

Tradições culturais populares no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba/MG*
Mônica Chaves Abdala (DECIS/FAFCS/UFU)

Trata-se de pesquisa nos anos 2006 e 2007, para um levantamento de práticas culturais populares na região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. O enfoque recai sobre a comida, privilegiando manifestações em que ela é fulcro de sociabilidade: festas, feiras e pontos de comercialização do "típico". Uma vez que a cozinha tradicional se constitui como pilar central da imagem de um "típico mineiro", reconhecida internamente e além das fronteiras do Estado, nossa questão é: admitindo-se as inevitáveis transformações por que passam as manifestações culturais tradicionais, como pensar o sentido de continuidade das tradições no âmbito local? Percebe-se que os hábitos tradicionais não permanecem com sua "pureza" original. Saberes e práticas cotidianas são re-apropriados tornando-se, muitas vezes, meios de ganhar a vida, adequando-se às exigências e preceitos institucionalizados no momento contemporâneo. Como parte da dinâmica cultural de nossas sociedades são expressões dos sentidos de continuidade para os atores envolvidos em seu processo de constituição e reprodução, nas diferentes manifestações e nas diferentes posições como produtores, vendedores, consumidores, funcionários de órgãos públicos que apóiam pequenos produtores, aqueles que organizam festas, os que delas participam e os que as apóiam como agentes culturais ou pesquisadores. Possíveis continuidades nesse turbilhão vertiginoso constituem um verdadeiro caleidoscópio que é o retrato desse nosso mundo "pós-moderno".

Palavras chave: comida "típica" – práticas culturais populares - tradição

Este trabalho resultou de uma pesquisa feita nas regiões do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba/MG, com subsidio da Lei de Incentivo a Cultura do Estado de Minas Gerais, tendo o objetivo de realizar um levantamento de saberes e práticas culturais populares, com vistas à produção de um catálogo e posterior debate com estudiosos da cultura e agentes culturais das regiões estudadas. Foram analisadas produção artesanal, religiosidade, romarias, festas, comidas, produção de cachaça, danças e canções. Nosso enfoque recaiu sobre a comida, privilegiando manifestações em que ela é fulcro de sociabilidade: festas, feiras e pontos de comercialização do "típico".

Uma das dificuldades enfrentadas para o estudo das práticas culturais populares foi a própria delimitação do campo a ser analisado. Algumas questões levantadas por Cavalcanti¹ a esse respeito inspiraram nossas reflexões preliminares. Parece fundamental, em primeiro lugar, reconhecer as diferenças internas relativas aos agentes que atuam nos processos vivos em que se definem tais práticas, ao mesmo tempo que reconhecer sua dinâmica e, portanto, que não se restringem a "resquícios vivos de um passado", que romanticamente pretende-se inventariar e preservar. Trata-se, como sugere a autora, de favorecer o registro da memória e

* Trabalho apresentado na 26^a. Reunião Brasileira de Antropologia, de 1 a 4 de junho de 2008, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

Publicado com o título "Sabores da cultura popular: tradições e mudanças". In: MACHADO; ABDALA (org.). **Caleidoscópio de saberes e práticas populares**. Uberlândia:EDUFU,2007. p. 99-111.

apreender “(...) o sentido de continuidade no âmbito da cultura”, sem cair na armadilha de pretender tipificar uma cultura “supostamente autêntica”. Eis aqui nosso desafio.

Cozinha “tradicional e típica”

A cozinha constitui um dos pilares centrais da imagem de um *típico mineiro* reconhecida internamente e além das fronteiras do Estado. A observação da pródiga oferta de alimentos em ocasiões festivas e nos momentos mais corriqueiros do cotidiano tem estimulado nossa reflexão sobre a cozinha como espaço privilegiado de convívio e relações sociais.

Podemos falar de *cozinha materna*, da mesma forma como falamos de língua materna, que permanece como referência viva mesmo na memória daqueles que migram, constituindo elemento importante na pauta da identidade, num plano universal. No entanto, nem sempre esse elemento da identidade é selecionado para projetar uma imagem regional, como acontece em Minas.

Nos últimos anos, houve uma crescente influência dos discursos dietéticos, veiculados pela *mídia*, e do *marketing* de produtos industrializados, de consumo rápido. Entretanto, a referência ao modelo relativo à comida *tradicional e típica* permaneceu como forte elemento de identidade presente nos momentos especiais.

