solidifica em proporção à aceleração da urbanização, sendo uma referência mítica significativa para o pensamento moderno e, numa comparação dual, um vínculo com o tradicional.

3.3.2.2. Tradição

Tendo em vista que todos os extensionistas consultados consideram as quitandas como comidas tradicionais, as justificativas a essa afirmação apontam para o fato de serem transmitidas geracionalmente; referirem-se à identidade de um determinado lugar; necessitarem

de ingredientes, utensílios e modos de fazer “típicos” em sua fabricação; e estarem associadas a um hábito de consumo demarcado pela “hora do café”, que é seu acompanhante.

São tradicionais pois passam de geração para geração e podem até ter ajustes ou melhorias. Tem umas que nunca devem ser alteradas. Quando muito mudar tamanho, embalagens, mas não o jeito de fazer (EXTENSIONISTA 1).

Geralmente as quitandas seguem uma linha de produção que vem dos avós, que vão passando de mãe pra filho, neto, etc. e que perduram por muitos anos na família e região. As pessoas se acostumam a consumi-las e vão passando esse hábito para os mais novos (EXTENSIONISTA 6).

As quitandas fazem parte da cultura do nosso estado, e no meio rural, em especial, onde as receitas incluem ingredientes produzidos na propriedade, e que, na época em que o acesso à cidade e a produtos industrializados eram muito difíceis, as quitandas supriam essa necessidade, fazendo assim parte da história econômica e povoando a memória afetiva de toda pessoa que já viveu no campo ou em uma cidade pequena do interior de Minas Gerais. Alguns clientes chegam a dizer que tem “gosto da cozinha da avó” (EXTENSIONISTA 7).

Porque faz parte da cultura mineira agradar com comida. E tradicionalmente o biscoito de polvilho e a broa de milho vêm sobrevivendo ao tempo. Eles passam de geração a geração e ainda encontram-se nas mesas de muitas famílias (EXTENSIONISTA 20).

Desde nossas avós e bisavós já se faziam as broas e biscoitos em fornos de barro enroladas em folha de bananeira, confeccionadas em “coités” ou um “fubá suado”, ou angu doce, ou uma mandioca ou batata cozida ou assada no forno e na brasa pra se tomar com café (EXTENSIONISTA 30).

Esses produtos mantêm viva a cultura de um povo, é uma tradição principalmente no interior de Minas Gerais, onde as quitandas são reconhecidas internacionalmente. O saber fazer das quitandas vem dos nossos antepassados e vem passando de geração em geração (EXTENSIONISTA 35).

Aqui na nossa região as quitandas são culturais, sempre nas casas que chegamos tem alguma quitanda para servir com um cafezinho (EXTENSIONISTA 32).

Em Minas Gerais as quitandas são tradição nas mesas de cafés (EXTENSIONISTA 39).

Em nossa região é tradição se fazer quitanda para a “merenda”, café da tarde no trabalho da lavoura (EXTENSIONISTA 41).

São alimentos que utilizam receitas antigas, muitas vezes passadas de geração em geração, feitos artesanalmente e sem adição de conservantes “modernos” (EXTENSIONISTA 44).

Como define Christo (2006, p. 12) em seu inventário sobre a culinária mineira, “damos o nome de quitanda a tudo quanto é servido com café, exceto o pão”. Nesse sentido, as respostas também apontam para o café na composição da etiqueta da receptividade mineira, destacando sua importância para a identidade alimentar regional. O café e a quitanda podem ser vistos, portanto, como símbolos que compõem uma alegoria sobre a hospitalidade. A significação dessa tradição culinária é ressaltada na temporalidade das refeições descrita por Christo:

Costume mineiro é comer cinco vezes por dia. Só café, coletivamente, o mineiro toma três. O primeiro é simples e bem cedinho, acompanhado de pão com manteiga ou broa de fubá. No meio da tarde, o segundo café se acompanha de bolo, rosca, biscoitos e queijo fresco. Antes de dormir, café reforçado com quitandas. [...] Na chapa quente do fogão, o bule passa o dia vigilante, sempre solícito a mais um gole. Café na hora e sem adoçar previamente, só quando há visita de cerimônia. A caneca esmaltada, então, cede lugar à xícara de louça ou porcelana, e o açucareiro soleniza o gesto hospitaleiro (CHRISTO, 2006, p. 11).

No âmbito da ritualidade, a presença do café como acompanhamento e como refeição que ocorre em determinado horário do dia é distintiva das quitandas em relação a outros pratos típicos, conforme dados analisados. Observa-se, com base nas respostas consideradas, que se trata de um demarcador de tempo vinculado à pausa no trabalho no campo e à sociabilidade familiar. Nesse ponto, nota-se que a tradição não se limita ao alimento como resultado de uma combinação específica, mas incorpora o hábito do consumo e a hospitalidade de servir um café com quitanda (ou merenda) a quem chega (ABDALA, 2007). Na etiqueta culinária da mineiridade, servir bem é a tradição, ainda que algumas mudanças se apresentem nos processos de produção da comida tradicional a ser servida, o que se relaciona ao tópico de discussão subsequente.

Em consonância com a ritualidade e a repetição inerentes à caracterização de uma tradição, bem como a reprodutibilidade geracional (GIDDENS, 2007), os resultados mostram que o tradicional é, também, uma representação atribuída às quitandas e fortemente arraigada ao imaginário da mineiridade e da ruralidade. Apresentadas como parte do cotidiano do povo mineiro, as quitandas retratam a “cultura como tradição”, no sentido proposto por Bosi (1987). Em relação à transmissão dessa tradição, que tem nas receitas, compostas pela estrutura “Ingredientes” e “Modos de Fazer”, o vetor de reprodução, nota-se o papel da família, dos cadernos e, recentemente, das Tecnologias de Comunicação e Informação (TIC’s) nas respostas dos participantes acerca do modo como são repassadas.

De geração em geração pela prática. Os idosos vão fazendo até que um dia um da família leva a sério e dá continuidade (EXTENSIONISTA 1).

De mãe pra filho, de livros e cadernos de receitas e hoje muito comum serem repassadas pela internet por meio das redes sociais e cursos de culinária (EXTENSIONISTA 6).

Através de gerações, porém, atualmente, com a evolução da forma de trabalhar/produzir, são utilizadas cada vez mais as receitas testadas e aprovadas através das visitas às propriedades e reuniões de Assistência Técnica (EXTENSIONISTA 8).

As mães ensinam as filhas fazerem as receitas, que muitas vezes elas têm anotada somente na mente (EXTENSIONISTA 12).

De geração para geração. Copiadas dos antigos cadernos de receitas (EXTENSIONISTA 13).

Primeiramente dentro da própria família (mãe para filha); depois para as comadres. Receitas tradicionais são difíceis de serem divididas! (EXTENSIONISTA 20).

Cadernetas de anotações, lembranças de como as avós faziam - guardados na memória (EXTENSIONISTA 21).

De mãe pra filha, de parente próximos, ou em casos de grupos de produção nas comunidades através de contato com pessoas da comunidade que tem receitas antigas (EXTENSIONISTA 30).

Acontece naturalmente dentro das famílias, os mais jovens aprendem com os mais antigos (EXTENSIONISTA 36).

A reprodutibilidade da tradição, ancorada no circuito geracional, permite visualizar uma representação das quitandas com ancoragem nas relações de parentesco e na sociabilidade comunitária. Considerando-se os dispositivos de transmissão, é possível notar, na coexistência entre oralidade, escrita e novas tecnologias, a convivência entre inovação e tradição como parte da dinâmica de reprodução do saber culinário. Como pontua Giddens (2007), desde que experimentadas, aceitas e legitimadas pelos guardiães da tradição, as transformações culturais passam a integrar o acervo de conhecimentos e são inseridas no processo dinâmico de continuidade e transmissão das próprias tradições.

3.3.2.3. Transformações

As transformações alimentares, inseridas no bojo dos processos de mudança social, têm nas crises que afetam a disponibilidade de alimentos, modificações tecnocológicas, intervenções socio sanitárias, migrações, industrialização e urbanização fatores e situações desencadeadoras (CARRASCO, 2005). Dentre os participantes da pesquisa, cerca de 70% afirmaram que observam alterações na elaboração das quitandas, enumerando a inclusão de aditivos químicos; a adição de produtos industriais; o incremento com novos ingredientes funcionais; a adaptação dos modos de fazer visando a adequação à legislação vigente; a troca de ingredientes para a redução do custo; e a substituição de utensílios, com destaque para o forno.

Alguns ingredientes usados na atualidade são industrializados, como o polvilho, por exemplo, que há algum tempo se usava a goma da roça para fazer biscoitos e pão de queijo e os bolos e pães, que no passado eram simples e hoje se usa mais recheios, coberturas, etc. Os utensílios domésticos usados no passado, como pilão e gamelas, foram substituídos por liquidificadores, batedeiras, etc. O forno e fogões a lenha foram substituídos pelos fogões a gás, elétricos, micro-ondas, etc. (EXTENSIONISTA 6).

Antigamente usavam araruta, por exemplo. Hoje as famílias usam farinha de trigo. Hoje vemos a preocupação na redução de glúten e a utilização do fubá. Antes usavam rapadura. Depois açúcar se tornou o mais usado. Mas estamos vendo a rapadura, açúcar mascavo e melado sendo utilizado novamente nas formulações (EXTENSIONISTA 13).

Substituição da banha de porco por margarina porcaria (EXTENSIONISTA 21).

Devido à preocupação da população com a saúde, muitas receitas precisam ser alteradas para atender consumidores com intolerância ao leite, glúten ou que são diabéticos e veganos (EXTENSIONISTA 22).

Tem havido uma modernização das receitas, com a utilização de novas técnicas, que ganham inclusive denominações estrangeiras (EXTENSIONISTA 29).

Substituição do fogão e forno a lenha por a gás ou elétrico, ovo caipira por de granja, nata por creme de leite, banha por óleo, manteiga por margarina (EXTENSIONISTA 31).

Na elaboração das receitas houve mudanças principalmente nas unidades de medida. Substituição das gorduras, do açúcar (antes usava-se muito a rapadura). Antes era comum o uso dos fogões a lenha, das gamelas de madeira ou alumínio, dos fornos de barro. Tudo isso deu lugar aos fogões e fornos elétricos e a gás e utensílios de inox, vidro e plástico. As quitandas feitas no forno a lenha, tem um saborzinho todo especial, com certeza ficam mais saborosas. É preciso que haja uma equivalência nos pesos e medidas e a padronização das receitas (EXTENSIONISTA 35).

Houve um período em que o uso da margarina substituiu a manteiga. Hoje presenciamos o retorno do uso da manteiga nas preparações (EXTENSIONISTA 39)

Por mais que não orientamos no uso de aditivos químicos, muitas vezes alguns produtores querem lançar mão de aditivos químicos e conservantes que garantam ampliação do prazo de validade, coloração e sabor diferenciados (EXTENSIONISTA 44).

No panorama das transformações descritas, verifica-se uma subdivisão entre valorações negativas e positivas. As primeiras direcionam-se à crítica à industrialização, no sentido de processos que afetam a originalidade desses alimentos. A isso acrescenta-se o movimento de retomada de ingredientes mais próximos aos que são considerados naturais, anteriormente substituídos. As segundas estão ancoradas nas modificações que não descaracterizam o produto e que são necessárias à sua adaptação às demandas de comercialização e consumo na atualidade. Conforme Abdala (2007), além da incorporação da quitanda como hábito, sua adaptabilidade, em compasso com as novas formas de sociabilidade, às quais a tradição de seu consumo está diretamente vinculada, é facilitadora de sua permanência no cotidiano mineiro e como marca de identificação do estado. Em síntese, observa-se que as transformações verificadas retomam a polarização entre o tradicional e o moderno evidenciada no decorrer da análise.

3.4. Considerações finais

A análise das ações desenvolvidas pela EMATER-MG acerca das quitandas apontou para a vinculação entre a atuação da empresa e a cozinha regional mineira, reforçando identidades culinárias locais. Nesse sentido, os resultados permitem apreender que, no âmbito da alimentação, os recortes de gênero e geracionais, com destaque para mulheres rurais e juventude, constituem-se como temas potenciais para estudos localizados na interface entre a prática e a pesquisa em extensão rural.

Considerando-se o histórico da extensão rural e seu propósito inicial indutivo de transformações no meio rural, visando à modernização, observa-se, no presente e na amostra analisada, que a atuação do extensionista se processa na mediação entre tradição e modernidade. Dessa forma, se por um lado as ações direcionadas às quitandas se ancoram no conhecimento técnico-científico, por outro, os extensionistas recorrem à memória familiar para se referirem às quitandas. As respostas indicam, por essa direção, uma coexistência entre memória e tradição

doméstica e local, proveniente das questões opinativas, e a modernidade vinculada ao papel profissional, evidente nas questões institucionais.

Em relação à caracterização das quitandas como uma tradição, depreende-se que a mineiridade e a ruralidade se constituem como estruturas fundamentais para as representações dessas comidas, reafirmando a dimensão cultural da alimentação e demarcando um contraponto à homogeneização dos hábitos alimentares. Dessa forma, verifica-se na percepção dos extensionistas um alinhamento com a produção artesanal, ainda que transformações sejam necessárias à adaptação das quitandas às exigências de comercialização e consumo contemporâneas. No escopo da análise, a temática da quitanda evoca a combinação de três esferas de significados: a trajetória e o repertório individuais e familiares dos extensionistas, a identificação cultural regional marcada nas transcrições que remetem a um “nós mineiros” ou “aqui em Minas” e, finalmente, a função profissional atrelada à agenda das políticas públicas de ATER.

4. ARTIGO 3 - As receitas de quitandas em perspectiva simbólica

Resumo: O artigo objetiva caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas. O *corpus* compõe-se de 516 receitas selecionadas de quatro fontes documentais. Tendo um enfoque nas estruturas apreensíveis a partir dos conteúdos das receitas consideradas, os resultados se baseiam na descrição dos tópicos listados no objetivo, com ancoragem teórica nos estudos antropológicos da alimentação. Conclui-se que a localidade das matérias-primas, as peculiaridades dos processos técnicos e as distintas nomenclaturas das receitas se conjugam na demarcação dos aspectos simbólicos que perpassam a alimentação em perspectiva identitária.

Palavras-chave: Alimentação. Receitas culinárias. Quitandas.

Quitandas recipes in symbolic perspective

Abstract: The article aims to characterize the particularities related to the name, ingredients and ways of making registered in *quitandas* recipes. The *corpus* consists of 516 recipes selected from four documentary sources. Focusing on apprehensible structures based on the contents of the studied recipes, the results are based on the description of the topics listed in the objective, with theoretical anchorage in the anthropological studies on feeding. It is concluded that the location of the raw materials, the peculiarities of the technical processes and the different nomenclatures of the recipes come together in the demarcation of the symbolic aspects that permeate feeding from an identity perspective.

Keywords: Feeding. Recipes. Quitandas.

4.1. Introdução

As abordagens antropológicas da alimentação, em diferentes perspectivas, permitem inferir a centralidade, para além da necessidade biológica, que o processo de seleção, cultivo e preparo dos alimentos assume do ponto de vista cultural. Conforme elencado por Santos (2008) em sua revisão sobre estudos antropológicos clássicos, as vertentes culturalista, funcionalista, funcional-estruturalista e estruturalista, em suas diferentes formas de apreensão da alimentação, possibilitam visualizar a importância que essa temática assume no âmbito de processos socioculturais específicos.

Do ponto de vista culturalista, segundo a autora, o comportamento alimentar adquire relevância tendo em vista o enfoque nas especificidades contextuais de determinado grupo social. A interpretação funcionalista, por sua vez, direciona-se ao sistema alimentar em função

das partes que o compõem. No que compete ao funcionalismo estrutural, a correlação entre sistemas culturais totais adquire a centralidade. Sob o ângulo do estruturalismo, por fim, o direcionamento ao conteúdo simbólico da alimentação, que se processa na inter-relação entre natureza e cultura, sendo a cultura um sistema que comunica, é delineado (SANTOS, 2008).

