

As quitandadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras

The *quitandadeiras* in Minas Gerais: White memories and black memories

Javier Alejandro Lifschitz¹
javierlifschitz@gmail.com

Juliana Bonomo²
jujubonomo@gmail.com

Resumo

Neste artigo, analisamos narrativas de memória sobre as quitandas e as quitandadeiras de Minas Gerais em três momentos históricos: como prática de origem africana, que durante o século XVIII e XIX se reproduziu nas colônias com as escravas negras que vendiam alimentos nas ruas levando tabuleiros; como prática de origem portuguesa realizada no âmbito das fazendas pelas escravas domésticas, sob supervisão das sinhás brancas de origem portuguesa e como política de patrimonialização na atualidade. Tentamos identificar, com base em material secundário e entrevistas, qual é a memória social que hoje temos sobre esse ofício feminino que perpassou diferentes grupos sociais e étnicos, e como as autoridades locais passaram a intervir na sua construção.

Palavras-chave: *quitandadeiras, memória social, patrimônio cultural.*

Abstract

In this article, we analyze narratives of memory about homemade pastries (quitandas) and the women who make them (quitandadeiras) in the state of Minas Gerais, in three historical moments: as practices of African origin, which during the eighteenth and nineteenth century was reproduced in the colonies by black slave women selling food on the streets, carrying their trays; as practices of Portuguese origin, held within farms domestic black slaves under the supervision of white mistresses of Portuguese origin and, finally, as current policy of cultural heritage. We try to identify, based on secondary material and interviews, which social memory we have today on this feminine craft that pervaded different social and ethnic groups, and how local authorities started to intervene in its construction.

Keywords: *quitandadeiras, social memory, cultural heritage.*

Introdução

Nos séculos XVIII e XIX, o termo *quitandadeira* era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam alimentos nas ruas levando tabuleiros, daí sua denominação de "negras de tabuleiro" ou "negras de ganho". Essa prática feminina, de origem africana, se havia estendido nas colônias, mas foi assumindo diferentes características locais, como no caso de Minas Gerais, onde as negras de tabuleiro se congregavam nas regiões de exploração mineira (Paiva, 2001; Figueiredo, 1993, 1997). Durante o século XIX, com o esgotamento do ciclo de exploração das minas, as quitandadeiras foram desaparecendo enquanto categoria

¹ Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Av. Pasteur, 296, Urca, 22290-240, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

² Universidade de São Paulo. Rua do Lago, 717, Cidade Universitária, 05508-080, São Paulo, SP, Brasil.

social, mas o termo *quitanda* permaneceu, ainda que fortemente ressignificado. O termo ficou consagrado à elaboração caseira da pastelaria, associada ao lanche, à merenda e ao café, e realizada no âmbito das fazendas pelas escravas domésticas sob supervisão das sinhás brancas de origem portuguesa.

Durante o século XIX, quando muitos desses alimentos passaram a ser produzidos em padarias, essa quitanda elaborada na fazenda perde a centralidade nos padrões de consumo mineiros. Contudo, volta à tona aos fins do século XX, com as recentes políticas de patrimonialização, que identificaram na quitanda um símbolo da identidade regional mineira. Nesse contexto de patrimonialização, há um crescente interesse pela memória social dessa prática. Porém, as quitandeiras apresentam uma situação singular, já que não se trata de um grupo social homogêneo, historicamente sujeito a experiências comuns, mas da memória de uma prática que atravessou grupos sociais antagônicos e etnicamente diferenciados. Nesse sentido, cabe a observação de Connerton (1999) acerca de "como as sociedades recordam" um aspecto importante do presente dessas sociedades. Quando as memórias do passado divergem, o que isso nos diz acerca da atualidade de uma ordem social existente? Como as "sociedades recordam" quando se trata de experiências etnicamente marcadas e culturalmente ressignificadas? Quais são as memórias de uma prática feminina que atravessou quatro séculos e envolve grupos étnicos e experiências tão diferentes? Que relações de continuidade e descontinuidade se estabelecem entre as memórias das quitandeiras negras e as portuguesas? Como o Estado intervém na reconstrução dessas memórias?

As quitandeiras no Brasil e o mundo africano

No Brasil do século XVIII, o termo *quitanda* ou *quitandeira* era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam comida nas ruas, sendo conhecidas também como "negras de tabuleiro" ou "negras de ganho". O termo quitanda seria um derivativo de *kitanda*, que, na língua quimbundo, falada no noroeste de Angola, significa tabuleiro, onde se expõem gêneros alimentícios nas feiras, e também designa as próprias feiras e mercados livres, muito difundidos em toda África (Gomes e Soares, 2002). Nas crônicas dos viajantes do século XVII e XVIII, há frequentes referências a essas feiras e mercados onde se vendia fubá, fruta, verdura, peixe, óleo de dendê, genguba (pimenta), fritadas e guizados e que povoaram as ruas de Luanda (Pantoja, 2000; Dias, 1995; Henriques, 2004; Santos, 1970). As *kitandas* se tornaram *quitandas* quando essa prática atravessou o Atlântico a bordo dos navios negreiros e alcançou o Brasil. Portanto, trata-se de uma prática econômica e cultural que se reproduziu nas colônias e que mantinha um elo com a África não somente por motivos de origem. As quitandeiras africanas eram as que em grande parte abasteciam o grande tráfico atlântico, vendendo os alimentos que garantiram a longa viagem até as Américas,

como farinha, peixe seco e outros alimentos que adquiriam nos mercados de Luanda (Pantoja, 2000, 2008).

