UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

ENTRE COZINHAS E QUITANDAS: PATRIMÔNIO E GLOBALIZAÇÃO EM PIRENÓPOLIS

KATIA KARAM TORALLES

GOIÂNIA

2017

sistema de bibliotecas ufg

PRPG
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO

UFG

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

1. Identificação do material bibliográfico: **[X] Dissertação** **[ ] Tese**

2. Identificação da Tese ou Dissertação:

Nome completo do autor: Katia Karam Toralles

Título do trabalho:Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis

3. Informações de acesso ao documento:

Concorda com a liberação total do documento [X] SIM [ ] NÃO

Havendo concordância com a disponibilização eletrônica, torna-se imprescindível o envio do(s) arquivo(s) em formato digital PDF da tese ou dissertação.

Assinatura do(a) autor(a)[2]

Ciente e de acordo:

Profa. Janine Helfst Leicht Collaço
Vice-Diretora

PROFA. DRA. JANINE HELFST LEICHT COLLAÇO
Vice-Diretora da Faculdade de Ciências Sociais - UFG

Assinatura do(a) orientador(a)[2]

Data: 10 / 09 / 2017

KATIA KARAM TORALLES

ENTRE COZINHAS E QUITANDAS: PATRIMÔNIO E GLOBALIZAÇÃO EM PIRENÓPOLIS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, como requisitro parcial para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientadora: Profª Drª Janine Helfst Leicht Collaço

Goiânia
2017

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Toralles, Katia Karam
ENTRE COZINHAS E QUITANDAS: [manuscrito] : PATRIMÔNIO E GLOBALIZAÇÃO EM PIRENÓPOLIS / Katia Karam Toralles. - 2017.
112 f.: il.

Orientador: Profa. Dra. Janine Helfst Leicht Collaço.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2017.
Bibliografia. Apêndice.
Inclui mapas, fotografias, lista de figuras.

1. Comida. 2. Mulheres. 3. Dinâmicas urbanas. I. Collaço, Janine Helfst Leicht , orient. II. Título.

CDU 572

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

ATA DA SESSÃO DE JULGAMENTO DA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DE **KATIA KARAM TORALLES**

Aos vinte e oito dias do mês de agosto de 2017, às 14h30, na Sala de Defesas AS-01 da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, prédio de Humanidades, realizou-se a sessão de julgamento da Dissertação de Mestrado de **KATIA KARAM TORALLES**, intitulada *ENTRE COZINHAS E QUITANDAS: PATRIMÔNIO E GLOBALIZAÇÃO EM PIRENÓPOLIS.* A Banca Examinadora foi composta pelas seguintes Professoras Doutoras: Janine Helfst Leicht Collaço (UFG/presidente), Renata Menasche (UFPel), Joana Aparecida Fernandes Silva (PPGAS/UFG) e Izabela Maria Tamaso (PPGAS/UFG – suplente). A candidata apresentou o trabalho, as examinadoras a arguiram e ela respondeu às arguições. Às ___ horas, a Banca Examinadora passou a julgamento em sessão reservada, pela qual foram atribuídos à mestranda os seguintes resultados:

(X) **Aprovada** ( ) Reprovada

Dr.ª Janine Helfst Leicht Collaço _____

( ) **Aprovada** ( ) Reprovada

Dr.ª Renata Menasche _____

(X) **Aprovada** ( ) Reprovada

Dr.ª Joana Aparecida Fernandes Silva _____

Resultado Final _____

Reaberta a sessão pública, a presidente da Banca Examinadora proclamou os resultados e encerrou a sessão, da qual foi lavrada a presente ata, que vai assinada por mim, Elder Pereira Dias, secretário do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, e pelos membros da Banca Examinadora.

Elder Pereira Dias _____

Às mulheres invisíveis em suas cozinhas

AGRADECIMENTOS

Embora a tarefa de produzir pareça bastante solitária, ela implica em uma trajetória da qual muitas pessoas fazem parte, pois ela começa antes mesmo de ser algo palpável. Assim quero agradecer àquelas pessoas que me estimularam a voltar a estudar. Passados vinte e três anos do primeiro mestrado, que acabei por não concluir, confesso que os primeiros passos depois desta hibernação foram bastante difíceis. Contar com apoio neste período foi fundamental. Agradeço a minha irmã Cristina que me estimulou e continuou acompanhando cada passo e torcendo por mim. Ao meu compadre Júlio, que a partir deste momento foi presença constante, foi colega, mestre, amigo, consultor. Sem seu apoio este trabalho não seria o mesmo. Meu super agradecimento! Meu marido, Léo, companheiro de sempre, superou-se, pois até aula assistiu comigo para não me deixar sozinha nas cansativas idas e vindas de Pirenópolis.

À minha orientadora, principalmente pelo olhar crítico e inovador instigando-me sempre a reflexão e deixando-me livre para construir o trabalho a partir do meu processo. Sua contribuição em relação ao tema foi decisiva, começando ainda na disciplina Antropologia do Consumo que abriu meus horizontes e estimulou-me à produção de conhecimento. Agradeço também pela generosidade, carinho e amizade.

Agradeço à minha querida prima Ceres Karam Brum pela leitura primorosa e pelos comentários tecidos.

A participação no Grupo de trabalho de queijos artesanais do Slow Food, permitiu-me pensar sobre a patrimonialização reconhecendo os vários olhares e interesses envolvidos. Agradeço aos colegas do grupo pelas conversas sobre o tema.

À minha família, “mães”, irmãs, cunhados e sobrinhas/os, que nos nossos encontros sempre alegres e afetuosos, carregava minhas baterias. Devo à família também o interesse e o gosto pela culinária. Obviamente as tarefas do “universo invisível das cozinhas” também fazem parte do repertório das mulheres Karam Toralles, mas desde criança vivenciei, e, continuo felizmente a vivenciar, muitos momentos festivos nos quais toda família se reúne para, com muita alegria e disposição, preparar uma dezena de pratos. O preparo em si já é uma festa! Este pertencimento, com certeza, é peça importante na escolha do tema deste trabalho.

As minhas filhas queridas, Nina e Gabriela, amigas e companheiras de muitas

jornadas, sempre souberam me acompanhar, mesmo sem entender, quando pequenas, o porquê de tantas reuniões e projetos. Hoje minha socióloga preferida foi leitora crítica deste trabalho, dando-me alegria e estímulo.

Ao Elder da secretaria pela disponibilidade para ajudar nas questões burocráticas.

Agradeço à professora Telma Camargo pelas contribuições pontuais e objetivas dadas aos meus trabalhos no Seminário Entrelinhas e na banca de qualificação que foram cruciais para o desenvolvimento do que hora é apresentado.

À FAPEGO pela bolsa concedida nos últimos seis meses.

Quero agradecer ao trabalho dos amigos Erick Silva e Marisa Vaz como fotógrafos, que com seus cliks mágicos e olhares sensíveis presentearam-me com belas fotos, que ampliaram a veracidade e beleza do trabalho.

Ao amigo João Guilherme pela disponibilidade, pelo carinho e pela forma como busca construir coletivamente o conhecimento, compartilhando informações e materiais.

A experiência de voltar a sala de aula depois de tanto tempo e participar dos debates com colegas e professores do PPGAS foi bastante rica. Agradeço a todos os professores e colegas por estes momentos. Em especial aos colegas Amaralina, Lila e Osmar, com quem pude estabelecer uma troca maior. A este último agradeço também pela leitura atenta e pelos comentários feitos sobre este trabalho.

Minha maior alegria e satisfação neste trabalho é pensar que eu possa ter colaborado para lançar luzes sobre um tema ao qual acredito ainda pouco se confere importância, a relação entre a comida e as mulheres. Sou imensamente grata às quitanderias que abriram as portas de suas casas para me receber e compartilhar seus conhecimentos e histórias.

“Aceitar como dignas de interesse, de análise e de registro aquelas práticas ordinárias consideradas insignificantes. Aprender a olhar estes modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar da inventividade possível do sujeito” (GIARD, 1997).

RESUMO

Este trabalho expõe os modos de vida e de trabalho das quitandeiras em Pirenópolis revelando como eles expressam as mudanças que a cidade tem vivido nos últimos vinte anos impulsionadas pelo seu crescimento e pelo incremento do turismo. Ele parte do reconhecimento das quitandas no contexto urbano e adentra no universo doméstico para apreender os meandros desta produção e descortinar as histórias das mulheres que as produzem. A atividade realizada pelas quitandeiras é vista como parte de modelos alimentares que estão expostos aos atuais fluxos de informações e pessoas. As mulheres participam deste movimento como agentes de recomposições sociais e dando sentido ao comer e aos alimentos. A produção de quitandas é vetor do empoderamento das mulheres e retrato de mudanças na dinâmica urbana local.

Palavras chave: comida, mulhres, dinâmicas urbanas.

ABSTRACT

This piece of writing/essay exposes the way of living and working of the *quitandeiras* in Pirenópolis, revealing how they represent the changes the city has gone through in the last 20 years, being driven by its development and by the increase of tourism. It starts from the recognization of the *quitandas* in the urban context and finds its way through the domestic universe to learn the meanders of this producing process, and to unveal the stories of the women who produce it. The activity produced by the *quitandeira* is seen as a part of the nutrional models which are exposed to the daily flows of information and people. Women take parte of this process/movement as agents of a social recomposition, giving a meaning to food and to the act of eating. The production of *quitandas* is a vector of the women empowerment, and a portrait of the changes in the local urban dynamic.

Key words: food, women, urban dynamics.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1– Mapa de Pirenópolis..... 32

Figura 2 – Placas publicitárias..... 38

Figura 3 – Placas publicitárias..... 38

Figura 4 – Gamela de alumínio..... 54

Figura 5 – Gamela de madeira..... 54

Figura 6 – Ralador Manual..... 55

Figura 7 – Peneira..... 55

Figura 8 – Formas de alumínio 56

Figura 9 – Formas de latão..... 56

Figuras 10, 11 e 12 – Medidores..... 57

Figura 13 – Receita com medidas antigas..... 57

Figuras 14 e 15 – Carretilha..... 58

Figura 16 – Padaria 59

Figura 17 – Interior da padaria..... 59

Figura 18 – Forno de barro..... 61

Figuras 19 e 20 – Forno elétrico..... 61

Figuras 21e 22 – Forno à lenha..... 62

Figura 23 – Publicidade dá destaque ao tipo de forno..... 62

Figura 24 – Destaque para uso da faca..... 63

Figuras 25e 26 – Queijo minas artesanal..... 69

Figuras 27, 28 e 29 – “Gingadinho” para enrolar..... 74

Figura 30 – Terminando de enrolar..... 74

Figura 31– Formatos do biscoito..... 74

Figura 32 – Pincelando..... 75

Figura 33 – Enrolando “bolacha de mulher parida”..... 75

Figura 34 – “Patinha”.....75

Figuras 35 a 37 – Procedimentos mais trabalhosos..... 75

Figuras 38 e 39 – “Curando” queijo..... 78

Figura 40 – “Bolacha de mulher parida”..... 80

Figura 41 – Biscoito Doce..... 80

Figura 42 – Rosquinha..... 81

Figura 43 – Pão de mandioca..... 81

Figura 44 – Pão temperado..... 81

Figuras 45, 46 e 47 – Quitandas do “café sertanejo”..... 81

Figura 48 – Prontos para vender..... 82

Figura 49 – Produtos à venda.....82

Figura 50 – Vitrine com quitandas..... 82

Figura 51, 52 e 53 – Cardápios de quitandas.....82

Figura 54 – Etiquetas com códigos de barra..... 82

Figura 55 – Ponto de venda..... 82

Figura 56 – “Etiquetas caseiras”.....83

Figura 57 – “Etiquetas caseiras” nos mercados 83

Figuras 58 a 62 – quitandeiras na feira..... 83

Figuras 63 a 70 – As quitandeiras..... 85

Figura 71 – Ponte com nome de quitandeira.....87

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....12
CAPÍTULO 1 *COMO PASSO A PENSAR EM QUITANDAS*.....18
1.1MINHA TRAJETÓRIA E AS QUITANDAS.....18
1.2 LOCAL E GLOBAL.....28

CAPÍTULO 2 *A RUA DIREITA TODA ERA DE PARENTE*..... 31
2.1 A CIDADE.....31
2.2 UM OUTRO OLHAR SOBRE A CIDADE..... 35
2.3 A CIDADE E AS QUITANDAS..... 37
2.4 GLOBALIZAÇÃO E DINÂMICAS URBANAS..... 39

CAPÍTULO 3 *A RECEITA BEM DIZER É UMA SÓ, SÓ QUE CADA UM APERFEIÇOA ELA DO JEITO QUE GOSTA*..... 44
3.1.AS QUITANDAS..... 44
3.2 MAPA DAS QUITANDAS 46
3.3 CATEGORIAS PARA PENSAR AS QUITANDAS..... 48
3.4 OS QUATRO DOMÍNIOS..... 54
3.4.1 Os utensílios.....54
3.4.2 Os ingredientes..... 63
3.4.3 As operações..... 72
3.4.4 Produto final..... 79

CAPÍTULO 4*. GOSTO DE FAZER QUITANDA, O DIA QUE FICA POUCO EU FICO EM TEMPO DE FICAR LOUCA!*..... 85
4.1 AS QUITANDEIRAS..... 85
CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 98
REFERÊNCIAS 102
APÊNDICE A.....107

INTRODUÇÃO

Nestes vinte e dois anos que moro em Pirenópolis, cidade histórica e turística no interior de Goiás, pude acompanhar o seu crescimento e muitas mudanças tanto no seu espaço físico quanto nas suas dinâmicas urbanas. A produção de quitandas, que é feita por mulheres de forma artesanal em suas casas, tem acompanhado estas mudanças.

Vou expor aqui os modos de vida e de trabalho das quitandeiras em Pirenópolis revelando como elas expressam as mudanças que a cidade tem vivido nos últimos vinte anos impulsionadas pelo seu crescimento e pelo incremento do turismo. Parto do reconhecimento das quitandeiras no contexto urbano e adentro em suas casas, no universo invisível das cozinhas (GIARD, 1997) para apreender os meandros da produção de quitandas e descortinar as suas histórias.

As continuidades ou descontinuidades nas cozinhas estão ligadas também à dinâmica própria do cozinhar que Giard (1997) chama de "relação com as coisas". Ela se explicita na seleção dos ingredientes, na escolha dos utensílios ou mesmo na receita selecionada e no modo de prepará-la e nas formas de comercialização e consumo. Meu objetivo é compreender como e por que são feitas mudanças na produção de quitandas e mostrar como cada quitandeira encontra o seu caminho nesta dinâmica para atender as suas necessidades e do seu público consumidor.

Este trabalho analisa a dinâmica da produção de quitandas como parte de modelos alimentares que atendem a micro e macro condicionantes que respondem pelas recomposições sociais em distintos contextos na atualidade, dando sentido ao comer e aos alimentos (SUREMAIN; KATZ, 2009). No contexto em análise o turismo apresenta-se como um vetor das mudanças promovendo uma nova dinâmica local.

O eixo condutor de analise baseia-se na percepção das quitandas como componente importante do sistema alimentar (FISCHLER, 1995) da cidade, onde o conhecimento passado através de gerações sobre o saber fazer, as técnicas, os instrumentos, os produtos, formas de consumo e simbolismos próprios constituem-se como um patrimônio alimentar, relacionado à identidade do grupo e à transmissão das tradições locais.

A produção de quitandas faz parte da comida rotineira e, embora circunscrita ao "universo invisível das cozinhas"[1], assim como outras dimensões da cultura material no

[1] E expressão é de Luce Giard (1997) no livro "A invenção do cotidiano -2", onde a autora trata com maestria sobre a tarefa de cozinhar e seus meandros. Foi uma leitura apaixonante, pois tive desde as primeiras linhas total identificação com o seu conteúdo, que acredito que resume vários interesses e questões que me fascinam e

cotidiano, é onde "melhor podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas – característica não só de processos migratórios, mas também da globalização" (AMON; MENASCHE, 2008, p19). Portanto, é um espaço privilegiado para percepção dos impactos da modernidade. As mudanças, porém, não se dão num único sentido, de forma que tanto os aspectos locais da produção e consumo são transformados pela chegada do novo, quanto o moderno incorpora aspectos da tradição.

Neste sentido, tradição, modernidade e patrimônio alimentar são categorias importantes, pois elas me permitem compreender o contexto que estou trabalhando e perceber as mudanças aí vivenciadas.

Como produtora rural e adepta de uma alimentação saudável, minha relação com a cidade sempre teve a produção de alimentos como um eixo de ligação. Ora entregando meus produtos pela cidade em contato com a população, nos mercados ou nas casas, ora como consumidora nas feiras locais ou em busca de alimentos também direto nas casas dos produtores, seja na cidade ou no meio rural. O consumo local, hoje tão propalado nos discursos dos movimentos ambientalistas, faz parte da rotina de uma cidade do interior. Foi nestas andanças que me deparei com as quitandeiras, mulheres que utilizam hoje a produção de bolos e biscoitos, comum na rotina dos lares de Pirenopolis, como uma forma de gerar renda.

Interessei-me pelas quitandas, estes gostosos objetos de consumo tão populares na culinária goiana, desde que cheguei à cidade. Inicialmente achei curioso o termo quitandas, dado que este é usado no estado de Goiás para falar de biscoitos caseiros, enquanto para mim, dentro da minha cultura como gaúcha imigrante em Goiás, ele se referia ao estabelecimento que vende verduras. Este universo foi se descortinando e avultando à medida que eu me familiarizava com o seu espaço de produção e consumo. As quitandas aqui são vendidas nas casas das quitandeiras, independente delas serem formalmente espaços comerciais, em carroças pela cidade, em cestos carregados por meninos pelas ruas da cidade. As quitandeiras são mulheres que produzem quitandas artesanalmente em suas casas e que tem normalmente uma clientela fiel. Vamos mostrar como este contexto se organiza, e as mudanças que passa em especial nestes últimos vinte anos.

Meu objeto de pesquisa se constitui, assim, muito entranhado na minha trajetória de vida, na qual o interesse pela alimentação e pelas relações que permeiam a produção de

---

intrigam tanto na vida acadêmica quanto particular. A expressão aparecerá no decorrer deste trabalho assim como suas ideias correlatas.

alimentos tiveram um papel muito importante, como veremos no capítulo um. Meu interesse em fazer das quitandeiras minhas interlocutoras nesta pesquisa sobre as mudanças na cidade está relacionado à percepção da importância das relações de gênero nestas mudanças. Quero mostrar como esta atividade tem sido fonte geradora de renda para as mulheres e substrato do seu empoderamento, proporcionando mudanças nas relações de gênero tanto no espaço doméstico quanto no espaço público. Nos últimos anos a participação das mulheres na economia local tem crescido significativamente, tanto no mercado formal quanto informal, em especial nos segmentos ligados ao turismo, como prestadoras de serviços ou na produção de mercadorias, como doces, quitandas, tecelagem e artesanato em geral. Sua presença no espaço urbano é notória. Apresento no capítulo um as categorias local e global por estarem relacionadas com minha trajetória e por serem elas centrais para percepção das continuidades e descontinuidades tanto no espaço como no tempo ocupado pelas quitandas na cidade. É este local que atrai novos moradores, assim como eu, e turistas para a cidade. É este local que se constitui em bandeira de ação de inúmeras organizações não governamentais e movimentos sociais, como o Slow Food, pois ele é construído politicamente. Fazendo parte do meu universo é incorporado no trabalho como uma categoria nativa, já que faço parte da comunidade pirenopolina. Ele é base, portanto, de um dilema pessoal, que me instigou a fazer este trabalho e é perpassado por ele: entender como global e local participam da minha vida.