Considerando-se como referência para esta discussão o pensamento estruturalista, os estudos mitológicos de Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006) são basilares. No decorrer dos três volumes iniciais das *Mitológicas*, a autor apresenta o triângulo culinário, que se estrutura a partir de categorias de classificação dos alimentos: o cru, o cozido e o podre. Embasado na origem mítica do fogo entre os povos Jê e Tupi-Guarani, Lévi-Strauss (2004) se utiliza da oposição natureza/cultura para demonstrar que, através do cozimento, efetiva-se o eixo cultural de passagem do cru ao cozido e, na transição do fresco ao podre, o eixo natural. O cozimento e o fogo, na condição de mediador desse processo, marcam a apropriação cultural do alimento, de modo que, na “filosofia indígena”, a culinária assume um lugar essencial (LÉVI-STRAUSS, 2004). Se considerada a perspectiva do autor, pode-se depreender que, em suas variações contextuais, a culinária é ponto de relevância para a compreensão cultural dos grupos sociais em geral, uma vez que a cozinha permite tratar das culturas também em aspectos extra-alimentares.

Na estrutura binária que polariza natureza e cultura, o estado natural associa-se ao desconhecimento da agricultura e do cozido. Lévi-Strauss sinaliza, inclusive (2004), que na mitologia Jê, além da origem do fogo doméstico, o cultivo vegetal é parte de um processo cultural. Conforme o autor, a civilização é introduzida pela agricultura e pela culinária, esta através do fogo de cozinha, considerado criador e mediador entre céu e terra, e à qual se opõe a anticulinária, representada pelos estados de queimado e podre (LÉVI-STRAUSS, 2005). Na conclusão de sua extensa análise descritiva, Lévi-Strauss (2006, p. 432) argumenta que, embora fundamental como categoria culinária e cultural, o cozido “deve sê-lo de determinado modo”, variando entre as diferentes culinárias. Aponta, ainda, o lado cultural representado pelos modos à mesa e pelas receitas, quando se trata de compreender a alimentação.

Além da transição da natureza para a cultura identificada na passagem do cru ao cozido, Lévi-Strauss (2005) pontua a existência de estados intermediários, relativos ao entorno da cozinha, situados além do cru e aquém do cozido, como é o caso do mel, e além do cozido e aquém do podre, como é o caso do tabaco. Assinala-se, contudo, que o cozido culinário analisado pelo autor se refere ao preparo da carne, na direção comparativa com os animais, que se alimentam da carne podre e crua. Esse estado de natureza animal, também associado à

mulher, correlaciona-se ao estágio cultural, vinculado ao homem. Acrescenta-se, ainda, que a agricultura já era vista como cozinha; entretanto, o cultivo vegetal explica, segundo ao autor, a formação da sociedade, ao passo que o cozimento da carne clarifica o surgimento da cultura (LÉVI-STRAUSS, 2005).

O modelo binário de Lévi-Strauss permite destacar aspectos importantes da culinária, inclusive em sua relação intersensorial. Nesse sentido, o autor demonstra que o triângulo culinário desperta sensações olfativas, táteis e auditivas (LÉVI-STRAUSS, 2004), sendo possível inferir, com base nisso, a existência de uma sinestesia culinária, algo relevante na observação dos aspectos técnicos que caracterizam a ritualidade da cozinha. Enquanto o silêncio se identifica com a “cozinha cuidadosa”, a desordem está atrelada ao cru, como examina o autor (LÉVI-STRAUSS, 2005). Depreende-se, então, que mesmo se questionada a centralidade da culinária como pilar cultural, reconhecê-la como indicador da cultura é condição necessária para a compreensão, no presente, de determinadas formas simbólicas da vida social.

Além das categorias representadas pelo triângulo culinário, Lévi-Strauss (2005) assinala processos culinários como o assado e o frito (raro na América pré-colonizada), os quais, adaptados para o objeto de interesse deste estudo, que são as quitandas, constituem-se como fundamentais. Se, à época de seu estudo, havia uma “falta de informações suficientes a respeito das práticas culinárias dos povos do mundo, às quais os etnólogos não deram atenção” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 443), é possível pensar, mais recentemente, em perspectivas complementares a suas constatações. Com isso, reforça-se a pertinência de pesquisas que se dediquem à investigação dos processos culturais de transformação dos alimentos, os quais se conformam variadamente entre as sociedades, ocupando papel substancial na tessitura da vida cotidiana.

Dando sequência à análise estrutural da alimentação, Leach (1983) destaca que, no rol de alimentos possíveis para um determinado grupo social, apenas uma parte é potencialmente considerada comestível, o que se manifesta no espaço da cultura e, conseqüentemente, da linguagem. Nesse sentido, o autor propõe uma classificação baseada em três categorias para as “substâncias comestíveis”: (1) as reconhecidas como parte integrante do cardápio cultural de um grupo; (2) as que são consideradas possíveis de serem consumidas, porém em circunstâncias específicas; (3) e as que são proibidas (LEACH, 1983, p. 175). Shalins (2003), em perspectiva semelhante, assinala que os hábitos alimentares são perpassados por uma “razão cultural” que orienta a comestibilidade. Com base nisso, pode-se inferir que o processo de elaboração cultural

dos alimentos vai dos critérios de comestibilidade e seleção do que é disponibilizado no estado “natural” até a criação de receitas complexas, que envolvem a conjugação de ingredientes e técnicas específicas.

Considerando-se as receitas culinárias, que são o objeto empírico deste artigo, cujo objetivo é caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas, parte-se do pressuposto de que a culinária é uma linguagem que traduz a sociedade na qual se insere (LÉVI-STRAUSS, 2006), incluindo-se em uma relação espaço-tempo construída cotidianamente. Dessa forma, entende-se que,

respondendo às exigências do corpo e determinada, em cada um de seus modos, pela maneira particular a cada caso como o homem se insere no universo, situada portanto entre a natureza e a cultura, a culinária se encarrega de sua articulação necessária. Remete a ambos os domínios e reflete essa dualidade em cada uma de suas manifestações (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 441).

Essa localização atribuída à culinária na interface natureza/cultura sinaliza que, ainda que ancorada na dimensão cultural da apropriação do meio pelo humano, tal dimensão existe somente em correlação, no sentido de que a observação de um fenômeno sociocultural do ponto de vista científico se caracteriza pelo diálogo “não com a natureza pura, mas com um determinado estado da relação entre a natureza e a cultura”, de acordo com Lévi-Strauss (2008, p. 35). Esse estado, na concepção do autor, é condicionado pelo momento histórico, pela origem cultural e pelos meios materiais disponíveis a quem se propõe a compreendê-lo. Ainda segundo o autor, a natureza, associada ao animal e ao vegetal, não tem seu uso determinado apenas por uma relação biológica, justificada pela sua existência, mas também por propor ao humano “um método de pensamento” (LÉVI-STRAUSS, 1975, p. 23).

Com base no exposto, leva-se em conta que a investigação de receitas culinárias registradas por meio da linguagem escrita representa, em seu conjunto, uma composição forjada a partir de substâncias comestíveis (LEACH, 1983) em um determinado contexto espacial e que se estruturam a partir de técnicas desenvolvidas no ato humano de pensar o ambiente (LÉVI-STRAUSS, 2008). Nesse processo, a temporalidade também é um denominador, notadamente ao se considerar a atividade de criação de pratos e de transmissão do saber culinário, bem como condições que incidem nas mudanças e permanências em seus arranjos.

Tendo em vista as modalidades de transmissão de receitas, que se incluem no processo mais amplo das conexões intergeracionais, as narrativas orais e escritas se apresentam como representativas de uma cozinha específica, aqui compreendida para além da delimitação física,

mas como suporte material e de manifestação imaterial da cultura (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2005; 2006). No caso ocidental, como assinalam Gomes e Barbosa (2004), a “culinária de papel” é significativa, especialmente em relação à constituição da noção de gastronomia e à publicação de livros de receitas, os quais estão associados diretamente à distinção pelo gosto e à construção identitária.

Analisando livros de culinária nacionais e estrangeiros publicados no Brasil entre o início dos séculos XX e XXI, as autoras demonstram pontos em comum nessas publicações: a dimensão local/regional das noções de cozinha e culinária em contraponto à ideia cosmopolita de gastronomia; a classificação dos pratos de acordo com sabores (doce/salgado), ocasiões de consumo, técnicas e instrumentos de preparo (assado/cozido); e a distinção pelo tipo de culinária (endo/exo) (GOMES; BARBOSA, 2004). Na observação desses livros a partir de um ângulo histórico, Gomes e Barbosa (2004) ressaltam as mudanças ocorridas na cozinha brasileira e o impacto do desenvolvimento de tecnologias aplicadas à culinária na modernização do ambiente e dos hábitos em seu entorno.

Dentre as mudanças notadas pelas autoras, a inclusão de novos utensílios tem início nos anos 1950, destacando-se a panela de pressão, o freezer, o liquidificador e a batedeira. Além disso, a partir dos anos 1970 os alimentos industrializados passam a ser introduzidos no cardápio, adquirindo progressiva proeminência (GOMES; BARBOSA, 2004). Em décadas precedentes, a inclusão do fogão a gás, permeada pelo imaginário do progresso, já preconizava o imperativo de modernização da cozinha, iniciada no contexto paulistano, como analisa Silva (2007). Segundo o autor, as novas tecnologias domésticas, que no Brasil foram acompanhadas pelo discurso sanitarista, reverberaram substancialmente no cotidiano familiar, nas relações de trabalho e na temporalidade da cozinha (SILVA, 2007). Contudo, conforme Gomes e Barbosa (2004), ainda que os livros de receitas demonstrem a ampliação da cozinha da esfera familiar ou endógena para a pública ou exógena, mantém-se a característica da personalização, notadamente visível na denominação das receitas.

Nesse sentido, se, por um lado, pode-se visualizar nas nomações das receitas a associação entre gastronomia e chefes de cozinha, por outro é notável a correspondência entre a cozinha tradicional ou regional e a memória matrilinear (GIMENES; MORAIS, 2008). Os cadernos de receitas pessoais, como registros dessa cozinha, são, portanto, mais do que especificações sobre os modos de fazer determinadas comidas, uma vez que também conjugam narrativas pessoais e familiares, geracionalmente transmitidas, e também refletem a

temporalidade, os recursos econômicos e as especificidades culturais do contexto em que foram produzidos (ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016).

Considerando-se as alterações na dinâmica de organização da sociedade brasileira, especialmente a partir da segunda metade do século XX, e seus impactos na execução das receitas, a adaptação aos ingredientes disponíveis e a opção pela elaboração de pratos que demandam menos tempo é identificada (GOMES; BARBOSA, 2004; VENTURELLI, 2016). Contudo, essa tendência à praticidade, destacada entre 1950 e 1980, é sucedida pela emergência de um viés memorialista a partir da década de 1990, acompanhado pela ênfase na experimentação de comidas de diferentes lugares, o que permite concluir, segundo Gomes e Barbosa (2004, p. 20), que “a globalização não significa apenas a ‘macdonaldização’ da alimentação pela colonização do fast-food”, mas também o interesse pela degustação do diverso. Dessa forma, o artesanal e o tradicional ressurgem em associação com o *gourmet* e a valorização do “comer bem”, como pontuam as autoras.

Nesse panorama delineado pela história dos livros de culinária no Brasil, “que vai da culinária – folclore –, passa pela culinária – história/memória – e por fim chega à culinária – identidade/patrimônio –” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 20), é possível localizar, na análise proposta, a culinária de Minas Gerais, estado culturalmente caracterizado pela “sua cozinha mais que tricentenária” (MENESES, 2020, p. 11) e que tem nas quitandas uma categoria representativa de sua comida tradicional. Além disso, ressalta-se o pioneirismo mineiro no desenvolvimento de políticas públicas direcionadas à gastronomia, com destaque para o Plano de Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira, instituído em janeiro de 2021 como desdobramento de ações anteriores do poder público e da sociedade civil, cuja proposta é integrar cultura, turismo e desenvolvimento econômico. Entre as ações previstas no Plano, sobressai-se o registro da cozinha mineira como patrimônio cultural, com prazo de execução até 2024 (MINAS GERAIS, 2021).

Tendo em vista a formação histórica da culinária brasileira (CASCUDO, 2004) e a peculiaridade de Minas Gerais nesse processo, cabendo destacar a importância alimentar dos quintais (MENESES, 2015) e a presença significativa da ruralidade na construção da mineiridade (ARRUDA, 1999) e na formação da cozinha tradicional (ABDALA, 2007), retoma-se o objetivo deste trabalho, que consiste em caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas, termo polissêmico que, em Minas Gerais, designa, a “pastelaria caseira” composta por bolos, biscoitos, sequilhos, roscas e demais variedades do gênero (FRIEIRO, 1982). Por essa direção,

entende-se que essas receitas apontam para demarcações simbólicas que se estruturam a partir da sociedade em que se inserem, refletindo suas práticas tradicionais e como elas se articulam na delimitação de posicionamentos identitários.

4.2. Procedimentos metodológicos

Nas pesquisas que tomam como *corpus* amostral os cadernos de receitas, o enfoque na dimensão memorial e na perspectiva de gênero é preponderante (GIMENES; MORAIS, 2008; ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016). Reconhecendo essa tendência, este estudo foca, no entanto, no conteúdo das receitas pela ótica de sua organização e denominação, buscando descrevê-las em termos de seus ingredientes e modos de fazer e estruturá-las em categorias a partir dos seus títulos, uma vez que, como aponta Krippendorff (1980 apud BAUER, 2008), essas unidades textuais consistem em uma amostra sintaticamente representativa para a análise de conteúdo.

Para a execução do objetivo proposto, foram escolhidas as seguintes publicações de receitas de quitandas: (1) o livro “Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais” (2006), organizado por Maria Stella Libanio Christo; (2) o livro “Quitandas de Minas: receitas de família e histórias” – volume I (2019), de organização de Rosaly Senra e Imene Senra; (3) as edições de 2010, 2011, 2016, 2017 e 2019 do “Caderno de Receitas”²⁰ elaborado pela comissão organizadora do Festival da Quitanda de Congonhas; e (4) o livro “Nossa comida tem história” (2020), organizado por José Newton Coelho de Meneses, demarcando a importância da culinária na comemoração dos 300 anos de Minas Gerais.

Essas publicações, ainda que tomem como referência receitas pessoais (em alguns momentos nominadas), caracterizam-se como produtos de circulação pública²¹ disponíveis para acesso e aquisição, extrapolando o circuito de socialização das receitas no nível familiar e/ou comunitário tradicionalmente associado aos cadernos de receitas. Dessa forma, levando-se em conta a organização editorial do material e as seções de receitas categorizadas como quitandas, o *corpus* compõe-se de 516 receitas, distribuídas conforme a *Tabela 2*:

²⁰ Embora sejam anuais, a amostra não se compõe de todas as edições do *Caderno de Receitas*, tendo em vista que os exemplares foram cedidos pela Câmara Municipal de Congonhas, Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas e Museu de Congonhas, conforme disponibilidade de edições para envio e digitalização.

²¹ Os livros 1 e 2 estão disponíveis para aquisição na versão impressa; as edições do 3 são distribuídas anualmente durante o Festival da Quitanda (interrompido em 2020 e 2021 em função da pandemia de Covid 19); e o livro 4 encontra-se disponível para download na versão digital.

Tabela 2. Composição da amostra.

LIVRO		NÚMERO DE RECEITAS
1	<i>Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais</i>	151
2	<i>Quitandas de Minas: receitas de família e histórias</i>	231
3	<i>Caderno de Receitas (2010)</i>	18
	<i>Caderno de Receitas (2011)</i>	22
	<i>Caderno de Receitas (2016)</i>	31
	<i>Caderno de Receitas (2017)</i>	31
	<i>Caderno de Receitas (2019)</i>	28
4	<i>Nossa comida tem história</i>	4

Fonte: dados da pesquisa documental.