Desde os anos 1980 notamos relativa ausência do *típico* nas casas, praticamente restrito a fins de semana e ocasiões especiais como as festas. Nas festas coletivas, como as comemorações de Folia de Reis, a presença de pratos tradicionais e *típicos* constitui aspecto fundamental. Na Congada, pratos que sempre fizeram parte do almoço domingueiro das camadas populares permanecem presentes, como macarronada, frango, tutu de feijão e, em alguns casos, pratos *típicos*, como a vaca atolada e a canjiquinha com óra-pro-nobis, citados por alguns. Por outro lado, feiras de pequenos produtores artesanais representam a persistência de saberes e modos de fazer e comercializar produtos alimentares tradicionais. As mesas das festas coletivas, os restaurantes caseiros de fundos de quintais que servem nos fogões a lenha, assim como as feiras e estabelecimentos que vendem as quitandas caseiras, constituem diferentes formas de re-significar a tradição alimentar ancestral.

Portanto, uma vez que a cozinha se constitui como pilar central na pauta da identidade mineira, nossa questão é: admitindo-se as inevitáveis transformações por que passam as manifestações culturais tradicionais, como pensar o sentido de continuidade das tradições no âmbito local ?

Obviamente os hábitos tradicionais não permanecem com sua “pureza” original, mas é fundamental analisá-los porque, como já afirmou Canclini, eles “(...) representam o modo de

conceber e viver daqueles que os produzem e usam”ⁱⁱ. Trata-se, portanto, de recuperar o fazer de cada coletividade, o sentido encarnado de sua identidade como coletividade.

Dessa forma, se é verdade que o local insiste em se reafirmar diante da possibilidade de homogeneização apontada pelo que Ortizⁱⁱⁱ denominou “mundialização da cultura”, buscamos perceber a forma como tal afirmação se faz presente na comida servida nos fogões a lenha, na festa ou na feira, por meio da recuperação de modos de fazer tradicionais e até mesmo nas manifestações que têm a fórmula mais “globalizada”. Esse é o caso dos doces comercializados e produzidos em escala industrial; das quitandas caseiras que saíram dos fornos de barro dos fundos de quintais para os fornos industriais; ou mesmo da cachaça, que teve sua origem nos cochos de madeira das fazendas e hoje descansa em tonéis de madeira e inox. Todos esses produtos atualmente são comercializados em mercados e lojas especializadas, nas várias cidades observadas e, alguns deles, como cachaça e doces, em redes de supermercados.

Re-significação das tradições

Nas várias festas populares que permanecem na região observada a comida é ponto fundamental nos rituais: da festa de São João à moda antiga, passando pelas comemorações de Santos Reis até a Congada.

Hoje com seus 96 anos, desde os anos 1940, Sr. José^{iv} trouxe da “roça” o hábito de rezar o terço para São João. Todos os anos, reúne as rezadeiras, os amigos, vizinhos e familiares, no fundo do quintal de sua casa, em Ituiutaba. Acende a fogueira, hasteia a bandeira, serve quitanda, pipoca e café. Ele fez um voto de *correr o sorteio da festa*, como não fez o sorteio, continua fazendo a festa até hoje.

Nada de shows, fantasias, danças ou quadrilhas, é só mesmo o terço e o hábito de lanchar depois da reza, na comunhão com amigos e familiares que não deixam de comparecer e perpetuar esse momento patrocinado pela persistência da fé e do cumprimento da promessa desse patriarca quase centenário.

Uma outra festa tradicional, a Congada, em louvor a Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, tem importante força de mobilização dos fiéis em toda a região. Ao longo do ano, faltando aproximadamente quarenta dias para a comemoração cuja data pode variar nas cidades observadas, são realizados leilões e visitas em residências dos devotos angariando recursos. Nos dois dias da festa, um almoço reúne cada terno local e seus convidados de outras cidades. Gerações e gerações têm partilhado um cardápio que varia entre o habitual arroz com feijão acompanhado de frango ou carne de panela, macarronada (macarrão ao molho de tomate) e mandioca. No almoço de alguns ternos em Uberlândia, a costela de vaca com mandioca – a vaca atolada – tornou-se tradição. Em Araxá, há ternos que servem

canjiquinha com óra-pro-nobis e feijão com pé de porco ou mocotó de vaca são para fortalecer os congadeiros^v. Ritual que é revivido a cada ano no cardápio e no ato do encontro. Para os ternos esse é um momento privilegiado de confraternização.

Durante a pesquisa, no entanto, não presenciamos nenhuma dessas comemorações, cujo período já havia passado^{vi}. Concentramo-nos no relato das festas de Reis, que aconteceram a partir do Natal e nos primeiros dias de janeiro.

