



MANEIRAS DE SER E DE FAZER: UMA BUSCA PELO RESGATE CULTURAL DE VIÇOSA – MG POR MEIO DE SEUS SABERES E SABORES¹

Lelciane Maria Miranda²
Amélia Carla Sobrinho Bifano²
Tatiana Silva Teixeira²
Luciana Aparecida de Oliveira²

INTRODUÇÃO

Este trabalho trata da produção de quitutes e de como esta pode ser vista enquanto forma de expressão do saber popular, tendo como base as entrevistas realizadas pelo projeto “Maneiras de Ser e de Fazer: Valorização dos Saberes e dos Sabores Culturais em Viçosa – MG”, projeto este que é vinculado à UNIEDHS – Unidade Interdisciplinar de Estudos em Desenvolvimento Humano e Social.

A grande fama da comida mineira e a tradição de que o mineiro sempre oferece uma mesa farta, já correu meio mundo. Esta comida encanta não apenas por ser a mais característica do Brasil, mas também por ser rica em sabor e cheia de histórias que remetem à época dos escravos, do ciclo do ouro e das pedras preciosas ([FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002](#)).

Dentre os diversos pratos da culinária mineira encontram-se as quitandas. Estas, de acordo com [Frieiro \(1966\)](#), se referem à pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo, expostos em tabuleiros. O autor ainda cita que quem fabrica ou vende esses produtos, são denominadas quitandeiras.

Acredita-se que a preparação de quitandas é uma forma de se expressar a grande sabedoria que as populações mais antigas possuem e que muitas vezes não é valorizada. Por esse motivo, acabam sendo esquecidas ao longo do tempo e pouco conhecidas pelas novas gerações. Visto isto, trabalhou-se neste estudo com as quitandas produzidas à base de polvilho de mandioca e milho já que estes são produtos típicos da culinária mineira ([FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002](#)).

A preparação destas é aqui considerada como sendo um saber popular, e este é entendido como um saber produzido a partir das atividades e que passam de geração em geração firmando o que se chama de “tradicional” e “típico” ([ABDALA, 2006](#)). [Lopes \(1993\)](#) diz que este saber é visto como fruto dos significados produzidos a partir das práticas sociais de um dado grupo e ao citar Bosi (1987 apud [LOPES, 1993](#)), a autora afirma que ser colocado à margem das instituições formais é uma de suas características.

Diante do exposto, objetivou-se de forma geral neste trabalho, identificar quais saberes popular estão presentes entre as mulheres que foram entrevistadas no decorrer do projeto. De forma mais específica, pretendeu-se:

- Identificar como e com quem as mulheres aprenderam tais saberes;
- Identificar o que mais era produzido pelas mulheres e as principais matérias-primas utilizadas na produção
- Verificar se as entrevistadas ainda hoje praticam esse saber.

¹ Premiado em 2º lugar na área Cultura, modalidade oral. Correspondência: lelciane.miranda@ufv.br

² Departamento de Economia Doméstica, [Faculdade], Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.



PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Local do estudo

Este estudo faz parte de um projeto intitulado “Maneiras de Ser e de Fazer: Valorização dos Saberes e dos Sabores Culturais em Viçosa – MG”, que vem sendo desenvolvido pela UNIEDHS desde o ano de 2009 na cidade de Viçosa, localizada na região da Zona da Mata Norte do estado de Minas Gerais. O projeto objetiva contar a história dos saberes locais, a partir dos próprios moradores, como estratégia de construção de uma identidade coletiva numa região que se transformou em pólo migratório desde a instalação da Universidade Federal de Viçosa na década de 20. De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cidade possui atualmente 72.220 habitantes e estes se encontram distribuídos em uma área de 299,42 km² ([IBGE, 2011](#)).

As atividades da pesquisa foram desenvolvidas em um dos bairros da cidade, o Santo Antônio. Este bairro foi escolhido por ser o terceiro mais populoso da cidade de Viçosa, possuindo 8.808 habitantes e 13,43% da população viçosense ([SILVA et al., 2010](#)).