Uma das características desses mercados africanos era sua segmentação, uma vez que as quitandeiras se organizavam por especialidades: umas só vendiam peixes, outras comidas já preparadas e havia as que se dedicavam à venda de amuletos, tabaco e cânhamo. Assim com as peixeiras, havia outros agrupamentos por tipo de atividade, como as vendedoras de batata-doce, tabaco e as "coleiras", que vendiam gengibre e cola – uma fruta africana com propriedades estimulantes. Mas, além da divisão por especialidades, havia também diferenciação segundo etnias que se reconheciam pelas roupas e adereços (Pantoja, 2000). Quando vieram ao Brasil na situação de escravas, as etnias se misturaram e foram impostas outras formas de organização, mas continuaram a ter um papel importante nos abastecimentos de gêneros alimentícios nas grandes cidades, como Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo, São Luís do Maranhão e Santa Catarina. Em todos esses centros urbanos a cena se repetia: transportavam cestos, gamelas e tabuleiros sobre a cabeça, trajando turbantes e túnicas, vendiam peixes, carnes, farinha, frutas, hortaliças, doces, aguardentes, tecidos, charutos, velas, amuletos, carvão, lenha e outros produtos domésticos de uso local. Agachadas fritando peixes e bolinhos de feijão, preparando petiscos de carne seca ou carne de porco, enquanto uma pequena multidão de fregueses se congregava no entorno (Shumaker e Vital Brazil, 2007).

No Brasil, as negras quitandeiras eram geralmente "escravas de ganho", assim denominadas porque ajudavam a incrementar a renda dos seus senhores com o comércio nas ruas. Assim, uma vez paga a sua obrigação para com o senhor, podiam comprar a própria alforria ou de seus filhos e companheiros. A situação de "ganho" representava uma possibilidade de libertação da propriedade do senhor, e, em termos de mobilidade, se comparado com outras categorias de escravos, tinham maior possibilidades de circulação e uma interação maior com outros escravos urbanos e com moradores das cidades.

Contudo, esses territórios de circulação eram bem demarcados. O "lugar" das quitandeiras eram as feiras, mercados ou ruas dedicadas a esse tipo de comércio, e essas localizações eram estritamente delimitadas pelas Câmaras Municipais, que visavam ao controle da atividade e à cobrança de taxas sobre os produtos comercializados. Portanto, era uma atividade sujeita à demarcação de territórios, e não tinha como única motivação a comercial. Havia um controle dos corpos que se congregavam nas feiras, e isso era particularmente certo no caso das quitandeiras, porque o poder público atribuía-lhes a provocação de conflitos, brigas, barulhos e inclusive a organização de revoltas (Gomes e Soares, 2002; Dias, 1995; Figueiredo e Magaldi, 1985). De fato, ao longo do século XVIII e XIX quitandeiras escravas e libertas participaram em revoltas urbanas, como aconteceu na revolta dos malês, na Bahia, em que foram acusadas de fornecer alimentos aos que participaram do levante (Shumaker e Vital Brazil, 2007), e no Rio de Janeiro, em 1776, quando se mobilizaram contra a decisão da Câmara de Vereadores de despejá-las de

um local situado frente à Câmara de Vereadores (Gomes e Soares, 2002). Mas, na passagem para o século XIX, a quitanda tinha deixado de ser uma atividade ambulante. Nos grandes centros urbanos, foram criados espaços públicos específicos destinados às quitandeiras, como em Salvador, onde foi destinado o espaço denominado Grande Quitanda; no Rio de Janeiro, fixou-se a atividade em um prédio em frente ao Senado; em Santa Catarina, foi construído o primeiro Mercado Público, e o mesmo aconteceu em São Luís do Maranhão (Popingis, 2012).