À mesa dos santos reis

Seis de janeiro, Festas de Reis em várias regiões do Brasil. Aos foliões e devotos vão se juntando mais e mais pessoas, atraídas pelas tradições populares, em busca de suas referências identitárias, possível resistência à medida que avança o processo de mundialização da cultura. No Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba as comemorações dedicadas aos Reis Magos tomam vulto em toda parte, grupos de pessoas passam a se dedicar à preparação da festa que culmina com a procissão e o terço no dia seis. Muitos preparativos para a festa se iniciam no mês de julho, dentre esses, os doces. Mesmo antes deste mês, há engorda dos porcos, frangos e vacas que os devotos doam por ocasião da festa. Nove dias antes do dia seis, dia da festa, atrás da cena que normalmente é reproduzida em seu momento de apogeu, onde se destacam as crenças e os aspectos religiosos, famílias, foliões e amigos começam os derradeiros preparativos de bastidores, pois a festa atrai, em alguns casos, até milhares de pessoas. O banquete servido é ponto alto para muitas pessoas que participam da comemoração, como reconhecem seus próprios foliões e organizadores. Momento da comunhão, de “repartir o pão” em retribuição generosa às graças recebidas durante o ano. Momento de se reunir em volta das mesas, em que o cardápio, reproduzido anos a fio, simboliza uma tradição alimentar ancestral que comporta poucas mudanças. As famílias e os amigos se reúnem numa preparação diária, em forma de verdadeiros mutirões para a matança de porcos, galinhas, vacas ou em volta dos tachos fumegantes de doces de leite, mamão ralado e em pedaços, caule de mamão, abóbora ralada e em pedaços e o que mais a generosidade daqueles que doam os alimentos possibilitar. Um sem fim de preparações.

Serve, em primeiro lugar, arroz, feijão, esse em primeiro lugar. Agora a carne faz diversos tipo. Eles faz almôndega, carne cozida, macarrão cum frango, faz farofa de carne [...] e todo mundo procura a festa por aqui, se num tivé almôndega parece que ninguém cumeu, é duas coisa, é almôndega e frango cum macarrão. Esse é infalível nas Festa de Santos Reis por aqui.

[Esse trabalho na cozinha tem homem e tem mulher?]É misturado. Eu, no meu caso, eu pego, eu tempero, faço tempero, na carne, pode sê uma vaca, duas vaca, três vaca, si deixá por minha conta sozinho eu dô conta de temperá tudo. Mais tem muitas pessoas qui sabe também aqui, nossa aqui. Intão todo mundo ali, nu’a boa, tudo

amigo, tempera. Eu tempero u'a vasilha de carne, a outra tempera u'a vasilha tamém, e assim por diante.

[...] É nove dias qui a fulia anda, dentro dos nove dia aqui na Mata dos Dias é festa [...] Todos os nove dia na hora do almoço pode vim cá qui o movimento é esse, é mesa farta. [...] É o dia inteiro, até de noite, até meia noite. Ai vai durmi e no outro dia começa.^{vii}

Diariamente, na saída do terço, os devotos e foliões se reúnem em volta de mesas recheadas com quitandas variadas. Em cada casa que acolhe a folia o ritual se repete. Colocam-se mesas para os foliões e para os que recebem sua visita. Às refeições, o invariável arroz com feijão não pode faltar, acompanhado de carne, frango, macarrão, legumes como cenoura e batata acompanhando carnes ou servidos em forma de salada cozida e, para finalizar, alguns dos devotos servem doces. No dia da festa, ao lado do arroz, feijão, mandioca cozida, macarrão e farofa, aquela receita especial de macarrão com frango e as estrelas do cardápio, as almôndegas, são presença fundamental. A melhor receita é disputada em meio a um ir e vir infundável, experimentando o sabor de cada festa. Há muito substituíram as carnes e frangos “cheios” de outros tempos, aqueles em que apenas parentes e pessoas próximas participavam. Os doces preparados de véspera ou guardados ao longo do ano para a ocasião brilham em suas variadas cores e sabores em meio à beleza dos arcos, do altar e do cenário todo enfeitado. As quitandas como pão de queijo, bolos, roscas, biscoitos de polvilho, broas de fubá, também são comuns na casa do festeiro nas fazendas - para os que passam o dia todo trabalhando – assim como nas casas de muitos dos devotos por onde passa a folia, simbolizando o percurso dos reis, promovendo o encontro, a solidariedade, o reviver a fé cristã.

Tem assim muita união de todo mundo, todo mundo é muito unido, igual ce vê, tem muita gente, todo mundo trabalha. Igual esses que tá aqui trabalham, eles vêm de São Paulo, todo ano eles vêm, esses menino [...] Eles faz de tudo, eles lava tacho ... [eles são amigos].

[Qual o significado dessa festa?] Eu acho que é muita fé que a gente tem nela.