O trabalho de campo começou com o reconhecimento das quitandeiras no espaço urbano, identificando sua localização na cidade. Isto se deu através da busca das casas com plaquinhas na porta indicando a venda de quitandas, que é uma forma comum de publicidade destes produtos em Pirenópolis. Este mapeamento foi complementado com indicações de quitandeiras por alguns moradores da cidade aos quais solicitei esta informação. Feito isto parti para as entrevistas, utilizando como critérios para seleção o tempo em que desenvolvem a atividade e sua distribuição espacial. Busquei entrevistar quitandeiras com tempos distintos de envolvimento na atividade, considerando este como tempo em que produz quitandas para venda. Temos àquelas que comercializam há mais de 30 anos, assim como 15 há 2 anos de atividade. A grande maioria teve contato com o saber fazer e o conhecimento a ele associado desde a infância, e os depoimentos sobre este período são ricos e representam importante fonte de informações. Este critério diz respeito às mudanças na atividade e sua relação com o espaço público, com o mercado e o turismo.

O mapeamento foi realizado no segundo semestre de 2015 e as entrevistas no primeiro

e segundo semestres de 2016[2], quando visitei as casas das quitandeiras e/ou os pontos de venda. Sendo a comida algo tão carregado de simbolismos entendo que só a descrição do processo de produção das quitandas não seria capaz de me proporcionar elementos para pesquisa tal como a objetivei. Desta forma com todas/os interlocutoras/es selecionadas realizei entrevistas semiestruturadas e trabalhei com observação participante e registro audiovisual nos locais de trabalho acompanhando a produção de quitandas. Assim pude registrar os processos, os ingredientes e os utensílios utilizados. Além disso, acompanhá-las em atividade era uma excelente oportunidade para perceber a carga afetiva envolvida neste saber fazer, na medida em que iam falando de suas vidas enquanto trabalhavam.

Em alguns casos a transcrição dos depoimentos me fez retornar ao campo para novos registros audiovisuais por ter compreendido a importância de determinado utensílio ou técnica e entendermos serem importantes para a etnografia. Como entender a receita sem entender a medida e o utensílio utilizado, sem conhecê-los? A comida envolve todos os sentidos (MINTZ, 2001), assim, para compreender os processos que envolvem sua produção e consumo é preciso atenção a todos os aspectos que ela abarca, é necessário submergir em memórias gustativas, viajar num tempo inefável, em recordações e emoções, é estar aberto ao universo sensorial.

Se por um lado o tempo no meu contexto de pesquisa é fluido, ele, no entanto, se estampa solidamente no espaço físico. No capítulo dois irei mostrar meu contexto etnográfico, vou apresentar a cidade, revelar os contornos do rural e do urbano na sua estrutura e nas suas dinâmicas. Neste capítulo faço a conexão entre gosto e espaço, articulando imaginários e práticas. Parto do depoimento de um morador que me presenteou com um relato extremamente rico de suas lembranças sobre a produção e consumo de quitandas em Pirenópolis. Longe de querer com este depoimento cobrir o universo do consumo destas iguarias na cidade, antes disso escolho por este caminho por acreditar na riqueza e profundidade de conteúdos que ele nos fornece. A ele acrescento as memórias das quitandeiras no que diz respeito a sua presença enquanto artesãs na cidade. Assim como Walter Benjamim nas Passagens, passeio por Pirenópolis buscando ver os efeitos da modernização na cidade, através da percepção das quitandeiras e da memória de um morador antigo como um consumidor de quitandas.

[2] A listagem das entrevistas realizadas será apresentada no apêndice A. Optei por preservar os nomes verdadeiros das entrevistadas. Acredito que esta escolha representa mais do que uma opção metodológica, ela é parte do tema trabalhado e se relaciona com o desejo de contribuir para superar a invisibilidade das "práticas ordinárias consideradas insignificantes" (GIARD, 1997) realizadas pelas mulheres no espaço doméstico.

Mostro também no capítulo dois como o local enquanto categoria nativa é traduzido na relação campo/cidade demarcando identidades e ao mesmo tempo é definido pelo princípio da alteridade, sendo reforçado pelo contraponto ao global. Neste capítulo o diálogo entre o global e o local aparece como elemento das dinâmicas urbanas. Nele falo das trajetórias percorridas pelas quitandas tendo como pano de fundo o desenvolvimento do turismo e o afluxo de imigrantes na cidade.

O capítulo tres fala da história das quitandas e apresenta as categorias usadas para compreendê-las. Nele mostro como a história da cidade também se faz e é contada através da comida ou mais especificamente das quitandas. Ele fala da relação entre comida, patrimônio e as tradições locais.

Diferentemente da história das quitandeiras em Minas Gerais, das quais existem registros (BONOMO, 2014) desde o começo do período colonial, em Pirenópolis os relatos falam de uma atividade doméstica realizada por mulheres, passada de geração a geração, que nas últimas décadas tem assumido as ruas em função do crescimento da cidade e do incremento do turismo. Mostro como as quitandas saem dos espaços domésticos para a rua. Antes eram comidas feitas apenas para casa, hoje elas mudaram em função de transformações que a cidade vive. Mas elas são também agentes desta mudança na medida em que se transformam em mercadoria e como tal se constituem em atrativo turístico. O turismo revela-se como elemento na descontinuidade de determinados aspectos tanto na produção quanto no consumo, na casa ou na rua, mas ao mesmo tempo é elemento propulsor para novos perfis da atividade. Exploro a produção de quitandas nesta trajetória, seguindo os passos de Luce Giard (1997), a partir de quatro domínios: utensílios; ingredientes; operações; produto final. São registros de um mesmo léxico, que se encontram na mínima receita. Eles dizem respeito a todos os elementos que participam desta trajetória que as quitandas perfazem da produção ao consumo, por isto conto com eles para ver onde se dão as continuidades e descontinuidades que acontecem neste caminho.

No capítulo quatro abordo as histórias de vida das quitandeiras mostrando como a produção de quitandas foi um vetor para o seu empoderamento. Relacionando mulher, trabalho e cozinha mostro como o trabalho é visto pelas mulheres e aponto as questões de gênero aí envolvidas. Mas antes de tudo, os depoimentos colhidos na pesquisa mostram histórias de mulheres, narrativas que falam de não só do cozinhar, mas biografias que circulam em um mundo silencioso e invisível que expressam trajetórias de vida de extrema sensibilidade e riqueza. As quitandas marcam mudanças na vida das mulheres e suas famílias e da cidade.

As quitandas são pensadas como objetos que podem representar e constituir subjetividades individuais e coletivas. Estas subjetividades mostram a paisagem urbana e suas transformações através dos sabores, saberes e fazeres que se modificam à medida que a cidade cresce. A produção de quitandas é parte da cena urbana, sendo ao mesmo tempo reflexo e agente de mudanças. Sabor e memória são meus instrumentos para olhar a compreender a cidade.

A participação das mulheres na cena urbana é o destaque nas considerações finais! A produção de quitandas revela a força do universo invisível, que afinal de contas também é exposto quando os limites da casa são rompidos. A casa e a rua apresentam novos contornos onde as quitandeiras transitam com magestade. As quitandas promovem este movimento traçando uma trajetória na qual ela se transforma em mercadoria em um mercado turístico, atuando como fio condutor da ordenação do espaço urbano e elemento do empoderamento das quitandeiras.

CAPÍTULO 1 — *COMO PASSO A PENSAR EM QUITANDAS*

1.1 MINHA TRAJETÓRIA E AS QUITANDAS

Passo a pensar em quitandas[3] e a atribuir a elas meu foco de pesquisa acadêmica porque em algum momento elas começam a literalmente fazer parte do meu cardápio. Assim, é necessário começar este trabalho falando da minha trajetória, pois meu tema e meu objeto se constituem como parte dela e sua problematização está colada à mesma.

Quando falo de trajetória, então, estou me referindo não só a minha vida acadêmica, mas a minha história de vida. Desde muito cedo, aos 17 anos, comecei a pensar sobre a importância da alimentação em nossas vidas, assim pari passu fui definindo uma forma de me alimentar, de viver e de pensar a vida. Minha trajetória acadêmica foi entrecortada por várias atividades desenvolvidas fora da universidade e, ainda que eu não tenha feito durante a mesma uma análise pormenorizada da relação entre elas, hoje vejo que foi um caminho em que vários elementos se encaixaram com bastante coerência. Assim concatenam-se a opção por uma vida saudável, o diálogo na academia com os estudos de campesinato e de gênero, a vivência no nordeste brasileiro com a "geografia da fome"[4], o trabalho junto à agricultores familiares, a militância no movimento Slow Food, o ensino de antropologia da alimentação e a experiência de vida em uma cidade no interior de Goiás.

Foi sob este amálgama e com o estranhamento próprio de uma antropóloga que as quitandas entraram no meu repertório. Interessei-me por estes gostosos objetos de consumo tão populares na culinária goiana, desde que cheguei à Pirenópolis. Inicialmente achei curioso o termo quitandas, dado que este é usado no estado de Goiás para falar de biscoitos caseiros, enquanto para mim, dentro da minha cultura como gaúcha imigrante em Goiás, ele se referia ao estabelecimento que vende verduras. Chamou-me atenção também, na condição de estrangeira, a variedade de quitandas, agora para mim já biscoitos, que eram produzidas e consumidas. Esta variedade e este universo foram se descortinando e avultando à medida que eu me familiarizava com o seu espaço de produção e consumo. Algumas quitandas são bem conhecidas, pois comercializadas largamente na cidade, outras, no entanto, são produzidas e consumidas apenas nos espaços domésticos. A comercialização é outro elemento que me revelou particularidades, pois as quitandas não são vendidas apenas em padarias ou mercados,

[3] Nos estados de Goiás e Minas Gerais o termo "quitandas" é usado para designar bolos e biscoitos caseiros. No capítulo tres elas serão melhor apresentadas. Falarei aí sobre a nomenclatura e história das quitandas.

[4] Utilizo o termo em referência à magistral obra de Josué de Castro a qual tive acesso na Universidade Federal da Paraíba onde, como transferida do curso de Ciências Sociais da Unb, tive a oportunidade de cursar disciplinas através das quais pude conhecer a realidade nordestina sob uma perspectiva que nas universidades do centro-sul do país era incomum, pelo menos na época, ser abordada.

que seriam, para mim, lugares comuns onde comprar este tipo de alimento. As quitandas aqui são vendidas nas casas das quitandeiras, independente delas se constituírem formalmente em espaços comerciais, em carroças ou em cestos carregados por meninos pelas ruas da cidade. As quitandeiras são moradoras que produzem quitandas artesanalmente em suas casas e que tem normalmente uma clientela fiel.

Além do estranhamento, minha aproximação com as quitandas se dá também devido ao fato de ser uma produção artesanal e representar uma herança cultural na cidade de Pirenópolis, elementos que fazem parte da minha vida profissional e acadêmica como veremos a seguir.

A inserção da minha trajetória de vida na discussão sobre a produção artesanal de alimentos tradicionais é, pois, ingrediente que serve de recheio para meu trabalho com as quitandeiras. Um gérmen desta discussão já estava presente quando trabalhei, no interior do nordeste brasileiro, assim que finalizei minha graduação na Universidade Federal de Paraíba, em 1988, em uma entidade de assessoria técnica e sócio organizativa a agricultores familiares[5]. Mas, ela se tornou mais expressiva em 2003 quando conheci o movimento Slow Food e comecei a participar do mesmo.

Minha vivência e trabalho no Nordeste foram extremamente ricas, pois vivenciei profissionalmente o que havia visto nos estudos sobre campesinato na Universidade Federal da Paraíba. Disciplinas como Geografia Regional do Nordeste e Evolução Recente do Nordeste fizeram-me compreender como a relação centro-periferia está presente também na produção do conhecimento. Conhecer aquela realidade vivencialmente e através do olhar dos docentes e autores com quem tive contato foi uma abertura de horizontes e ao mesmo tempo um choque de realidades, entre minhas referências sulistas e o universo apresentado por Josué de Castro, Miltom Santos e meus professores.

Este período no qual entro em contato com esta realidade é de fato marcado por uma grande riqueza e complexidade no âmbito dos estudos rurais[6], quando estão em questão não

[5] De março de 1988 a janeiro de 1992 trabalhei na área de pesquisa, comunicação e documentação do PATAC, organização não governamental que iniciou seus trabalhos em 1970 na região do Semiárido Nordestino, concentrando sua ação numa das regiões mais secas da Paraíba, o território do Cariri ocidental, Seridó e Curimataú. Ela faz parte da Articulação do Semiárido Paraibano (ASA-PB) e da Articulação Semiárido Brasileiro (ASA BRASIL), possui uma trajetória que tem contribuído para transformação de milhares de famílias e organizações, apoiadas ao longo desses 46 anos, favorecendo o desenvolvimento sustentável de comunidades, municípios e territórios onde tem atuado. http://patacparaiba.blogspot.com.br/p/patac.html; http://www.asabrasil.org.br/26-noticias/ultimas-noticias/9208-patac-celebra-45-anos-com-acoes-em-campina-grande-e-no-semiarido; acesso em 03/12/2016

[6] Sobre esta questão ver: SCHNEIDER, Sergio. (Org.) A diversidade da agricultura familiar. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2006.

só os conceitos de camponês e agricultor familiar, assim como a emergência de transformações no meio rural e no campo intelectual e político relacionado ao mesmo.

Nos anos que se seguem a esta vivência estive de diversas formas envolvida com esta questão: trabalhando na assistência organizacional no meio rural; acompanhando como representante de organizações não governamentais políticas públicas para agricultura familiar[7]; participando de movimentos sociais que se colocam como um contraponto da globalização[8] e contextualizam a discussão sobre desenvolvimento rural.

Minha entrada no movimento Slow Food está dentro do cenário de atuação e do contexto político que expus acima, pois entrei em contato com o mesmo em função do trabalho que em 2003 estava realizando com agricultores familiares dentro da Rede Cerrado[9].

O movimento Slow Food (SF) é uma associação internacional que nasceu na Itália em 1989, conta com mais de 100.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países[10]. O movimento acredita que há um processo de padronização dos alimentos no mundo e se coloca como oposição a ele, expondo a necessidade dos consumidores informarem-se sobre o que comem, defendendo o direito ao prazer na alimentação e a biodiversidade na produção de alimentos, a partir de alguns valores: "o Slow food está comprometido com a proteção dos alimentos tradicionais e sustentáveis (...) na conservação de métodos de cultivo e na defesa da biodiversidade tanto de espécies cultivadas como silvestres".

Em seus princípios defende o consumo de produtos artesanais, as cadeias curtas de distribuição alimentar e o resgate de produtos e modos de fazer esquecidos, como forma de defender a biodiversidade na produção e os produtores: "o princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores". Ele se apresenta em defesa da tradição: "acreditamos que todos têm

[7] De 2004 a 2008 participei do Grupo de agricultura Orgânica- GAO (*www.sitiodogao.com.br)* grupo que tinha como objetivo acompanhar a regulamentação da lei de agricultura orgânica no Brasil. Na esteira deste trabalho criamos dentro da Rede Cerrado a *Articulação de Certificação Participativa da Rede Cerrado* que representava um grupo informal de aproximadamente vinte entidades da Rede, dos oito estados que compõe este bioma, que buscavam implementar projetos de produção sustentável, comercialização, mercado solidário e certificação.

[8] Contreras, 2005; Suremain, 2009;

[9] "A Rede Cerrado congrega organizações da sociedade civil que atuam na promoção do desenvolvimento sustentável e na conservação do Cerrado. São mais de 300 organizações identificadas com a causa socioambiental no bioma, que representam trabalhadores e trabalhadoras rurais, extrativistas, indígenas, quilombolas, geraizeiros, quebradeiras de coco, pescadores artesanais, entre outros. A diversidade de atores comprometidos e atuantes no campo político da Rede Cerrado é grande e, sem dúvida, seu maior patrimônio. O objetivo principal da Rede Cerrado é a luta pela conservação do bioma e a defesa de seus povos e comunidades tradicionais, promovendo justiça social e sustentabilidade ambiental" em http://www.redecerrado.org.br/index.php/quem-somos/o-que-e-a-rede-cerrado, acesso em 22/05/2017.

[10] http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento, acessado em 03/03/2017

o direito fundamental ao prazer de comer e consequentemente tem a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível este prazer".

A vivência de treze anos como membro do movimento Slow Food trouxe-me a possibilidade de conhecer e vivenciar sua história, particularmente no Brasil, e vivenciar várias atividades dentro do movimento: durante dez anos fui coordenadora de uma das células locais do movimento, o convívio Pirenópolis; por cinco anos coordenei a Comissão Brasileira da Arca do Gosto; faço parte de uma comunidade do alimento[11], a Fortaleza da castanha do baru e sou membro do um grupo de trabalho, o Grupo de Trabalho Slow Food Brasil Queijos Artesanais. Falarei sobre minha atuação em cada um destes espaços e como ela se relaciona com a temática deste trabalho.

Minha participação na comunidade do alimento do SF, a Fortaleza do baru, deve-se ao meu trabalho de assistência técnica e organizacional com os agricultores envolvidos na mesma desde 2001. O conhecimento da realidade da agricultura familiar e dos estudos de campesinato foram elementos propulsores para este trabalho no SF. O Slow Food, por sua vez, se configurava naquele momento, 2004, como um dos atores sociais atuantes em uma política de desenvolvimento rural tendo como foco a territorialização para o enfrentamento das desigualdades regionais e pobreza. Neste ano foi inclusive firmado um acordo entre a Associação Slow Food e o Ministério de Desenvolvimento Agrário visando uma parceria entre o desenvolvimento dos projetos da mesma no Brasil com a política de territorialização proposta por aquele ministério, tendo como bases a percepção da importância da agricultura familiar no cenário agrícola nacional e o interesse em combater as desigualdades na qual ela estava inscrita.

Por dez anos estive na coordenação de uma das células locais do movimento, denominadas convívios. Hoje existem 58 convívios no Brasil. O da cidade de Pirenópolis, onde moro, é um deles. Eles são apresentados na página do movimento como grupos que "articulam relações com os produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs a usar alimentos regionais e lutam para levar a educação do gosto às escolas. E, o mais importante: cultivam o gosto ao

[11] As comunidades do alimento são apresentadas no site do SF no Brasil como sendo "constituídas por todos os sujeitos que operam no setor agroalimentar, da produção de matérias primas à promoção de produtos acabados, e que se caracterizam pela qualidade e a sustentabilidade de suas produções. A comunidade do alimento está intimamente ligada ao próprio território do ponto de vista histórico, social, econômico e cultural". Cf: http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento; acesso em 12/11/2016.

prazer e à qualidade de vida no dia-a-dia". Minha primeira aproximação com as quitandeiras foi, de fato, a partir deste olhar em defesa dos alimentos tradicionais dado pelo SF.