Entretanto, em Minas Gerais, as quitandeiras continuaram a ser ambulantes. Atuavam próximas aos centros mineradores, sendo os escravos da mineração os seus principais fregueses, e daí passaram a ser vistas como uma ameaça, por dar apoio aos supostos sublevados ou por desviarem ouro. Ou seja, por interferirem no processo de produção e de circulação, travando-lhe ou desviando o seu caminho. Por isso as quitandeiras eram alvo de medidas repressivas que tentavam, em grande parte, atenuar sua autonomia e mobilidade sobre um amplo espaço que se estendia das cidades às minas (Popingis, 2012). Cabe destacar que esse tipo de preocupação com a mobilidade e a autonomia dos negros também envolvia outras práticas associadas ao universo africano, como a capoeira, o candomblé ou o jongo, sobre as quais regiam proibições legais e penalidades severas. Lembremos que, em 1890, a República decretou a proibição da capoeira em todo o território nacional (Sodré, 2002) e o temor era o mesmo: o bando, a "malta", que, em seu impulso desordeiro, ameaçava a ordem. Desse modo, embora as quitandeiras negras tenham desempenhado um papel fundamental no abastecimento de gêneros alimentícios no Brasil Colônia, estiveram sempre associadas ao estorvo, à baderna e à sublevação em um contexto acirrado de dispositivos disciplinares e também de redes de resistência e negociação.

As quitandeiras brancas

Durante o século XIX, as negras de tabuleiro eram uma categoria social ainda presente em cidades como Salvador, Rio de Janeiro, Recife e São Paulo, mas, em Minas Gerais, sua presença tendeu a se dissipar. Isso se explica porque, entre o século XVIII e XIX, aconteceu uma importante mudança social e econômica na região: o esgotamento do ciclo das minas. Essa mudança teve diferentes implicações, principalmente o revigoramento da produção rural. Passou-se dos espaços abertos das minas aos espaços fechados das fazendas, e, com isso, muitas práticas que aconteciam nas minas, como as quitandas, desapareceram ou se ressignificaram. No caso da quitanda, temos uma ressignificação, isto é, o termo passa a designar não mais o comércio ambulante de mulheres negras, mas uma prática de pastelaria caseira, com fortes vínculos com o universo alimentar português, e produzida, nesse caso, nas fazendas. Um conjunto de produtos elaborados no âmbito da fazenda mineira, que incluía biscoitos, broas, bolos e sequilhos, que era servido com o café e caracterizava um tipo de comensalidade do interior rural (Frieiro, 1982).

Ou seja, a partir do século XIX, a quitanda assume outras configurações sociais e étnicas. As negras são deslocadas do espaço das minas para o interior das fazendas, nas cozinhas, onde elaboram a quitanda (Pereira, 2011), mas o saber e o controle é das senhoras de engenho e das sinhás das casas-grandes. Assim, a quitanda passa a designar essa prática gastronômica gerida por senhoras de engenho, e esse deslocamento dá origem a outras memórias, que já não têm a ver com África, mas com tradições portuguesas e colônias.

De fato, muitas das tradições de cozinha e sobremesas foram transferidas de Portugal ao Brasil através das senhoras de engenho e das sinhás das casas-grandes (Reis, 1988; Meneses, 2000). Foi esse grupo social que, no âmbito das casas grandes, trouxe o hábito da sobremesa, a comida de passatempo acompanhada de bebidas quentes e em contextos de convívio social, supostamente ausentes nas culturas negras e indígenas:

Obedecendo a mais antiga fórmula da cordialidade portuguesa, oferecer alimentos como pretexto para o ajuntamento ao redor da mesa era uma noção completamente estranha aos negros e amerabas, que comiam apenas para sustentar-se (Casculo, 2004, p. 241).

Dessa tradição gastronômica portuguesa, vieram as quitandas, como os bolos e as massas douradas, cobertas por camadas de ovos batidos, folhados, filhós e sonhos, enfeitados com hortelã, erva-doce, cravo-da-índia e folhas de alecrim. Segundo Câmara Casculo (2004, p. 302), o bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Sempre presente nos noivados, casamentos, aniversários, enfermidades e condolências, ele representava a saudação mais profunda. Enquanto doces e biscoitos poderiam cair na rotina habitual, os bolos sugeriam recepção, visita, novidade social.

A partir de D. Pedro II, a doçaria elaborada nos conventos de Portugal chegava ao Brasil e, com seu sucessor, D. João V, vieram os doces leves, tortas e pastéis com nomes líricos de confidências amorosas: suspiros, beijos, sonhos, casadinhos, bem-casados, viúvinhas. Havia também aqueles com nomes monásticos, como bolo-da-abadessa, bolo-de-frade, papos-de-anjo, manjar-do-céu, colchão-de-noiva, e também outros que irão fazer parte da quitanda mineira, como os sequilhos, queques e fatias de parida (rabanada). Dessa forma, multiplicaram-se as receitas de manjares, bolos, biscoitos, empadas e pudins e a receita clássica do bolo batido, adicionando ingredientes da terra, ganhou inúmeras variações (Casculo, 2004; Braga, 2010). A maioria desses gêneros alimentícios ainda vinha de Portugal, e a quitanda mineira provavelmente se consolida quando os ingredientes utilizados nas receitas tradicionais portuguesas tiveram que ser substituídos pelos ingredientes da terra. Os pinhões, amêndoas e nozes, inexistentes no Brasil, foram substituídos pelo amendoim e pela castanha de caju, da mesma forma que os frutos europeus foram substituídos pelos frutos tropicais, dando origem a compotas, geleias, conservas, goiabadas e frutas cristalizadas. No lugar da manteiga, pouco acessível até o século XIX, utilizavam-se

a gordura de porco, a coalhada e o queijo de Minas e, na falta da farinha de trigo, recorreu-se às farinhas derivadas da mandioca e do milho. Tratando as farinhas de mandioca e de milho como se fossem farinha de trigo, as portuguesas preparavam bolos e pães (Braga, 2010; Demerteco, 1998).