Para a organização da análise, optou-se pela subdivisão em tópicos, conforme o objetivo exposto, com enfoque na descrição dos ingredientes e modos de fazer catalogados, bem como na construção simbólica ancorada na denominação dos pratos que constituem a amostra. No sentido proposto por Bruit (2003 apud BEBER; GASTAL, 2017), assume-se que receitas podem ser lidas em termos das técnicas, ingredientes, memórias e práticas culturais que evidenciam, o que localiza a discussão aqui proposta. Dessa forma, no processo de observação analítica foi possível identificar uma estrutura comum para a organização dos ingredientes, permitindo categorizá-los em termos da origem (matéria-prima), da forma (diferentes conformações da matéria-prima) e das unidades de medida. No âmbito dos modos de fazer, a estrutura comum de organização segmenta-se em utensílios, processos (indicações sobre o manuseio dos ingredientes até o resultado final) e forma (prescrições sobre o formato aparente que a mistura final dos ingredientes deve ter). Por fim, os títulos foram categorizados em relação às classes de palavras que particularizam os nomes genéricos de quitandas (substantivo, adjetivo) e à referência a que fazem alusão.

4.3. Resultados e discussão

4.3.1. Ingredientes

Na organização do *corpus* em relação ao conteúdo, a estrutura baseada na origem, na forma e nas unidades de medida demonstrou a existência de matérias-primas recorrentes nas receitas de quitandas, destacando-se o milho, a cana-de-açúcar, a mandioca, o trigo, o ovo, o

leite e a gordura de origem animal ou vegetal. A predominância de tais matérias-primas se associa diretamente à produção agropecuária do estado, uma vez que Minas Gerais tem o milho e a cana-de-açúcar como principais lavouras temporárias, sendo o terceiro maior produtor da última no contexto nacional. Além disso, é o maior produtor de leite do Brasil, representando 26% do total, e o segundo maior produtor de ovos, detendo 13% da produção do país (IBGE, 2017; MINAS GERAIS, 2021). Verifica-se que, em termos do número de estabelecimentos produtores, o estado ocupa a terceira posição em relação ao milho e a quinta em relação à mandioca e, quanto à quantidade produzida, é o quarto produtor de trigo entre os nove estados que registram o cultivo do grão no Brasil (IBGE, 2017).

Entre as diferentes conformações dessas matérias-primas, os farináceos derivados do milho (fubá, farinha, amido), da mandioca (polvilho doce ou azedo) e do trigo (farinha) são componentes de distinção utilizados na própria nomenclatura de algumas quitandas, o que também se nota nos derivados do leite, indispensável na maior parte das receitas na forma original e também como nata, manteiga ou queijo. Por sua vez, o melado, a rapadura, a cachaça e principalmente o açúcar, como derivados da cana-de-açúcar, e o ovo, utilizado inteiro ou isolando-se a gema e a clara, são recorrentes nas receitas analisadas.

Embora sejam esses os ingredientes que compõem a estrutura fundamental da maioria das receitas examinadas, outros vegetais que especificam bolos, biscoitos, roscas e demais categorias de quitandas se notabilizam, entre eles a abóbora, o amendoim, a banana, a batata, a batata-doce, a cenoura, o coco, a goiaba, o inhame, a laranja e a maçã. Subdividindo-se essas receitas, para fins analíticos, entre os ingredientes basilares anteriormente descritos e os ingredientes secundários que atribuem uma qualificação – normalmente associada ao sabor predominante – a essas quitandas, nota-se que a mandioca e o milho, para além de seus derivados, também são demarcadores qualitativos desses pratos. Desse conjunto pode-se inferir que, além da hibridação característica da cozinha brasileira apontada por Cascudo (2004), com ênfase na influência portuguesa para o uso do açúcar e do ovo e na indígena para o milho, a mandioca e outros ingredientes nativos, os cultivos vegetais e criações animais possíveis nos espaços dos quintais, que marcaram a cultura alimentar e a forma de habitação do território mineiro (MENESES, 2015), estão presentes no processo histórico de criação das receitas.

[...] os quintais são espaços de cultivo, de criação, de fazeres e de sociabilidades. Harmonizam-se aí canteiros de hortaliças, pomar de frutas (de espinho, mucilaginosas, goiabeiras, bananeiras), produção de ervas medicinais, especiarias para temperos e conservação dos alimentos, espaço para cucurbitáceas (abóboras e morangas), criação de porcos e de aves para o

consumo domiciliar e pequeno comércio do excedente (MENESES, 2015, p. 77).

Os agentes de fermentação típicos das receitas à base de farinha de trigo, como o fermento em pó, o sal amoníaco e o bicarbonato de sódio, e os condimentos, como a canela, também aparecem na composição característica das quitandas. No livro 1 da amostra verifica-se, inclusive, a receita de elaboração do fermento em pó, composta de bicarbonato de sódio, cremor tártaro e maisena peneirados juntos, o que permite observar o contexto histórico de produção das quitandas em compasso com a industrialização, uma vez que na contemporaneidade, além de não ser habitual o preparo do fermento em pó, existe a possibilidade de adquiri-lo já incorporado à farinha de trigo.

Em se tratando das mudanças observadas nas receitas, a formulação com ingredientes alinhados a demandas por alimentos funcionais, que permeiam o discurso sobre a nutrição do corpo centrada no indivíduo, como observado nos livros mais recentes analisados por Gomes e Barbosa (2004), é visível nos exemplares dos cadernos do Festival da Quitanda de Congonhas. Tendo em vista que o evento tem entre suas propostas a criação de receitas que são avaliadas por jurados em concurso próprio, nota-se nessas criações o alinhamento com as tendências de consumo alimentar do presente sem, contudo, dispensar a estrutura fundamental identificada neste estudo. São representativos dessa observação ingredientes como açúcar mascavo, aveia, castanha-do-pará, farinha de trigo integral e linhaça e denominações como “diet”, funcional” e “sem glúten”.

Do ponto de vista das unidades de medida, os utensílios utilizados no cotidiano alimentar, em combinação com numerais cardinais, são as principais referências para indicar as quantidades. Entre eles, destacam-se a colher (de sopa, de chá, de sobremesa), a xícara (de chá), o prato e o copo. Ressalta-se, no entanto, que expressões como “quanto necessário” e “até dar o ponto”, comuns no cotidiano culinário, podem ser observadas, remetendo à transmissão geracional interna às famílias, marcada pela observação diretamente com o olhar ou pelo aprendizado do “ponto ideal” com as próprias mãos. A memória tátil e visual do aprendizado indicam que a receita familiar contém um conhecimento hermético, ou seja, não basta seguir a receita, pois há o “segredo” do preparo. Por se tratar de uma amostra composta por livros publicados, ainda que compilados a partir de receitas e cadernos pessoais, a precisão das unidades de medida torna-se necessária visando à transmissão indireta para o público. No entanto, na tradição oral e nos cadernos e receitas familiares essas medidas tendem a ser mais imprecisas, o que não se aprofunda nesta pesquisa.

A necessidade de equivalência de quantidades em publicações de receitas pode ser vista na delimitação de um tópico específico para isso no livro 1, nomeado “Medidas Caseiras”, e no livro 2, intitulado “Quadro de Medidas”. Todavia, a subjetividade de algumas medidas ainda é presente, o que pode ser exemplificado por meio da “pitada”, importante unidade culinária. No livro 1 da amostra, no tópico “Introdução à arte de cozinhar”, a autora descreve-a como “quantidade que se apanha com as pontas dos dedos polegar e indicador” (CHRISTO, 2006, p. 18). No livro 2, as autoras a definem como “o tanto que se pode segurar entre as pontas de dois dedos” (SENRA; SENRA, 2019, p. 122). Observa-se, com isso, que a passagem de uma medida endógena/familiar para um público externo demanda uma objetivação ou “tradução” dos termos. Nesse sentido, constata-se que, ao lado da instrumentalidade técnica, o corpo é um mediador significativo na mensuração dos ingredientes e demais processos, o que adquire proeminência no tópico subsequente.

4.3.2. Modos de Fazer

Em sua introdução ao “Abecê de cozinha”, Christo (2006, p. 17) apresenta uma lista de conceitos antecidos pela seguinte observação: “para seguir a receita e confeccioná-la bem, é preciso entender estes termos da linguagem culinária”. Na mesma direção, Senra e Senra (2019, p. 120) dedicam uma seção de seu livro, “Conselhos úteis”, aos requisitos necessários a quem pretende cozinhar: “quando se vai cozinhar ou preparar alguma receita, é importante que se tenha em mente algumas recomendações”. Essas dicas estão, no conjunto dos livros considerados, diretamente associadas aos modos de fazer que compõem as receitas, caracterizados por uma estrutura prescritiva sobre utensílios, processos e formas, em que se destacam, na linguagem, os verbos de ação no modo imperativo ou na forma nominal, com prevalência do infinitivo.

Formas de assar de distintos formatos e tamanhos (também conhecidas como tabuleiros), forno em temperatura adequada, rolo, carretilha, garfo, faca, colher e demais utensílios culinários que permitem a execução dos processos pontuados nas receitas são os principais instrumentos descritos nos modos de fazer dos pratos analisados, por vezes acompanhados do material adequado (colher de pau, por exemplo). Esses utensílios estão diretamente associados, em alguns momentos de forma implícita, às ações embutidas nos verbos indicadores desses modos, as quais denotam a transformação da natureza em cultura: aferventar, amassar, aquecer, assar, bater, cortar, desenformar, enfarinhar, engrossar, enrolar,

escaldar, juntar, misturar, pincelar, polvilhar, sovar, untar, entre outros. Nessas ações, o papel das mãos na mediação dos aparatos técnicos ou no contato direto é substancial, o que se nota em expressões como “enrolar engordurando as mãos” (CHRISTO, 2006, p. 26).

Com base na estrutura utensílios-processos-forma identificada na análise dos modos de fazer das receitas, destaca-se que a aparência, quando não condicionada pelos vasilhames, tem na modelagem manual seu principal vetor. Formatos de trança, bolinhas, argolinhas e outras variações na conformação da massa pré-assada se distinguem na fabricação das quitandas. Essa formatação marca a individualidade no acabamento desses pratos, sendo o corpo uma mediação fundamental no processo produtivo das receitas. A essa centralidade do corpo, apreensível no registro documental das receitas, também se estende a relação com as emoções, mais representativa da tradição oral, porém visível no livro 2 da amostra, na seção de conselhos: “não pense ou fale coisas desagradáveis enquanto prepara uma receita. Bom humor é um ingrediente essencial. Nunca prepare uma receita se estiver com sentimentos negativos” (SENRA; SENRA, 2019, p. 120).

Ressalta-se que, ainda que a modernização dos utensílios de cozinha seja observada com maior intensidade desde a segunda metade do século XX (GOMES; BARBOSA, 2004), eletroportáteis como batedeira e liquidificador são secundários às ações que realizam. Nesse sentido, depreende-se que processos genéricos como “bater as claras em neve” e “misturar os ingredientes”, mesmo que comumente mediados por esses equipamentos, não os trazem necessariamente prescritos no escopo textual das receitas, ao contrário do forno, que assume preponderância em termos de menção e detalhamento de tempo e temperatura, com adjetivações do tipo “brando”, “bem quente”, “baixo”, “regular” e outras possibilidades. A importância do forno pode ser evidenciada pela existência, no livro 2 da amostra, de um quadro de correspondência entre os tipos de forno citados e as temperaturas equivalentes em graus Celsius, o que sinaliza a diferenciação entre a lenha e o gás. Como alerta o texto introdutório do quadro, “o sucesso da receita depende fundamentalmente da temperatura correta do forno. [...] Nunca abra o forno antes do tempo previsto, apenas reduza o fogo à metade para que a quitanda comece a corar” (SENRA; SENRA, 2019, p. 124). Por essa direção, verifica-se que o assado é a principal categoria de transformação cultural na elaboração das quitandas.

Retomando as concepções Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006) acerca do papel basilar do fogo no processo de correlação entre natureza e cultura e a representação simbólica do “assado”, a análise de receitas de quitandas permite conectar a esses pratos a vinculação proposta pelo autor entre o assado e a culinária exógena, destinada a ser oferecida “aos convidados de fora”

(LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 436). No entanto, ao comparar o ensopado ao assado, Lévi-Strauss (2006) equipara o primeiro ao estado de cultura e segundo ao estado de natureza, tendo em vista a mediação do recipiente que caracterizaria o primeiro na cultura indígena, em que tal mediação não fora observada para o segundo, diretamente exposto ao fogo. Nas quitandas, porém, é possível verificar que a ação de assar, mediada pelos utensílios anteriormente apontados, encontra-se na interface das duas categorias, o que indica uma culinária concomitantemente endógena e exógena, se considerada a proposição do autor de que o ensopado se volta ao familiar e o assado à “abertura dos elos familiares ou sociais” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 436), sendo caracteristicamente o prato principal de eventos sociais.

Por esse raciocínio, entende-se que o estado específico da relação natureza/cultura examinado neste estudo sugere que as quitandas comportam duas dimensões: por um lado, em sua ritualidade de serem servidas às visitas como marca da hospitalidade mineira (ABDALA, 2007), o simbolismo do assado se acentua; por outro, na mediação técnica detalhada que marca sua passagem ao estágio de cozimento, no sentido cultural proposto por Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006), a significação do seu processo de transformação com ancoragem familiar pode ser percebida. Nesse sentido, nas inúmeras instâncias que competem ao “campo semântico das receitas” (LÉVI-STRAUSS, 2006), também é possível estabelecer uma comparação com a própria organização histórica da sociedade mineira, uma vez que no modelo de equiparação entre natureza/mulher/assado e cultura/homem/ensopado, as quitandas representam a culinária tradicionalmente vinculada às mulheres e destinada a ser servida em circunstâncias sociais, na maioria das vezes conduzidas por homens, com destaque para eventos políticos e de cortejo, o que se manifesta de forma mais contundente na nomenclatura dada às receitas.

4.3.3. Denominação

Os nomes dados às diferentes categorias de quitandas são representativos da construção cultural presente nesses pratos. Dessa forma, tendo como classes de palavras que designam essas comidas o substantivo e o adjetivo, com flexões de grau e variações qualitativas ancoradas em diferentes demarcadores de sentido, as denominações identificadas possibilitam apreender a comida pela perspectiva simbólica e comunicacional indicada nas abordagens estruturalistas (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2005; 2006; LEACH, 1983; SAHLINS, 2003). O *Quadro 3* lista as principais categorias de quitandas catalogadas, bem como suas qualificações:

Quadro 3. Análise de conteúdo das denominações atribuídas às quitandas.

CATEGORIAS DE QUITANDAS	CLASSE DE PALAVRAS
Biscoitinho, biscoito, biscoitão	Substantivo
Bolachinha, bolacha	
Bolinho, bolo, bolão	
Brevidade	
Broinha, broa	
Coscorão	
Cobu	
Fatias	
Pãozinho, pão	
Pão de queijo	
Queca	
Rosquinha, rosca	
Sequilho	
Sonho	
QUALIFICAÇÃO DAS QUITANDAS	CLASSE DE PALAVRAS
Identidade (caipira, caboclos, roceiro)	Adjetivo
Ingrediente (amanteigados)	
Ocasão (natalina)	
Paladar (saborosos, deliciosos, salgadinhas)	
Personificação (jeitoso, singela, tenros, majestoso)	
Política (republicanos)	
Ponto (queimada, torrado)	
Procedimento (escaldado, assado)	
Religiosidade (beneditos, franciscanos)	
Tempo (rápido, ligeiro)	
Textura (cremoso, algodoadada, felpuda)	
Topônimo (mineiras, petropolitano)	
Classe social (sinhá, alferes, garimpeiro)	Substantivo
Forma (argolinhas, palito)	
Ingrediente (de cachaça, de nata, de fubá)	
Ocasão (da Quaresma, de Natal)	
Parentesco (de vovó)	
Personalização (dos Veigas, da Tia Bely, da D. Cota, da vovó Mariinha)	
Personificação (enganos, alegria, tentação)	
Política (Dom Pedro I, diplomatas, Floriano Peixoto, da rainha)	
Religiosidade (Santa Luzia, São João, Santa Bárbara)	
Ritual de passagem (de noiva)	
Tempo (de minuto, de segundo)	
Textura (veludo)	
Topônimo (Sul de Minas, Guaxupé, do quintal)	

Utensílio (de copo, chávena)

Fonte: elaborado pelas autoras com base nos dados obtidos na pesquisa documental.