Método e técnicas de construção dos dados

A fim de se alcançar os objetivos propostos realizaram-se entrevistas com nove moradoras do bairro Santo Antônio e para tanto, fez-se uso da técnica da História Oral. Este método, segundo [Delgado \(2006\)](#), busca construir fontes e documentos, por meio de registros de narrativas induzidas ou estimuladas, de testemunhos, versões e interpretações sobre a história vivida. Ao longo das entrevistas podem ser utilizados artifícios como músicas, lembranças, documentos escritos, fotos, vídeos, dentre outros instrumentos para a estimulação da memória.

Todas as entrevistas foram gravadas em áudio para que posteriormente fosse feita a transcrição das mesmas. Após a transcrição, aplicou-se a técnica da Análise de Conteúdo e essa se caracteriza, conforme [Bardin \(2010\)](#) como: um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens ([BARDIN, 2010, p. 44](#)).

Por meio da referida técnica, foi possível fazer o agrupamento das falas e a partir daí, retirar as informações que se faziam pertinentes a esse trabalho.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Após sistematização das entrevistas realizadas, pode-se perceber que as mulheres entrevistadas trouxeram consigo de suas terras natais, a forma como aprenderam a preparar os quitutes bem como de algumas matérias-primas por elas utilizadas nas preparações. Outro saber que as entrevistadas trouxeram é o da produção de utensílios que as pudesse auxiliar na preparação dos quitutes. Foi citado por elas o uso de latas de



sardinha e de óleo abertas, bem como a de folhas de bananeira para assar as quitandas por elas preparadas. O uso desses recursos pode ser detectado por meio das falas das próprias moradoras:

Minha tia fazia, é... antigamente não tinha esse negocio de forma, arrumava aquelas latinha de sardinha, sabe, fazia com as latinha de sardinha. Teve uma vez que ela arrumou umas latas de óleo, que tinha antigamente e mandou fazer umas forma maior assim. Aí saía uns bolo assim, cumpridim assim ó, quadradim, mais cê precisava ver que bolim. Era tudo aí nesse forno. Hora que tirava usava uma pá com cabo de vassora e levava e tirava, nossa... (Moradora D).

(...) asso o biscoito de polvilho na folha de bananeira. (...) cresce, cresce direitinho, que nem tem aquele forno que eu mostrei lá em cima, né?! A gente coloca aquela lata, que nem eu mostrei pros ceis, lata de 18 litro, a gente corta ela no meio, faz aquela folha, né?! E coloca a folha de bananeira, né?! E coloca no forno já bem quente, aí ele cresce juntinho, que nem fosse no forno a lenha (Moradora C).

Minha tia fazia na folha de banana a broa. Nossa mãe que delícia! (Moradora E).

Esse mesmo fato também foi percebido por [Sá & Senna-Valle \(2007\)](#), em um trabalho realizado na cidade de Santo Antônio do Rio Grande, ao sul do estado de Minas Gerais. Lá, as quitadeiras fazem uso principalmente das chapas feitas de lata, pois acreditam que estas são as melhores formas, e que quanto mais velhas, melhores são.

Com relação ao aprendizado, foi possível notar que as entrevistadas aprenderam a preparar os quitutes principalmente com suas mães ou outras mulheres da família, sendo este saber passado de geração em geração. Dessa forma, pode-se dizer que existia um empenho feminino em conservar viva a tradição culinária de sua família, além de manter as redes afetivas que se formam em torno do ato de cozinhar ([CONSIDERA, 2008](#)). Apenas uma das entrevistadas disse-nos ter aprendido a preparar quitutes em cursos que participou.

As iguarias mais preparadas pelas entrevistadas antes de residirem no bairro Santo Antônio eram a broa de fubá, o biscoito de polvilho e o bolo. Após virem para o bairro, além das preparações acima citadas, também preparavam mingau de milho verde, cuscuz e pão de queijo. Verifica-se que muitas das comidas que eram e que são preparadas pelas entrevistadas vai ao encontro do que acontecia no século XIX, uma vez que neste, os principais quitutes eram o biscoito de polvilho assado ou frito, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as mães-bentas ([ABDALA, 2006](#)). Além disso, percebe-se que estes produtos são preparados tendo como base o polvilho de mandioca e milho que são, conforme [Fisberg, Wehba & Cozzolino \(2002\)](#), produtos típicos da culinária mineira.