Portanto, a quitanda passou a estar associada a tradições e saberes portugueses e a uma outra figura feminina: a senhora de engenho. Entretanto, a elaboração da quitanda continuava sendo servil. Como diz Câmara Cascudo:

[...] Toda mulher portuguesa não faz três doces, ensina cinco e opina sobre dez. [...] Com algum exagero, Luccock, entre 1808 e 1810, restringia à doçaria a intervenção das senhoras na cozinha porque havia uma multidão servil para o trabalho culinário (Cascudo, 2004, p. 308-596).

Segundo relatos de viajantes do século XIX, as senhoras brancas não queriam que se pensasse que elas cozinhavam ou mesmo davam orientações na cozinha. Descrevendo um jantar em Borda do Campo, na província de Minas Gerais, o viajante relata:

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

No entanto, um outro viajante, John Luccock, tinha outra visão sobre as quitandas das sinhás portuguesas:

Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichadamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora, admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos, nada do que se considera bom é poupado na sua confecção e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor (Luccock, 1942, p. 93).

Os relatos parecem contraditórios, mas deve-se considerar que havia um preconceito, próprio das sociedades escravistas, em relação ao trabalho manual. Contudo, Câmara Cascudo (2004, p. 596) destaca que o conhecimento doceiro das senhoras de engenho era muito valorizado, dado que, até a primeira década do século XIX, era rara a cidade que possuía uma confeitaria-pastelaria. As negras doceiras, por sua vez, eram orgulho dos amos. Entretanto, o comando da quitanda estava nas mãos das

senhoras brancas, e essa característica sem dúvida redefine essa outra gramática colonial:

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

Assim, se, na quitanda do século XVIII, os referentes são a África, a exploração das minas, a escravidão feminina e o controle dos corpos, nessa outra quitanda, os referentes são Portugal, o mundo rural, e o domínio da mulher branca no espaço doméstico.

Uma prática, duas memórias

Em uma pesquisa de campo que realizamos nas cidades do interior de Minas Gerais, entre os anos de 2012 e 2014, tentamos circunscrever essas diferentes memórias a partir de entrevistas com as mulheres que exercem o ofício de quitandadeiras. A pesquisa foi realizada nas cidades de Ouro Preto, Congonhas, Entre Rios de Minas, Lavras Novas e São Brás do Suaçuí, e as estratégias para aceder a esses grupos foram diversas. Nas cidades de Ouro Preto e Congonhas, tivemos acesso a listas, elaboradas pelas prefeituras, para a organização de festivais que contam com a participação de quitandadeiras, como o Festival Gastronômico de Santo Antônio do Salto e o Festival da Quitanda de Congonhas. Através dessas listas, entramos em contato telefônico com as quitandadeiras e realizamos entrevistas nas próprias residências ou no âmbito dos festivais. Nas cidades menores, como Entre Rios, Lavras Novas e São Brás do Suaçuí, as entrevistadas foram identificadas de uma maneira mais informal, geralmente através de indicações sugeridas nos próprios festivais, contatos fornecidos por moradores e familiares ou das próprias secretarias de cultura, que também facilitaram contatos. Ao todo, entrevistamos dezoito quitandadeiras e realizamos a pesquisa participante nesses festivais promovidos pelas prefeituras locais.

Um dos grupos de memória que pretendíamos localizar, precisamente para poder reconstruir alguns fragmentos de todo esse período em que a quitanda se articula com a escravidão e a alimentação e com o controle e a revolta, era o das quitandadeiras negras. Porém, deparamo-nos com uma questão que, aliás, está presente nas observações metodológicas de Hallbawchs (2006), isto é, com a dissolução de um grupo social também se dissolvem suas memórias. Tanto nas listas das prefeituras como nos festivais quase não havia presença de quitandadeiras negras, e essa questão também não foi possível de ser contornada com contatos informais, pois o grupo de referência atual, correlativo dessa experiência histórica, parece haver se dissolvido e com ele, suas memórias. Em toda essa região que envolve Ouro Preto, Congonhas, Entre Rios, Lavras Novas e São Brás do Suaçuí, somente podemos identificar duas quitandadeiras que continuam com essa

prática e que trouxeram à tona algumas narrativas que entrelaçavam a memória da quitanda à escravidão. Como o depoimento de Maria do Carmo Costa, uma quitandeira negra da região de São Brás do Suaçuí:

A minha avó foi do tempo da escravidão. Ela morreu marcada, porque naquela época todo escravo era marcado. Ela não chegou a trabalhar, porque ela era muito menina quando veio a libertação. Depois ela cresceu, casou e foi criar família. E começou a cozinhar porque a família dela não era pequena nada, né? Mas ela não era quitandeira, ela trabalhava mais como lavadeira. Mas eu tenho duas tias que eram salgadeiras. E aí eu acho que eu fui a única na família que puxei o sanguinho delas (Entrevista realizada a Maria do Carmo Costa, no dia 24/01/2013).