A partir da organização proposta no *Quadro 3*, depreende-se que, em conjugação com os tópicos referentes aos ingredientes e aos modos de fazer, a denominação evidencia o enraizamento das quitandas na história, na vida social e na cultura do estado de Minas Gerais, reforçando demarcadores da mineiridade apontados por Arruda (1999) e demonstrados por Abdala (2007) no estudo da culinária mineira. Nesse sentido, considerando que a nomenclatura das receitas se compõe de uma estrutura baseada na junção entre nomes de categorias enquadradas como quitandas, que permitem distingui-las de outros pratos tradicionais, e na atribuição de sentido a esses nomes, que se ancora em um imaginário socialmente compartilhado acerca dessas comidas, os indicadores políticos, religiosos, de ingredientes locais, de classes sociais e de autorreferência identitária a Minas Gerais e à ruralidade permitem notar o arranjo entre a dimensão concreta e a simbólica que se materializa via linguagem nos títulos analisados.

Salienta-se, como constata Lévi-Strauss (2008) para a dinâmica de ordenação lógica do pensamento concreto – que parte dos fatos em direção à estrutura que traduzem e que é o princípio esquemático do pensamento mítico, ao inverso da ciência –, que a mitologia da mineiridade (ARRUDA, 1999), circunscrita pela relevância da política, da roça e da religiosidade católica, consubstancia-se nos títulos considerados. O fato de esses títulos ultrapassarem as categorias genéricas e incorporarem a elas termos que remetem a ocasiões, pessoas, locais, práticas culturais e ingredientes que compõem o cardápio cultural de um grupo (LEACH, 1983), além de reforçar a razão cultural que perpassa a comestibilidade (SAHLINS, 2003), permite retomar a ideia de que os critérios que determinam ou não a nomenclatura de elementos do mundo concreto estão diretamente associados à importância de tais elementos no cotidiano cultural de um grupo, conforme sua maneira particular de correlacionar natureza e cultura (LÉVI-STRAUSS, 2008).

Reconhecido o papel simbólico da quitanda, previamente sinalizado na análise do significado do “assado”, o livro 1 da amostra, por apresentar entremeados às receitas trechos literários e de documentos históricos e pessoais compilados pela autora, esclarece alguns pontos que denotam a vinculação entre a vida social mineira e o nome dos pratos, característica também visível nos quitutes e nos doces. De acordo com Christo (2006), como os namoros eram bastante regrados e distantes, cabendo às mulheres o espaço culinário e a vida familiar, muitos pratos da culinária tradicional têm nomes que expressam os sentimentos das moças, o que se nota em

nomenclaturas como “bolo moça chique” e “biscoitos beijos-de-freira”, por exemplo. Essas formas de manifestação da criação feminina refletem, de forma mais ampla, as “únicas atividades econômicas (discretíssimas)” que eram permitidas às mulheres: costura e preparação de quitandas (CHRISTO, 2006, p. 192). A demarcação de gênero analisada em estudos precedentes sobre cadernos de receitas (GIMENES, MORAIS; 2008; ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016) também é visualizada na parentalidade matrilinear de designações como “da vovó”, além dos nomes próprios correlacionados a tais relações de parentesco, indicando quem cedeu a receita (VENTURELLI, 2016).

À sociabilidade em torno do casamento destacada por Christo (2006), acrescenta-se o papel da alimentação nesse âmbito nos séculos XIX e XX, especialmente em termos de acordos políticos (ABRAHÃO, 2012). Nesse sentido, para além do parentesco construído pelo matrimônio, como se nota em “biscoitos língua-de-sogra” e “bolo de noiva”, as quitandas chamadas “mentiras” apresentam uma observação na receita, reforçando a importância do casamento no imaginário culinário: “duas ‘mentiras’ unidas com doce de leite de recheio fazem a quitanda chamada *casadinhos*” (CHRISTO, 2006). Os sentidos implícitos em alguns nomes refletem, em certa medida, os acordos de classe social e de interesses políticos próprios dos arranjos conjugais em perspectiva histórica.

O posicionamento político, de relevância na composição do imaginário da mineiridade (ARRUDA, 1999), quando presente na nomenclatura das quitandas, além de localizar historicamente o momento de criação da receita, enfatizam a demarcação social da distinção ideológica, como ilustra o texto “Culinária monárquica”, que consiste na transcrição de uma carta enviada à autora pelo neto de uma das donas dos cadernos de receitas que serviram de base à organização do livro 1. O trecho, embora se refira à seção de doces, tratando do “pudim abolicionista”, aplica-se às quitandas:

Passei os olhos no livro e verifiquei a existência de uma outra receita, a do *pudim republicano*, sinal de que a arte culinária, naquela época (fins do século passado), também recebia a influência dos acontecimentos políticos ou neles se inspirava para agradar ao paladar dos mineiros. [...] Confesso que muitas vezes, desde criança, me delicieei com o *abolicionista*, mas não me lembro de ter provado o *republicano*, não sei se por ter Vovó achado ruim a receita ou a república... Sobre esta, recordo-me do que ela dizia a cada perturbação da ordem que ocorria no regime republicano: ‘A República está pagando, e vai pagar ainda mais, pelo que fez ao pobre Velho’. Referia-se ao banimento de D. Pedro II e da Família Imperial (COSTA apud CHRISTO, 2006, p. 102).

Em continuidade aos resultados sintetizados no *Quadro 3*, a religiosidade e a personificação são qualificações que denotam o caráter subjetivo ancorado na espiritualidade e nas emoções humanas transferidas às quitandas. Quanto à personificação, verifica-se que os substantivos abstratos e os adjetivos que caracterizam sensações próprias do pensar humano demonstram a imaterialidade culinária e a identificação que se processa entre a comida e quem a elabora. No escopo geral da análise, infere-se que essa identificação, seja com maior proeminência para a individualidade ou para a coletividade, é uma representação da dimensão identitária da alimentação.

4.4. Considerações finais

No conjunto dos resultados apresentados nesta pesquisa, é possível constatar que as quitandas se caracterizam como objeto empírico efetivo para a observação da correlação entre natureza e cultura na construção da vida social mineira. Assim sendo, infere-se que receitas, na condição de registros documentados pela linguagem, constituem um sistema que comunica sentidos, tendo em vista a perspectiva teórica estrutural.

Considerando-se os ingredientes, os modos de fazer e as denominações descritas no decorrer da análise, a localidade das matérias-primas, as peculiaridades dos processos técnicos e as distintas nomenclaturas das receitas se conjugam na demarcação dos aspectos simbólicos que perpassam a alimentação em perspectiva identitária. Nesse sentido, para além da dimensão nutricional, o consumo de símbolos associados à comida se evidencia na amostra.

5. ARTIGO 4 – “Somos resgate puro”: o Festival da Quitanda de Congonhas e as representações sociais sobre as quitandas

Resumo: este artigo tem como objetivo investigar as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas e do documentário *Festival da Quitanda de Congonhas 2021*. De abordagem qualitativa, a pesquisa utiliza como referência teórico-metodológica o conceito de representação social elaborado por Moscovici. Na coleta de dados primários, foram utilizadas entrevistas *on-line*. Os resultados mostram que a ruralidade e a mineiridade são os principais pontos de ancoragem que caracterizam a tradição das quitandas. Nesse sentido, infere-se que o festival, como forma de celebração pública da cultura culinária local, constitui-se como vetor de afirmação de uma identidade tradicional experimentada no cotidiano social e representativa do ponto de vista da utilização da cultura como recurso simbólico de reconhecimento no mundo contemporâneo.

Palavras-chave: Quitanda. Representações Sociais. Tradição.

“We are pure rescue of the past”: The *Quitanda* Festival of Congonhas and social representations about the *quitandas*

Abstract: This article aims to investigate the social representations of *quitandas* from the perspective of *quitandeiras* who participate in the *Quitanda* Festival of Congonhas and in the documentary *Festival da Quitanda de Congonhas 2021*. With a qualitative approach, the research used as a theoretical-methodological reference the concept of social representation elaborated by Moscovici. In order to collect primary data, online interviews were used. The results show that rurality and Minas Gerais symbolic ideal are the main anchoring points that characterize the tradition of *quitandas*. In that regard, it is inferred that the festival, as a form of public celebration of the local culinary culture, constitutes a vector of affirmation of a traditional identity experienced in social daily life and representative from the point of view of using culture as a symbolic resource for recognition in the contemporary world.

Keywords: *Quitanda*. Social Representations. Tradition.

5.1. Introdução

De acordo com Turner (1974, p.15), “a vida ‘imaginativa’ e ‘emocional’ do homem é sempre, e em qualquer parte do mundo, rica e complexa”. O autor, que parte dessa premissa para sua investigação acerca das construções simbólicas atreladas a rituais de sociedades tribais africanas, argumenta que os ritos estão associados a uma estrutura que repercute padrões organizativos da sociedade em que se inserem, estabelecendo relações de pertencimento e de

não pertencimento, as quais se combinam na composição de uma antiestrutura, marcada pela liminaridade dos sujeitos. Nesse processo dialético, as considerações de Turner (1974) permitem inferir que determinadas diferenciações estruturais, ainda que não sejam fixas, possibilitam a demarcação de identidades no espaço público de manifestação de uma cultura, o que aponta para os símbolos, mitos e demais elementos de significação que são celebrados como representativos de um grupo como um todo, compondo um arranjo pautado na ritualização e em sua regularidade.

No âmbito dos ritos, as cerimônias comemorativas características de cada grupo social, como os festivais, delimitam-se, também, pela estrutura performativa (CONNERTON, 2009). Conforme síntese de Connerton (2009), os rituais se formalizam pela repetição, a qual lhes imprime continuidade com o passado, e também pela atribuição de sentido que conferem àqueles que os performam. Em conjunção com a abordagem de Giddens (2007), depreende-se que os rituais estão associados diretamente à noção de tradição e, nesse sentido, os rituais comemorativos são, segundo Connerton (2009), vetores fundamentais no processo de transmissão da memória social.

O autor assinala que o ritual é, como demonstram pesquisas precedentes, uma forma de representação simbólica (CONNERTON, 2009). Nesse sentido, reforça a potência dos mitos e dos ritos na construção do acervo simbólico de uma cultura, o que é demonstrado por Lévi-Strauss (2004) ao evidenciar a correspondência entre categorias da realidade concreta e do pensamento mítico. No entanto, Connerton (2009, p. 54, tradução livre) acrescenta que mito e ritual se diferenciam em termos da forma, atentando para o fato de que o “ritual não é apenas uma forma alternativa de expressar certas crenças, mas que certas coisas podem ser expressas apenas no ritual”²². A performance, nesse caso, atua como um regulador importante na codificação estrutural dos rituais, sendo menos adaptável, em comparação com a reserva de significados própria das narrativas míticas, a outras estruturas (CONNERTON, 2009).

Pelo mesmo direcionamento de Hobsbawm (2002), que observa a invenção de tradições como ritualização, no presente, de um passado por vezes imaginado, Connerton (2009) salienta que, ainda que sejam passíveis de mutação em termos de seus conteúdos e significados, os rituais tendem, no contexto de sua linguagem performática, a reforçar sua identidade e tradição, funcionando como um “dispositivo mnemônico” e produzindo um “efeito mnemônico” do ponto de vista social e cultural. Nesse sentido, o autor ressalta que “a ideia de

²² No original: “[...] ritual is not only an alternative way of expressing certain beliefs, but that certain things can be expressed only in ritual” (CONNERTON, 2009, p. 54).

representação como *re-apresentação*, como fazendo reaparecer o que desapareceu, não está limitada aos ritos dos povos pré-letrados”, uma vez que também é visível em comemorações de outros grupos sociais, em disposições espaciais e temporais distintas (CONNERTON, 2009, p. 69, tradução livre)²³.

Da imbricação entre memória e identidade e da caracterização dessas categorias como representação (CANDAUI, 2005; 2012), bem como da correlação entre tradição e ritualidade (GIDDENS, 2007), reitera-se que as formas de encenação da cultura, como os festivais de variadas naturezas temáticas, constituem suporte material para a análise do referencial simbólico da sociedade em que se inserem. Nessa perspectiva, os festivais gastronômicos tipificam um rito de agregação inerente à organização social humana, que é a comensalidade (VAN GENNEP, 2011), e também, no escopo da culinária que buscam representar, selecionam determinados elementos a serem endossados como marca identitária da cultura alimentar local.

Nos limites de alcance da vida cotidiana, Giard (2008) assinala que as atividades culinárias, que variam entre sociedades, gerações e classes, são imbuídas de carga afetiva e de ritualidade. Para a autora, a cozinha é significativa na dinâmica da cultura ordinária, unindo “matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição” (GIARD, 2008, p. 296). Por essa via, a autora assinala a regionalidade da cozinha, pautada em um modo de fazer típico, bem como a relação entre consumo e o caráter simbólico dos alimentos, situando a comensalidade no espaço da memória e da temporalidade.

Em sua investigação das sociedades eurasiáticas, Goody (1995) também pontua características relevantes relacionadas à cozinha, destacando as identificações entre classe e os conflitos inerentes aos estilos que se manifestam pela culinária, bem como o intercâmbio alimentar que se processa entre a “alta cozinha” e a “cozinha campesina”. Nessa categorização entre “alta” e “baixa” cozinha, ao autor aponta a perspectiva de gênero, ressaltando que historicamente se nota a passagem da esfera cotidiana feminina das receitas para a esfera pública dos chefes de cozinha, associada à atribuição de uma posição de *status* aos homens. Essa demarcação de lugares sociais por meio da culinária (GOODY, 1995) pode ser comparada à dinâmica estrutural dos rituais (TURNER, 1974), reforçando que as celebrações públicas de uma cultura alimentar típica constituem objeto empírico expressivo para a análise do contexto simbólico que representam.

²³ No original: “The idea of representation as a re-presenting, as causing to reappear that which has disappeared, is not confined to the rites of preliterate peoples” (CONNERTON, 2009, p. 69).

Dessa forma, entende-se que por meio dos festivais gastronômicos se sedimentam posicionamentos identitários, tendo em vista que, como argumenta Hall (2015, p. 12), a identidade se constrói a partir das representações e interpelações que se efetivam “nos sistemas culturais que nos rodeiam”. Referindo-se à identidade como “posições de sujeito” discursivizadas e experimentadas nas relações sociais, o autor permite entrever as práticas culinárias e seus desdobramentos de produção e consumo em termos de narrativas que articulam a comida a representações que sustentam uma identificação específica. Nas palavras de Hall (2015, p. 41), “a identidade está profundamente envolvida no processo de representação”, o qual está vinculado a lugares e tempos, à história e às instituições. Ao tratar das identidades culturais nacionais, que podem ser apreendidas como locais em um cenário global, Hall (2015, p. 30, grifos no original) assinala que essas construções “são formadas e transformadas no interior da *representação*”, indicando a existência de uma simbólica comunidade que se sustenta em memórias passadas e em ensejos futuros, o que aponta para a ideia de tradição. Dessa forma, retoma-se que, em dimensões simbólicas, representações, identidades e comidas se correlacionam no espaço da cultura.

Com base no exposto, este artigo tem como *locus* empírico o Festival da Quitanda de Congonhas, realizado anualmente desde 2001²⁴, no terceiro domingo de maio, na cidade de Congonhas, no estado de Minas Gerais (SECOM, 2020). Conforme definição do Mapa Gastronômico de Minas Gerais, o festival “envolve mais de 18 cidades do estado, sendo um verdadeiro resgate à tradição das quitandeiras. O público tem a chance de degustar as antigas quitandas de fazenda, conhecer produtos locais e vivenciar apresentações culturais que compõem uma agradável atmosfera rural” (MINAS GERAIS, 2017, p. 55). Por essa descrição pode-se visualizar, a princípio, que o festival se ampara na ideia de tradição e no imaginário rural a ela associado, o que aponta para a inserção das quitandas nesse cenário.

As quitandas, na definição de Frieiro (1982) e de pesquisas subsequentes (CHRISTO, 2006; ABDALA, 2007), podem ser definidas como a “pastelaria caseira” que é servida acompanhada do café, como bolos, sequilhos, biscoitos, roscas e demais variedades de comidas do gênero²⁵. O termo, que tem sua origem na língua quimbundo, denominando o tabuleiro de exposição de alimentos para venda no espaço público, assumiu conotações distintas no Brasil, indicando também os espaços fixos de comercialização de verduras, legumes e frutas e algumas comidas que eram vendidas nos tabuleiros das mulheres negras escravizadas (BONOMO,

²⁴ Desde 2020, em função da pandemia de Covid-19, o Festival da Quitanda foi suspenso.