As quitandas fazem parte da cultura alimentar de Pirenópolis, um patrimônio transmitido de mãe para filha a várias gerações. Com o crescimento da cidade várias mudanças ocorreram também em seus padrões alimentares. Alinhado com a filosofia do SF o convívio Pirenópolis promoveu vários momentos de resgate e valorização da cozinha tradicional local que, na perspectiva do grupo, estava se perdendo ou sendo esquecida: encontro de quitandeiras, visitas às casas das quitandeiras, oficina para elaboração de receitas tradicionais, visita aos produtores, entre outras.

Extrapolando o espaço do convívio, mas fazendo um diálogo entre o movimento e a academia, pois naquele momento lecionava na Universidade Estadual de Goiás - UEG desenvolvi um projeto de pesquisa com alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do campus de Pirenópolis, alguns também membros do convívio do SF, com objetivo de investigar a gastronomia da Festa do Divino Espírito Santo. A Festa do Divino Espírito Santo é parte importante da vida da cidade, vivenciada enquanto festejo por grande parte de sua população. A distribuição de alimentos durante os vários momentos ou fases da festa, folia, império e cavalhadas[12], é conhecida e apreciada pelos seguidores e curiosos. As quitandas, assim como outros alimentos tradicionais, fazem parte deste cardápio.

A pesquisa foi importante por me permitir conhecer a gastronomia na cidade além dos espaços públicos dos restaurantes, adentrando nas casas das famílias e participando das festividades locais. Ela focou, por motivos didáticos, dois momentos específicos da festa: o Reinado e as Cavalhadas. Os alunos acompanharam os rituais que fazem parte destes momentos, em especial àqueles onde eram ofertados alimentos aos participantes. O propósito era conhecer de perto a gastronomia da festa e verificar que comidas eram servidas, refletindo sobre o papel desta gastronomia como ferramenta de afirmação de identidades, buscando conhecer as comidas tradicionais e as possíveis mudanças que vem acontecendo neste universo. Foram feitas entrevistas com participantes da festa através quais se buscou levantar as questões simbólicas relacionadas ao universo festivo e as receitas das comidas que eram servidas, dentre elas muitas quitandas.

Embora minha participação no movimento tenha perpassado vários projetos e instâncias suas, como mostrarei no decorrer do texto, para mostrar a presença das categorias

[12] Sobre a Festa do Divino Espírito Santo, sua caracterização e diversos momentos ver: VEIGA, Felipe Berocan. Os Gostos do Divino: análise do código alimentar na Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. In: *Candelária*. Rio de Janeiro, n.8, 2008.

tradição e cultura focarei no projeto da Arca do Gosto. Farei isto por dois motivos, por elas estarem aí bem destacadas e porque meu envolvimento com este projeto foi longo e intenso, de forma que a reflexão sobre estas categorias não foi uma tarefa fácil.

Fui coordenadora da Comissão Brasileira da Arca do Gosto[13] por cinco anos. A Arca do Gosto é um projeto do movimento Slow Food financiado pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade[14], que é o braço executivo das ações de apoio à biodiversidade do movimento. O projeto é apresentado oficialmente como um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. O objetivo da Arca é documentar produtos gastronômicos que estão em risco de desaparecer.

Os objetivos da Arca se alinham aos princípios e filosofia do movimento, dentre os quais os conceitos de patrimônio e identidade, que têm centralidade no seu discurso oficial. Na página web do movimento no Brasil e no livreto intitulado "A Arca do Gosto. Como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar", disponível para download na mesma página, temos alguns fragmentos deste discurso:

> O Slow food está comprometido com a proteção dos alimentos tradicionais e sustentáveis (...) na conservação de métodos de cultivo e na defesa da biodiversidade tanto de espécies cultivadas como silvestres.
> O Slow food sustenta que a única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento especificamente para as regiões mais pobres do mundo é aquela baseada na sabedoria de comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as cercam;
> O Slow food protege locais de valor histórico, artístico ou social que formam parte de nossa herança alimentar, reconhecendo a história e a cultura de cada grupo social conforme esta interage dentro de uma rede maior de trocas recíprocas.

A categoria tradição e as discussões em torno dela tem acompanhado minhas ações e reflexões há um bom tempo. A presença dela neste trabalho está intimamente relacionada a

[13] A Arca foi criada, em 1996, na Itália, como uma metáfora bíblica. A partir de então foram estabelecidos critérios e criados mecanismos para o desenvolvimento do projeto. Hoje existe uma comissão internacional e comissões locais em vinte e três países que são responsáveis pela análise e aprovação das candidaturas de produtos para fazer parte da Arca.

[14] "A Fundação Slow Food para Biodiversidade foi fundada em Florença (Itália) em 2003. Ela financia os projetos do Slow Food relacionados com a proteção da biodiversidade. Seu objetivo é promover um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal. Apesar de ser parte do Slow Food, a Fundação tem seu próprio estatuto e autonomia econômica e administrativa. Seu foco econômico principal é dedicado ao apoio em países menos desenvolvidos, onde a defesa da biodiversidade não somente significa uma melhoria da qualidade de vida, mas realmente salva vidas de comunidades inteiras. A Fundação capta fundos através da Associação Slow Food e também junto a empresas da indústria alimentícia, órgãos públicos, empresas em outros setores e de todos os interessados em apoiar os projetos do Slow Food em defesa da biodiversidade dos alimentos". Disponível em http://www.slowfoodbrasil.com/fundacao. Acesso em 10 de novembro de 2016.

minha participação no movimento SF dado que foi a partir das ações que desenvolvi como membro dele que comecei a problematizá-la.

As concepções de cultura e tradição do Slow Food são peças importantes neste trabalho, pois elas marcam minha porta de entrada na temática aqui desenvolvida. Minha primeira aproximação com as quitadeiras foi reconhecendo-as pelo viés do SF como depositárias da tradição local. À medida que minha pesquisa foi tomando corpo fui apreendendo a complexidade destas categorias e percebendo os limites da minha compreensão, pautada nas ideias do SF sobre elas.

A concepção do projeto da Arca do Gosto como um catálogo que busca preservar produtos da biodiversidade sociocultural, destaca a defesa de alimentos tradicionais e remete à noção de patrimônio cultural. No entanto, diferentemente de uma proposta de patrimonialização, como a que é feita pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Cultural (IPHAN), o projeto da Arca não se coloca a tarefa de salvaguarda dos produtos catalogados.

Foi na esteira da ação de salvaguarda do modo artesanal de fazer queijo de minas, proposta pelo IPHAN a partir do registro deste como patrimônio cultural brasileiro[15] e tendo com orientador o Manifesto dos queijos de Leite Cru do SF[16] que, em 2011, foi criado o Grupo de Trabalho Queijos Artesanais[17] (GT). O grupo tem como objetivo realizar ações de mapeamento, divulgação e salvaguarda dos queijos tradicionais de leite cru brasileiros. Reúne associados de diferentes formações e regiões do Brasil, que se interessam em colaborar voluntariamente para salvaguarda da cultura, dos modos de vida e dos saberes envolvidos na produção dos nossos queijos artesanais. O GT dá um passo além dos propósitos da Arca ao se colocar como objetivo a salvaguarda dos queijos.

Participo do GT desde sua criação, não apenas por minha participação na Arca, mas por este ter se constituído desde o começo como um espaço em defesa da produção artesanal de alimentos praticada pelos agricultores familiares, proposta com a qual eu já estava alinhada desde 2001. Foi também dentro deste grupo que minhas reflexões sobre patrimônio alimentar foram tomando corpo junto com as ações desenvolvidas com as quitandeiras. Além do compartilhamento de categorias e valores envolvidos nos dois trabalhos, cabe ressaltar que

[15] O modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, Canastra, Salitre e Alto Paranaíba, foi reconhecido pelo IPHAN como patrimônio cultural do Brasil em 2008. Sobre este assunto consultar o Dossiê do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (IPHAN, 2014)

[16] Cf. http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru, acessado em 23/03/2017

[17] http://www.slowfoodbrasil.com/o-grupo-de-trabalho, acessado em 23/03/2017

boa parte das quitandas produzidas e consumidas em Pirenópolis tem como ingrediente o queijo.

Outra questão a qual o Slow Food dedica suas atenções, sendo parte também de seus valores e princípios, é a defesa do prazer como componente indissociável da alimentação. O movimento destaca o direito das pessoas ao prazer associado ao dever de se alimentar bem, em oposição ao tratamento dado à alimentação em um modelo globalizado que estaria em crescente ampliação, onde haveria uma padronização dos sabores dos alimentos altamente industrializados e uma mecanização do ato de comer:

> O Slow Food preconiza o reconhecimento da importância do prazer aliado à alimentação. Devemos aprender a apreciar a larga gama de receitas e sabores e reconhecer a variedade de lugares e pessoas cultivando e produzindo alimentos (...)propõe um novo senso de responsabilidade na busca do prazer. Demanda que todos têm o direito de aproveitá-lo.[18]

A opção por realizar um trabalho feito por mulheres no universo doméstico se relaciona com dois momentos acadêmicos que vivenciei e deixaram contribuições que me acompanhariam em várias escolhas futuras. O primeiro foi a disciplina que cursei em 1983 como aluna regular do curso de Ciências Sociais na Universidade de Brasília, Antropologia Especial Mulher, Cultura e Sociedade, que estava sendo ofertada pela primeira vez naquela universidade e foi ministrada pela professora Lia Zanotta. Se o olhar antropológico já era um deslumbre para uma menina que acabara de completar 17 anos, menor não seria seu recorte através do olhar feminino. Menos de três anos depois, as reflexões sobre a participação da mulher na sociedade estariam me conduzindo para o trabalho junto a um grupo de mulheres no interior da Paraíba, sob a coordenação da professora Ângela Arruda que acabara de chegar da França, onde o feminismo já era um movimento forte. Outro momento marcante foi a participação em pesquisa desenvolvida na área de antropologia médica coordenada pelo professor Martim Alberto Ibañez-Novion em disciplina ministrada por ele no mesmo período na Unb, onde foram abordadas a concepções nativas de corpo e saúde, da população do entorno de Brasília. Este olhar da antropologia médica problematizando as questões das ciências biomédicas e relacionando-as ao saber da medicina popular irá despertar meu perfil investigativo nesta área, influenciando minhas opções de vida, acadêmicas ou não. Estes dois interesses acadêmicos iriam convergir mais tarde para trabalhos com saúde e sexualidade feminina desenvolvidos em duas ONG's durante uma década, em Brasília e Goiás. Embora estes trabalhos não tenham resultado em produção intelectual publicada, foi uma época

[18] http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia, acessado em 23/03/2017.

intensa de intervenções sociais em projetos desenvolvidos em escolas, com jovens e professoras, em universidades, grupos de mulheres, participação em eventos e discussão de políticas públicas. Estas vivências também me colocaram em contato com os estudos de gênero e suas problemáticas.

Durante sete anos ministrei a disciplina Antropologia da Alimentação na Universidade Estadual de Goiás - UEG, no curso Tecnológico em Gastronomia. Se pensar a alimentação a partir das ciências sociais já representa um desafio (POULAIN; PROENÇA, 2003 b), menor não é a tarefa de introduzir um olhar antropológico num universo onde a comida é vista sob um olhar técnico acima de tudo como uma necessidade visando à realização de um prazer. Mais do que a tarefa pedagógica de pensar as implicações do biológico e do social na alimentação e a relação desta no processo de construção de identidades, a docência configurou-se num espaço de conhecimento da realidade local. Como pensam e agem jovens homens e mulheres quando o assunto envolve a comida? Embora muitos destes jovens não fossem da cidade, a relação com os alunos me deu a conhecer o sistema alimentar local.

O interesse por estudar uma prática realizada por mulheres no espaço doméstico não se relaciona, então, apenas a um saber fazer ou a um produto. O estudo das quitandas me coloca a oportunidade e o desafio de pensar antropologicamente o produto quitanda, pensando o sistema alimentar[19]do qual faz parte, com todas as suas dimensões e pensá-las enquanto prática realizada por mulheres num contexto social. Neste sentido as quitandas reúnem algumas preocupações e valores que acompanham minha trajetória, e, por isto, me colocam de forma participativa na pesquisa, tornando minha trajetória importante para entender o que ocorre neste espaço. Não que as minhas questões operem no espaço trabalhado alguma mudança, mas de certa forma as mudanças que aí se processam fazem parte também de minha trajetória e me fazem ver como relevante lançar luzes sobre uma atividade tão trivial realizada num universo invisível, a cozinha.

Ainda que hoje, sob o signo da modernidade a cozinha possa ser alvo de holofotes em programas televisivos, ou em festivais gastronômicos, no tempo ordinário, isto é, no dia a dia, na maioria dos lares brasileiros, ela é um espaço menor. As quitandas surgiram pelas mãos das

[19] Tomamos como referência de sistema alimentar o autor Claude Fischler (1995) para quem esta categoria corresponde a uma visão de mundo, uma cosmologia, segundo a qual as pessoas comem e organizam suas regras e interdições sobre o comer, assim como suas relações: “O homem come no interior de uma cultura e esta cultura ordena o mundo de uma maneira que lhe é própria (...) os sistemas culinários contribuem assim para dar um sentido ao homem e ao universo, situando um em relação ao outro, em uma continuidade e contiguidade globais” (FISCHLER, 1995, p. 68. Tradução livre).

escravas e continuam aqui em Pirenópolis a ser produzidas artesanalmente nas cozinhas, vendidas nas ruas, não são objetos de confeitarias.

Minha vivência em Pirenópolis, como parte da minha trajetória de vida, costura diversos elementos, a começar pela opção por morar em uma cidade de interior, o que acaba por facilitar a reunião de várias questões que perpassam a temática deste trabalho, a discussão sobre tradição, sobre produção artesanal e consumo local. Ir à feira, parar para conversas nas ruas, os encontros com mulheres, são ações corriqueiras na minha vida que me chamaram atenção para o que diz Luce Giard sobre "aceitar como dignas de interesse, de análise e registro aquelas práticas ordinárias consideradas insignificantes. Aprender a olhar estes modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar de inventividade possível do sujeito" (GIARD, 1997).

As experiências aqui compartilhadas com as mulheres em vinte e dois anos possibilitaram-me a percepção de mudanças na cidade envolvendo a participação delas, pois acompanhei sua entrada no mercado de trabalho e registrei prazerosamente[20] a presença das quitandas além do universo invisível das cozinhas. Assim, é instigante para mim compreender como a comida pode ser responsável por mudanças na vida das pessoas e da cidade. A produção de quitandas foi o espaço escolhido por mim para tentar compreender estas mudanças.

Minha intenção é mostrar os sinais do tempo neste espaço, como se passa este tempo em uma cidade do interior, que marcas ele impõe na vida de quem faz quitandas e como ele se corporifica nas quitandas. As quitandas incorporam uma agência que expõe um tempo biológico, psicológico, familiar e social. Das mãos femininas no universo invisível das cozinhas elas correm as ruas em carroças, tabuleiros e moto-taxis, para as prateleiras de supermercados, para as mesas dos lares pirenopolinos e das pousadas. As Donas Marias correm as ruas, os bairros, a cidade através de suas quitandas. Na casa ou na rua histórias de mulheres que falam sobre um tempo de mudanças, onde tradição e modernidade andam juntas.

Pensar sobre o significado da categoria tradição para os diferentes atores com os quais tenho convivido em minhas atividades profissionais tem sido um desafio. A coletividade que estou estudando, pois, não é alheia a mim, e meu interesse em problematiza-la, com certeza, não é puramente acadêmico, como atesta minha trajetória de vida.

[20] Em duplo sentido, pois adoro comer quitandas e porque na militância do Slow Food trabalho pela valorização destes produtos.

1.2 LOCAL E GLOBAL

Tradição remete também a outras categorias que igualmente marcaram minha trajetória, que são local e global. Elas estão presentes no discurso do SF[21] e nortearam minhas escolhas pessoais de morar no interior e atuar localmente, seguindo de certa forma um pensamento bastante comum para minha geração e meus congêneres dos movimentos sociais, ambientalista e naturalista: "pense global, aja local".

Enquanto servem de subsídio ao ideário destes movimentos também estão presentes na argumentação de autores como Suremain (2009) e Contreras (2005), que chamam atenção para a tendência a se pensar a globalização como um fenômeno que destruiria os valores e culturas locais.

Em especial os estudos sobre comida mostram como pode haver um diálogo entre estas categorias que envolvem inúmeras questões, como chama atenção Collaço:

> As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. Assumem distintos significados ao longo de suas trajetórias e refletem o caráter contextual em que transcorrem, lançando mão de soluções conjunturais decorrentes de encontros promovidos por imigrações, guerras, comércio etc (COLLAÇO, 2013, p. 04).

O uso que o Slow Food faz das categorias tradição e de cultura remete a uma noção de cultura estanque, corporificada em um território: "um produto deve estar ligado a uma região, à memória, à identidade de uma comunidade e ao conhecimento tradicional local". Desta linha de pensamento resulta uma concepção de local, cada território é uma cultura!

A pesquisa com as quitandeiras mostrou-me de forma contundente a compreensão colocada por autores como Appadurai (2001) e Hannerz (1997), da cultura como processo. Devo admitir que da leitura de seus textos até esta compreensão o caminho não foi fácil. Os anos de militância e o afinco na defesa das "comunidades do alimento", como são chamados os produtores e àqueles ligados a estes pelo movimento Slow Food, colocavam-me agueridamente em defesa destes contra a "avasaladora globalização"! Neste caminho foi difícil descolar a globalização, como umas das faces da modernização (GIDDENS, 1997), da compreensão linear, pradonizante e demoníaca da mesma dada no discurso do SF e entender

[21] Local é uma categoria importante no discurso do movimento, ela é o fundamento de um modelo de "economia local" defendido pelo SF, "baseada na alimentação, agricultura, tradição e cultura" a partir da qual ele conclama: "Uma revolução global pode nascer apenas de raízes locais". Cf.: http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013 acessado em 22/05/2017.

que "não podemos simplificar as coisas pensando que o global é no espaço o que o moderno é no tempo" (APPADURAI, 2001).

Neste sentido, sem desvestir completamente minha figura de militante (tarefa mais do que difícil, indesejada!), o diálogo com as quitandeiras mostrou-me que, assim como cultura, local não pode ser visto como algo estanque, dado a priori. Ele é antes "uma propriedade fenomenológica da vida social, isto é, como uma estrutura de sentidos produzida mediante formas particulares de atividade intencional que gera distintos tipos de efeitos materiais" (APPADURAI, 2001, p.191).

É também Arjum Appadurai (2001) que nos fala como na contemporaneidade o local é resultante das práticas dos sujeitos locais que participam, às vezes através da imaginação[22], dos fluxos de informações, de pessoas, de produtos, gerando com sua agência contextos diversos.

> As possibilidades para sua concretude enquanto estrutura particular desentimentos serão, portanto, tão variáveis e incompletas como são as distintas vizinhanças que constituem suas instâncias práticas (APPADURAI, 2001, p. 207).