[...] Tem muito significado, é muita fé neles [Santos Reis]. Todo mundo pede assim, quando a gente fala, eles tudo fala, fala não, Santo Reis vai ajudá que num vai tê nada [se refere à doença do marido].^{viii}

Festa de tradição rural que resiste nos rituais e no cardápio de “roça”, nas comidas e na fartura típicas^{ix} das comemorações reproduzidas nas memórias de viajantes, ensaístas, poetas e cronistas. Momento de encontro, de abrir a casa, acolhendo na melhor hospitalidade. Tempo das longas preparações que levam horas, dias, das receitas de família que amarelaram nos cadernos engordurados, da matança do porco gordo, cheio da banha, que não pode faltar nas preparações, como quando se aprendia com as avós, à beira do fogão a lenha e das fomalhas, que ali permanecem aguardando a chegada dos Reis, enovelando-nos na fumaça que arde nos

olhos. E lá estão as velhas tias, com seus cabelos brancos, observadas por todos e tudo observando atentas, iniciando as mais jovens no ponto e no tempero da rosca, das almôndegas, acarinhadas e aclamadas na sua teimosa persistência em ali estar na labuta diária, coisa de outros tempos, pura reminiscência do passado revivido em toda sua força.

Hoje não peregrinam mais a pé ou a cavalo. A moto ou o celular anunciam a chegada do caminhão que carrega os foliões para o almoço. O baile depois da festa nas fazendas dá lugar, nas cidades, a bandas e duplas sertanejas, atraindo turistas, *mídia* e um público que envolve milhares de pessoas. No entanto, longe dos holofotes, as preparações da comida, do presépio, dos enfeites, dos arcos conservam procedimentos tradicionais, como também observou Machado^x. Por outro lado, o aumento do número de pessoas de fora que participam da festa, traz uma novidade, aqueles que vêm apenas para comer, conforme diz Sr. Antônio:

Aumentô muito. Cê vê, essa festa aqui, essa festa aqui num vinha esse tanto de gente [...] o tanto de gente qui vem de Uberlândia [...] Num é totalmente, mas a maior parte, é pela cumida, que as cumida são boas [...] Vêm pra cumê, as cumida gostosa [...] na hora do terço mesmo acontece de tê pocas pessoa...^{xi}

Para aqueles que organizam é momento de vivenciar a tradição, possibilitado pelos rituais da fé. No dia seguinte, retoma-se a rotina diária. A família mal terá tempo de se reunir no almoço, comendo muita salada e grelhados, nada de banha, pois aumenta os índices de colesterol! Na correria diária do trabalho para a casa, aulas de inglês e informática, academia de ginástica, quem terá tempo para uma visita à velha tia ou à avó? Talvez um almoço aos domingos, dia de reunir a família e dar um descanso às mulheres, nada de cozinha! Quem sabe um *self-service*?

As feiras

A festa é momento ritual, de reforço da tradição e inversão do ritmo cotidiano. Permanências, adaptações que são reforçadas pela presença daqueles produtos que sempre fizeram e ainda fazem parte da mesa cotidiana, aprendidos durante gerações, nas casas das avós e dos pais. Aquela rapadura e melado feitos no dia anterior na fazenda; o queijo de trança ou de cabaça; o requeijão branco ou moreno, de cortar; a goiabada; o licor de jenipapo, de murici; tem também doce de mamão, figo, pêssego verde, goiaba, jenipapo, caju e até cajuzinho do campo, raridade absoluta; a broa de fubá, o biscoito de polvilho e o mané pelado (bolo de mandioca) com aquela crosta negra do fogão a lenha; a geléia de mocotó dourada e firme, cheirinho bom de canela, que o desavisado confunde com barra de doce de leite, receita inconfundível das fazendas do Triângulo Mineiro. Nada que a indústria possa imitar. E o pau-a-pique! Massa de mandioca com ovos e melado assada na folha de bananeira, sabor inconfundível! E as farinhas de milho e mandioca fresquinhas, recém-torradas na fomalha a

lenha, em tachas de cobre. Quando temperadas, só com toucinho, cebola e sal, nada de caldos químicos! Pamonha feita na hora, de sal e de doce, a gosto. Vai fervendo a de doce no caldeirão quente enquanto se prova a de sal. Aqui e ali um doce de leite ou pingo de leite na palha, sem o plástico ascético, escapou da vigilância! E é bom demais, como faziam nossas avós! Café da fazenda, torrado e moído na hora, ovos e frangos caipiras, guarirova, garapa.