²⁵ No Artigo 3 os tipos de quitandas e seus ingredientes são apresentados de forma mais detalhada.

2018). Essas comidas, segundo revisão histórica e conceitual de Bonomo (2018, p. 1), podem ser consideradas como detentoras de uma “identidade própria”, tendo em vista que foram produzidas da confluência de saberes portugueses, indígenas e africanos em suas conformações específicas na sociedade escravista brasileira.

Como mostra a autora, o reconhecimento dessa hibridação de saberes na formação das receitas de quitandas não implica no apagamento das relações de poder subjacentes; entretanto, há evidências históricas da adaptação dos pratos dos colonizadores aos ingredientes e técnicas nativas, bem como da influência dos conhecimentos da população escravizada, o que se nota na própria categorização metonímica dessas comidas, uma vez que o termo africano que identifica o tabuleiro passa a designar o que nele se vende (BONOMO, 2018). Por essa direção, assume-se, em consonância com Bonomo (2015), que as quitandas não se reduzem à adaptação da culinária portuguesa aos ingredientes nativos, mas são alimentos forjados historicamente na cozinha mineira, estabelecendo uma relação com a vida social e a cultura local. Logo, a celebração festiva que tem como tema as quitandas, se considerado o papel dos rituais na dinâmica de transmissão da memória e na sustentação da tradição, insere-se na dimensão performativa de um imaginário social que dá base à construção de identidades e é por elas construído.

A compreensão das quitandas pelo ângulo da hibridação de saberes culinários culturalmente enraizados possibilita, tendo como referência a perspectiva de Canclini (2011), entrever a “heterogeneidade multitemporal” que é tributária do processo de modernização da América Latina. Nesse sentido, ainda que determinadas representações socialmente partilhadas coloquem as tradições como estruturas estáticas, cabe reconhecer que os referenciais que se conjugam na composição dessas tradições são oriundos de processos de hibridação, o que é próprio da reprodutibilidade inerente às tradições (CANCLINI, 2011; GIDDENS, 2007). Todavia, como mostra Canclini (2011), culturas híbridas não são, por isso, inautênticas; logo, pode-se pensar nas quitandas como comidas autenticamente elaboradas no contexto híbrido local.

Por esse raciocínio, argumenta-se que a identidade cultural e tradicional de um alimento típico, performada como evento comemorativo público, é característica da vida social contemporânea, em que se nota a transformação da cultura em recurso, como mostra Yúdice (2002). Para o autor, isso implica em dizer que a cultura pode ser vista como uma reserva disponível que é acionada em correlação com o consumo não somente de mercadorias, mas também de representações (YÚDICE, 2002). Essa perspectiva permite o questionamento acerca

das representações que podem ser observadas a partir do Festival da Quitanda de Congonhas, as quais, se associadas à descrição precedente do Mapa Gastronômico de Minas Gerais, permitem depreender um universo simbólico que se delimita em torno da ruralidade e, por consequência, da mineiridade, que se constrói ancorada em um imaginário político, rural e hospitaleiro do ser mineiro (ARRUDA, 1999).

Com base no exposto, este artigo tem como objetivo investigar as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas e do documentário “Festival da Quitanda de Congonhas 2021”. Para tanto, utiliza-se como referência teórico-metodológica o conceito de representação social elaborado por Moscovici (2012; 2015). Na concepção do autor, representações sociais se caracterizam como formas de conhecimento pertencentes ao acervo simbólico de um grupo social, servindo como referencial de ancoragem e de objetivação da realidade. Circulando e se circunscrevendo no espaço da vida cotidiana, as representações sociais expressam pontos de vista acerca de objetos de natureza distinta que fazem parte do cotidiano social, permitindo a categorização e a nomenclatura desses objetos, o que conduz, em linhas gerais, à atribuição de sentido à realidade e ao delineamento de um senso comum (MOSCOVICI, 2012; 2015). Nos termos apresentados, o estudo das representações sociais dialoga diretamente com a memória e a identidade (CANDAUI, 2005; 2012; HALL, 2015). Portanto, por meio dos discursos que se inscrevem no documentário e nas entrevistas que compõem a amostra empírica desta pesquisa é possível, utilizando-se a Teoria das Representações Sociais, entender como tradição, memória e identidade se configuram na celebração pública de uma cultura alimentar.

5.2. Procedimentos metodológicos

O Festival da Quitanda de Congonhas (Imagem 5) foi criado com o objetivo de “resgatar a quitanda mineira”, também servindo de base à proposição da patrimonialização do ofício das quitandeiras de Minas Gerais junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (SECOM, 2020). Com concursos e premiações das quitandas locais, regionais, oriundas de comércio especializado e também da melhor decoração de *stand*, o festival conjuga música, artesanato e demais elementos da cultura local na construção de seu arranjo (*idem*). Além disso, acrescenta-se que cidade de Congonhas, fundada no século XVII, é marcada historicamente pela mineração e pela arquitetura barroca, o que configura o cenário de realização do festival, considerado o principal evento de quitandas do Brasil (SECOM,

2019a). De acordo com o escritório local da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER) em Congonhas, em junho de 2019 foram registrados 27 participantes (individuais ou em grupo) do município no festival, entre os quais se encontram quitandeiros(as) que produzem semanalmente ou só por encomenda, em quantidades e produtos variados, destacando-se bolos, roscas e biscoitos diversos.

Para a realização deste estudo, de abordagem qualitativa, além do documentário “Festival da Quitanda Congonhas 2021”, foram realizadas entrevistas com quatro quitandeiras. Em relação ao documentário, ressalta-se que se trata de uma produção do poder público local, gravada em virtude da impossibilidade de execução do evento presencial, dada a pandemia de Covid-19. Na etapa de entrevistas, por sua vez, a aproximação com o campo teve início em janeiro de 2020, por meio da página “Quitandeiras de Congonhas” no *Facebook*. Após o envio de mensagem ao grupo através da página, estabeleceu-se como estratégia a produção de um vídeo de apresentação e explicação da pesquisa, que foi encaminhado, em abril de 2020, ao grupo das quitandeiras no *Whatsapp*. O vídeo foi enviado por um contato participante do grupo, responsável pela administração da página no *Facebook*.

Imagem 5. Festival da Quitanda de Congonhas.



Fonte: Secretaria Municipal de Comunicação e Eventos, 2019a.

Considerando que se tratava do início da pandemia e tendo em vista as dificuldades de comunicação por meios virtuais, uma quitandeira retornou o contato, dispondo-se a participar da pesquisa e a solicitar que outras participassem. Nesse circuito, a administração da página do *Facebook* também disponibilizou o contato de algumas quitandeiras e de pessoas atuantes no evento, como representantes da Secretaria Municipal de Cultura e da Câmara Municipal de Congonhas, que forneceram fontes documentais, como edições do “Caderno de Receitas” do Festival. Ao todo, entre abril e setembro de 2020, foram contactadas oito quitandeiras, das quais seis demonstraram interesse em participar e, dessas, quatro responderam às questões enviadas²⁶. As entrevistas foram realizadas de forma assíncrona, pelo *Whatsapp*, mas uma delas também ocorreu de forma síncrona, via *Google Meet*. Na modalidade assíncrona, as respostas foram encaminhadas por meio de áudio, texto e vídeo, havendo também o compartilhamento de imagens. Das quatro participantes, três residem em área urbana e uma em área rural. No *Quadro 4* são apresentadas as quitandeiras cujas entrevistas compõem a amostra.

Quadro 4. Identificação das participantes da pesquisa.

DENOMINAÇÃO	IDADE ²⁷	ORIGEM	ENTREVISTA
Entrevistada 1	54 anos	Rural	Assíncrona, respostas por áudio, via <i>Whatsapp</i>
Entrevistada 2	Idade não informada	Urbana	Assíncrona, respostas por texto, via <i>Whatsapp</i>
Entrevistada 3	Idade não informada	Urbana	Assíncrona, repostas por texto e áudio, via <i>Whatsapp</i> Síncrona, via <i>Google Meet</i>
Entrevistada 4	59 anos	Urbana	Assíncrona, respostas por texto, via <i>Whatsapp</i>

Fonte: dados obtidos nas entrevistas, 2020.

Para a análise dos resultados, parte-se da descrição e da interpretação dos conteúdos veiculados no documentário e observados nas entrevistas, tendo como base a Teoria das Representações Sociais. Leva-se em conta, portanto, que os discursos que permeiam o material empírico se estruturam a partir de determinados núcleos de sentido que podem ser descritos e discutidos com o anteparo teórico apresentado. Logo, assume-se que a materialidade do festival

²⁶ Embora tenha se seguido a estrutura proposta no questionário no envio das perguntas, as respostas obtidas não atenderam necessariamente às perguntas enviadas.

²⁷ Ainda que algumas participantes não tenham informado a idade, a amostra não inclui jovens.

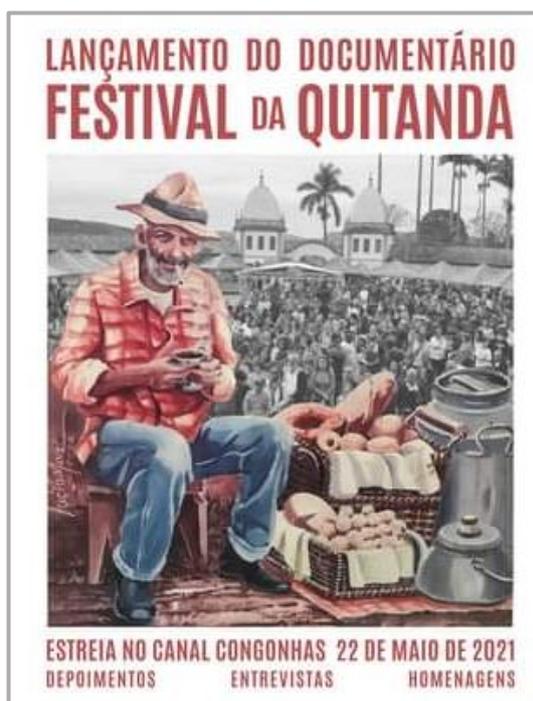
e das narrativas das entrevistadas são substrato para a compreensão da imaterialidade da cultura performada no evento e circulante na vida cotidiana local.

5.3. Resultados e discussão

5.3.1. Análise do documentário

O documentário “Festival da Quitanda Congonhas 2021” (Imagem 6) tem enredo baseado no diálogo entre dois compadres cuja conversa, que se constitui na visita de um deles à fazenda do outro, é intercalada pela retomada da história do festival e de depoimentos de pessoas que atuam diretamente na construção do evento. A caracterização dos narradores e do cenário é baseada no meio rural e ambientada predominantemente na cozinha, com destaque para elementos como viola, cavalo, café e fogão de lenha. Nessa ambiência se desenvolve toda a narrativa, que também endossa o jeito de falar tipicamente associado à roça e o sotaque mineiro. Nesse ponto, cabe assinalar que a própria ideia de roça surge como uma tradição reinventada, que adquire proeminência e valor cultural distintivo nas últimas décadas, conforme apontamentos de Silveira e Fiúza (2014).

Imagem 6. Lançamento do documentário.



Fonte: Prefeitura Municipal de Congonhas, 2021.

O primeiro depoimento²⁸ que intercala o diálogo entre os personagens principais é o da idealizadora do evento, que pontua o objetivo inicial de fomentar o turismo, a cultura e o comércio local com a criação do festival:

No começo, ninguém acreditava no festival. As pessoas pensavam: ‘eu não vou comprar bolo e biscoito no domingo na Romaria’.²⁹ Mas o festival, desde o primeiro ano ele foi sucesso e, a partir daí, ele foi crescendo, abrangendo outras cidades, outras quitadeiras e também despertando nas pessoas de Congonhas a vontade de resgatar receitas antigas, de buscar aquelas receitas dos avós, dos pais, que tava escondido naquele caderninho antigo. [...] O festival ele agrega muito porque ele agrega gastronomia e a gastronomia tá ligada ao afeto, tá ligada às boas memórias, à boa lembrança da boa mesa, né? E Minas é muito isso, Minas é muito a comida farta, a comida que acolhe, a comida que cuida da alma... E a quitanda faz isso; quando cê senta numa mesa pra tomar um café vem aí a prosa, vem aí o bate papo, as lembranças (CANAL CONGONHAS, 2021).

A descrição do festival demarca, de início, o potencial mnemônico das celebrações comemorativas, conforme apresentado por Connerton (2009). Nesse sentido, observa-se o papel do ritual na convocação da memória social por meio da gastronomia e dos sentidos por ela suscitados, em consonância com Giard (2008), bem como a mineiridade como ponto de ancoragem para representações socialmente elaboradas acerca da culinária e da sociabilidade do povo mineiro (ARRUDA, 1999; ABDALA, 2007; MOSCOVICI, 2012; 2015). Dando continuidade ao enredo, os compadres, que tratam um ao outro pelo vocativo “cumpadi”, em alusão direta à linguagem ancorada no rural, recordam da receita de “cubu”³⁰, considerada uma das mais antigas e tradicionais quitandas mineiras (BONOMO, 2018). Na sequência, a receita é preparada por uma quitadeira.

Retornando ao espaço da fazenda, a narrativa dos compadres foca a decoração do festival, enumerando elementos que constroem o contexto cênico da festa: monjolo, engenho de cana, moinho d’água, maria-fumaça, balaio, carro de boi, arado, carroça “e tudo funcionando!” (CANAL CONGONHAS, 2021). No âmbito performativo das comemorações públicas, tais elementos se conjugam para a conformação de um suporte material que ancora representações sociais da ruralidade, delimitando um lugar identitário e público da cultura rural

²⁸ Nas transcrições foram preservadas as falas originais do documentário e das entrevistas.

²⁹ Romaria é o local da cidade em que ocorre o Festival da Quitanda.

³⁰ De acordo com Bonomo (2018, 16), o cubu é “um bolo de fubá envolto em folha de bananeira e assado no forno de barro”. O nome remete à etnia dos povos escravizados *Cóbû*, responsáveis pela origem da receita, que foram trazidos da região da Costa da Mina africana para o Alto Jequitinhonha de Minas Gerais (BONOMO, 2018).

que, no discurso documental, é diretamente vinculado ao “ser mineiro”. Tendo em vista que as identidades se constroem a partir da diferenciação (HALL, 2015), o trecho em que os protagonistas se lembram dos animais presentes no festival é ilustrativo desse processo de construção discursiva de uma identidade rural:

- Até bicho tinha!
- E os menino ficava doidinho com esses bicho, viu?
- Os menino da cidade, né cumpadi, os menino da cidade, porque nem galinha eles conhecem, uai! (CANAL CONGONHAS, 2021)

Entre depoimentos e o diálogo na fazenda, o documentário segue com a apresentação da receita de brevidade³¹, falas dos jurados e dos músicos presentes nas edições anteriores. No aspecto musical, a viola se sobressai, afirmando-se como elemento significativo, ao lado dos anteriormente apresentados, na representação alegórica do rural. No desfecho, os protagonistas reforçam que a festa será realizada novamente quando possível e se despedem. No panorama narrativo do documentário, depreende-se que a tríade quitanda-ruralidade-mineiridade, que se manifesta como símbolo do festival, pode ser traduzida na fala de um dos protagonistas, dirigida a seu interlocutor: “Ocê já viu uma festa que dá tanto valor assim pra nós que é da roça?” (CANAL CONGONHAS, 2021). Nesse circuito narrativo, nota-se que a valorização da tradição rural no presente se constitui como fundamental para a construção do festival como forma de celebração da cultura culinária mineira.

5.3.2. Análise das entrevistas

As entrevistas *on-line* tiveram como questões basilares a compreensão das quitandeiras que participam do festival sobre as quitandas e sua relação com a tradição. Na concepção de todas as entrevistadas, que se reconhecem identitariamente como quitandeiras, as quitandas se delimitam no universo simbólico do alimento artesanal, produzido com afeto e cujo saber-fazer é transmitido geracionalmente. A origem rural dos ingredientes, conectada à ideia de natural em oposição comparativa com o industrial, também sustenta as representações construídas acerca das quitandas, assim como a mineiridade, como ilustram as entrevistas.