A maior parte das quitadeiras que encontramos na região era branca, o que sugere o distanciamento com a memória social das quitadeiras das minas. Isso ficou claro nas duas edições do Festival da Quitanda em Congonhas em que estivemos presente. Portanto, cabe nos perguntarmos: quais são as memórias desse outro grupo social? O quanto elas se aproximam ou se distanciam das quitadeiras negras?

Nas entrevistas com essas quitadeiras brancas, o que emerge mais claramente é o "saber fazer", onde se reencontra toda essa tradição das senhoras de engenho que ressignificaram a quitanda no interior rural. Apesar das poucas referências com relação à influência portuguesa na elaboração das quitandas, identificamos que existia um vínculo com essa tradição e que tinha relação com os livros de receitas. Para as quitadeiras negras, não havia receitas, porque os produtos eram essencialmente da terra. Mas quando a quitanda é ressignificada no espaço rural, o saber fazer e, conseqüentemente, a transmissão intergeracional desse conhecimento, passam a ser relevantes.

Esses saberes, que se consolidaram durante a ruralização da economia mineira, remetem a uma longínqua memória gastronômica portuguesa (Lage, 2003) e tenderam a ser perpetuados, em linhas de ascendência e descendência que envolvia avós, mães e filhas, através da materialidade dos cadernos de receita. Nas narrativas desse grupo, houve uma recorrência aos cadernos de receita, o que indica que a memória das quitadeiras brancas está ancorada em grande parte nesses textos-memória, que remetem a antigos saberes rurais, em grande parte de origem europeia.

De acordo com Demerteco (1998), foi no início do século XX que os cadernos de receita adquiriram um papel fundamental enquanto veículo de transmissão das receitas de família e de seus valores culinários. De forma que, nessa época, começa a surgir a preocupação com a possibilidade de perda desse conhecimento, que até então era somente transmitido de forma oral. Sendo assim, os cadernos de receita são uma decorrência de um saber acumulado, considerado importante na reprodução doméstica, mas, além disso, também fornece informações sobre práticas e hábitos alimentares, nesse caso, das famílias herdeiras de uma tradição colonial (Demerteco, 1998).

Para as entrevistadas, ele foi considerado como uma herança, um patrimônio a ser deixado para as gerações seguintes e um suporte para que o segredo das receitas de família não seja perdido. Porém, trata-se de um registro material que traz reminiscências de um período em que o saber e o segredo eram constitutivos do domínio colonial. As receitas como uma metáfora de um saber reservado para poucos e transmitido em linhas de descendência, como uma árvore genealógica, cuidadosamente demarcadas.

Contudo, sendo mais preciso, o caderno de receitas apresenta, em termos de um micro poder foucaultiano, o domínio da mulher branca no espaço doméstico e sua perpetuação em termos familiares e geracionais. Uma forma de herança de um lugar na estrutura social, em que as cozinheiras negras, apesar de terem sido as produtoras dessas quitandas, quedavam excluídas. Não identificamos livros de receitas de quitadeiras negras, e, nessas páginas das quitadeiras brancas, também não há pontes que permitam se conectar com esse outro universo do fazer feminino associado ao controle e à revolta.

Contudo, o saber fazer das quitadeiras brancas não é somente textual. Como nas receitas das quitandas, a quantidade dos ingredientes não obedecia a uma exatidão, e a descrição do modo de fazer não era muito detalhado, era importante a aprendiz observar o preparo da quitanda para aprender as quantidades, o ponto da massa e a coloração final do produto, e, por causa dessa imprecisão, encontramos na descrição das receitas alguns "recadinhos" e o nome da pessoa que a ensinou. Essa era uma referência importante, pois, em caso de alguma dúvida, podia-se recorrer à detentora do conhecimento daquele modo de fazer. Entretanto, enquanto sistematização da transmissão oral, as receitas procuraram minimizar os mal-entendidos e as imprecisões. Por exemplo, "colocar uma bolinha de água no copo com água, quando subir, a massa já pode ser assada" ou, "para verificar o ponto de fio da calda, molha-se o dedo indicador na calda e se junta ao polegar. Se, ao abrir, formar fio, sem quebrar, o ponto é o de fio". Ou anotações do tipo: "Dinorah, não se esqueça de ir pondo os ovos aos poucos, porque às vezes pode ficar muito mole a massa". Também observamos classificações das receitas, tais como "prática e muito boa" e descrições dos modos de fazer, como: "encharcar a farinha com o leite", "deitar a farinha sobre uma gamela", "queimar o açúcar na panela" ou "de véspera, cortar as folhas mais ternas da bananeira" (Senra, 2008).