Tudo isso nas feiras de pequenos produtores que teimam em manter centenárias receitas de famílias, modos de fazer e saberes tradicionais. A maioria dos feirantes sai cedinho da zona rural. Longe dos suntuosos supermercados, das suas embalagens calculadas, seu espaço exuberante e comportado, o burburinho das feiras, lugares de encontros, mais que mercados de compra e venda, compromisso ao qual não se pode faltar, momento de rever amigos, prazer de comprar sentindo-se especial, não um simples “cliente”. Ou prazer de jogar “conversa fora”, hoje não vai levar nada, mas veio rever os amigos conquistados.

E o que representam para os que nela trabalham? Mais do que meio de ganhar o pão, convívio, amizades, momento de uma sociabilidade privilegiada, fregueses que depois de anos permanecem fiéis, as encomendas que chegam daqueles que vieram de longe e nunca mais esqueceram.

Eu fico triste quando eu penso que a fêra um dia vai acabá, sabe? Purque eu venho, eu faço a feira não pelo dinheiro, eu preciso do dinheiro qui é minha ajuda. Mas eu custo a esperá o dia da fêra pra mim encontrá as amizade qui eu tenho, sabe? Eu, assim, o meu prazer é tá cum as pessoa, cunversano, rino, brincano, sabe? É o qui eu mais gosto, da fêra.

[...] Tem uns que chegam a hora que eu chego de manhã cedo, eles já passam pra comprá a quitanda pra tomá café [...] Agora mesmo teve um senhor aqui ... a esposa dele todos os dia vinha, e ela veio a falecê, esse ano. Agora ele tá fazeno as veis dela. O mesmo produto qui ela me comprava ele vem todo dia buscá.^{xii}

Nos relatos dos feirantes, um orgulho do trabalho que fazem, um reconhecimento da importância que têm em manter vivos os ensinamentos dos antepassados, uma luta para não desistir, incentivados pelo reconhecimento crescente daqueles que, como eles, também não esqueceram o aprendizado ancestral dos costumes. Vontade de aprender, aperfeiçoar, adaptando-se às novas exigências de higiene e condições de produção, quando necessário. Um fogão a gás, aqui e ali, para ajudar no aumento da produção, mas a broa, o mané pelado, o queijo e o requeijão, a geléia de mocotó, a farinha, se não são feitos no fogão a lenha, “não pegam cor”, “não ficam a mesma coisa”. Doce bom tem de ser feito em tacho de cobre! Leite e polvilho da fazenda, ovos caipiras e banha fazem a diferença de muitos desses produtos que insistem em permanecer enfrentando a modernidade dos preceitos dietéticos e higiênicos. Persistem, mesmo tendo de fazer os cursos preparatórios que lhes são exigidos, incorporando novas práticas e exigências, como é o caso daqueles que trabalham apoiados pela Associação

Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural - Emater/RS, ou fazendo “concessões” aos órgãos competentes como a Vigilância Sanitária, a exemplo das reformas exigidas nos locais de produção dos alimentos ou nas embalagens: ora são os plásticos envolvendo os doces antes de serem enrolados na palha de milho seca, ora as numerosas informações que devem constar nos rótulos de muitos desses produtos. A esse respeito, a fala de uma feirante de Frutal é exemplar:

Olha, tem depósito separado, [...] por exemplo, a Anvisa exige chegá as matéria-prima dum lado, saída do produto de outro [...] lá a gente fais no fogão a lenha, as fornalha tem que sê cum boca virada pra fora, tem as chaminé, tem umas, várias coisa que exige, entendeu? Piso, a parede [...] que seja lavável, né [...] as bancada seja inox ou lisa, não usa madeira, então essas exigência que eles tão fazeno... [...] é, na fêra cê até pode vendê só com uma data de fabricação e data de validade, na fêra cê pode vendê. Agora, pra vendê em supermercado não pode. Tem que tê rótulo, o rótulo certinho, data de fabricação, data de validade, informação nutricional [...] E, pra vendê sem o SIF, o doce de leite, aquele serviço de inspeção federal, cê tem que tê a resolução 23, de 2000, da Anvisa, que é liberado doce artesanal, pra vendê, né, que é isento de registro, dispensado obrigatoriamente de registro no Ministério da Saúde.^{xiii}

Doces, quitandas cachaça e comidas caseiras

Nem só as feiras são espaços que possibilitam a permanência de hábitos tradicionais e consumo de produtos tidos como *típicos*, assim como a transferência de saberes, práticas domésticas e aprendizados femininos para um domínio que extrapola o domiciliar e o familiar, tornando o aprendizado adquirido em modo de ganhar a vida e se afirmar no espaço público, decorrente das necessidades e papéis aí vivenciados. É crescente o número de pessoas, principalmente mulheres, mas também homens, que transformam o aprendizado de toda uma vida em “ganha-pão”^{xiv}. Como nos aponta a fala acima, muitos fornecem produtos artesanais para mercados, supermercados, ou abrem lojas para vendê-los.