³¹ Quitanda feita à base de povilho (de mandioca ou araruta) ou amido de milho e assada em forminhas unitárias e circulares.

Se eu tenho um quintal, eu vou pegar no meu quintal um produto natural, por exemplo, é uma banana, é um milho, uma mandioca, é qualquer coisa assim que for natural, um inhame, alguma coisa. E se eu não tiver, eu posso tá indo no Mercado do Produtor comprar um produto natural e transformar esse produto natural numa quitanda, é, artesanal. Então é uma quitanda que eu vou, que eu sei que aquela quitanda, é um produto, é uma quitanda, é natural. Então o sabor dela é totalmente diferente. Então eu consigo transformar esse produto natural numa saborosa quitanda, pra tá degustando com a minha família ou com os amigos, porque na casa do mineiro é assim, chegou na casa do mineiro pra fazer uma visita, termina lá na cozinha com um cafezinho e uma broa ou um pão de queijo. E eu entendo como ser quitandeira é isso aí, você transformar um produto natural, numa saborosa quitanda (ENTREVISTADA 3).

Os produtos que eu uso, assim, eu mantenho uma qualidade bem diferenciada, eu gosto das coisa muito bem feitinha. É o leite da roça, quando tem o ovo caipira eu uso, quando num tem eu compro, o fubá é de moinho d'água... Então a gente procura assim, igual o doce de leite, eu faço aqui mesmo, no tacho aqui. Igual, eu faço o bem casado com o doce de goiaba. Então a gente procura fazer o que dá pra gente produzir, igual a goiabada, aqui tem muita goiaba, e quando dá pra produzir eu produzo o doce também. Então tudo é assim... A gente faz tudo assim pensando no artesanal mesmo (ENTREVISTADA 1).

As quitandas são saborosas não somente por causa dos ingredientes utilizados, mas também pela forma artesanal e carinhosa com que são feitas. Podemos dizer que os melhores momentos da nossa vida, são aqueles em que passamos com nossa família e amigos sentados à mesa, para curtir uma “boa prosa” e tomar um cafezinho com quitandas fresquinhas. No nosso dia a dia, saborear uma quitanda nos remete a esses bons momentos (ENTREVISTADA 2).

Na questão nutricional saímos na frente de qualquer tipo de comércio ou indústria porque não uso conservante em nada. A matéria-prima é muitas vezes orgânica e nossas mãos fazem 100 e não milhares. A quantidade de amor é extremamente maior em toda questão. No meu caso tenho horta caseira e crio galinhas. Tudo isso pra usar na minha lida diária (ENTREVISTADA 4).

A transformação de componentes “naturais” em quitanda, do ponto de vista das entrevistadas, exemplifica as considerações de Lévi-Strauss (2004) sobre a culinária como indicativo da apropriação da realidade concreta pela mediação humana, o que se caracteriza como elaboração de ordem cultural. Destaca-se, com base na compreensão das entrevistadas, o papel afetivo dessa mediação, que se associa ao quantitativo que é possível produzir sendo quitandeira e está presente na formatação de alguns pratos (Imagem 7 e Imagem 8). Além disso, a ancoragem da memória afetiva na sociabilidade familiar e mineira consolida uma dimensão ritual dessas comidas no cotidiano, o que permite apreender que a quitanda se constitui também como símbolo de uma identidade rural e mineira (ABDALA, 2007), como endossa a Entrevistada 1: “Eu sou uma quitandeira rústica, meu produto é mais, é como se diz, da roça”.

Imagem 7. Goiabinhas.

Fonte: Entrevistada 4.

Imagem 8. Biscoitos de mel, biscoitos de amendoim e rosas.

Fonte: Entrevistada 2.

Retomando as considerações de Connerton (2009) sobre a importância da forma na caracterização da ritualidade, verifica-se na percepção das quitadeiras entrevistadas que o ritual de confecção das quitandas e de seu consumo é distintivo na definição descritiva dessas comidas. Em conjugação com a narrativa do documentário, infere-se que a performatividade está presente no diálogo à mesa, nos acompanhamentos que se dispõem sobre ela (Imagem 9) e na emoção envolvida no processo de preparo, ou seja, a ritualidade relatada perpassa a produção e o consumo. Essa humanização por meio da transferência de sentimentos para o alimento aparece como um diferencial na comparação com a fabricação industrial e também está incorporada à definição da quitanda tradicional ou “resgate” (ENTREVISTADA 4), cuja representação, no âmbito dos relatos analisados, é sinônimo de quitanda da roça e mineira.

É que, como por exemplo, na, na roça, você tem o inhame, você tem a mandioca, você tem o fubá, o ovo, a coalhada, aqui o leite perde. Então, no antigamente, e até hoje aqui eu uso, a gente vai, vai e cria aquela receita e faz uma quitanda mais rústica, né? E o povo da cidade come e adora porque é, é diferenciado do da cidade e é isso que, ah, sei lá, acho que enobrece a quitanda, né? Cê pegar aquela coisa matuta ali, fazer... (ENTREVISTADA 1)

Inclusive quando a gente tá no nosso festival, e a gente recebe muita gente de fora, e as pessoas ficam maravilhadas quando vê. “Nossa, que legal, eu lembro do meu tempo!” Aí quando vê a gente tá manuseando lá uma receita, tá assando uma receita lá... Eles vêm, prova, degusta... “Nossa, fui lá atrás, no meu tempo de criança, quando a minha mãe fazia esse bolo, minha mãe fazia esse tipo de broa”, entendeu? Então assim, aí eles falam, “ah, hoje a gente não tem como, a gente compra só de padaria e não é, o sabor não é o mesmo”. Então aqui no festival a gente vê que é tudo natural, é aquela nostalgia, volta

mesmo no tempo, lembra do tempo quando era criança, que comia aquela broa que a vó fazia, então isso é muito bacana (ENTREVISTADA 3).

Imagem 9. Mesa de quitanda.



Fonte: dados obtidos na pesquisa, 2020³².

A tradição, ancorada na memória geracional e na reprodução do passado, tem na representação pública no espaço do festival um vetor de relevância para a constituição de uma identidade e de uma esfera simbólica de pertencimento (TURNER, 1974), além de se apresentar como significativa do ponto de vista das quitandeiras que participam do evento (CONNERTON, 2009). Nas palavras da Entrevistada 4, “o mineiro é seleta e genuinamente tradicionalista”, o que demonstra, ao lado dos outros depoimentos, que a vivência da tradição pela mediação das quitandas faz parte da experiência cotidiana das quitandeiras. Portanto, a celebração da tradição não pode ser dissociada dos sentidos que são construídos no contexto local em que está inserida e, no escopo da análise, pode-se dizer que a tradição representa um recurso cultural do ponto de vista do consumo simbólico (YÚDICE, 2002).

Considero as quitandas comidas tradicionais porque, apesar de haver mudanças nas receitas, elas sempre conservam suas origens, que nos são passadas por mães, avós, tias e amigas. Isso é ser tradicional! (ENTREVISTADA 2).

Ela é tradicional porque, quando a gente, principalmente eu quando eu era criança, me lembro da minha vó, da minha mãe fazendo aquelas quitandas gostosas, faziam aqueles bolos, sonho. Minha mãe fazia um sonho

³² A Imagem 5 foi encaminhada, via *Whatsapp*, por uma das interlocutoras que se dispôs a participar, mas não concluiu a entrevista.

maravilhoso, eu sentia o cheirinho dele quando ela tava fazendo, então assim, é tradicional por isso, você traz, traz dos avós, você traz da sua mãe, e eu tô tentando fazer isso pra, passando pras minhas filhas, entendeu? [...] Por quê? Pra gente não deixar essas coisas acabar, porque hoje a comodidade tá muito grande, as pessoas hoje elas tão pensando, é, assim: “ah, eu vou querer uma coisa mais rápida, eu vou ali compro um bolo ali e tal”. Não tem aquela vontade de ir pra cozinha, fazer um bolo, pegar um produto gostoso, um milho, bater, fazer, entendeu? As pessoas não querem isso. Então a gente, nós como quitandeiras, a gente luta, tá lutando pra isso, vai passando pras nossas famílias, pro nossos filhos, pra depois os filhos tá passando pros filhos deles, e uma coisa que a gente não quer deixar é morrer, então é tradicional por isso, porque a gente vai trazendo, né, dos nossos avós, bisavós, das mães, então por isso, é, a quitanda é uma comida tradicional (ENTREVISTADA 3).

Meu doce AMBROSIA (ANTIGO E TRADICIONAL MINEIRO)³³ demora 3 hs no fogo a lenha. Ao passo que os CHEFS ensinam a fazê-lo em 30 min. [...] São modernos demais. O oposto das quitandeiras. Somos resgate puro. [...] Cresci numa família tradicional Congonhense onde as mulheres foram e são craques na cozinha. Sou saudosista. Por isso que faço bem o que faço. Resgato o que me remete ao passado lindo, revendo cadernos de receitas antigos e colocando em prática muita coisa que cresci vendo uma tia linda preparando (ENTREVISTADA 4).

Na enunciação da tradição, observa-se a preocupação com a sua continuidade, o que é próprio de sua correlação com o moderno, como salienta Giddens (2007). Nesses termos, as quitandeiras traduzem os apontamentos do autor de que a sustentação de referências passadas, no presente, emerge como uma necessidade diante das incertezas e da aceleração que acompanham o proposto pelo discurso da modernidade. A tradição, portanto, da forma como se apresenta no cotidiano das entrevistadas, funciona como um dispositivo mnemônico e estruturante de um posicionamento identitário que desponta diante de um cenário de fragmentação da identidade na pós-modernidade, como assinalado por Hall (2015), ou, nos termos de Giddens (2007), nas sociedades pós-tradicionais.

Ressalta-se, no entanto, que a reprodutibilidade da tradição não implica em sua imobilidade, mas está condicionada à validação de seus guardiães (GIDDENS, 2007), como evidencia a Entrevistada 4 ao se referir ao trabalho de chefes – diretamente conectado ao que Goody (1995) denomina “alta cozinha” – como moderno, com técnicas que por vezes descaracterizam as receitas e, portanto, as quitandas. Depreende-se que, se por um lado determinadas aberturas estruturais não são comportadas pela dinâmica da tradição, por outro a tradição está em constante adaptação pelos seus praticantes ou guardiães: “a gente que tá acostumado a mexer assim, você tá sempre trocando alguma coisa, sempre trocando

³³ Na resposta textual da entrevistada a expressão está destacada em maiúsculo.

ingrediente” (ENTREVISTADA 3). Dessa forma, como é característico dos rituais estabelecerem uma demarcação de pertencimento ou não a um grupo (TURNER, 1974), o ritual culinário das quitandas mostra que o pertencimento determina a autorização para propor mudanças e repassar o conhecimento, dando sequência à reprodutibilidade dos guardiães e, conseqüentemente, da tradição, como também exemplifica a Entrevistada 3: “a partir do momento que eu passei pra você, que você vai fazer a receita, ela se torna sua.”

5.4. Considerações finais

A análise das representações sociais das quitandas tendo como referência o Festival da Quitanda de Congonhas e as quitandeiras que dele participam demonstra que a ruralidade e a mineiridade são os principais pontos de ancoragem que caracterizam a tradição dessas comidas, sendo reproduzidos na narrativa do documentário e nos depoimentos das entrevistadas. Nesse sentido, infere-se que o festival, como forma de celebração pública da cultura culinária local, constitui-se como vetor de afirmação de uma identidade tradicional experimentada no cotidiano social e representativa do ponto de vista da utilização da cultura como recurso simbólico.

Os resultados também mostram que o tradicional não representa uma imobilidade contrária ao moderno, mas é regido por uma dinâmica estrutural própria, a partir da qual certas mudanças são comportadas. Logo, é pelo filtro da racionalidade do discurso moderno, quando tomada como referencial, que as tradições cotidianas, como determinadas práticas culinárias, são tratadas como rígidas. Compreende-se, portanto, que as quitandas, que na amostra analisada podem ser definidas como símbolo do “ser mineiro” e “da roça”, também representam a funcionalidade da tradição na vida cotidiana de um grupo e seu reconhecimento social na contemporaneidade.

6. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Esta pesquisa buscou compreender como a culinária demarca identidades tradicionais no contexto contemporâneo. Para isso, estabeleceu-se como objetivo geral analisar como a culinária das quitandas de Minas Gerais é articulada por distintos atores sociais na demarcação de uma tradição. Nesse processo, foram delimitados cinco objetivos específicos que, no decorrer dos quatro artigos que compõem a tese, procuraram dialogar com diferentes interlocutores, cujos depoimentos percorreram o circuito que vai do tabuleiro aos festivais, destacando a trajetória das quitandas mineiras em termos de representações memoriais e identitárias no cotidiano dos participantes deste estudo.

No primeiro artigo, direcionado às memórias de mulheres de uma comunidade rural, a família como categoria de ordem simbólica mostrou-se como estruturante do processo de significação construído acerca da transmissão da tradição das quitandas, popularmente denominadas merendas e simbolicamente representativas da noção de fartura. No segundo artigo, a ruralidade e a mineiridade apresentaram-se como pontos de ancoragem para as representações acerca da tradição culinária das quitandas mineiras, observando-se a delimitação dessas comidas em torno da ideia de artesanal e o entrecruzamento das memórias familiares com a prática profissional dos extensionistas rurais de 44 municípios, distribuídos em nove das doze mesorregiões que compõem o estado de Minas Gerais.

O terceiro artigo, direcionado à análise documental de receitas de quitandas, possibilitou a constatação de que a culinária, como aponta a abordagem estruturalista de Lévi-Strauss, é sinalizadora do processo de elaboração cultural que envolve a apreensão da materialidade da vida concreta, a partir da qual os seres humanos se organizam socialmente e constroem suas representações simbólicas. Nesse sentido, no percurso entre os ingredientes, os modos de fazer e as denominações que são conferidas às quitandas, visualizou-se que essas comidas estão diretamente articuladas à vida cultural mineira. No quarto artigo, por fim, inferiu-se, tendo como referência o Festival da Quitanda de Congonhas e quitandeiras que dele participam, que a celebração pública da culinária das quitandas se afirma como demarcadora de identidades tradicionais, representando a funcionalidade da cultura como recurso simbólico.

No panorama dos resultados apresentados por meio dos artigos que compõem este estudo, assinala-se que, ainda que a amostra não seja representativa de todo o estado de Minas Gerais e que o suporte teórico-metodológico aponte para o reconhecimento de que as representações sociais são plurais e estão em processo de reconstrução constante, é possível

apreender a partilha de um imaginário social comum sobre o “ser mineiro” nas evocações discursivizadas pelos interlocutores de todos os artigos e nos documentos analisados, indicando que a mineiridade, para além de representação simbólica, é presença ativa e potencialmente ativada no cotidiano e no processo de ancoragem e atribuição de sentidos à culinária das quitandas. Nesses termos, pode-se dizer que pelo estudo empírico das quitandas foi possível chegar à dimensão simbólica da mineiridade, o que assinala a pertinência de outras pesquisas que verifiquem se essa correlação se estabelece com outros objetos empíricos culinários.

Aliada à mineiridade, a ruralidade que a compõe e que também pode ser avaliada separadamente, como representação de um passado forjado pelo ideário de uma modernidade que se propõe como urbana, manifestou-se como substrato de referência para a significação das quitandas. Dessa forma, depreende-se que a ancoragem em um imaginário rural permite compreender o funcionamento e a funcionalidade das tradições no presente. Em termos de funcionamento, conclui-se, em consonância com a literatura utilizada, que as tradições operam de forma análoga à racionalidade do pensamento concreto descrita por Lévi-Strauss. Isso implica em dizer que, se por um lado a racionalidade científica estruturada pela modernidade se ampara em métodos e técnicas que procuram definir e validar um determinado enquadramento da realidade, por outro é característica humana pensar o ambiente, assim como é característica do ambiente convocar a construção do pensamento humano. Portanto, as formas pelas quais a relação entre natureza e cultura pode ser moldada são múltiplas, o que faz com que as tradições, isto é, as formas de conhecimento que fogem ao escopo do método científico, também sejam.