Assim, observamos que, nas memórias das quitadeiras brancas, os cadernos de receita ocupam um lugar importante enquanto suportes de uma ordem prática vinculadas ao âmbito restrito do familiar. Daí que a memória das quitadeiras brancas seja essencialmente uma memória dos sentidos e sobre a transmissão materna, como lembra a quitandeira Juraci:

Minha mãe era descendente de portugueses. Ela fazia um biscoito, muito bom, uma coisa que ela aprendeu com a mãe dela. Eram uns biscoitinhos que não sei se ela fritava ou assava, e depois guardava no mel. Nas festas de fim de ano a gente es-

perava era isso (Entrevista realizada a Juraci Ferreira de Barros, em 26/02/2013).

A quitanda, enquanto uma memória afetiva, entre mães e filhas, que parece se recompor em cada fazer:

A minha mãe fazia quitanda pro uso da casa mesmo. A receita do cubu foi a minha mãe que me passou e deixou até escrita. A minha mãe fazia, e quando chegava a hora do café das duas horas, a gente tava na roça com aquela fome e a minha mãe ia tirando do forno aquele cubu quentinho. Ai a gente sentava naquele banco de madeira, com a caneca de café e a minha mãe ia entregando à gente o cubu. Então isso aí ficou muito marcado, né? (Entrevista realizada a Maria das Graças Silva, em 23/02/2013).

E enquanto prática alimentar que permanece associada à preocupação com a perpetuação:

Eu não cheguei a ensinar para ninguém. Às vezes eu brinco com as minhas noras: qual de vocês vai ficar com o meu caderno de receitas? [...] Eu tinha vontade de ter um jeito, um lugar onde eu pudesse ensinar as receitas que eu sei. Porque isso é coisa que fica, depois a gente vai e elas ficam jogadas aí, né? (Entrevista realizada a Stella Adelino, em 26/02/2013).

Portanto, trata-se de uma narrativa em que a quitanda aparece como um modo de recordar episódios familiares e ambientes de aprendizado na esfera familiar, associados a sentimentos de coesão e identificação. Porém, vimos que, além da sistematização do saber fazer, eles representam usos culturais que remetem à estruturação do mundo rural e que transcendem essa função didática do ato de cozinhar. Neles está presente o poder de dispor, sobre os alimentos e sobre outras mulheres domésticas, o que sempre foi uma marca da culinária brasileira desde os tempos coloniais e que Gilberto Freyre chamou de "*maçonaria das mulheres*", dando a ideia de pertencimento a um grupo hierárquico que guarda informações que devem permanecer ocultas: "Houve, no Brasil, uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, e das mulheres se especializando nisto: em guardar segredos de doces e bolos de família" (Freyre, 1997, p. 64).

Voltemos, então, à formulação de Connerton aplicada ao caso em questão: como a sociedade brasileira se recorda desse ofício colonial que persistiu ao longo da República? Uma das teses do autor é a de que, se, em uma sociedade, as memórias acerca de um passado comum divergem, contrastam ou não têm laços de continuidade, é que existe um isolamento emocional entre grupos sociais. Porém, na análise desse tipo de situações, não se deve esquecer que o Estado pode cumprir um papel importante, ao legitimar e reabilitar a memória de grupos subalternos que estiveram historicamente denegados, como vem acontecendo, por exemplo, com as políticas de salvaguarda do Samba de Roda da Bahia e do Jongo do Sudeste. O que aconteceu com a memória social das quitandeiras de Minas Gerais?

As quitandeiras e a identidade regional

As quitandeiras de Minas Gerais ainda não fazem parte do patrimônio imaterial reconhecido pelo IPHAN, mas, enquanto culinária regional, vêm ganhando cada vez mais destaque em festivais locais. Pode-se dizer que há um olhar atento do poder público para os chamados novos patrimônios que se direcionou especialmente para a cozinha regional mineira, primeiramente, no registro do modo artesanal de fazer queijo Minas, reconhecido como patrimônio imaterial em 2008, pelo IPHAN, logo depois os doces de São Bartolomeu, registrados como patrimônio imaterial do município de Ouro Preto e o modo de fazer pastel de angu, registrado em 2010 como patrimônio cultural imaterial do município de Itabirito.