Por um lado, esse fato tem sua expressão num quadro de precarização das condições de trabalho e no aumento do desemprego, ampliando a informalidade, caracterizada por forte presença de atividades fundadas no trabalho do grupo familiar, com predominância do trabalho feminino. Destaca-se também a crescente terceirização de atividades do âmbito doméstico - a exemplo dos atos de cozinhar, lavar e passar roupas -, propiciadas por um aumento da inserção da mulher no mercado de trabalho, por redução do emprego doméstico devido às crescentes exigências trabalhistas e ao próprio desinteresse das mulheres pela atividade, desinteresse esse que atinge tanto empregadas quanto patroas.

Por outro lado, parece inegável que a valorização do local e do tradicional cresce com a tendência à homogeneização de hábitos alimentares e culturais em escala mundial, o que pode suscitar tanto um *renascimento da localidade* quanto uma *globalização da etnicidade*, como já apontara Robins. Um novo nexo global-local se define nesse contexto, seja na vitalidade de culturas e identidades locais que se manifesta *num ressurgimento de tradições*,

linguagens e modos de vida limitados localmente, seja na exploração da diferença local e da particularidade transformados em mercadoria *reempacotada para o bazar mundial*^{xv}.

Desse modo, a receita da broa de massa de queijo e do biscoito de polvilho, que reuniram a família em tantas merendas imemoriais, o pau-a-pique, na folha de bananeira, que alimentava os nove filhos na fazenda, o licor das frutas do quintal e as compotas de frutas, geléias, doces de leite aprendidos nos cadernos de receita presenteados pelas avós - cadernos estes que eram peças obrigatórias do enxoval -, transformam-se em mercadorias atrativas, atendendo às exigências de praticidade da vida doméstica contemporânea, em que o hábito de comprar pronto substitui o de fazer em casa. Ao mesmo tempo, representam importante possibilidade econômica para aquelas pessoas que passam a viver de seu conhecimento ancestral.

Há uns quarenta anos atrás [...] minha mãe fazia os doces [...] então ela, por necessidade financeira ela começou a fazê o doce pra vendê, porque muita gente, [...] falou com ela, uai Joanelinha porque cê num faz doce? Cê faz o doce aqui, a gente come doce na sua casa, cê dá doce pra gente. Cê faz um doce tão bem! Fazia pra consumo doce de mamão, doce de figo, doce de laranja, doce de abóbora. [...] Fazia os doces pra ela, pra consumo da família, pros amigos. [...] trouxe isso lá, das origens dela, de Catalão, com a família e tudo, mas quer dizer, da percepção dela [...] E aqui ela foi desenvolvendo esse trabalho [...] ela fazia o doce, como ela fazia anteriormente, ela colocava nos vidros, e aquilo ela fazia uma conservação daquilo num banho-maria, sem utilizá como ela faz até hoje nenhum conservante, conservante é o banho-maria, então é a fruta e o açúcar é, o leite e o açúcar. Só que ela faz aquilo [...] é uma verdadeira artesã. Então ela pega a fruta, ela lapida aquela fruta. É tudo na mão, é cascado, tirado miolo, e com muito critério, com muito cuidado, até na própria seleção da matéria prima da fruta [...] Quando ela começou aqui, já tinha até um fogão de lenha na casa, aí fez umas fornalha, aquilo com uns tijolo, e fez aquilo uma coisa assim, bem improvisada [...] com os tachos de cobre, e fazendo o doce. Fazendo ela com as meninas, [...] as empregadas que vieram ajudá-la, né? [...] começava de manhã, acabava de noite [...] era tudo na base da economia informal [...] Só que isso durou durante quase vinte anos. Só que foi chegando um ponto [...] a condição da própria cidade, fiscalização, prefeitura e essa coisa toda, é ficou, tava tornando inviável de fazê dessa forma [...] ^{xvi}.

A história da cachaça também mostra uma trajetória de sofisticação que corresponde a uma necessidade de adequação nos modos de produzir, já apontada nos casos dos doces e das quitandas. Hoje os alambiques obedecem a normatizações quanto ao instrumental e procedimentos, conforme atestam Sr. Gerson e Danilo^{xvii}. Eles investiram em aperfeiçoamento da produção artesanal que desenvolvem, o que possibilita uma ampliação do consumo, uma bebida de melhor qualidade, mas de maior preço do que aquela tradicionalmente consumida em vendas e botecos, barata e, muitas vezes, de baixa qualidade, “desdobrada” – com acréscimo de água e açúcar, conforme explica Danilo.