Em relação à funcionalidade da tradição, os interlocutores indicaram a necessidade de conexão com o passado e a vinculação com as gerações familiares precedentes, sendo possível apreender, com base nisso, que os costumes tradicionais, no âmbito da culinária, funcionam como referenciais de pertencimento e de reconhecimento identitário, o que se torna importante diante da configuração das relações sociais no contexto das sociedades complexas, permeadas pela pluralidade e confluência de informações, muitas vezes desconectadas e sem referências de ancoragem no cotidiano local em que circulam. Pelo viés culinário, nota-se que a difusão de alimentos dissociados da cultura alimentar em que são inseridos tem no reforço do consumo do tradicional um ponto de diferenciação e, portanto, de identificação. Logo, a ruralidade, seja memorialmente evocada ou concretamente experienciada, surge, neste estudo das quitandas, como suporte à valorização da cultura alimentar local em comparação ao que lhe é externo.

Em disposições finais, conclui-se, conforme objetivo proposto, que os atores sociais abrangidos por este estudo se articulam no cotidiano familiar, profissional e da vida comunitária, em suas instâncias sociais, políticas e culturais, para a reprodução do consumo das quitandas e dos seus modos de fazer, ritualizados e geracionalmente enraizados, o que delinea a dinâmica da tradição. Nesse sentido, depreende-se que, no contexto contemporâneo, a culinária, teoricamente considerada vetor de elaboração cultural da realidade pelo ser humano, representa, por meio das práticas de produção e consumo que a permeiam, uma forma de se posicionar e se diferenciar como tradicional diante de um cenário de globalização que supostamente tenderia à homogeneização dos hábitos alimentares. Considerando-se que as tradições têm seus mecanismos próprios de atualização e regulação, sendo também passíveis de avaliação do ponto de vista da pertinência ou não do que acionam e buscam reproduzir no presente, esta pesquisa permite afirmar que, no escopo da alimentação, a tradição das quitandas é representativa e necessária do ponto de vista da vida social e cultural mineira. Portanto, constata-se, além da abertura para outros estudos que se dediquem ao entendimento das tradições, sejam de ordem culinária ou não, que o método científico, mais do que se propor como um contraponto ou uma forma de validar ou não os conhecimentos reconhecidos como tradicionais, deveria se ater também a questionar o porquê de determinadas tradições serem necessárias.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita da mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007.

_____. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006.

_____. Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade. 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2018, Brasília, p. 1-15. **Anais**. Disponível em: <https://bit.ly/32qIKuI>. Acesso em: 24 out. 2020.

ABONIZIO, J.; COSTA, N. C. G.; ARRUDA, L. S. *Fitness e Gourmet*: Duas Faces do Consumidor Contemporâneo. VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, II Encontro Latino Americano de Estudos do Consumo, 2016, Niterói, p. 1-9. **Anais**. Disponível em: <https://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/11/ENEC2016-GT05-AbonizioArrudaCosta-FitnessEGourmet.pdf>. Acesso em: 24 out. 2020.

ABRAHÃO, E. M. As senhoras campineiras e seus cadernos de receitas. XXI Encontro Estadual de História - ANPUH-SP. **Anais**. Campinas, setembro, 2012, p. 1-15.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467/3867>. Acesso em: 24 out. 2019.

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

ASSMANN, A. **Espaços da recordação**: formas de transformação da memória cultural. Campinas: Editora Unicamp, 2011.

AZEVEDO, A. **O Cortiço**. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1890.

BACAL, M. E. A. **Lealdades visíveis e invisíveis**: um estudo sobre a transmissão geracional da profissão na família. 2013. 200 p. Tese (Doutorado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Psicologia. Disponível em: http://www2.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/0912471_2012_completo.pdf. Acesso em: 15 out. 2020.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. *In*: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. **Food and Culture**: a reader. London: Routledge, 2013, p. 23 - 30.

BAUER, M. W. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 189-217.

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais. **Movendo Ideias**, n. 1, p. 6-14, 2017. Disponível em: <http://revistas.unama.br/index.php/Movendo-Ideias/article/view/965/512>. Acesso em: 2 maio 2021.

BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. Traduzido por Floriano de Souza Fernandes. 24ª edição. Petrópolis: Vozes, 2004.

_____. **Modernidade, pluralismo e crise de sentido**: a orientação do homem moderno. Petrópolis: Vozes, 2012.

BONOMO, J. R. As quitandas de Minas Gerais: uma análise das origens de um alimento luso-afro-brasileiro. XIII CONLAB – Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais, São Paulo, 2018, p. 1-20. **Anais Eletrônicos**. Disponível em: https://www.conlab2018.eventos.dype.com.br/resources/anais/8/1543359262_ARQUIVO_Conlab2018textocompleto.pdf. Acesso em 2 out. 2021.

_____. O ofício das quitandeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas. In: XIV Encontro Nacional de História Oral, 2018, Campinas. **Anais eletrônicos**. Campinas: Unicamp, 2018, p. 1-14. Disponível em: http://www.encontro2018.historiaoral.org.br/resources/anais/8/1523828754_ARQUIVO_XIVABHO2018artigo.pdf. Acesso em: 24 out. 2019.

_____. **O que é que a quitandeira tem?** – Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais. 2014. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Programa de Pós-graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro – RJ.

BOSI, A. Cultura como tradição. In: BORNHEIM, G. *et al.* **Cultura brasileira: tradição/contradição**. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.

CANAL CONGONHAS. Documentário Festival da Quitanda de Congonhas 2021 (43'54"). **Youtube**, 22 maio 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1ECKtkskzxQ>. Acesso em: 29 set. 2021.

CANCLINI, N. G. **A globalização imaginada**. São Paulo; Iluminuras, 2003.

_____. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. 7ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2008.

_____. **Culturas híbridas**: Estratégias para entrar e sair da modernidade. 4ª edição. São Paulo: Edusp, 2011.

CANDAU, J. **Antropologia da memória**. Lisboa: Instituto Piaget, 2005.

_____. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.

CANESQUI, A. M. Olhares antropológicos sobre a alimentação: comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 22-47.

CARRASCO, S. Pontos de partida teórico-metodológico para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 101-126. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 24 out. 2020.

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

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. 20. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

CERTEAU, M.; GIARD, L. Uma ciência prática do singular. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008, p. 335-342.

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

CONGONHAS – MG [s.d]. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/>. Acesso em: 23 out. 2019.

CONNERTON, P. **How societies remember**. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 129-145 Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 24 out. 2020.

DAMATTA, R. O ofício de etnólogo, ou como ter anthropological blues. **Boletim do Museu Nacional**. Rio de Janeiro, p. 1-12, maio de 1978.

_____. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DÉTIENNE, M.; VERNANT, J. P. **Métis: as astúcias da inteligência**. São Paulo: Odysseus Editora, 2008.

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais. **Carta Anual de Governança Corporativa. Carta Anual de Políticas Públicas**. Belo Horizonte, 2019. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/download.do?id=21592>. Acesso em: 13 out. 2020.

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais. **Relatório de Administração 2020**. Belo Horizonte, 2020. Disponível em: https://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/REL_ATIVIDADE/relatorio_de_administracao_2020.pdf. Acesso em: 10 nov. 2021.

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais. **Relatório de Atividades 2019**. Belo Horizonte, 2019. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/REL_ATIVIDADE/relatorio_de_atividades_2019_versao_3.pdf. Acesso em: 13 out. 2020.

FIGUEIREDO, L. R. A.; MAGALDI, A. M. B. M. Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. **Cad. Pesq.**, São Paulo, n. 54, p. 50-51, ago. 1985. Disponível em: <http://publicacoes.fcc.org.br/index.php/cp/article/view/1393/1393>. Acesso em: 24 out. 2019.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FONSECA, M. T. L. **Extensão Rural no Brasil**: um projeto educativo para o capital. São Paulo: Edições Loyola, 1985.

FREITAS, F. V. As negras quitandeiras no Rio de Janeiro do século XIX pré-republicano: modernização urbana e conflito em torno do pequeno comércio de rua. **Tempos Históricos**, v. 20, p. 189-217, 1º semestre de 2016. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/temposhistoricos/article/view/13837/9959>. Acesso em: 24 out. 2019.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.

_____. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 48. ed. rev. São Paulo: Global, 2003.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008, p. 209-332.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997, p. 73-133.

_____. **Modernidade e Identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

_____. **Mundo em descontrole**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19,

n. 1, p. 353-368, jan./jul. 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/nequem/article/view/2115>. Acesso em: 2 maio 2021.

GOMES, L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun, p. 3-23, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214/1353>. Acesso em: 2 maio 2021.

GOODY, J. **Cocina, cuisine y clase**: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

GUMBRECHT, H. U. **Nosso amplo presente**: o tempo e a cultura contemporânea. São Paulo: Editora Unesp, 2015.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2003.

HALFACREE, K. H. Talking About Rurality: Social Representations of the Rural as Expressed by Residents of Six English Parishes. **Journal of Rural Studies**, Vol. 11, N. 1, p. 1-20, 1995.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

_____. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos Estudos Culturais. Petrópolis: Vozes, 2014, p. 103-133.

HENRY, P.; MOSCOVICI, S. Problèmes de l'analyse de contenu. In.: **Langages**, 3^e année, n. 11, 1968, p. 36-60.

HOBBSAWM, E. A invenção das tradições. In: HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002, p. 9-23.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Brasil/Minas Gerais/Sem Peixe**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sem-peixe/panorama>. Acesso em: 16 set. 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Resultados definitivos – Minas Gerais**. Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/pdf/mg.pdf. Acesso em: 13 ago. 2021.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. c2014. **Bens Imateriais em Processo de Instrução para Registro**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426>>. Acesso em 22 out. 2019.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Iphan - MG realiza pesquisa sobre o Ofício das Quitadeiras de Minas**, 2017. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/mg/noticias/detalhes/4445/iphan-mg-realiza-pesquisa-sobre-o-oficio-das-quitadeiras-de-minas>. Acesso em 22 out. 2019.

JODELET, D. Representações sociais: um domínio em expansão. In: JODELET, D. **As Representações Sociais**. Rio de Janeiro: Ed. Uerj, 2001, p. 17-44.

LEACH, E. R. **Antropologia**. São Paulo: Ática, 1983.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa – Mitológicas III**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

_____. **Do mel às cinzas – Mitológicas II**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

_____. **O cru e o cozido – Mitológicas I**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

_____. **O pensamento selvagem**. 8ª ed. Campinas, SP: Papyrus, 2008.

_____. **O suplício do Papai Noel**. São Paulo: Cosac Naify, 2008.

_____. **Totemismo hoje**. Petrópolis: Vozes, 1975.

LIFSCHITZ, J. A.; BONOMO, J. As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 193-200, maio/ago. 2015. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/ciencias_sociais/article/view/csu.2015.51.2.09/4793. Acesso em: 24 out. 2019.

MARTINS, V. Pelas ruas, de porta em porta: verdureiros, quitadeiras e o comércio ambulante de alimentos em Campinas na passagem do Império à República. **Revista de História Regional**, v. 14, n. 2, p. 53-81, 2009. Disponível em: <https://revistas2.uepg.br/index.php/rhr/article/view/2352/1846>. Acesso em: 24 out. 2019.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva – Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p. 183-314.

MENASCHE, R. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos – Revista de Antropologia**, v. 19, n. 2, p. 132-145, 2018. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/64921/pdf>. Acesso em: 24 out. 2020.

MENESES, J. N. C. Minas e sua cozinha mais que tricentenária. In.: MENESES, J. N. C. (org.). **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020, p. 11-14.

_____. (org.). **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.

_____. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: O quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX). **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 23, n. 2, p. 69-92, jul./dez. 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/anaismp/a/9qB7QKqQS4rvqzhG93qWNIJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 2 maio 2021.

MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>. Acesso em: 24 out. 2019.

MINAS GERAIS. **Mapa Gastronômico de Minas Gerais**. 2017. Disponível em: <http://www.minasgerais.com.br/maisgastronomia/wp-content/themes/gastronomia/pdf/mapa-gastronomico.pdf>. Acesso em: 14 out. 2021.

MINAS GERAIS. **Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira**. 2021. Disponível em: <https://www.secult.mg.gov.br/programas-e-acoess/cozinha-mineira>. Acesso em: 9 set. 2021.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>. Acesso em: 16 set. 2020.

MONTANARI, M. **Il cibo come cultura**. Roma: Editori Laterza, 2010.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**. Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25749/17200>. Acesso em: 24 out. 2019.

MOSCOVICI, S. **A psicanálise, sua imagem e seu público**. Petrópolis: Vozes, 2012.

_____. **Representações sociais: investigação em psicologia social**. Petrópolis: Vozes, 2015.

MOSCOVICI, S.; VIGNAUX, G. O conceito de *themata*. In: MOSCOVICI, S. **Representações sociais: investigação em psicologia social**. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2015, p. 215-250.

PAULILO, M. I. **Mulheres rurais: quatro décadas de diálogo**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2016.

PINHEIRO, C. F. A Economia Doméstica como forma de controle sobre a mulher do campo: extensão rural e trabalho feminino no Brasil (1948-1974). Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress. **Anais**. Florianópolis, 2017, p. 1-12. Disponível em:

http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1499488488_ARQUIVO_CamilaPinheiro_Texto_completo_MM_FGFINAL.pdf. Acesso em: 24 out. 2019.

PIZZANI, L. *et al.* A arte da pesquisa bibliográfica na busca do conhecimento. **Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Campinas, v.10, n.1, p.53-66, jul./dez. 2012. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/view/1896/pdf_28. Acesso em: 24 out. 2019.

PLOEG, J. D. Império, alimentos e agricultura: uma síntese. In.: PLOEG, J. D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008, p. 255-284.

POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989. Disponível em:

<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2278/1417>. Acesso em: 16 set. 2020.

POPINIGIS, F. “Aos pés dos pretos e pretas quitandeiras”: Experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro (Florianópolis) e seus arredores 1840-1890. **Afro-Ásia**, n. 46, p.193-226, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/afro/n46/a06n46.pdf>. Acesso em: 24 out. 2019.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**. São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>. Acesso em: 24 out. 2019.

RICOEUR, P. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.

RODRIGUES, C. M. Conceito de seletividade de políticas públicas e sua aplicação no contexto da política de extensão rural no Brasil. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 14, n. 1, p. 113 - 154, 1997. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/87857/1/Conceitodeseletividade.pdf>. Acesso em: 24 out. 2019.

SAHLINS, M. D. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SANTOS, L. A. S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 277-303.

SARTI, C. A. A família como ordem simbólica. **Psicologia USP**, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 11-28, 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/pusp/v15n3/24603.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

SÁ-SILVA, J. R.; ALMEIDA, C. D.; GUINDANI, J. F. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, Ano I, n. I, p. 1-15, jul. 2009. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/rbhcs/article/view/10351/pdf>. Acesso em: 24 out. 2019.

SECOM. Em novo cenário, festival se consolida como o maior evento de quitandas do Brasil. **Congonhas – MG**, 2019. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/em-novo-cenario-festival-se-consolida-como-o-maior-evento-de-quitandas-do-brasil/>. Acesso em: 23 out. 2019.

SECOM. Festival da Quitanda resgata tradições da culinária mineira. **Congonhas – MG**, 2019. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/festival-da-quitanda-resgata-tradicoes-da-culinaria-mineira/>. Acesso em: 23 out. 2019.

SECOM. Sabor e memória: Festival da Quitanda celebra 20 anos. **Congonhas – MG**, 2020. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/sabor-e-memoria-festival-da-quitanda-celebra-20-anos/>. Acesso em: 14 out. 2021.

SENNETT, R. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2012.

SENRA, R.; SENRA, I. **Quitandas de Minas: receitas de família e histórias**. V. 1, 2. ed. Belo Horizonte: Editora Gutenberg, 2019.

SILVA, J. L. M. Transformações no espaço doméstico – o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 15, n. 2. p. 197-220, jul./dez., 2007. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5479>. Acesso em: 2 maio 2021.