Hoje, mesmo com a falta de tempo ou com impedimentos relacionados à saúde, as mulheres entrevistadas buscam preparar os quitutes - acreditam que os preparados em casa são mais saborosos. Para as entrevistadas, os produtos industrializados não têm o mesmo sabor e/ou textura daqueles por elas produzidos. Porém, mesmo sendo mais saborosos, muitas vezes elas desistem de fazer os quitutes pelo fato de as matérias primas disponíveis no mercado não garantirem que os mesmos fiquem iguais àqueles preparados antigamente. Algumas ainda relataram que desistem de preparar os mesmos porque alguns membros da família não gostam dos quitutes e que por isso, ficam



desanimadas. Este fato pode ser explicado por meio das mudanças que ocorreram na alimentação dos mineiros. Dentre as principais, encontram-se a crescente utilização de produtos industrializados e a desaprovação, pela geração mais nova de alguns pratos ([FISBERG; WEHBA; COZZOLINO, 2002](#)).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio das entrevistas foi possível perceber que as mulheres trazem consigo o saber que aprenderam ainda na zona rural de suas terras natais, o da preparação dos quitutes. Este saber está atrelado à figura feminina e foi passado pelas gerações mais antigas, mães e outras mulheres da família, para as mais novas, aqui representadas pelas mulheres entrevistadas.

Para a preparação dos quitutes eram utilizados principalmente o polvilho de mandioca e o milho, sendo estas matérias primas em grande parte produzidas pelas próprias mulheres. Dentre os produtos por elas mais preparados, observou-se uma diferença entre o antes e o depois de virem para o bairro. Esta se relaciona principalmente ao fato de na cidade não encontrarem as matérias primas necessárias e com a mesma qualidade daquelas pelas mulheres produzidas.

Verificou-se que a maior parte das entrevistadas atualmente não pratica esse saber. Esse fato liga-se principalmente a motivos relacionados à saúde, que as impede não só de fazer, como também de comer certas quitandas e a não aceitação de alguns quitutes por membros de suas famílias. Outro fato que merece destaque é o de as quituteiras não possuírem na cidade a mesma estrutura da zona rural tais como fornos e fogões a lenha que lhes permitiam realização das preparações.

Considera-se, portanto, que este saber popular vem se perdendo ao longo do tempo, seja por falta de matéria prima ou de interesse das gerações mais novas. Dessa forma, faz-se necessário buscar alternativas a fim de se manter viva e valorizar essa tradição.

REFERENCIAS

[ABDALA, M. C.](#) Sabores da Tradição. Revista do Arquivo Público Mineiro, v. 42, n. 2, p.119-129, jul./dez. 2006.

[BARDIN, L.](#) Análise de conteúdo. Lisboa: Edições Setenta, 2010. 281 p.

[CONSIDERA, E. M.](#) O Livro das Noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira. Caderno Espaço Feminino, v. 20, n. 2, p.13-29. 2008.

[DELGADO, L. A. N.](#) História Oral: memória, tempo, identidades. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 135 p.

[FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F.](#) Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. 418 p.



[FRIEIRO, E.](#) Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966. 293 p.

[INSTITUTO BRASILEIRO GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA.](#) Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 30 ago. de 2011.

[LOPES, A. R. C.](#) Reflexões sobre currículo: as relações entre senso comum, saber popular e saber escolar. Em Aberto, Brasília, v. 58, n. 12, p.15-22, abr./jun. 1993.

[SÁ, I. M.; SENNA-VALLE, L.](#) Plantas associadas às fornadas de quitandas na comunidade de Santo Antônio do Rio Grande, sul de Minas Gerais. Arquivos do Museu Nacional, Rio de Janeiro, v. 65, n. 2, p.169-176, abr./jun. 2007.

[SILVA, A. R. et al.](#) (Coord.) Retrato Social de Viçosa 3. Viçosa: CENSUS, 2010.