A tentativa de caracterizar e diferenciar os habitantes de Minas Gerais através da culinária iniciou-se com os viajantes estrangeiros do século XIX (Dias, 1985; Abdala, 2007; Arruda, 1999), e, desde então, existe um discurso regionalista que associa a culinária típica mineira à identidade dos seus habitantes. Porém, a partir da década de 1970, durante a gestão do ex-governador Aureliano Chaves, o poder público estabelece uma associação muito mais afirmativa entre a culinária típica de Minas e a identidade regional. Durante essa década, o governo do estado realizou diverso tipo de eventos a esse respeito, como a publicação de um livro institucional intitulado "300 anos de Cozinha Mineira", editais específicos voltados à "difusão e preservação da culinária típica mineira", produção de audiovisuais e promoção de festivais de comidas típicas nas cidades do interior de Minas Gerais. Em 1985, foi institucionalizado, ainda sob o governo de Aureliano Chaves, o grupo responsável pelo Projeto Culinária Típica Mineira, entre cujos objetivos consta a valorização, a preservação e a difusão da cozinha mineira nos seus múltiplos aspectos, ressaltando a culinária enquanto arte e manifestação cultural que compõem a identidade regional mineira. Entretanto, o aspecto que mereceu mais destaque foram os ganhos econômicos, comerciais, industriais e turísticos que a culinária mineira poderia trazer. Mais recentemente, o governador Antonio Anastasia retomou esse discurso no último Festival Gastronômico de Tiradentes, cujo lema era: "Cozinha Mineira: patrimônio do mundo". No seu discurso de abertura, o governador destacou a cozinha mineira como um elemento cultural do estado e um instrumento de desenvolvimento socioeconômico:

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

riqueza que é imaterial e subjetiva possa se converter de modo real e concreto em resultados para todos [...].

A valorização da uma identidade cultural mineira pautada na gastronomia (Arruda, 1999) também esteve presente em outras ações, como na participação de Minas Gerais no Madrid Fusión, em 2013, o evento de gastronomia mais importante do mundo, e a aprovação da Lei nº 20.577, que institui o dia 5 de julho como o "dia da gastronomia mineira"³. Outra ação do governador foi a promulgação da lei nº 20.694, que, no art. 8º, reconhece a gastronomia como cultura, passando a ser item para projetos culturais no Estado, por meio de Lei de Incentivo. Além disso, a culinária mineira passou a adquirir o *status* de superintendência dentro da estrutura da nova Secretaria de Estado de Turismo e de Esportes. Segundo o Secretário de Turismo, agora a culinária mineira será tratada como gestão de política pública, "abrangendo ações articuladas nas áreas econômica, social, turística e cultural".

Quanto às ações voltadas especificamente para as quitadeiras, comentaremos o caso de Congonhas, onde se realiza o Festival da Quitanda e o Projeto Resgate das Quitandas. O Festival da Quitanda, promovido pela Prefeitura de Congonhas, acontece no município há treze anos. O Festival tem a duração de três dias e conta com a participação das quitadeiras de Congonhas e de todos os municípios vizinhos. O evento atrai muita visibilidade à cidade, que contabilizou, no ano de 2011, um público de aproximadamente 15.000 pessoas. Além da grande visibilidade na região, o Festival da Quitanda de Congonhas teve um efeito multiplicador na região, de forma que outras cidades, como Entre Rios de Minas, Barão de Cocais e Sete Lagoas, também passaram a promover festivais similares relacionados com a quitanda.

Devido ao grande público e ao interesse de outras localidades, o evento parece cumprir o seu papel de promover a cidade de Congonhas como a "Terra da Quitanda", segundo a Diretora de Cultura de Congonhas, Míriam Palhares:

[...] O Festival não é mais estadual, nem regional, nem municipal, é um festival nacional. Então eu acho que hoje nós podemos considerar Congonhas a cidade mineira da quitanda [...].

Portanto, pareceria que a classe política mineira vem fazendo uso desse imaginário da cozinha típica para dar legitimidade a políticas públicas e promover o turístico nacional. Porém, essa é uma das apropriações possíveis das quitandas. Começando pelo fato de a quitanda também ser um ofício que envolve uma questão de gênero e de etnia, e que parece ser o grande ausente dessa construção da identidade mineira. Valoriza-se o produto, principalmente pela identidade que pode transmitir para um de-

terminado local, e, tendo em conta, quase que exclusivamente, a incidência que pode ter essa associação, entre produto culinário e território, para o turismo. Entretanto, o ofício das quitadeiras, essas duas memórias sobre a qual falamos, têm pouco lugar nessas narrativas estatais. Como a quitanda se confunde com o patrimônio regional, acabam ficando ocultas essas trajetórias de vida, que hoje podemos conhecer somente através das memórias das quitadeiras negras e brancas. À falta de uma narrativa pública que torne socialmente legível o passado dessas quitadeiras escravas, e a posterior resignificação desse ofício no universo das fazendas, a memória culinária parece voltada exclusivamente a uma imagem promocional:

[...] O Festival da Quitanda já é a nossa escolha e é o nosso produto turístico para a Copa de 2014. E na Copa das Confederações no ano que vem também. E para as Olimpíadas em 2016, mais o Encontro Mundial da Juventude que vai acontecer em 2013, para a Copa América que vai acontecer em 2015 [...]. (Discurso do prefeito Anderson Cabido no Festival da Quitanda, 19/05/2012).