SILVEIRA, J. M. Mulheres inscritas em cadernos de receitas. **Seminário Nacional de Arte e Educação**, n. 23, p. 314-320, 2012.

SILVEIRA, L. N.; FIÚZA, A. L. C. Roça e os múltiplos sentidos para o rural no Brasil. **Revista Antropolítica**, n. 37, p. 261-285, Niterói, 2. sem. 2014. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/antropolitica/article/view/41613/23699>. Acesso em: 10 out. 2021.

SOARES, C. M. As Ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador, n.17, p. 57-71, 1996. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456>. Acesso em: 24 out. 2019.

TORALLES, Katia Karam. **Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis**. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Goiás, Goiânia – GO. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/7837/5/Dissertação%20-%20Katia%20Karam%20Toralles%20-%202017.pdf>. Acesso em: 24 out. 2019.

TURNER, V. **O processo ritual: estrutura e antiestrutura**. Petrópolis: Vozes, 1974.

VAN GENNEP, A. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 2011.

VELHO, G. Observando o familiar. In: VELHO, G. **Individualismo e cultura: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea**. Rio de Janeiro: Zahar, 1980, p. 123-132.

VENTURELLI, J. L. **Narrativas culinárias e cadernos de receitas do Sul de Minas: da memória oral à memória escrita**. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11767>. Acesso em: 2 maio 2021.

WILLIAMS, R. **Cultura**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

_____. **Marxismo e Literatura**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

_____. **O campo e a cidade: na história e na literatura**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

YÚDICE, G. **El recurso de la cultura**: usos de la cultura en la era global. Barcelona: Editora Gedisa, 2002.

APÊNDICE

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr.(a) está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa “**DO TABULEIRO AOS FESTIVAIS: MEMÓRIAS, TRADIÇÕES E IDENTIDADES NAS QUITANDAS DE MINAS GERAIS**”. Nesta pesquisa pretendemos compreender a culinária relacionada às quitandas, descrevendo o cotidiano de produção e a transmissão do conhecimento prático e das receitas entre as gerações. Além dos processos de produção, também buscamos investigar as relações de comercialização e o consumo das quitandas. O motivo que nos leva a estudar é entender como a culinária tradicional está associada à memória e à identidade. Para esta pesquisa adotaremos os seguintes procedimentos: entrevista com o (a) participante, com anotações em papel e gravação em áudio e/ou vídeo, com duração aproximada de 40 minutos, podendo variar conforme o (a) entrevistado (a); fotografias; observação participante. As imagens e áudios ficarão em posse do pesquisador, podendo ser utilizadas para fins de sua pesquisa, com autorização do (a) participante. Quando de interesse deste (a), poderão ter outra finalidade.

Um dos riscos envolvidos na pesquisa consiste na manifestação de constrangimento ao responder alguma pergunta, sendo reservado o direito de não responder e parar a entrevista a qualquer momento. O (a) participante também pode demonstrar constrangimento na exibição de sua imagem gravada ou fotografada, sendo-lhe assegurado o direito de não se expor ou interromper a gravação, além do apagamento do registro. Por outro lado, sua participação poderá contribuir para a documentação do ofício de quitandeira e da história das quitandas no estado de Minas Gerais. Os resultados também poderão ajudar no reconhecimento econômico e cultural da culinária tradicional mineira, podendo servir de registro para a proposição de políticas públicas relacionadas às quitandas.

Para participar deste estudo o Sr.(a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Apesar disso, diante de eventuais danos, identificados e comprovados, decorrentes da pesquisa, o Sr.(a) tem assegurado o direito à indenização. O Sr.(a) tem garantida plena liberdade de recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem necessidade de comunicado prévio. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que o Sr.(a) é atendido(a) pelo pesquisador. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. O(A) Sr.(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar. Seu nome ou o material que indique sua participação não serão liberados sem a sua permissão.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável, no Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa, e a outra será fornecida ao Sr.(a).

Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) após o término da pesquisa. Depois desse tempo, os mesmos serão destruídos.

Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e confidencialidade, atendendo à legislação brasileira, em especial, à Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e utilizarão as informações somente para fins acadêmicos e científicos.

Eu, _____, contato _____, fui informado(a) dos objetivos da pesquisa **“DO TABULEIRO AOS FESTIVAIS: MEMÓRIAS, TRADIÇÕES E IDENTIDADES NAS QUITANDAS DE MINAS GERAIS”** de maneira clara e detalhada, e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar se assim o desejar. Declaro que concordo em participar. Recebi uma via original deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

Pesquisadora responsável: Sheila Maria Doula

Endereço: Departamento de Economia Rural - Avenida Purdue, s/nº, Campus Universitário, Edifício Edson Potsch Magalhães. CEP: 36570.900 – Viçosa – MG – BR

Telefone:

E-mail:

Pesquisadora assistente: Isadora Moreira Ribeiro

Endereço: Departamento de Economia Rural - Avenida Purdue, s/nº, Campus Universitário, Edifício Edson Potsch Magalhães. CEP: 36570.900 – Viçosa – MG – BR

Telefone:

E-mail:

Em caso de discordância ou irregularidades sob o aspecto ético desta pesquisa, você poderá consultar:

CEP/UFV – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

Universidade Federal de Viçosa

Edifício Arthur Bernardes, piso inferior

Av. PH Rolfs, s/n – Campus Universitário

Cep: 36570-900 Viçosa/MG

Telefone: (31)3612-2316

Email: cep@ufv.br

www.cep.ufv.br

Viçosa, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador

ROTEIRO DE ENTREVISTA ABERTA COM QUITANDEIRAS (OS)

LOCAL:

DATA:

1 – IDENTIFICAÇÃO DO (A) PARTICIPANTE

1.1 - Nome completo:

1.2 - Idade:

1.3 - Identificação de gênero:

Mulher

Homem

Opção por não declarar

Outro (especificar):

1.4 - Profissão:

1.5 - Escolaridade:

1.6 - Município de residência:

Área rural

Área urbana

2 – OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE (SEÇÃO ADAPTADA PARA QUESTÕES EM FUNÇÃO DA PANDEMIA)

2.1 - TÓPICOS SOBRE A PRODUÇÃO DE QUITANDAS

- **Ingredientes: origem, especificidades**

- **Processos de fabricação: técnicas, utensílios**

- **Transmissão das práticas culinárias: receitas, gerações**

2.2 – TÓPICOS SOBRE O “SER QUITANDEIRA (O)”

- **Memórias**

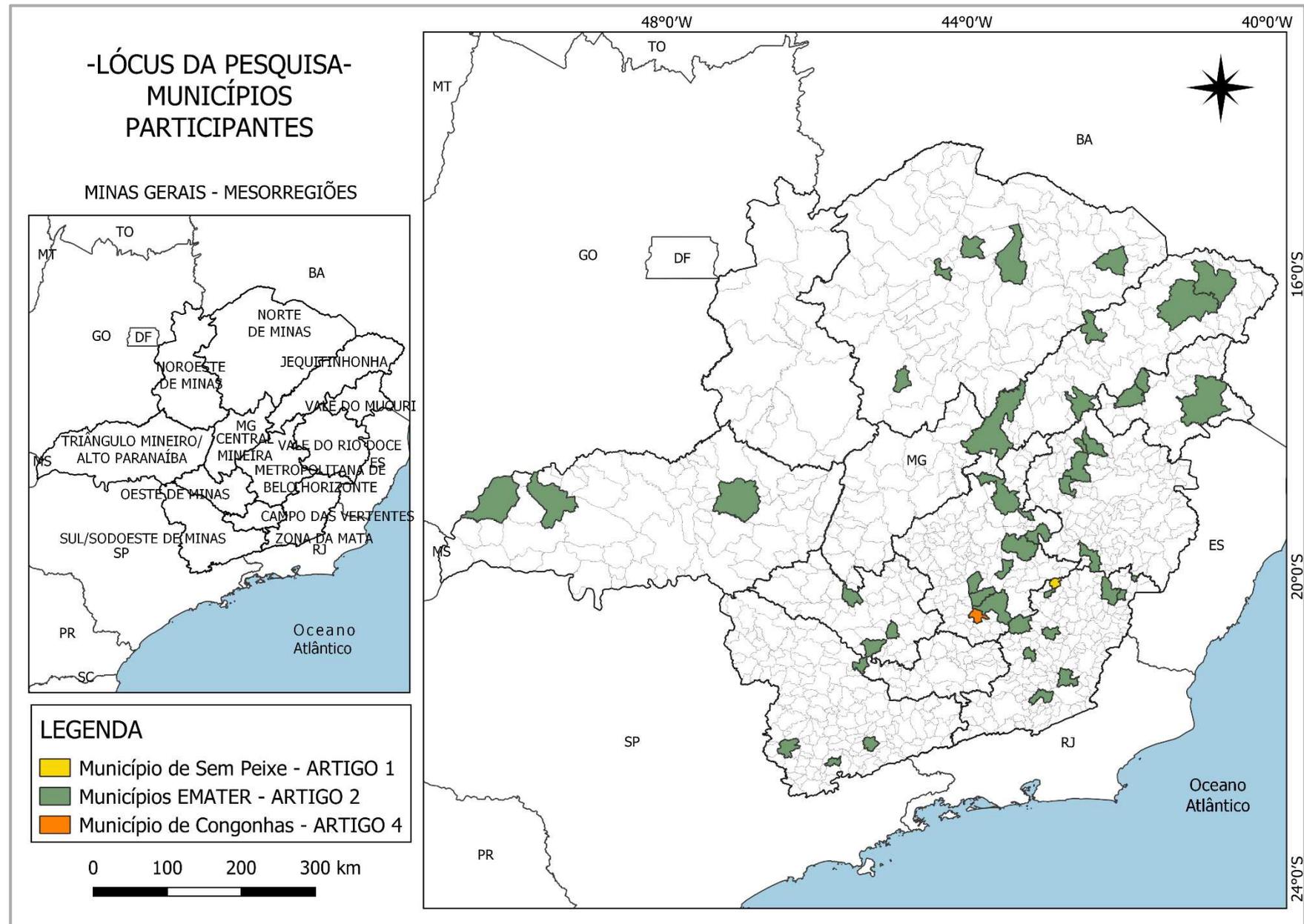
- **Identidade profissional: passado, presente e futuro**

2.3 – TÓPICOS SOBRE O FESTIVAL DA QUITANDA

- **Participação: ações, tempo de atividade**
- **Preparação para o evento: rotinas de produção, demandas, apoio institucional**
- **Significações do evento: comercialização, renda, profissionalização, reconhecimento**

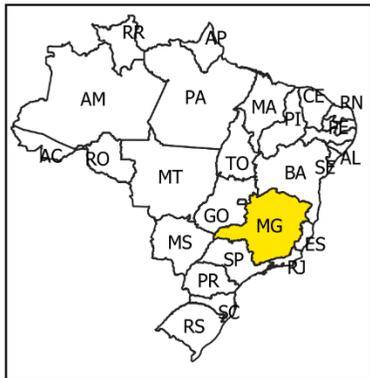
3 – REPRESENTAÇÕES

- 3.1 - O que o (a) senhor (a) entende como quitanda? E como quitadeira (o)?**
- 3.2 - Na sua opinião, o que diferencia as quitandas de outras comidas?**
- 3.3 - O (A) senhor (a) considera as quitandas como comidas tradicionais? Por quê?**
- 3.4 - O (A) senhor (a) entende as quitandas como patrimônio? Por quê?**
- 3.5 - Quais lembranças as quitandas trazem para o (a) senhor (a)?**

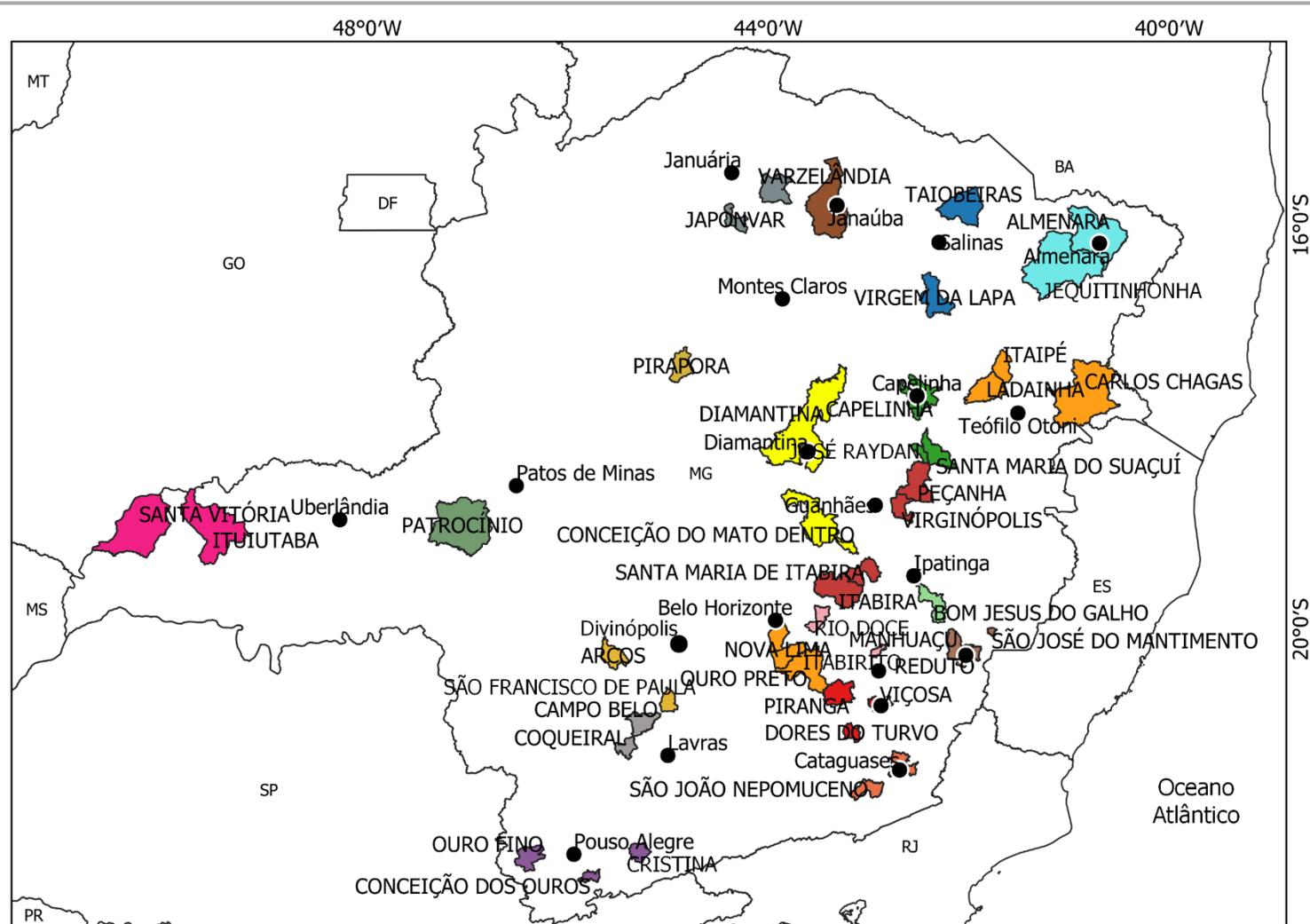


Escritórios locais da Emater-MG participantes da pesquisa, por município

LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO



0 100 200 km



LEGENDA

- | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ● Sedes das Unidades Regionais | Unidade Regional de Diamantina | Unidade Regional de Lavras | Unidade Regional de Salinas |
| Unidade regional de Almenara | Unidade Regional de Divinópolis | Unidade Regional de Manhuaçu | Unidade Regional de Teófilo Otoni |
| Unidade Regional de Belo Horizonte | Unidade Regional de Guanhães | Unidade Regional de Montes Claros | Unidade Regional de Uberlândia |
| Unidade Regional de Capelinha | Unidade Regional de Ipatinga | Unidade Regional de Patos de Minas | Unidade Regional de Viçosa |
| Unidade Regional de Cataguases | Unidade Regional de Janaúba | Unidade Regional de Ponte Nova | |
| | Unidade Regional de Janaúba | Unidade regional de Pouso Alegre | |