É isto que veremos nos relatos das quitandeiras, como elas organizam diversos elementos da sua vida como mulher, dona de casa e trabalhadora participando das dinâmicas urbanas a partir do seu conhecimento, da sua história, gerando novos elementos para este contexto.

Se para o SF existe uma ameaça de perda da biodiversidade cultural, que está associada a sua nocão de que cada território é uma cultura e que os produtos corporificam esta cultura, será na defesa da tradição, como guardiã desta diversidade, que o movimento irá levantar uma de suas maiores bandeiras.

Foi a quase total ausência da categoria tradição na fala das quitandeiras que me fez entendê-la também como algo dinâmico: "a tradição consiste nos modos distintos como se dá a transformação: a transformação é necessariamente adaptada ao esquema cultural existente" (SAHLINS, 1997, p. 62)

[22] A imaginação para Appadurai funciona como uma força social no mundo contemporâneo, pois é ela que impulsiona através do trabalho das práticas culturais cotidianas as grandes mudanças na atualidade. O autor afirma que suas ideias se distanciam da teoria da modernização clássica por entender que "a transformação das subjetividades cotidianas pela mediação eletrônica e pelo trabalho da imaginação não é só um fator cultural. Ela está profunda e intimamente concectada com o político, através do modo novo em que as lealdades, os interesses e as aspirações individuais cada vez se concectam menos com as do Estado-nação" (APPADURAI, 2001, p. 26). Apesar de compreender a total pertinência desta ideia para meu trabalho não pretendo aqui aprofundá-la, pois penso que ela requer uma abordagem mais primorosa e detalhada da que este trabalho por ora me permite.

O que meu trabalho está mostrando é que há um saber familiar, que em um momento se expande para fora do espaço da casa e de Pirenópolis. Acredito que este movimento está relacionado aos fluxos de informações, pessoas e produtos (APPADURAI, 2001)[23] que circulam no mundo globalizado.

O turismo é um elemento importante dentro da dinâmica urbana da cidade de Pirenópolis, como mostrarei mais adiante. Os estudos sobre ele nas ciências sociais têm focalizado sobretudo os impactos da cultura, os processos de aculturação e a questão da autenticidade. A análise dos modos de produção e as representações sociais envolvidos na atividade, no entanto, tem recebido atenção menor (BARRETTO, 2003). Embora o negócio faça parte da atividade, sua compreensão enquanto fato social total, como propõe Margarita Barretto exige que tenhamos um olhar sobre ele mais abrangente.

A atividade turística implica vários interesses e olhares sobre ela, os empresários do ramo, os turistas, a população das localidades turísticas e os gestores públicos. O Estado, por exemplo, que atribui valores patrimoniais na demarcação de seus possíveis territórios turísticos com o intuito de viabilizar economicamente um projeto governamental (COUTO; BRANDÃO, 2011). Em Minas Gerais este processo é observado por Bonomo (2014) e Abdala (1997).

Neste trabalho trato o turismo como parte da cena urbana e mostro, em acordo com Margarita Barretto (2003), que pelo seu grau de imprevisibilidade, e por fazer parte de um processo transnacional, a construção do sentido de localidade com sua presença torna-se mais difícil (APPADURAI, 2001).

No segundo capítulo os argumentos apresentados aqui serão vistos no espaço da produção de quitandas, em especial nas falas das quitandeiras.

[23] As quitandas são vistas também como mercadorias que participam destes fluxos. As mercadorias, assim como as pessoas, têm uma vida social (APPADURAI, 2008). As histórias das quais as quitandas fazem parte mostram algumas trajetórias por elas percorridas. Pensá-las enquanto mercadorias representa apenas uma etapa de suas vidas, tema que não irei desenvolver plenamente aqui neste trabalho, mas que pode ser pode ser retomado em futuros trabalhos.

CAPÍTULO 2 — *A RUA DIREITA TODA ERA DE PARENTE*

2.1 A CIDADE

Pirenópolis é uma cidade que surgiu no período da mineração, vivendo períodos econômicos de expansão e retração e se tornou destino turístico conhecido na região centro-oeste em função dos seus atrativos naturais e, principalmente, por sua condição de cidade histórica, conforme destaca historiadora local:

> A história urbana pirenopolina, marcada por fluxos e refluxos de pessoas, propiciou momentos de transformações intensas seguidas de períodos de estabilidade e isolamento. Este último contribuiu para manter a cidade quase intocada, conservando sua feição colonial (...). A estrutura urbana da cidade pouco foi alterada durante mais de um século (...). A cidade começa sua expansão na década de 1970, surgindo bairros que ultrapassam o perímetro urbano cristalizado por mais de um século. E, com uma concentração urbana crescente que, de uma taxa de 15,47% da população pirenopolina vivendo na zona urbana em 1970 foi para 22,60% em 1980, alcançou o final dos anos de 1990 com mais da metade da população vivendo na cidade (57,80%), processo que vem se intensificando (...). O isolamento só foi reduzido com o crescimento populacional e a ampliação da área urbana, principalmente a partir do final da década de 1980. Os efeitos da proximidade com Brasília, quando a economia da cidade foi dinamizada com a melhoria e a ampliação dos sistemas viários, motivaram o início do processo de turistificação local (LÔBO, 2006, p. 31).

Em relação ao perfil turístico da cidade este mesmo estudo enfatiza:

> No que tange à dinâmica econômica municipal, merece destaque ainda, a contribuição dada pelo turismo, que se desenvolveu em primeira instância, com base no patrimônio histórico-arquitetônico e cultural (festas religiosas, folclore, artesanato) fato que se justifica pelo próprio processo histórico de ocupação do espaço. Em segundo, com base na vertente ecológica que se firma em função do potencial natural da região visto pelas cachoeiras, flora típica do cerrado, formas de relevo, riqueza hidrográfica entre outras (BATISTA, 2003, p. 19, *apud* LÔBO 2006).

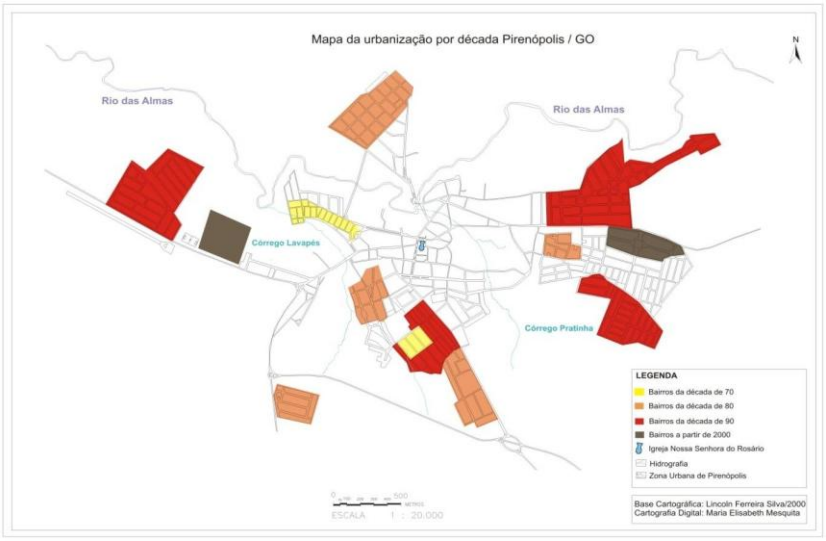
Em outro estudo Lôbo & Lôbo (2013) ressaltam as influências do turismo no perfil da cidade de Pirenópolis: "Quando o turismo entra em cena na década de 1970, a cidade começa simultaneamente um processo de alteração surgindo bairros que ultrapassam o perímetro urbano cristalizado por mais de um século". Mudanças na dinâmica da organização do espaço geográfico também são relatadas:

> 1) Movimento do rural para o urbano. O grande aumento de população urbana, com uma concentração maior na parte leste da cidade, se deve à migração da população de zona rural e de outras cidades. Ao que parece, a Vila Mutirão tem uma população formada por pessoas oriundas da zona rural e de cidades circunvizinhas. Já a Passagem Funda é ocupada, na sua maioria, por uma população da zona rural do município.

> 2) Movimento do centro para a periferia. Com a valorização das casas do centro histórico e o alto custo de manutenção, muitas famílias estão vendendo suas propriedades para pessoas de fora da cidade ou mesmo transformando-as em pousadas. Com isto, os antigos moradores locais estão se deslocando para as regiões mais periféricas da cidade.
> 3) Movimento de transformação periférica. É interessante observar como as áreas periféricas da cidade, que no passado abrigava [sic] uma população mais pobre, hoje estão passando por uma grande transformação social, com edificações de residências modernas e pousadas, destinadas a um público de maior poder aquisitivo, seja ele local ou turístico. O Alto do Carmo [Vila Pompeu I e II] e a Vila Vulpina, entre outros, são exemplos concretos.
> 4) Movimento privativo do espaço. Como ocorre nas médias e grandes cidades, também em Pirenópolis estão surgindo alguns condomínios fechados, formados principalmente por famílias oriundas de outras procedências, que residem definitiva ou temporariamente na cidade. São em sua grande maioria pessoas que escolheram o local pela saudável qualidade de vida que ele oferece (SIQUEIRA, 2004, p. 16-7. *Apud* LÔBO, 2013).

Estas transformações podem ser melhor percebidas através do mapa abaixo:

Figura 1: Mapa de Pirenópolis



Fonte: Lôbo 2006.

Segundo dados do IBGE em 2000 a população urbana era de 12.475, hoje a cidade conta com vinte e quatro mil habitantes, sendo que mais da metade destes, 15.358, vive na área urbana, o que mostra um considerável crescimento do contingente citadino.

Lôbo & Lôbo destacam a importância do tombamento do centro histórico pelo IPHAN em 1989 provocando "a especulação imobiliária o que tem encarecido anualmente os valores dos imóveis que são vendidos para pessoas de outras cidades, tornando-se assim moradores temporários que utilizam essas casas como segunda residência" (LÔBO; LÔBO, 2013, p.15). A presença destes moradores temporários, de fato, parece ser um dado importante a analisar,

pois eles não constam nos números no censo, mas com certeza representam não só uma parcela importante a movimentar a economia local, já que muitos deles são donos de pousadas, restaurantes, ou outros estabelecimentos comerciais, como também representam junto com os turistas, o novo que chega à cidade.

Hoje, segundo dados do Cadastur[24], que é um cadastro do Ministério do turismo, em Pirenópolis são cento e trinta meios de hospedagem cadastrados; dezenove guias de turismo; e, sete, bares, restaurantes e cafeterias! A considerar pelos últimos números vemos a dificuldade em tomar estes dados como referência para análise, pois somente em uma rua da cidade já podem ser contados mais bares e restaurantes do que está indicado.

Há um contingente de pessoas que são frequentadores temporários, incluindo-se aí os turistas, e também um bom número de novos moradores, com perfis diversos. Dentre estes temos desde os "hippies", como são chamados aqueles que aqui chegaram no final da década de 70 e fundaram algumas comunidades alternativas, os profissionais liberais que começaram a chegar no começo dos anos 90 e entraram no mercado de pousadas e restaurantes, até uma parcela mais recente de profissionais liberais que alternam sua moradia entre Brasília e Goiânia e Pirenópolis. E por último, mas representando um contingente numérico bem dos aposentados que chegam a cada dia.

Além destes temos que considerar que há um deslocamento diário de estudantes de nível secundário e médio da zona rural para o meio urbano. Este movimento está relacionado com o fechamento das escolas rurais que existiam nos povoados e nas fazendas, que se deu do meio dos anos 80 em diante. Praticamente todos os dez povoados do município tem transporte coletivo, da prefeitura ou particular, que traz estes estudantes todos os dias para a cidade. O relato de algumas quitandeiras faz alusão direta aos estudantes como um público consumidor relevante.

A condição de moradora local há vinte anos e frequentadora das feiras locais, me permitiu observar que a participação da produção local nas mesmas diminuiu consideravelmente. Há vinte anos encontrávamos à venda nas feiras uma série de produtos que hoje não achamos mais, como cereais e artesanato. Por outro lado, temos várias bancas de produtos comprados na CEASA de Anápolis.

Chamo atenção para estes dados, pois eles estão diretamente relacionados às mudanças na produção e consumo de quitandas na cidade. Eles se relacionam com a chegada de novos moradores e dos turistas e ao mesmo tempo com os hábitos dos moradores do município, do

[24]Fonte: http://www.cadastur.turismo.gov.br/cadastur/PesquisarEmpresas.action .

campo e da cidade que tem vivenciado uma relação de troca que se manifesta nas duas esferas. A substituição dos produtos oriundos da agricultura familiar, pelos industrializados como ingredientes das receitas utilizadas pelas quitandeiras, mostra algumas destas mudanças. A receita do biscoito de queijo, que é uma quitanda muito usual na culinária local, comum no cardápio diário das famílias, é exemplo disto: os ovos usados eram de galinha caipira, hoje são de granja; o polvilho, antes era produzido em larga escala na zona rural, hoje a maioria das quitandeiras usa o industrial; a gordura de porco foi substituída pela margarina; o queijo que dá o toque fundamental ao biscoito é uma das grandes preocupações das quitandeiras, pois antes era fornecido com regularidade por um mesmo fornecedor, hoje atende às flutuações do mercado agrícola, em especial do leite. As explicações dadas pelas quitandeiras para tais mudanças no uso dos ingredientes podem variar: em função do preço, da dificuldade em encontrar os ingredientes, o gosto dos clientes que mudou...

Considero que as mudanças no uso de insumos e no modo de fazer as quitandas, que estão relacionadas ao fluxo de informações e pessoas que se intensificam nos últimos anos, não atendem a uma única razão ou não caminham em uma única direção, de susbstituição de hábitos e produtos existentes para incorporação de novos. Antes elas parecem indicar lógicas e razões diversas.

> *Eu sigo a mesma receita, mas com os produtos diferenciados hoje. Naquela época usava-se ovo caipira, o polvilho de roça a gordura de porco, mas hoje não dá mais porque além de ser muito caro, de alto custo, você não encontra mais com aquela qualidade...mas assim, vai mudando, não tem como. Eu já tentei até fazer deste jeito, quando eu comecei a fazer, há 15 anos atrás, mas os clientes não aceita. Eu comecei a fazer assim, mas não fica tão gostoso como o que eu faço hoje, com ovo branco, a fécula Amafil e o óleo (Milza).*
>
> *Eu comecei a fazer com mamãe, a gente fazia com manteiga de leite, mas hoje as coisas vão só subindo e hoje você não dá mais conta. Que preço você vai vender este biscoito? Então eu passei a usar margarina (Irma).*[25]

Esta diversidade de motivos mostra o que tem sido destacado pela antropologia da alimentação, que a cozinha e a comida apresentam muitos elementos sobre a vida social, através delas as pessoas partilham representações e significados (FISCHLER,1995), elas revelam as categorias e regras compartilhadas pelos grupos sociais envolvidos, elas são em sua materialidade ou simbolismo, um meio para pensar relações sociais (COLLAÇO, 2013). Os depoimentos das quitandeiras exibem nos vários caminhos trilhados, esta riqueza de elementos, que apresentaremos nos próximos tópicos.

[25] Os depoimentos neste trabalho aparecerão sempre identificados em itálico apenas com o nome do interlocutor. Nos apêndices constam demais informações.

2.2 UM OUTRO OLHAR SOBRE A CIDADE

"É mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância" (MOULIN *apud* GIARD, 1997, p. 250**).**

Busquei apreender a cidade também pelo olhar do consumidor, reconhecendo suas memórias como uma representação da paisagem urbana. Compreendendo que as pessoas experenciam o lugar de forma subjetiva e tomando o andar como um espaço de enunciação (FREIRE, 1997) tomei o depoimento de um consumidor como uma forma de conhecer a cidade e os sentidos por ela provocados.

Esta escolha se deu de forma não planejada, pois este interlocutor inicialmente foi procurado apenas para dar referência das quitandeiras que ele conhecia na cidade. **N**ascido e criado na cidade, morando há 40 anos na mesma rua, deu um precioso relato sobre a produção de quitandas na sua família:

> *Era hábito todo mundo fazer em casa, biscoito de queijo, biscoito de farinha (de milho), quebrador, rosca de batata, pãozinho temperado; rosca de batata, fazia grande e pequena pra gente lanchar... fazia principalmente nas férias, porque tinha muita gente, era casa de avó...minha mãe fazia bacias de pãezinhos, tinha suco, não tinha refrigerante, nem biscoito recheado comprado (João Guilherme).*

A riqueza do relato, no entanto, não se deve só pelo destaque às quitandas, mas pelo passeio pela cidade que suas memórias sobre elas proporcionam.

> *As quitandas que eram feitas uma vez por semana eram pra casa e pros vizinhos, porque fazia a quitanda e mandava distribuir pros parentes todos, colocava no pratinho, este é pra sua avó (...) tinha casa que era muito longe, eu era pequeno né! Minha tia Tereza morava naquele predinho em frente à prefeitura, onde hoje é farmácia, eu tinha crise de choro quando tinha que ir lá, era longe demais era horrível. Outro lugar terrível pra ir era na Valqueriana porque morava a diretora da escola da minha mãe e elas eram muito amigas (João Guilherme).*

Ao proporcionar este passeio o depoimento fala também das relações sociais tecidas na paisagem urbana. Conta como as quitandas faziam parte da comensalidade, como uma forma de sociabilidade (FISCHLER, 1995). Um vai e vem de pratinhos com quitandas andando pela cidade, um leva e traz, dar e retribuir marcando um pertencimento em um espaço social, devolver o prato certo, para pessoa certa.

> *Aí o pratinho, este prato é do fulano, este forrinho é de fulana, aí colocava biscoito, o pão, a rosquinha... eu que tinha que levar, então tirava uma tarde de férias, atrapalhando a gente brincar, pra levar quitanda. Eu morria de preguiça no dia que minha mãe fazia quitanda, porque era o dia que eu não*

> *podia fazer nada, tinha que fazer o giro**.** Aí o pior de tudo, estas pessoas faziam quitanda e mandavam lá pra casa, aí tinha que devolver. Era um círculo vicioso que não parava nunca, era um inferno!... mas a gente ia (João Guilherme).*

Estas memórias apresentam um imaginário povoado de elementos sobre a cidade, os seus laços sociais, era importante manter o vínculo com a professora de bordado! As referências afetivas, os espaços que se modificam não fisicamente, mas por sua ocupação. A noção de distância recuperada da memória de criança: aonde ia levar, era longe, a cidade mudou, cresceu

> *Eu era pequeno e meus amigos todos brincando e eu tinha que sair do brinquedo pra poder ir lá. Era pequeno, perninha curta, demorava pra chegar... Era longe, era uma casa velha, caindo, assoalho todo esburacado, rangendo, eu tinha medo de entrar(João Guilherme)*

Elas nos falam de uma geografia onde se inscrevem relações sociais e econômicas distintas das que a cidade vive hoje

> *Tinha uma venda do seu Benjamim Goulão, irmão do seu Lulu, na esquina do beco que vai pra rodoviária onde comprava arroz, feijão, á granel, tinha uns baleiros grandes, então de vez em quando meu pai comprava e dava de presente pra minha mãe e pra gente, comprava suspiro, guarda-chuvinha de chocolate**...** ali perto da loteria tinha o TECA, era o Compre-pague, a gente não comprava muito porque era meio caro lá...onde se conseguia qualquer novidade, onde é que vai achar iogurte na cidade, queria mussarela, onde que ia achar, era na Dona Ana..tinha a padaria da rua direita, do tio Quinzoca, tinha a caderneta do meu avó, de comprar pão, e era só pegar a caderneta do meu avô ir lá comprar e depois levar bronca, porque comprava sorvete, refrigerante, coisa que menino gosta. Ali onde é a casa do seu José reis tinha a venda da Elci, onde tinha verdura, era de chão batido, tinha uma banca assim, com algumas verdurinhas, não tinha variedade não; tempos depois fizeram o Inacinho de cima, onde era o d'Melo... e tinha a máquina de arroz, ali onde é o Lema, escola de inglês, pra cima da Dora, ali pilava arroz pra fazer o manjar de arroz ...mas era tudo muito longe, aquele espaço ali da rua do campo não tinha nada (João Guilherme).*

Wells (2016) chama atenção para o fato da memória não ser uma recordação puramente objetiva, pois envolve um ato criativo onde há um "passado original, um passado que nunca foi presente".