Portanto, trata-se de uma valorização que não dialoga com a história desse ofício. Reconhece um saber, mas um saber socialmente indistinto, no qual os contrastes sociais que a figura da quitadeira representou e representa foi silenciado. De forma que, se a política patrimonial é uma forma de expressão de como as sociedades se recordam, nesse discurso patrimonial, vemos que não há quitadeiras negras nem brancas, pois se priorizou uma identidade regional. A quitanda como metonímia dos mineiros, ou seja, um símbolo de um conjunto abstrato de pessoas que habitam um território, sem clivagens étnicas e culturais.

Referências

- ABDALA, M.C. 2007. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2ª ed., Uberlândia, Edufu, 182 p.
- ARRUDA, M.A.N. 1999. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo, Brasiliense, 379 p.
- BRAGA, I.M.R.M.D. 2010. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 328 p.
- CASCUDO, L.C. 2004. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed., São Paulo, Global, 954 p.
- CONNERTON, P. 1999. *Como as sociedades recordam*. Lisboa, Celta Editora, 95 p.
- DEMERTECO, S.M.S. 1998. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. Curitiba, PR. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Paraná, 115 p.
- DIAS, M.O.L.S. 1995. Padeiras e Quitadeiras da Vila: a Resistência contra o Fisco. In: M.O.L.S. DIAS, *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo, Brasiliense, p. 102-131.

³ A escolha da data presta uma homenagem ao nascimento do escritor Eduardo Friere, professor da Universidade Federal de Minas Gerais e autor de "Feijão, Angu e Couve – ensaio sobre a comida dos mineiros". Publicado em 1966, o livro foi a primeira obra a abordar a culinária mineira sob os aspectos histórico, antropológico e sociológico.

- FIGUEIREDO, L. 1993. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro/Brasília, José Olympio/Edunb, 249 p.
- FIGUEIREDO, L. 1997. Mulheres nas Minas Gerais. In: M. DEL PRIORI; C. BESSANEZI, *História das mulheres no Brasil*. 2ª ed., São Paulo, Contexto, p. 141-188.
- FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A.M. 1985. Quitutes e quitandas: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. *Cadernos de pesquisa*, 54:50-61.
- FREYRE, G. 1998. *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro, Editora Record, 727 p.
- FRIEIRO, E. 1982. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte, Itatiaia, 227 p.
- GOMES, F.S.; SOARES, C.E.L. 2002. Dizem as quitandadeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. *Acervo*, 15(2):3-16.
- HENRIQUES, I. 2004. *Território e Identidade. A construção da Angola Colonial (1872-1926)*. Lisboa, Centro de História da Universidade de Lisboa, 101 p.
- HALBWACHS, M. 2006. *A memória coletiva*. São Paulo, Centauro, 224 p.
- LAGE, P.R.A. 2003. *Casa rural mineira*. Belo Horizonte, Editora Palco, 96 p.
- LUCCOCK, J. 1942. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil. Tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818*. São Paulo, Livraria Martins, 435 p.
- MAWE, J. 1978. *Viagens ao interior do Brasil, 1764-1829*. São Paulo, Itatiaia, 243 p.
- MENESES, J.N.C. 2000. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Belo Horizonte, Maria Fumaça, 266 p.
- NUNES, M.L.C. 2010. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. 4ª ed., São Paulo, Larousse do Brasil, 173 p.
- PANTOJA, S. 2008. Da kitanda à quitanda. *Revista de História*. Disponível em <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos/da-kitanda-a-quitanda>. Acesso em: 31/08/2015.
- PANTOJA, S. 2000. Quitandas e quitandadeiras: história e deslocamento na nova lógica do espaço. In: A África e a instalação do sistema colonial (c. 1885 - c. 1930): III reunião internacional de história de África. Lisboa, 2000. *Actas...* Lisboa, IICT, Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga, p. 175-186.
- PAIVA, E.F. 2001. *Escravidão e universo cultural na colônia: Minas Gerais, 1716-1789*. Belo Horizonte, Editora UFMG, 285 p.
- PEREIRA, B.P. 2011. De escravas a empregadas domésticas – A dimensão social e o lugar das mulheres negras no pós-abolição. In: Simpósio Nacional de História, XXVI, São Paulo, 2011. *Anais...* ANPUH, São Paulo.
- POPINIGIS, F. 2012. Aos pés dos pretos e pretas quitandadeiras: experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro – 1840-1890. *Afro-Ásia*, 46:193-226. <http://dx.doi.org/10.1590/S0002-05912012000200006>
- REIS, L. 1989. Mulheres de ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII. *Revista do Departamento de História*, 8:72-85.
- SANTOS, A.S. 1970. Aspectos de alguns costumes da população luandense. *Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola*, 7(2):1-72.
- SENRA, R. 2008. *Quitandas de Minas, receitas de família e histórias*. Belo Horizonte, Gutenberg, 184 p.
- SHUMAHER, S.; VITAL BRAZIL, E. 2007. *Mulheres negras no Brasil*. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 496 p.
- SODRE, M. 2002. *Mestre Bimba: Corpo de Mandiga*. Rio de Janeiro, Manati, 110 p.

Submetido: 24/10/2014
Aceito: 14/07/2015