Como apontam relatos históricos, a exemplo do jesuíta Antonil no século XVIII, a cachaça é uma bebida de origem popular, de escravos, no período colonial. Destinada inicialmente aos animais e muito apreciada pelos negros, tinha produção bastante rústica, como se pode ver na descrição do padre, que data de 1711:

Guiando-se o çumo da cana (que chamão caldo) para o parol da guinda, daí vai por uma bica a entrar na casa dos cobres, e o primeiro lugar, em que cai, é a caldeira que chamam do meio, para nela ferver, e começar a botar fora a imundícia, com que vem da moenda. [...] e o caldo bota fora a primeira escuma, *à que chamam Cachaça*: e esta por ser imundícia vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano bem enterrado,[...] e vai caindo pelo dito cano, em um grande cocho de pau, e serve para as bestas, cabras, ovelhas, e porcos [...] também os bois a lambem; porque tudo é doce, e ainda que imundo, deleita^{xviii}.

De acordo com a historiadora Zemella, no século XIX cachaça e fumo eram equiparados a gêneros de primeira necessidade no abastecimento dos escravos. Se é verdade, como afirmou Antonil, que era necessário cuidar para não deixar os trabalhadores embriagados, também é certo que a pinga não podia faltar, como relata a historiadora. Vale destacar que a maioria dos alambiques e engenhos mineiros era clandestina, no período do auge da extração mineradora e que, durante mais de um século, predominou a produção da cachaça voltada para consumo doméstico. Nos nossos dias foi elevada à categoria de patrimônio cultural e tradicional brasileiro e, embora ainda existam muitos alambiques clandestinos, há uma tendência ao aperfeiçoamento e investimento em qualidade por parte de um grande número de proprietários, conforme pudemos observar.

Em relação à comida considerada *típica*, observações relativas a hábitos e comportamentos alimentares que havíamos feito em nosso estudo sobre a cozinha e a construção da imagem do mineiro^{xix} demonstraram sua permanência como referência em crônicas, ensaios, memórias, assim como em ocasiões especiais, festas e reuniões de família, mesmo com as modificações nos padrões tradicionais da mesa cotidiana, influenciadas por mudanças na sociabilidade, por interferência de regras dietéticas *alternativas* ou de caráter médico e por uma ampliação do consumo de produtos industrializados. O *típico* é associado a uma *refeição normal, boa para a saúde*, e aos alimentos tradicionais - como feijão, arroz, carne, legumes, saladas -, oposta ao lanche, tido como *não suficiente, não nutritivo, pouco saboroso, bom mas não satisfaz, colorido mas não é bom para a saúde, engana estômago*^{xx}. Daí sua importância e sua presença nos fogões a lenha^{xxi} daquelas donas de casa que abrem suas portas, transformando suas casas em restaurantes, servindo a comidinha caseira que alimenta suas próprias famílias e acolhendo um número crescente de pessoas que têm essa comida como referência identitária e reapropriam o espaço do restaurante como se fosse o da própria casa.

Eu comecei a fazê pros meus fios, é pra nós mesmo [...] Intão foi aumentano, foi aumentano a comida. Aí o povo foi chegano [...] Aí num tem uma praca, num tem um nome, senhora tá veno, aí num tem nada, mas o povo gosta de vim [...] Aí senhora tá veno a cumida é feita simpres mais cum amor e carinho. Do jeito que eu faço a cumida pros meus fio eu faço pa fio de todo mundo [...] é nu fugão di lenha [...] Aqui tem de tudo[...] A cumida daqui é cumida casera, num tem nada diferente, um prato diferente [...] A cumida aqui o povo já acostumô, eles vêm porque gosta mesmo, né? Agora eu acho que o povo qué é liberdade [...] Vai lá e põe do jeito qui eles qué, agora se eles qué qui passa um ovo, eles fala [...] e o tanto qui qué, pode pô no prato quantas vez quisé, num tem' portância.

[...] Tempero é eu qui faço [...] aio, a pimenta e o sal. É nós é qui faiz, num usa tempero de ninguém não.[...] Açafrão usa no frango.

[...] trabaiano assim, a conta de cumê, porque num sobra nenhum centavo [...] eu num trabaio pra ganhá dinheiro [...] eu trabaio pros meus fio cumê. Porque eles é casado mais num perdeu o direito a casa deles não [...] Minha vida é essa, é trabaiaí pra cumê.

xxii

Saberes e práticas cotidianas são, portanto, reapropriados, se tornam trabalhos, meios de ganhar a vida, adequando-se às exigências e preceitos institucionalizados no momento contemporâneo. Como parte da dinâmica cultural de nossas sociedades, essas são expressões dos sentidos de continuidade para os atores envolvidos no processo, nas suas diferentes posições como vendedores, consumidores, funcionários de órgãos públicos que apóiam pequenos produtores, aqueles que organizam as festas, os que delas participam e os que as apóiam como agentes culturais ou pesquisadores. Possíveis continuidades nesse turbilhão vertiginoso, verdadeiro caleidoscópio de identidades heteróclitas que são o retrato desse nosso mundo “pós-moderno”.