Portanto, no relato deste interlocutor não importa se a paisagem de fato mudou, se o trajeto ficou mais curto ou longo. Suas memórias de criança me proporcionaram uma bela viagem no tempo, reconhecendo a cidade através de seus sentidos. Também não importa se a receita da mãe é a mesma, pois como nos diz Giard:

> Quando os gestos se apagam, as receitas que lhes estavam ligadas também desaparecem; e em breve o que subsiste é apenas a lembrança interiorizada

> de sabores bem antigos, presos na doçura da infância perdida, enevoados, mas indestrutíveis (GIARD, 1997, p. 274).

Deste relato pude apreender algumas questões importantes: a força da memória para expressar a relação com a comida e com a cidade; a forma como a comida envolve os sentidos e como estes são capazes de acessar histórias de vida (a começar pela minha própria!); a relação da casa com a rua também através da comida. A teia social na cidade se organiza a partir desta relação mostrando a força destes espaços, assim como do rural, e a forma como se eles estruturam.[26]

2.3 A CIDADE E AS QUITANDAS

Mônica Abdala (1997) ao falar da estrutura de classes em Minas Gerais nos séculos XVIII e XIX, mostra que a exibição de fartura de alimentos representava importante símbolo de status na sociedade mineira, assim quitandas e outros quitutes permitiram as senhoras donas de engenhos e as escravas mostrarem seus dotes e assumirem uma posição de visibilidade no seu contexto social.

> No espaço da casa, na reclusão da cozinha, como na rua, a mulher se tornou atriz central da cena através do alimento que ela preparava e expunha (ABDALLA, 1997, p. 73).

Esta mesma autora destaca que hoje a produção de quitandas tem motivado em Minas Gerais a expansão de estabelecimentos comerciais que produzem e vendem estas iguarias, o que atesta, segundo a autora, a importância das mesmas na culinária mineira, enquanto signatária de uma comida tradicional.

Em Pirenópolis as trajetórias percorridas pelas quitandas falam de histórias de mulheres, tendo como pano de fundo o desenvolvimento do turismo e o afluxo de imigrantes na cidade. As quitandas marcam mudanças na vida das mulheres e suas famílias e da cidade.

Ainda que a aproximação com as quitandeiras tenha começado por um estranhamento e do encontro dele com questões e temas da minha vivência, foram as plaquinhas nas casas das quitandeiras (Figuras 2 e 3) a minha porta de entrada para o universo das quitandas, na medida em que elas despertaram visualmente meu desejo de conhecer o que existe além delas, de conhecer o universo invisível das cozinhas. Percorri a cidade procurando por elas,

[26] Oliveira (2005) mostra como a cidade de Pirenópolis foi marcada desde o período colonial por uma bipolaridade expressa no assentamento da sociabilidade local-rural concomitante à influência de uma sociabilidade mundano-urbana.

buscando identificá-las, mapeando sua localização, conhecendo o seu trajeto, relacionando-o com outros que foram sendo traçados por meus interlocutores. O mapa das quitandeiras foi feito com base em referências cheias de vida e detalhes: “tem uma quitandeira ao lado da casa do João”; “em frente à lanternagem”; “na rua atrás da escola”. Tomando contato com as plaquinhas fomos tendo consciência do modo de ordenação espacial da cidade e de como este espaço é “embebido socialmente” (DA MATTA, 1997).

Figura 2: placas “publicitárias”

Fonte: SILVA, 2016.

Figura 3: placas “publicitárias”

Fonte: SILVA, 2016.

Um mapa visual estava traçado, a paisagem urbana que se organiza dentro das referências de uma sociedade que ainda se reconhece com base em códigos de sociabilidade, “a papelaria da Marcina”, “na rua de seu Pompeu”, onde a própria estratificação e o pertencimento fazem-se sentir na paisagem, “perto da casa do Nô de Gera”; onde os nomes das ruas, ainda que sejam alterados pela atual organização urbana, permanecem sendo chamados, pelas referências antigas que marcam um tempo distante, mas uma geografia urbana marcada por relações sociais bem próximas. Beco do Anphilophio, por exemplo, era o nome da rua onde morava um antigo farmacêutico da cidade, que tinha este nome. Hoje a rua se chama Rui Barbosa, mas boa parte da população local se refere a mesma pelo nome antigo, ainda que não conheça esta história.

Alguns relatos que tivemos durante a pesquisa aguçaram nossos outros sentidos. Ouvir um interlocutor falar das quitandas que eram feitas por sua mãe e de sua tarefa de distribuí-las nas casas de parentes e amigos foi um deleite! Suas memórias de criança nos proporcionaram uma bela viagem no tempo, conhecendo a cidade através de seus gostos, cheiros e sabores. E assim, como a fluidez do olfato fomos adentrando os lares e chegamos ao universo invisível das cozinhas onde concentramos nossas atenções, porque ele é o palco de atuação das

quitandeiras, porque é lá que as práticas culinárias se desenvolvem, cenário de "trabalhos que visivelmente nunca acabam, jamais suscetíveis de receber um arremate final: a manutenção dos bens do lar e a conservação da vida" (GIARD, 1997, p. 217).

Através do trabalho de mulheres se constroem os hábitos alimentares da família, se reproduzem os conhecimentos referentes às práticas cotidianas, transmitidas silenciosamente de mãe para filha no universo invisível das cozinhas. As quitandas fazem parte do sistema alimentar de Pirenópolis, um legado cultural que busco conhecer neste trabalho.

2.4 GLOBALIZAÇÃO E AS DINÂMICAS URBANAS

Contreras (2005) mostra que há uma imbricação forte e bastante ambígua entre globalização e tradição, que ultrapassa polarizações simplistas. Ele mostra, por exemplo, os diferentes usos ideológicos dos discursos hegemônicos nos atuais processos patrimoniais e também no mercado, principalmente através do turismo, onde, este "parece 'aproveitar', também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de catering para reivindicar o prazer da mesa", (CONTRERAS 2005, p. 138). Haveria uma valorização de elementos das culturas locais, como a comida local e regional em função da perda de identidade provocada pela alimentação industrializada.

Collaço (2013) destaca que a globalização afeta as culturas locais, mas nem sempre de forma negativa. Ao analisar a trajetória da gastronomia no mundo contemporâneo, fazendo um comparativo com seu desenvolvimento na França e no Brasil, ressalta que aqui a cozinha local ainda não é tratada como patrimônio cultural. No entanto, a autora aponta que:

> As cozinhas ditas tradicionais não desaparecem em função do fenômeno da globalização e até permitem explorar meios de sobrevivência para pequenas comunidades, mas não deixam de enfrentar a nostalgia que por sua vez implica em aspectos políticos também, uma vez que se de um lado gera símbolos que serão valorizados, por outro atendem ao mercado, tal é o caso de algumas regiões que se tornam atrativos turísticos pela sua cozinha (COLLAÇO, 2013, p.10).

A pequena cidade de Pirenópolis vive também estes processos, que são percebidos em especial pela presença no comércio local de produtos industrializados[27] e pela entrada da mulher no mercado de trabalho. Boa parte das atividades econômicas que hoje movimentam a

[27] Segundo relatos que tive na pesquisa a presença de produtos industrializados nos poucos estabelecimentos comerciais na cidade há 30 anos atrás era ínfimo "onde se conseguia qualquer novidade, alguma coisa diferente era na Dona Ana, no Mercadinho Meia Pontense". Na última década é que pudemos presenciar não só a abertura de novos mercados como a transformação destes, que antes trabalhavam mais com os produtos locais, pequenas vendas de "secos e molhados".

economia da cidade tem uma participação expressiva de mulheres. A produção de quitandas é uma delas. Atividade que antes era realizada apenas no espaço doméstico para atender a uma demanda alimentar das famílias, com o crescimento da cidade passa a representar uma possibilidade de renda para a mesma ou de autonomia das mulheres.

O patrimônio alimentar das quitandas expressa uma cultura e um contexto no qual há uma oscilação entre a tradição e tradução no sentido atribuído por Stuart Hall (2005) quando analisa mudanças e tensões na sociedade moderna entre tradição e modernidade. Acredito ser possível perceber na produção de quitandas as mudanças de que fala este autor e que se destacam na análise de Elena Espetix (2004) quando ela afirma que a cozinha é uma zona de tradução onde há um diálogo entre a linguagem dos autóctones e dos estrangeiros. Neste sentido afirmo que há uma relação entre moradores nascidos em Pirenópolis e aqueles que aportam na cidade que se expressa na gastronomia, no caso em análise na produção de quitandas, e na representação do que seja tradicional.

Ainda que as mudanças vivenciadas pelas quitandeiras e seus consumidores não sejam propriamente uma particularidade sentida apenas nesta atividade e em Pirenópolis, dado que está relacionada à macro política econômica que tem produzido a expansão dos mercados, a expulsão dos pequenos agricultores do campo, a expansão do turismo enquanto atividade econômica, a mudança nos padrões e hábitos alimentares, entre outras consequências, elas são produzidas aqui mesclando características globais com os arranjos produzidos localmente.

Este movimento global destacado acima tem tido como reação um ressurgir ou um fortalecimento das tradições, objetivo muitas vezes perseguido pelas próprias quitandeiras:

> *Eu tenho muita coisa... algumas foram resgate, eu corri atrás, eu já sabia, de ouvir falar, da minha avó falar... algumas são corriqueiras... o maior privilégio que nós tivemos aqui em Goiás foi o isolamento nosso, nós preservamos por decadência, porque se evoluir é perder a cultura, eu nem quero. Como nós ficamos perdidos no tempo, por que acabou o ouro, ninguém veio mais pra cá, aqui não veio italiano, não veio alemão. Goiás é de português, de negro... então no meu café eu tenho muitas receitas que são corriqueiras, o biscoito de queijo tem muito biscoito de queijo em Minas, mas o nosso tem uma diferença... eu gostaria de patentear nosso biscoito... não patentear pra mim, mas para cidade... você conhece o biscoito de queijo de Pirenópolis pela maneira de enrolar (Telma).*

O consumidor também participa deste movimento:

> *Faço o biscoito do jeito tradicional, na tábua..minha mãe fazia na mão. Eu fazia aquele, pra fazer mais rápido, fazia com o garfo, tipo de padaria...o sabor é o mesmo. Aí eu tinha um freguês que comprava e levava pra vender em Brasília e, aí um dia ele falou pra mim: eu quero biscoito igual aquele biscoito antigo, eu tenho que levar deste agora. Aí pra eu não perder o freguês eu tive que aprender! (Doralice).*

A relação campo cidade parece ser um elemento importante neste contexto, ela faz uma marcação ao mesmo tempo temporal e espacial, o campo que era antes o local provedor de matérias primas está presente como público consumidor na cidade, junto com o turista e o morador novo. Mas também se faz sentir através do gosto quando é destacado ou pelas quitandeiras ou pelo consumidor a diferença do sabor das quitandas com o uso de um ingrediente vindo da fazenda ou industrializado

> *Tem muitas quitandas, muitos salgados que não é como antigamente, hoje em dia vai fazer o biscoito de queijo elas põe margarina, não usava margarina nos biscoitos, era queijo curado na tábua, hoje em dia o queijo está muito ruim (D. Divina).*

Neste sentido, entendo que esta relação faz parte da imaginação enquanto ato social (APPADURAI, 2001), que, instigada pela vivencia coletiva, constroi coletivamente um imaginário de tradição, de rural. O mercado turístico se apropria da tradição, de tal maneira que ele apresenta o que o turista quer ver e o que a quitanderia entende e quer mostrar como tradição. A manutenção de um ingrediente na receita, um utensílio antigo que permanece em uso, uma embalagem, um balcão antigo, é o imaginário que permite os mantém. Mais do que um resgate é uma construção social coletiva.

Quando começei o mapeamento das quitandeiras imaginava que haveria uma concentração maior desta atividade nos bairros mais periféricos, por ser uma atividade informal, com produtos de baixo custo, mas a região central mostrou ser a que possui um maior número de quitandeiras conhecidas. Acredito que isto possa estar relacionado com o mercado, dado que a concentração de consumidores, tanto de turistas quanto dos novos moradores, é maior na região central da cidade do que nos bairros mais periféricos, obedecendo as mudanças apontadas por Lôbo (2013), já apontadas no começo deste capítulo. Também as escolas, que contribuem com um público consumidor relevante, concentram-se na área central.

A nova geografia da cidade faz-se sentir também na forma de comercialização. A forma antiga de vender quitandas andando pelas ruas ou atendendo a uma clientela já conhecida

> *Nós vendia no bairro do Bonfim tudinho, antigamente quando era o campo de aviação, não tinha este tanto de casa. Então nós vendia pela cidade toda, na rua do Rosário, que hoje é em dia é mais conhecida por rua do lazer, Rua do sapo, Rua do Carmo, Rua do fuzil, vendendo as coisas que ela fazia. Era muito procurada porque*

> *era muito bem feito. Na rua da Dona Ita e seu Alaor, D. Ita da Babilônia. Toda cidade. Rua direita, povo do Luis Augusto Curado (D. Divina).*

Se antes as quitandeiras percorriam a cidade a pé, de bicicleta ou de carroça, hoje aquelas quitandeiras que não tem ponto próprio colocam seus produtos nos mercados da cidade ou entregam nas pousadas, utilizando algumas vezes o moto-taxista.

> *Eu acordava às 4 horas da manhã e fazia os biscoitos...eu arrumei menino pra vender na rua pra mim, tinha cinco, seis, eu comprei cesta pra cada um ...vendia na cidade inteira...aí comprei a charrete e eu mesma saia, punha atrás na charrete e pegava o meu neto que tinha mais ou menos uns sete anos e punha do lado, aí, enquanto eu descia pra entregar nas casas, que eu já tinha as minhas freguesas, ele segurava o cavalo pra mim na charrete...na parte da tarde eu ia, hoje eu ia só pro Bairro do Carmo, no outro dia eu ia pra outro lugar , eu ia pro centro, eu ia pro Alto da lapa...eu não colocava nos mercados, eu vendia na rua e vendia em casa...hoje eu coloco em seis mercados (Milia).*

A clientela hoje também é a vizinhança, pois os bairros cresceram e os hábitos alimentares mudaram. As quitandas deixaram de ser produzidas em casa, mas continuaram a fazer parte do cotidiano das famílias, mesmo as da cidade: “Eu tenho muito cliente aqui da rua, vem tomar café da manhã aqui”.

Esta relação mais próxima com a clientela agora convive com a impessoalidade do mercado. Este movimento é sentido pelas quitandeiras de forma ambígua, pois o mercado cresceu, ampliando suas vendas, mas aumentou também a disputa pelo mesmo: “eu comecei a colocar etiqueta nos biscoitos pras pessoas saberem qual era o meu”.

A ambiguidade na percepção das mudanças vividas na cidade e nas quitandas é mais perceptível nos depoimentos quando estes falam da qualidade. A substituição dos insumos da roça pelos industrializados, dos utensílios tradicionais, a gamela de madeira por uma de alumínio, o forno a lenha pelo elétrico, em alguns momentos é posta de forma a ressaltar positivamente a forma antiga que foi passada pela herança culinária deixada pelas mães e avós, lembra os tempos da infância, muitas vezes vivida no campo. No entanto, a balança entre a cidade e o campo, o novo e o velho nem sempre pende positivamente para o primeiro. Os depoimentos sobre a qualidade das quitandas apontam mais para arranjos e significados diversos deste binômio, onde a polarização não faz sentido, como retratam bem algumas falas:

> *Eu comecei, eu aprendi com a minha mãe que ela fazia biscoito, né, mas era um biscoito diferente do de hoje, só que agora mudou tudo, a receita não é da minha mãe. O que mudou? ela não colocava margarina, hoje eu coloco, assava no forno de barro, hoje eu asso no forno elétrico, era com polvilho da fazenda, eu faço com polvilho doce, era com ovo caipira, hoje eu faço com ovo de granja. Então eu acho que mudou*

> *muito os biscoitos por isto, ele ficou mais crocante, mais melhor por causa disto (Depoimento D. Milia);*
>
> *É tudo antigo, não tem nada de trem moderno aqui...pra fazer as coisas tem que fazer com amor e usar os bons ingredientes...o óleo que eu uso é só o Lisa (D. Sebastiana).*

Sandra Pesavento (2002) ao estudar as representações da cidade na literatura mostra o quão difícil é a sua análise, pois ela é objeto de múltiplos olhares e discursos e propicia aos seus habitantes, representações contraditórias. Olhando a cidade "desde fora" a autora mostra a articulação do binômio campo-cidade e a relação entre natureza e cultura, apontando o fascínio que o meio rural representa para os moradores da cidade e para a glamourização dos costumes simples. Ao pensar uma pequena cidade como o cenário da produção e do consumo de quitandas, o binômio campo-cidade emerge de forma mais pungente, pois a relação é mais próxima, tanto no eixo espacial como no temporal, como já foi destacado na apresentação da cidade feita no começo do trabalho. É natural, pois, que o imaginário dos moradores esteja povoado destas ambiguidades. Se a cidade é símbolo e lugar da construção da modernidade é também, por excelência, palco de contradições, arena dos conflitos entre o moderno e a tradição (BOLLE, 2000).

Os depoimentos das quitandeiras revelam este conflito, pois eles traduzem o desejo delas de produzir e vender quitandas e a satisfação de conseguir trazer para a cena cotidiana um mundo que ainda é invisível, o mundo da cozinha, das tradições, ainda dominado por elas, pelo menos num contexto de cidade do interior. Este mundo que era confinado a cena doméstica, responsável pela manutenção da família é agora também onde as mulheres obtém renda, onde conseguem sua sobrevivência e autonomia. Mas ao mesmo tempo elas precisam lidar com um mundo novo, o do mercado, o da concorrência com a produção industrial, numa temporalidade e espacialidade diferente daquela da casa.

A relação das quitandeiras com a cidade se estabelece na relação com as coisas que a receita não traz, numa dinâmica própria da cozinha (GIARD, 1997) e cuja maneira difere de uma quitandeira para outra e na relação do mundo invisível da cozinha com o mundo do mercado.