ⁱ CAVALCANTI, Maria Laura V. de C. Culturas populares: múltiplas leituras. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA AS CULTURAS POPULARES, 2., 2005, Brasília. **Anais....** São Paulo: Instituto Pólis; Brasília, DF: Ministério da Cultura. 2005. p. 28-37.

ⁱⁱ CANCLINI apud CARVALHO, José Jorge. **O lugar da cultura tradicional na sociedade moderna**. Brasília, DF: UnB, 1989. p. 7. (Série Antropologia, n. 77).

ⁱⁱⁱ ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**, São Paulo: Brasiliense, 1994.

^{iv} Sr. José Pereira Borges, Ituiutaba, fev. 2007.

^v Conforme declaração da Sra. Irani Antônia da Silva, dona de terno de Congo, em janeiro de 2007.

^{vi} A pesquisa de campo dependeu da liberação de recursos, tendo sido realizada a partir do final do mês de novembro de 2006 até o início do mês de março de 2007. Assistimos apenas uma novena em Ituiutaba.

^{vii} Sr. Antônio Inácio de Sousa, Fazenda Mata dos Dias, distrito de Martinésia, Uberlândia, janeiro de 2007.

^{viii} Sra. Sueli de Fátima Mamede, Fazenda Mata dos Dias, distrito de Martinésia, Uberlândia, janeiro de 2007.

^{ix} Na Fazenda Mata Dos Dias, as contribuições de devotos e festeiros são significativas, propiciando um verdadeiro banquete e mesas postas o dia todo para as pessoas que trabalham na organização da festa.

Em alguns dos relatos, no entanto, a situação não se revela tão farta e o tema da fatura aparece de maneira mais recorrente no passado e em áreas rurais, quando se contava, então, com doações e apoio dos fazendeiros. A respeito das carências e queixas de festeiros ver texto de BRITO, Diogo. Negociações culturais: políticas

públicas e culturas populares. In: MACHADO, Maria Clara; ABDALA, Mônica (org.). **Caleidoscópio de saberes e práticas populares**. Uberlândia: EDUFU, 2007. p.113-129.

^x MACHADO, Maria Clara T. Ainda se benze em Minas Gerais. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 24., 2007, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: ANPUH, 2007.

^{xi} Sr. Antônio I. Sousa, Fazenda Mata dos Dias, distrito de Martinésia, Uberlândia, jan. 2007.

^{xii} Sra. Nilza Helena Souza, Uberlândia, nov. 2006.

^{xiii} Rosana Borges, feira de Frutal, nov. 2006.

^{xiv} Nesse sentido, ver: SANTANA, Karina P. **Comida e mineiridade no interior das Gerais: Araguari/Amanhece: 1975-2000**. 2005. Monografia (Graduação em História) - Instituto de História, Universidade Federal de Uberlândia, 2005 - que estudou o caso das mulheres quitandeiras de Araguari.

^{xv} ROBINS, K. Cultura global. In: HALL, Stuart. **A questão da identidade cultural**. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, IFCH, fev. 1998. (Textos didáticos, n. 18).

^{xvi} Sr. Luiz Augusto Nunes e Almeida, Doces Joaninha, Araxá, 18/01/2007. De acordo com ele, Dona Joaninha foi a pioneira na região a fazer os doces artesanais em escala industrial.

^{xvii} Sr. Gerson Barbosa e Danilo Jaber Barbosa, Cachaça Bendito Grau, Patrocínio, fevereiro de 2007.

^{xviii} ANTONIL apud CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. Etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986. p. 16.

^{xix} ABDALA, Mônica C. **Receita de mineiridade**. Uberlândia: EDUFU, 1997. (2. ed., 2007).

^{xx} RIAL, Carmen S. M. **Le goût de l' image**: ça se passe comme ça chez les fast-food. 1992. Thèse (Doctorat en Antropologie Sociale et Sociologie Comparée) - Université Paris V "René Descartes, Paris, 1992.

^{xxi} Referimo-nos aqui aos pequenos restaurantes abertos nos domicílios dos próprios donos que utilizam cômodos de suas casas como refeitórios e aqueles que, mesmo transferidos para locais separados das casas, se constituem como empresas familiares em que os donos ainda trabalham nos serviços e na cozinha (em fogões a lenha).

^{xxii} Sra. Terezinha Ferreira, 80 anos, Patos de Minas, março de 2007. Ela trabalha com duas filhas.