CAPÍTULO 3 — *A RECEITA BEM DIZER É UMA SÓ, SÓ QUE CADA UM APERFEIÇOA ELA DO JEITO QUE GOSTA*

3.1 AS QUITANDAS

Sobre o termo quitanda Juliana Bonono nos diz:

> 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, ginguba (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 (BONONO, 2015, p. 194).

Além de elucidar as variações linguísticas em torno do termo quitanda, o trabalho de Bonono mostra que o mesmo passa por um processo de resignificação desde então. Ela mostra, por exemplo, neste processo como as receitas portuguesas assimiladas pelas mulheres das fazendas mineiras, as sinhás, e produzidas em suas cozinhas pelas escravas, passaram a ser chamadas de quitandas. Foi assim que bolos e biscoitos se transformaram em quitandas. O pão de ló, feito em Portugal com farinha de trigo, segundo depoimento de uma das entrevistadas em nossa pesquisa, transformou-se em "brevidade", receita produzida com araruta ou polvilho, ingredientes nativos usados em substituição ao trigo, que no Brasil colônia era inexistente, por isto era trazido da Europa pelas elites que moravam nas cidades litorâneas. Isto mostra, segundo a autora citada, um processo de resignificação fundado na mesclagem das culturas locais e estrangeiras. (BONONO, 2015).

As quitandas mineiras, destaca a autora, "começaram a se desenvolver no início do século XIX no ambiente rural e familiar. Com o conhecimento passado de geração em geração, é uma tradição que perdura até os dias de hoje. Transcendendo uma memória que é familiar, o ofício das quitandeiras vem sendo incorporado aos debates sobre a memória coletiva e a identidade dos habitantes de Minas Gerais" (BONOMO 2015, p. 1).

O estudo de Bonomo subsidiou um pedido de registro das quitandas como patrimônio imaterial encaminhado ao IPHAN em 2013 pela Secretaria Municipal de Cultura da cidade de Congonhas, com declarações de anuência de 44 quitandeiras dos seguintes municípios

mineiros: Congonhas, Ouro Preto, Piranga, Sabará, Ouro Branco, Entre Rios de Minas, Itabirito, Jeceaba, São Brás do Suaçuí, Barão de Cocais, Lagoa Dourada, São Gonçalo do Rio Abaixo, Conselheiro Lafaiete e Belo Vale. A nota técnica em resposta a este pedido recomenda, pois, que a continuidade do processo de registro deva considerar

> que é necessário realizar uma análise mais abrangente da questão territorial deste bem cultural imaterial, uma vez que há indícios que sua ocorrência como descrita no pedido de Registro também incide em territórios como o do estado de Goiás. Ademais, seria importante também avaliar a existência de práticas semelhantes em outras regiões. Observamos ainda que, revendo os limites territoriais desse bem cultural, seria necessário também reconsiderar o nome dado ao bem cultural e avaliar a continuidade da indicação espacial ("de Minas Gerais") no título atribuído (BARBOSA, 2015).

Embora eu não tenha conhecimento de estudos conhecidos sobre as quitandas goianas, meu trabalho está ancorado no argumento da nota técnica citada e na presença corriqueira destas na culinária e gastronomia locais, registrada por nós em pesquisas anteriores, que nos levam a pensar na sua importância no sistema alimentar local.

Não obstante seja comum ouvirmos falar que cozinha mineira e goiana se assemelham, ou que esta é uma herdeira da primeira, pelo papel que representa a imigração de mineiros para o estado de Goiás (ABDALLA, 2011), este é um terreno que causa melindres tanto entre estudiosos quanto para moradores locais, sendo percebido nas entrevistas realizadas:

> *Em Goiás e MG nós temos o mesmo tipo de queijo, que fala tipo mineiro hoje...Por que ele (queijo) foi rotulado como mineiro?... quando uma realidade, um bioma teria uma divisão política, aqui é Minas, aqui é Goiás...? o triângulo mineiro come demais pequi e nós aqui temos muito forte o pão de queijo...sua comida depende do seu bioma ...O fato de Pirenópolis ter esta diversidade de biscoitos, isto é cultura portuguesa... e foi se adaptando com sua realidade, com seu bioma (Telma).*

Peclat (2009) destaca que historiadores e outros estudiosos atribuem estas parecenças pela semelhança no processo de ocupação dos dois estados começando pela entrada dos bandeirantes para exploração de ouro. O fato de se tratar de um mesmo movimento, o das bandeiras, e um território contemplado por um mesmo bioma, o cerrado, ainda que resguardadas as diferenças temporais e especificidades históricas, poderia explicar as afinidades entre as comidas goianas e mineiras.

A presença das quitandas na culinária da cidade reflete sua importância no seu sistema alimentar, que foi confirmada por a partir dos dados levantados na pesquisa "A gastronomia

da Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis", sobre a qual falei no primeiro capítulo. Como resultado da pesquisa, além dos depoimentos gravados que revelam a presença e a importância das quitandas no sistema culinário local. Foram levantadas e organizadas vinte e uma receitas em um pequeno caderno que foi distribuído entre os alunos que participaram da mesma e as pessoas que nos concederam entrevista. As receitas foram organizadas com o nome de quem as forneceu, oferecendo-nos assim uma referência social das quitandas.

A pesquisa mostra a presença e a importância das quitandas nos momentos festivos, fato que é ressaltado também por Veiga (2008) e Peclat (2009). No momento meu objetivo é mostrar que as quitandas ao mesmo tempo em que participam das festividades com um caráter ritual, fazem parte também da comida rotineira, servida nas refeições cotidianas, café e lanches, sendo elementos da comensalidade. Elas são igualmente peças importantes da sociabilidade, dado que são servidas aos visitantes recebidos em casa, como expressão da camaradagem (MACIEL, 2010). Além disto, este trabalho mostra que elas fazem parte da trajetória de mulheres e que com elas tem alçado novos espaços, saindo do doméstico invisível para os mercados. As quitandas carregam um saber fazer que confere às mulheres quitandeiras e seus produtos um novo espaço e um novo status.

3.2 MAPA DAS QUITANDAS

Este trabalho busca conhecer o universo invisível das quitandas, reconhecendo suas práticas, seus gestos e procedimentos próprios, mas também buscando suas referências externas. Estas referências começaram a surgir no momento mesmo em que iniciei o mapeamento das quitandeiras da cidade. Este foi feito a partir do conhecimento que eu já tinha daquelas que tem ponto de venda ou tem seus produtos conhecidos por pessoas do meu círculo de amizade e também contando com referências de pirenopolinos dos quais solicitei ajuda neste sentido. Ao circular pela cidade fiquei atenta ás plaquinhas nas portas indicando venda de quitandas. A partir destas referências construí uma planilha, que consta nos anexos, com os dados levantados, nome, endereço, produtos comercializados e forma de comercialização. Estes dados foram minhas primeiras anotações, mas estavam longe de fornecer as informações que eu almejava sobre as quitandas e as quitandeiras.

A pesquisa começou pelo mapeamento das quitandeiras identificadas na cidade, que foi feito através de observação das plaquinhas colocadas do lado de fora das casas ou através da indicação de alguém. Localizei trinta e três quitandeiras distribuídas na cidade. Embora eu tenha dividido as quitandeiras por bairros, e tenha buscado entrevistar pelo menos uma por

bairro, não segui precisamente a divisão estabelecida hoje no mapa cartográfico da cidade, pois, com o surgimento de muitos bairros novos é comum as pessoas se referirem a divisão antiga, que acaba alargando os limites dos bairros conhecidos há mais tempo. Também não foram entrevistadas aquelas quitandeiras que trabalham nas feiras, pois privilegiei aqueles casos onde pudéssemos observar melhor a relação com os espaços domésticos. Considerei que as nove entrevistas realizadas me forneciam rico material de pesquisa e constituiam um recorte significativo para tratar a temática escolhida.

Comer envolve hábitos e costumes registrados em nossa memória sensitiva. Assim, começei a pensar minhas referências das quitandas explorando esta capacidade da comida de envolver nossos sentidos: elas são uma referência visual no espaço urbano, as plaquinhas nas portas indicam isto.

As plaquinhas nas casas das quitandeiras foram minha porta de entrada no universo das quitandas, à medida que elas despertaram visualmente meu desejo de reconhecer a cidade que existe atrás delas, de conhecer o universo invisível das cozinhas. Percorri a cidade procurando por elas, buscando identificá-las, mapeando sua localização, conhecendo o seu trajeto, relacionando-o com outros que foram sendo traçados por meus interlocutores. Nestas andanças criei meu "espaço de enunciação", apreendendo cada informação e buscando reconhecer em cada casa um lugar, compreendendo-o como "relacional, identitário e histórico" (FREIRE, 1997). Cada casa mapeada representa uma história própria, com vida e características singulares.

O mapa das quitandeiras foi, pois, feito com base em referências cheias de vida e detalhes: "tem uma quitandeira ao lado da casa do João"; "em frente à lanternagem"; "na rua atrás da escola". Algumas vezes os nomes das quitandeiras nem são conhecidos, elas eram mencionadas apenas por sua localização na cidade, "uma senhora que mora m em frente à lanternagem que tem na rua do supermercado JK"; "na rua do hospital tem uma senhora que vende biscoito". O gosto é uma alusão forte e frequente: "fulana faz um biscoito delicioso! ", "o biscoito da Dona Sebastiana é o mais gostoso! ";

Registrei aquelas que ou tem ponto comercial, ou tem uma placa na casa indicando a venda, ou vendem nas Feiras e mercados. Das nove quitandeiras entrevistadas, seis começaram com a atividade como uma forma de agregar renda ao salário do marido, ou porque ficaram viúvas. Fato interessante é o relato do único homem a fazer quitandas, que começou ajudando a mulher e depois ficando ela doente e, por identificar que a atividade era mais rentável que a sua como mecânico, ele convocou os filhos, também homens, para melhorar o negócio. As vendas, que inicialmente eram feitas em uma feirinha na cidade,

foram crescendo e ele acabou largando a oficina mecânica e assumindo, junto com os dois filhos, também homens, a atividade, que hoje se transformou em uma padaria, pois a mulher, por motivo de doença já não trabalha mais.

O mapa é o pontapé inicial para pensar através da atividade das quitandeiras a correspondência entre a casa e a rua, e me ajuda a refletir sobre esta atividade como expressão de relações sociais onde estão postas questões de gênero, sobre o papel da mulher na sociedade. Em especial a pesquisa ao revelar as histórias de vida e trabalho das quitandeiras permite que elas sejam destacadas e que vejamos aí uma forma de politizar a função de nutrir e alimentar que em nossa sociedade é na maioria das vezes naturalizada (MENASCHE, 2008).

3.3 CATEGORIAS PARA PENSAR AS QUITANDAS

Comer é um ato social condicionado culturalmente, e uma referência forte em nossas vidas. “O quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001, p. 31).

Ele também mexe com todos nossos sentidos, num exercício cotidiano que envolve hábitos, costumes e referências, que fazem parte de uma memória que é ao mesmo tempo gustativa, olfativa, visual, tátil e auditiva. No entanto, enquanto o alimento é universal, pois todos os seres vivos usam seus sentidos para alimentar-se, os processos de busca, seleção, preparo, consumo e descarte realizados pelo homem transformam o alimento em comida, dado que todas estas ações são desenvolvidas seguindo especificidades culturais. Neste sentido a comida é entendida como prática de alimentação, dado que envolve particularidades, escolhas, vivências de sistemas alimentares diversos as quais são atribuídos múltiplos significados, dependendo do grupo ou sociedade que a pratique (FISCHLER, 1995).

A comida também é vista como uma linguagem (WOORTMANN, 2013), pois ela tem uma dimensão comunicativa, ela fala dos códigos utilizados pelas pessoas quando se alimentam, ela conta histórias (AMON; MENASCHE, 2008), sendo capaz de expressar sentidos e significados arraigados nas práticas alimentares. Ela fala da língua das ações na cozinha, através dos gestos e técnicas empregados na produção de alimentos (GIARD, 1997) e expressa também normas e interdições que se manifestam desde a seleção do alimento ao seu consumo (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Seja considerando-a como prática ou linguagem todos os autores concordam com Garine que “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987).

Considerando que a dimensão social da alimentação delimita um espaço social alimentar (POULAIN; PROENÇA, 2003), é importante perceber as dinâmicas sociais que aí se estabelecem.

As quitandas participam da dinâmica social de Pirenópolis, uma cidade de interior com grande apelo turístico. A pesquisa começa do lado de fora das casas, no entanto, é nas cozinhas que conseguimos perceber o diálogo entre a casa e a rua (DA MATTA,1997), onde despontam as relações entre a comida e seu espaço social. Foi neste universo invisível que se descortinou a participação das quitandas na dinâmica social da cidade. Procurei entender a linguagem estabelecida no interior das cozinhas das quitandeiras, seja através da fala destas, seja pela observação dos elementos que compunham este cenário, os ingredientes, os utensílios, as operações ou o produto final. (GIARD, 1997). Os discursos aí apreendidos falam de histórias de vida, de receitas aprendidas com as mães e avós, da vivência em uma cidade em transformação, de um saber fazer que se torna fonte de renda para as mulheres e razão de distinção social.

Monica Abdala destaca o papel das comidas tradicionais na constituição da identidade de mineiros e goianos: “Como referências identitarias, as tradições ancestrais, dentre elas a comida, nos propiciam senso de pertencimento e de continuidade entre passado e presente”. (ABDALA, 2011, p. 155).

As quitandas são comidas tradicionais na culinária goiana, elas estão presentes no dia a dia das famílias, nas festividades e mais recentemente tem conquistado as prateleiras dos supermercados locais. Elas têm acompanhado as mudanças vividas na cidade nos últimos vinte anos, relacionadas à atividade turística, crescente na cidade e à afluência de novos moradores.

A categoria tradição entra na problematização da pesquisa também pelo olhar da pesquisadora, em especial por sua percepção e ação enquanto participante do movimento Slow Food, em defesa dos alimentos tradicionais, como foi mostrado no capítulo anterior. Apenas uma das nove entrevistadas usa a palavra tradição em sua fala. No entanto, apesar de não aparecer nominalmente nas falas assumimos os argumentos de Giard (1997) que nos diz que

> Os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação tem a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir ás circunstâncias (GIARD, 1997, p. 212).

Tradição e inovação são categorias importantes para entender a relação entre as dinâmicas sociais e os hábitos alimentares, assumindo que ambas fazem parte de um contexto onde o foco deve ser os processos vivenciados localmente.

Autores como Contreras (2005), Suremain (2009), Canclini (1983), Collaço (2013) tem destacado a relação entre a globalização e a homogeneização de alimentos com a valorização de alimentos tradicionais e locais, mostrando como estes dois movimentos podem estar mesclados.

> Vários elementos que se articulam e impactam a alimentação como a intensidade crescente das trocas comerciais, as novas apropriações espaciais, o aumento dos movimentos migratórios, as inúmeras intervenções desenvolvimentistas, a circulação de mensagens e ideologias. Por outro lado, a conjugação desses aspectos não descarta a importância das dinâmicas sociais e culturais locais, ou "comunitárias" (como nas novas reivindicações de identidades, buscando em fatos que permaneceram subjacentes em distintas trajetórias, a "redescoberta" de elementos que concedem novos sentidos ao comer e aos alimentos), nem das lógicas econômicas e políticas internacionais (SUREMAIN, 2009).

Se por um lado a globalização provocou uma homogeneização dos alimentos em função da prevalência de modelos de produção e consumo baseados em valores como produtividade e eficiência[28], por outro, este mesmo movimento de expansão de padrões cria condições para o surgimento de arranjos que reorganizam elementos da tradição num diálogo com uma nova ordem e demanda.

O turismo, por exemplo, tem sido uma atividade que proporciona o surgimento destes arranjos. A produção de quitandas encontrou espaço para expansão em Pirenópolis a partir do desenvolvimento da cidade e o incremento da atividade turística, que ao trazer a alteridade pelas relações de contraste entre os moradores e os forasteiros cria ou reconfigura novos valores e novas demandas.

Ao buscar destacar as resignificações que as quitandas vivenciaram estou assumindo primeiro que elas se constituem em patrimônio, embora não oficialmente reconhecido, dado que elas se situam entre o passado e o presente, com uma ponte entre os dois e como forma de articular e expressar a identidade e a memória dos grupos que ele representa. (GONÇALVES,

[28] Esta questão é discutida de forma exaustiva por FISCHLER (2007) e RITZER (1993) que abordam o tema falando de uma "McDonaldização dos costumes".

2005; ESPEITX, 2004). Admitindo que as quitandas desempenham este papel, mostro como elas estão inseridas na vida das quitandeiras, os significados que elas têm hoje para as pessoas envolvidas em sua produção e consumo e sua participação nas dinâmicas sociais da cidade de Pirenópolis.

Anthony Giddens (2003) diz que tradição e costume foram a essência da vida da maioria das pessoas durante a maior parte da história humana. No entanto, ele argumenta que nenhuma sociedade é inteiramente tradicional, e, afirma contundentemente, "todas as tradições são inventadas". Para este autor, tradições e costumes, embora sejam associados a um passado longínquo ou difícil de precisar origem, são sempre inventados.

A noção de tradição é uma categoria importante na análise das mudanças vividas na produção e consumo destes produtos. Contreras mostra que

> hoje a 'tradição' se descontextualiza, se descola e se fragmenta cada vez mais em 'especialidades' diferentes e concretas, sendo mantida ou recuperada não tanto pelos indivíduos pertencentes a uma dada sociedade ou cultura particular, mas por outros agentes muito diferentes, associações, corporações, administrações públicas, empresários turísticos etc." (CONTRERAS, 2005, p.143).

A produção e o consumo de quitandas contextualizam a tradição incorporando diversos agentes. As quitandeiras vivenciam as transformações decorrentes, sobretudo do turismo e as incorporam em sua atividade criando novos perfis e significados para seus produtos e suas vidas.

Collaço (2013) analisa o encontro entre o tradicional e o novo, em estudo sobre o papel da tradição e da autenticidade na culinária e nos restaurantes italianos em São Paulo. Ela observa como o fenômeno da globalização incentivou a valorização da diferença das culturas gastronômicas na cidade de São Paulo e mostra como os donos de restaurantes italianos respondem a estes processos, afirmando que "escolhas e decisões dizem respeito ao reconhecimento social e a autenticidade evidencia as distintas negociações em torno de padrões e valores, bem como os engajamentos entre criatividade e tradição" (COLLAÇO, 2013, p. 203). A autora avalia exemplos onde a tradição reforçou uma imagem de preservação e outros onde, ao contrário, ela se afasta de raízes espaciais e temporais para poder dar continuidade e permanência a uma identidade, um patrimônio, corroborando com a ideia de Contreras

> Identidade e/ou patrimônio são novos 'recursos' da modernidade e de usos polivalentes. Já não se trata de seu lugar de origem, mas de produtos que o

> encarnam. Espera-se desses produtos que evoquem um território, uma paisagem, alguns costumes, uma referência de identidade (CONTRERAS, 2005, p. 142).

O patrimônio, como referência de tradição, tem assumido papel importante em contraponto à homogeneização e globalização alimentares, pois converteu-se também em uma indústria em desenvolvimento.

Neste sentido a relação entre comida e identidade, inerentes ao patrimônio alimentar tem sido bastante explorada, como fica patente, por exemplo, no avanço dos processos de denominação de origem dos alimentos e também na valorização dos produtos locais:

> O mercado parece 'aproveitar', também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de *catering* para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qualquer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o 'saber fazer' que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam (CONTRERAS, 2005, 138).

Espeitx (2004) chama atenção para as especificidades do patrimônio alimentar pelo fato de que ele desaparece ao ser consumido, sendo necessário produzir-se constantemente. Nesta dinâmica ele está sempre aberto à mudanças e inovações como bem atestam depoimentos tomados na pesquisa:

> *O bom de mexer com biscoito é que a mercadoria não para (...) Minha família, minha avó e minha mãe sempre fizeram e eu aprendi e fui ampliando e aprendendo e sempre a gente vai mudando as coisas, porque nem tudo hoje tem tanta qualidade, com o passar do tempo as coisas vai perdendo a qualidade e a gente vai tentando melhorar pra fazer a diferença (Depoimento Milza);*

> *Faço o biscoito do jeito tradicional, na tábua..minha mãe fazia na mão. Eu fazia aquele, pra fazer mais rápido, fazia com o garfo, tipo de padaria...o sabor é o mesmo. Aí eu tinha um freguês, o Paes Leme, que comprava e levava pra vender em Brasília e, aí um dia ele falou pra mim: Dora eu quero biscoito igual aquele biscoito antigo, eu tenho que levar deste agora. Aí pra eu não perder o freguês eu tive que aprender! (Doralice).*

O patrimônio alimentar é um bem de consumo como qualquer outro, que por suas especificidades representa um prato cheio a ser incorporado pela atividade turística. Toda viagem envolve de alguma forma o comer, seja incorporado como atividade corriqueira, que pode ser ornada de adornos, (o café de casa não é igual ao da pousada!) ou até como lembrança do passeio. Desta forma as comidas podem se transformar em atrativos turísticos, com objetivo de alimentar e entreter, implicando com isto muitos interesses: de quem produz, de quem consome, de quem vende, dos gestores do turismo. Assim, ele está imerso em uma

cacofonia de vozes que falam sobre o comer e seu significado (ESPEITX, 2004).

Esta pluralidade de interesses e vozes remete a uma diversidade de tempos e espaços. Ela nos fala de como se processa a vida de quem nasceu e vive na cidade que se está se transformando, nestes dois eixos, e ao mesmo tempo traz vivências, expectativas e necessidades de quem chega, que também são datadas e localizadas. Considerando como Roberto da Matta (1997) que o tempo e o espaço precisam, para serem concretizados e sentidos como 'coisas', de um sistema de contrastes, a percepção das continuidades e descontinuidades na produção de quitandas, passa por considerar o convívio entre a casa e a rua, como um eixo importante neste trabalho.

A ligação entre a cozinha, e a casa, e o espaço público permite pensar na relação entre o moderno e novo e ao mesmo tempo ver os reflexos deste convívio nas dinâmicas urbanas.

Para pensar de que forma as quitandas acompanham no tempo e no espaço as mudanças na cidade, proponho ir além da dicotomia entre o tradicional e o novo pensando-as a partir dos dados revelados por nossa pesquisa.

A pesquisa sugere, embasada em discussões feitas por diversos autores (COLLAÇO, 2013; CONTRERAS, 2005) que antes de haver uma tensão entre tradição e modernidade na produção de quitandas há uma série de arranjos (SUREMAIN; KATZ, 2009) construídos por cada quitandeira a partir de sua experiência, mas fruto de uma diversidade de elementos tanto de ordem macro, como o turismo e o desenvolvimento da cidade, quanto a história de cada mulher com sua experiência de trabalho e de vida.

Se por um lado é possível reconhecer no contexto de pesquisa o processo de homogeneização ou padronização da produção e do consumo de alimentos, caracterizado pela presença da comida industrializada, pela mudança nos hábitos alimentares e pela alteração nos procedimentos e técnicas na cozinha, por outro lado pude ver como cada quitandeira elabora na sua atividade e na sua vida estes componentes conectando-os com sua história, seus interesses e possibilidades.

Sendo a comida portadora de inúmeros significados, cada interlocutora revela continuidades e descontinuidades que descortinam um sistema alimentar onde estão postos mais que pares de oposição.

3.4 OS QUATRO DOMÍNIOS

Se considerarmos os últimos cinquenta anos, em especial nas grandes cidades, em boa parte do mundo, houve uma mudança significativa em relação aos instrumentos utilizados nas cozinhas em grande parte dos lares, dos fogões a lenha ao micro-ondas, dos raladores aos processadores, do tacho de cobre ás panelas de inox.

Giard (1997) distingue quatro domínios de objetos ou de ações presentes no processo de produção, e que representam "quatro registros de um mesmo léxico", que podem ser afetados por estas mudanças: os ingredientes, os utensílios, as operações e os produtos finais.

Adotarei aqui esta divisão por concordar com o autor que, além de estarem presentes em qualquer receita, "eles (são) necessários para fazer uma descrição do modo injuntivo que suscita e acompanha a passagem do ato, gerando depois, no tempo exigido e pelos meios indicados o resultado prometido" (GIARD, 1997, p.287)

Sua importância, pois, está em que eles são efetivamente a língua e o corpo de referência da cozinha, onde são guardados seus segredos e conivências "todo um saber 'bem entendido', que a mais detalhada das receitas jamais conseguirá comunicar" (GIARD, 1997, p. 287).

3.4.1 Os utensílios

No universo de produção de quitandas caseiras aqui analisado observei a utilização de poucos utensílios: bacias ou gamelas (Figuras 4 e 5) para amassar as quitandas; recipientes usados como medidores, em geral potes plásticos, cabaças ou pratos esmaltados aos quais se destina a função de medir; as formas de assar, chamadas de "folhões"; raladores; e talheres.

Figura 4: Gamela de madeira

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 5: Gamela de alumínio

Fonte: VAZ, 2017.

Os raladores ou ralos, como são usualmente chamados, são usados para ralar o queijo, um dos principais ingredientes de várias quitandas, como o pão e o biscoito de queijo, que estão entre as mais consumidas. Mas também servem para ralar mandioca para fazer o bolo "mané pelado", coco, ingrediente da "rosca húngara", assim como ralar milho para fazer pamonha e mamão para o doce. A grande maioria das quitandeiras utiliza raladores feitos de forma artesanal (Figura 6), que são encontrados à venda nos mercados e feiras locais. Aquelas que tem um volume maior de produção dispõe de máquinas elétricas para ralar. Tive relatos dando destaque para a qualidade da matéria prima e do produto final com o uso do ralador manual artesanal, que "rala bem fininho !".

Figura 6: Ralador manual

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 7: Peneira

Fonte: VAZ, 2017.

Embora peneiras e rolos sejam objetos habituais nas cozinhas, mesmo as mais modernas, só encontrei estes dois utensílios na casa de uma quitandeira que os utiliza para executar receitas bem antigas de sua família, pouco usuais no rol de produção da maioria das quitandeiras. Acredito que isto se relacione às receitas e aos procedimentos a elas relacionados, pois como foi dito são pouco usuais. Ele conta que o avô mandou comprar a peneira (Figura 7) na França, "há mais de cem anos!!", para que a avó pudesse fazer o manjar. Tão incomum quanto os utensílios são os nomes das quitandas para os quais são utilizados: a peneira serve para peneirar o fubá de arroz na confecção do "manjar", que não guarda nenhuma semelhança com o manjar branco feito de leite de coco já conhecido na culinária. O rolo, que na ocasião da entrevista estava sendo utilizado para fazer "bolacha de mulher parida". Voltarei a falar sobre estes produtos mais adiante.

Algumas quitandeiras fizeram referência às gamelas de madeira (Figura 4) que eram usadas antigamente, sendo mais comum hoje as gamelas de alumínio (Figura 5) ou as bacias plásticas. Tenho relato de que na gamela a tarefa de amassar é mais fácil devido ao seu formato alongado, diferente do formato arredondado das bacias. Apenas uma das

entrevistadas, de oitenta e um anos, utilizava uma gamela de madeira: “A minha gamela é a de pau, porque a gamela de pau pra gente amassar é outra coisa, né! ”. Infelizmente esta gamela quebrou-se no intervalo entre a primeira e a segunda entrevista nos privando de compartilhar sua foto, já que parece ser um utensílio quase em extinção. Ela relata que a gamela foi usada por ela por 40 anos. A gamela que aparece na figura 04 é de outra quitandeira e hoje é utilizada apenas como enfeite. Também foi relatada a abdicação da gamela de madeira porque a vigilância sanitária não permite o seu uso.

Quanto às assadeiras, dependendo do tipo de forno empregado, são usadas as de alumínio ou de ferro. Estas são mais usadas com forno à lenha, as primeiras com forno elétrico ou a gás, em função da quantidade de calor transmitida por cada um destes materiais. Tivemos relato sobre o uso da folha de bananeira que substituía o “folhão” ou que era associada ao mesmo como embalagem de algumas quitandas como o “mané pelado” e a “trouxinha de sinhá”. Tabuleiros de madeira também foram citados, eram usados para procedimentos na cozinha que não precisavam do fogo, como na elaboração dos doces cristalizados.

Figura 8: Formas de alumínio

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 09: Formas de latão

Fonte: VAZ, 2017.

Os utensílios utilizados como medidores (Figuras 10,11 e 12) merecem destaque especial, porque são representativos da informalidade e temporalidade da atividade de produção de quitandas. Todas as quitandeiras usam receitas antigas de suas mães ou avós, quando eram utilizados pratos ou outros objetos da cozinha como referência de medida ao invés de gramas ou litros. Normalmente eram utilizados pratos ou latas de óleo, e também

cabaças. A presença destes utensílios faz-se notar na hora do preparo dos quitutes, assim como nas receitas em si (Figura 13), sejam elas transmitidas de forma oral ou escrita.

> *Receita do biscoito: 3 pratos de polvilho e um e meio de queijo, mais curado, 5 ovos, o óleo você põe pelo risco (sic, do prato).*
> *Biscoito de queijo é um biscoito que todo mundo sabe fazer, mas vai aperfeiçoando. A receita bem dizer é uma só, só que cada um aperfeiçoa ela do jeito que gosta... é uma receita comum, todas as receitas são iguais, nas medidas, só que cada um no mexer faz uma diferençazinha, se a gente for olhar, uma é no litro, outra é no peso, no copo, mas a diferença é a mesma, não tem diferença...antigamente era no litro, não tinha balança...eu comecei foi no copo e até hoje, todas as receitas são no copo...não mudou nada, o mesmo jeito de fazer, a mesma medida (Doralice).*

Figura 10: "Medidor"

Fonte: VAZ, 2017.

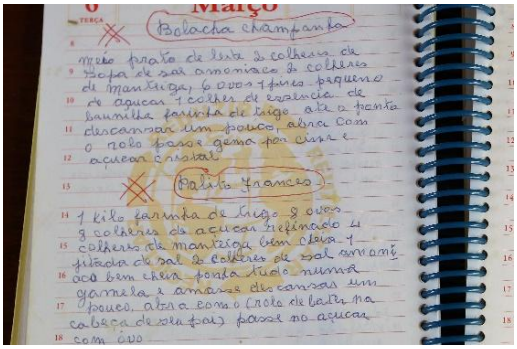
Figura 11: "Medidor"

Fonte: SILVA, 2016.

Figura 12: medidor

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 13: Receitas com medidas antigas



Fonte: SILVA, 2016.

Amon & Menasche (2008) e Giard (1997) chamam atenção para as transformações que aconteceram nas cozinhas, mostrando que não se trata apenas de uma mudança de aparatos e técnicas, mas também de uma outra forma de relação entre as pessoas e das pessoas com as coisas, e obviamente entre as pessoas e a comida

> A forma da escrita revela uma conexão muito forte entre escritor e leitor, que compartilham saberes a respeito de ingredientes e técnicas culinárias, bem como sobre o resultado esperado. Um simples relato dos ingredientes e método parece ser suficiente, pressupondo que todo o resto emergiria da experiência compartilhada e do senso comum. Há proximidade entre quem escreve e quem lê (AMON; MENASCHE, 2008, p. 16).

Como as receitas eram transmitidas na prática cotidiana, aprendia-se fazendo, não há segredo em dizer que a medida deva ser encher o prato até a borda, pois o prato era tão familiar e conhecido quanto a própria receita!

Também no uso de instrumentos na cozinha percebe-se outra relação com o meio físico, com a natureza, que antigamente fornecia diretamente os utensílios usados, do quintal para a cozinha:

> *Cada folhão ela enfeitava de um jeito, ela ia no quintal pegava a folha de bananeira, cortava o talo e enfeitava o biscoito doce com ele. Hoje eu não faço como o dela porque não tenho bananeira (Irma).*

Ainda que esta relação seja retratada como uma ausência de opção:

> *O bolo de fubá de arroz todo mundo fazia na cabaça, porque não tinha bacia (...)Por que usava a folha de bananeira? Porque não tinha opção, não tinha embalagem. Nós estamos falando de duzentos, trezentos anos atrás. Então tem coisas que você usa hoje que talvez se usasse de outra maneira ficava melhor, mas ficou como um padrão porque era falta de opção (Telma).*

Alguns instrumentos foram sendo deixados de lado na cozinha, pois percebidos como pouco práticos, sendo substituídos ou por outros instrumentos ou viraram peça decorativa, como é o caso da carretilha que na figura 15 aparece sendo usada apenas de forma demonstrativa. Ela era usada para cortar massas ou deixá-las com relevo:

Figura 14: Carretilha

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 15: Carretilha

Fonte: VAZ, 2017.

Uma das entrevistadas ao falar do impedimento pela Vigilância Sanitária do uso de alguns utensílios de madeira nas cozinhas de estabelecimentos comerciais, mostra o que Giard chama de capital simbólico depositado nas “maneiras de fazer” (GIARD, 1997):

> *Ninguém nunca morreu por causa de colher de pau, tudo era madeira gente, você precisa das bactérias... você precisa das bactérias do leite, como você vai fazer coalhada se não tem bactéria?...porque é isto que acontece na natureza...mas isto não atrapalhou meu trabalho porque eu não estou nem aí pra este povo (da Anvisa)... É muita frescuragem! Eu achava que tinha que ter lei específica pra gente, porque nós estamos trabalhando com a cultura gastronômica de raiz ... eu não abro mão da minha história não!! (Telma).*

A reação da entrevistada então sanciona a visão de Giard (1997) quanto à relação instrumental que se estabelece entre o utilizador e o objeto que ele utiliza.

Cintrão (2014) e Ferreira & Ferreira (2011) mostraram conflitos entre as exigências sanitárias e as tradições de produção, consumo e circulação de alimentos tradicionais processados artesanalmente, onde o uso da madeira é um dos pontos discutidos.

Dentre os entrevistados dois possuem um volume de produção maior e em função disto utilizam alguns maquinários de indústria, como masseiras e cilindros. Ambos começaram com uma produção caseira com pequena variedade e volume de produtos, feitos na própria residência, mas hoje tem estabelecimentos comerciais com movimento de venda bem maior. Um dos estabelecimentos, de propriedade do único quitandeiro que entrevistamos, hoje é uma padaria (Figuras 16 e 17). Os pães foram incluídos à medida que cresceram as vendas. O biscoito de queijo, carro chefe na padaria segundo o dono, por exemplo, é amassado na masseira, mas enrolado na mão.

Figura 16: Padaria

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 17: interior da padaria

Fonte: VAZ, 2017.

Os fogões são, juntamente com as panelas, os itens utilizados na cozinha que mais tem sofrido transformações no correr da história da humanidade. Passaram do forno de barro compactado de argila utilizado já no século V, aos fornos de micro-ondas, peças bastante usuais na atualidade. O primeiro modelo do fogão à gás surgiu em 1851 em Londres. Os fogões elétricos começaram a ser produzidos nos Estados Unidos no início do século XX (FRANCO, 2004).

O forno é o astro principal na cozinha das quitandeiras, já que a maioria das quitadas é assada, sendo associado diretamente à qualidade do produto final. A opção pelo tipo de forno usado é também alvo de controvérsias: "o forno à gás deixa o biscoito duro, não presta! " Para a quitandeira desta fala somente os fornos elétrico ou de barro são adequados para fazer um bom biscoito. Já outras associam a escolha do forno à receita: "Elas faziam com gordura de porco, mas o biscoito de queijo feito com gordura de porco só fica bom assado no forno de barro".

O uso do forno de barro (Figura 18) é associado a um tempo e a processos que estão distante da rotina da cozinha de hoje, mas que ficaram guardados na memória gustativa da quitandeira:

> *Ela até ensinou a gente a mexer, tinha que varrer com uma vassoura que ela fazia com folha de goiaba... eu subia pra tirar a tampa da chaminé na hora que estava pronto...que cheiro que era, cheirava a rua toda!!(Irma).*

> *Então depois que você tira as brasas do forno, quando você limpou o forno, faz uma vassoura com um ramo, acho isto lindo, maravilhoso, que as pessoas não sabem mais, é um ramo, não me lembro o nome, que minha avó usava e minha mãe, que além de servir de vassoura ele aromatizava o forno, não era qualquer ramo (Telma)*

Este tipo de forno de barro era muito usado na zona rural, mas também encontrado antigamente em algumas casas na cidade. Seu uso retrata um outro tempo, quando as famílias eram mais numerosas e produziam seus alimentos em casa, inclusive as matérias primas básicas. O forno era acesso para assar uma grande quantidade de quitandas, suficiente para a quinzena ou mês, que eram feitas com a participação de várias pessoas. Estes momentos são relatados com muito entusiasmo e saudosismo, destacando a importância da comensalidade:

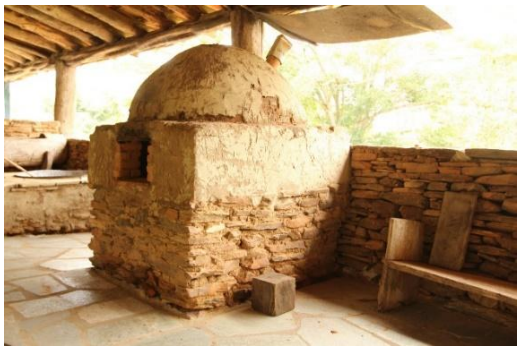
> *A gente sempre ia lá pra ajudar a mamãe e fazia pra todo mundo, era uma farra! Toda sexta-feira ou sábado a gente fazia e na Festa do Divino a mamãe fazia enchia a lata (Irma).*

O uso deste tipo de forno é ressaltado como sendo um diferencial no sabor dos produtos:

> *O sabor da quitanda assada no forno de lenha é muito diferente. (Milza)*
> *As quitandas do tempo antigo, eram bem diferente, muito mais gostosas, porque não tinham nada industrializado, era tudo feito na roça...eu acho que o sabor é completamente diferente* (*D. Sebastiana).*

Hoje seu uso, segundo as quitandeiras, "não compensa", o que significa dizer que a dinâmica da qual ele fazia parte não é mais factível. O acesso às matérias primas, a possibilidade de reunir toda família para produzir, a disponibilidade de tempo e até mesmo a demanda por novos produtos, são elementos que explicam esta mudança.

Figura 18: Forno de Barro



Fonte: VAZ, 2017.

Entre as quitandeiras entrevistadas o forno elétrico (Figura 19 e 20) é o mais utilizado, seguido pelo de gás. Ele, de fato, é o mais empregado também entre nos lares e comércios de pães e biscoitos da cidade.

Figura 19: fornos elétricos

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 20: fornos elétricos

Fonte: VAZ, 2017.

Uma delas, entretanto usa exclusivamente um forno à lenha (Figuras 21 e 22), construído por ela e que representa, segunda a mesma, o grande diferencial do seu produto, sendo inclusive o foco da sua publicidade, como vemos na figura 16. Este tipo de forno também é encontrado no interior de Minas Gerais.

Figuras 21 e 22: Forno à lenha construído pela quitandeira

Fonte: VAZ, 2017.

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 23: Publicidade dá destaque ao tipo de forno

Fonte: VAZ, 2017.

A escolha do forno também é feita segundo o tipo de receita que vai ser produzida, umas ficam melhor se assadas no forno elétrico, que atinge uma temperatura maior, como o biscoito de queijo, já outras podem ser assadas no forno a gás, como a rosca e bolos, como veremos mais adiante quando falarmos sobre as operações.

Tive relatos sobre o uso da folha de bananeira sobre o "folhão" para assar quitandas no forno de barro, ela dispensava a tarefa de untar a forma com gordura, para que as quitandas não grudassem. Esta prática hoje já não é mais utilizada.

A faca é um instrumento bastante importante na produção do biscoito de queijo, que é a quitanda mais produzida e consumida em Pirenópolis, segundo as quitandeiras. Com ela é

dado o acabamento final no biscoito. (Figura 17). A forma de enrolar é o que faz o diferencial do biscoito, foco da distinção da iguaria em relação à de outras cidades, conforme alguns depoimentos: "você conhece o biscoito de queijo de Pirenópolis pela maneira de enrolar". Falaremos também sobre este processo no tópico sobre as operações.

Figura 24: Destaque para uso da faca

Fonte: VAZ, 2017.

Os depoimentos não dão muito destaque a mudanças no uso de utensílios, com exceção dos fogões e raladores. Veremos no próximo tópico, que se estabelece uma "relação instrumental" entre o utensílio e quem o manipula, que as transformações se dão a um nível mais subliminar ou simbólico.

3.4.2Os ingredientes

Bonomo (2015) destaca que as quitandas representam uma mescla de influências culturais, donde ingredientes, procedimentos e receitas irão combinar influências portuguesas, indígenas e africanas:

> A portuguesa, seja apresentando novos ingredientes como o sal, o açúcar, o ovo, e mais tarde a farinha de trigo, ou seja, introduzindo novas técnicas culinárias como pontos de açúcar, doces cristalizados, massas de bolos e biscoitos, aperfeiçoou as receitas, deixando tudo mais requintado. Mais do que isso, ela "aportuguesou" os ingredientes da terra, deixando para os nativos e para as gerações seguintes, o modo de preparar e comer à maneira portuguesa. O uso do açúcar para conservar frutas e o acréscimo de manteiga, leite e ovos às farinhas de mandioca e milho são exemplos significativos da apropriação dos sabores da terra nova. Nas quitandas mineiras, além de deixaram a sua marca nas técnicas culinárias que originaram inúmeros bolos, biscoitos e pães; elas também contribuíram com a utilização das especiarias, como o cravo e a canela (BONOMO, 2014, p. 29).

Segundo a autora as mulheres indígenas contribuíram com o conhecimento do processo de fabricação das farinhas de mandioca e milho, na utilização da goma de mandioca e dos polvilhos. Com as cozinheiras negras aprendemos a usar o coco e o leite de coco, ambos incorporados na pastelaria e doçaria nacional.

Entendo que as mudanças em relação aos ingredientes utilizados na produção de quitandas ligam-se diretamente ao avanço no consumo de produtos industrializados. O processo de industrialização e modernização, propulsor deste consumo tem provocado mudanças no meio rural e se reflete diretamente nas relações campo-cidade. Embora nas cidades do interior esta relação seja mais próxima e o avanço do consumo de produtos industriais seja mais incipiente, aqui, como em boa parte do Brasil, faz-se sentir o poder do êxodo rural e o processo de mercantilização da agricultura provocando mudanças no cenário da produção agrícola. (GAZOLLA, 2006).

Todas as entrevistadas relatam mudanças no uso de ingredientes:

> *Eu sigo a mesma receita, mas com os produtos diferenciados hoje(Milza);*
>
> *Eu não mudei em nada as receitas, única coisa que mudou é que os ovos caipiras quase não usa, mais é ovos de granja, que é a mesma coisa (Doralice);*
>
> *Eu comecei, eu aprendi com a minha mãe, mas era um biscoito diferente do de hoje, eu aprendi a enrolar foi com ela, só que a receita não é dela. O que mudou foi que ela não colocava margarina, hoje eu coloco, ela assava no forno de barro, hoje eu asso no elétrico, era polvilho da fazenda, eu faço com polvilho doce, era ovo caipira, hoje eu faço com ovo branco, então eu acho que mudou muito os biscoitos por isto (D. Milia).*

Os ingredientes mais utilizados nas receitas de quitandas usualmente consumidas em Pirenópolis são polvilho de mandioca, fubá de milho, queijo, ovo, açúcar e gordura. Hoje boa parte dos ingredientes usados na produção são industrializados, mas, com exceção de uma jovem quitandeira, nova moradora na cidade que aprendeu recentemente o ofício com uma amiga para ter alguma renda, todas as entrevistadas relatam que as receitas que herdaram de suas mães e avós eram feitas com ingredientes da roça. O polvilho da roça, o ovo caipira, o queijo, a gordura de porco eram produtos que vinham das fazendas no município, muitas da própria família da quitandeira ou de parentes próximos. Eram produtos em abundância nas fazendas, pois produzidos para autoconsumo das famílias, sendo o excedente distribuído para família na cidade ou comercializado nas feiras locais.

Sobre a produção agrícola do município na atualidade os dados que tenho são do censo de 2006 e indicam pequeno número de unidades produtivas e baixa produção, sendo registrados apenas cana-de-açúcar, mandioca e milho.

Relatos de viajantes e historiadores mostram a presença destes três itens na alimentação goiana desde o período da colonização (ORTÊNCIO, 1981), apresentados como sendo a base da alimentação do estado desde então. Isto se confirma no relato de uma quitandeira, proprietária de uma fazenda secular no município de Pirenópolis aberta à visitação, que oferece as visitantes um café com mais de quarenta itens no cardápio, sendo que vinte e oito destes são quitandas, mas ela ressalta: **"**Eu só tenho três receitas com farinha de trigo no meu café, o resto é mandioca, fubá de milho, fubá de arroz".

Importante sublinhar que os três ingredientes destacados são produtos amiláceos ou feculentos, que são "alimentos de base", pois representam em grande parte dos sistemas alimentares a parte propriamente nutritiva da alimentação. Segundo Fischler (1995) a primeira e mais frequente modalidade de mudança nos sistemas culinários é a substituição de um produto por outro na mesma estrutura culinária. A substituição seria para o autor geralmente resultado de uma escassez ou carência.

Os produtos destacados de fato são a base da culinária local. Ainda que o pão e os bolos de trigo já sejam assíduos nas receitas corriqueiras, o uso deste cereal não representa uma mudança estrutural no sistema culinário em questão. Veremos que sua presença ainda é secundária e tampouco representa uma escassez dos produtos base. A produção de polvilho e de milho pode ter sido reduzida no município, mas sua presença nas mesas locais, seja no dia a dia ou nas festas, é inquestionável. O que percebemos foi a substituição dos produtos feitos na roça pelos industrializados, mas da mesma matéria prima.

Esta quitandeira nos conta do trabalho que faz para resgatar a culinária local:

> *Eu comecei a pesquisa lendo um pouco mais sobre gastronomia no Brasil, ganhei um livro do Câmara Cascudo... eu comecei em 1997, quando eu montei meu primeiro café, então eu servi presunto..aí eu pensei, como uma pessoa vem para uma fazenda de duzentos anos e vai comer presunto, tá errado. Eu os encho de história, falo dos escravos, da nossa influência indígena, africana, que é 80% do nosso DNA...então eu pensei, eu vou servir minhas coisas, as coisas que eu sei ... e fui ler Câmara Cascudo, que me deu mais bagagem pra dizer, não isto aqui nós herdamos dos escravos... de Câmara Cascudo ninguém pode duvidar, um antropólogo (...) O que eu não conhecia, foi o pau-a-pique, trouxinha da sinhá foi um nome sugerido por mim... mas eu não criei as receitas..eu não to fazendo prato pra agradar gregos e troianos, eu to fazendo um prato, são experiências, como que eu vou mudar um prato de uma história de duzentos anos..,então são receitas populares, que usava em Minas e em Goiás (Telma).*

Seu depoimento diz que ela está empenhada no resgate de uma culinária local, mas, principalmente, ele nos aponta elementos do sistema alimentar local. Ele fala dos ingredientes que estão presente em boa parte das receitas usuais na cidade, da relação entre produção e

consumo, de como este sistema se constitui também como universo simbólico, destacando o que é considerado como local e a necessidade de valorizá-lo.

Esta relação com o meio rural base do sistema alimentar local ainda é bastante comum em cidades do interior, ela se reflete no tipo de consumo aí praticado. No entanto, até mesmo nestas cidades, esta relação tem mudado. Estou falando não da relação clássica campo-cidade, baseada nas atividades realizadas em cada espaço, setor primário, ligado à produção realizada no campo, e setor secundário e terciário nas áreas urbanas. É preciso considerar que o campo não é só produtor, ele também consome (PIRES, 2004). O meio rural passou a receber migrantes vindo de outras cidades, como aposentados e profissionais liberais, que compram terras ou como residência ou para exploração do turismo. Pirenópolis tem diversas pousadas em área rural. É comum atualmente também o aluguel de casas de fazenda para finais de semana e feriados. Estes moradores fixos ou temporários, assim, embora no meio rural, tornam-se também consumidores de produtos locais como as quitandas.

Tanto o consumo de quitandas quanto o de novas moradias ou hospedagem respondem a um momento de valorização da vida rural e do modo de vida que ela propicia, dentro do qual se valoriza a comida local e a tradicional (CONTRERAS, 2005). Já destaquei como este movimento pode ser visto também como fruto de uma construção coletiva tendo como vetor a imaginação, feito social onde a memória e o desejo são elementos que dialogam com os fluxos de informações na contemporaneidade. Assim, tanto as quitandeiras quanto seus consumidores compartilham, como agentes, padrões de consumo. Pois, onde há consumo há prazer e onde há prazer tem agência (APPADURAI, 2001).

Como moradora da cidade recordo-me que há vinte anos atrás era possível encontrar na feira local estes gêneros alimentícios que faziam parte de um cardápio comum na região. Hoje é possível encontrar ainda ovo caipira, queijo e carne de porco, mas dificilmente encontra-se polvilho ou fubá de canjica. Uma quitandeira relatou ainda comprar toucinho de porco na feira para fazer sua própria gordura em casa, e utiliza-la em suas quitandas.

Nas entrevistas pude observar que não é apenas pela escassez que as quitandeiras deixaram de usar os produtos da roça. As razões variam desde a qualidade destes, ao preço e gosto dos clientes

> *Naquela época usava-se ovo caipira, o polvilho de roça a gordura de porco, mas hoje não dá mais porque além de ser muito caro, de alto custo, você não encontra mais com aquela qualidade(...)Hoje o biscoito fica mais leve, mais suave, o ovo branco ele é mais apropriado para a quitanda porque ele fica mais leve, mais suave. Você pode perguntar, acho que toda quitandeira usa (Milza)*

> *O polvilho deixa o biscoito mais pesado, hoje ele ficou mais crocante, mais leve (D. Milia).*
>
> *Eu faço coisa antiga que vocês gostam, né? Eu não mudei em nada as receitas, porque tem muitas quitandas, muitos salgados que não é como antigamente, hoje em dia vai fazer o biscoito de queijo eles põe margarina, não usava margarina nos biscoitos, era queijo curado na tábua, hoje em dia o queijo está muito ruim porque é curado na salmoura. E as quitandas da minha mãe e as minhas continuam o mesmo, com a gordura de porco e queijo curado na tábua. Não uso coalhada. Biscoito com coalhada e margarina não é o biscoito antigo não (D. Divina).*

Os depoimentos retratam uma diversidade de motivos. Eles falam de uma modernidade negativa, nos termos como é vista por Zygmunt Bauman (1999), pois longe de se perderem, os valores tradicionais com a modernidade são ressaltados com a valorização dos produtos locais ou "da terra". Por outro lado, a tradicional banha de porco ou o ovo caipira podem tornar-se os vilões quando o motivo é o cuidado com a saúde. Algumas quitandeiras relatam que os clientes não gostam destes ingredientes, por este motivo e solicitam um produto mais leve.

No último deles, a afirmação "eu faço coisa antiga que vocês gostam", mais do que uma motivação simples de agradar os clientes, acredito que tenha tido como intenção destacar o conhecimento da quitandeira sobre meu interesse em "comidas antigas", já que tive o primeiro contato com ela enquanto membro do Slow Food, na realização de ações de valorização das comidas tradicionais. Esta senhora tem oitenta e um anos e trabalha desde criança com esta atividade, pois começou com a mãe, "para ajudar a criar os irmãos, porque o pai era muito pobre". É uma das quitandeiras mais conhecidas da cidade, sendo citada por várias pessoas com quem conversei no começo da pesquisa quando estava fazendo o mapeamento. Sua fala recorrentemente salienta diferenças de um tempo passado para os dias de hoje, dando destaque a um saber fazer e um modo de vida dos quais suas quitandas seriam expressão:

> *Nós vendia no bairro do Bonfim tudinho, antigamente quando era o campo de aviação, não tinha este tanto de casa. Então nós vendia pela cidade toda, na rua da Dona Ita e seu Alaor, D. Ita da Babilônia. Toda cidade. Rua direita, povo do Luis Augusto Curado(...)Eu não mudei em nada as receitas, porque tem muitas quitandas, muitos salgados que não é como antigamente (...)Biscoito com coalhada e margarina não é o biscoito antigo não, tradicional, o meu é porque é muita encomenda(...)Tudo nosso é natural e é as coisas antigas (D. Divina).*

Mudanças no uso de ingredientes também estão relacionadas ao volume da produção. Se antes as quitandas eram feitas para consumo das famílias ou para uma venda praticamente direcionada, como atesta a fala acima, ao indicar a rua e o cliente atendido, hoje são ou

complemento da renda da família, ou, para maioria das entrevistadas, sua forma de sustento. Uma das quitandeiras, que tem mais tempo de atividade, relatou, no entanto, que houve uma queda em suas vendas, devido a ampliação do mercado.

Duas entrevistadas atribuíram explicitamente a mudança de ingredientes ao custo da receita:

> *Eu comecei a fazer com mamãe, a gente fazia com manteiga de leite, mas hoje as coisas vão só subindo e hoje você não dá mais conta. Que preço você vai vender este biscoito? (Irma);*
>
> *Eu sigo a mesma receita, mas com os produtos diferenciados hoje. Naquela época usava-se ovo caipira, o polvilho de roça a gordura de porco, mas hoje não dá mais porque além de ser muito caro, de alto custo, você não encontra mais com aquela qualidade...mas assim, vai mudando, não tem como. Eu já tentei até fazer deste jeito, quando eu comecei a fazer, há 15 anos atrás, mas os clientes não aceita. Eu comecei a fazer assim, mas não fica tão gostoso como o que eu faço hoje, com ovo branco, a fécula Amafil e o óleo (Milza).*

O queijo é um ingrediente importante na produção de quitandas, estando presente em várias receitas, sendo que em algumas é dos ingredientes que entra em maior quantidade. O queijo utilizado por todas é o do tipo minas artesanal (Figura 18), feito com leite cru. Boa parte das receitas usa o queijo "curado" ou "meia cura", que são as denominações dadas ao produto não muito fresco, com consistência, textura e sabor apropriados para as receitas. O ponto do queijo é importante na qualidade do produto final, por este motivo, algumas quitandeiras controlam, elas mesmas, o seu processo de maturação, comprando ele fresco e "curando" em casa de acordo com sua preferência.

> *Era com ovo caipira, com queijo que ela curava, isto eu continuo fazendo, se o queijo não cura bem curado o biscoito não fica gostoso (Irma);*
>
> *Era queijo curado na tábua. Hoje em dia os queijos são muito ruins porque são curados na salmoura (D. Divina);*
>
> *O queijo de salmoura não dá a mesma qualidade (Ailtom);*
>
> *Eu uso o queijo da fazenda. Eu tenho o armário de telinha. Muitos faz é na geladeira, cura na geladeira, não tem cheiro. Por que o meu tem um pouquinho de fama, né? Eu acho que é por causa do queijo, o cheiro. Eu não sei se é os ingredientes que hoje usa industrializado (...) Porque hoje em dia o povo faz pão de que? Pão de polvilho, porque eles não põe queijo, põe uma mixaria. Maioria dos pão de queijo eles põe é essência (D. Sebastiana).*

Figuras 25 e 26: queijo minas artesanal

Fonte: VAZ, 2017.

Fonte: VAZ, 2017.

Embora boa parte das quitandas não leve fermento, este foi um ingrediente que apareceu em alguns depoimentos. Ele não é utilizado no pão de queijo, biscoito de queijo e na peta, mas é usado hoje nas roscas, broas e bolos, enquanto antigamente não fazia parte destas receitas:

> *Não tem fermento nas nossas quitandas, pão de queijo, biscoito de queijo não tem fermento, as broas. Se você for comer hoje uma broa na confeitaria ela tem fermento, por que? Porque as pessoas estão preocupadas com a beleza! Não tinha pó Royal, era tudo fermentação natural. Eu gasto dez dias pra fazer o bolinho de arroz. Minha avó usava a cuia de cabaça, pra fermentar esta receita... porque você trabalhava com as coisas tudo artesanal, você trabalhava com polvilho da roça, com fubá da roça (...)Estas broas de confeitaria é feita com fubá mimoso que você vai no supermercado e compra, sei lá como é feito. Fica aquela broa pisoada, porque coloca pó Royal. Agora o charme nosso da roça, nós do interior, de fazer uma quitanda, é você conseguir fazer ela crescer sem fermento (Telma).*

Considerando-se que as mudanças que acontecem nas cozinhas refletem um conjunto de transformações que vão desde hábitos e padrões de consumo até mudanças vividas no contexto social, é possível vislumbrarmos um cenário onde a definição de padrões de qualidade envolve muitos elementos além daqueles da lógica do mercado. Neste contexto é difícil definir quais seriam as razões ditas ou não ditas para a troca de ingredientes. De qualquer modo a dificuldade de acesso e o custo dos ingredientes parecem ser razões fortes, pois aparecem em vários depoimentos sobre a substituição de ingredientes, assim como o gosto dos clientes.

Também é difícil definir qual seria o padrão de qualidade para cada uma das entrevistadas. A escuta atenta dos depoimentos mostra muitas ambiguidades quando a questão é a relação entre os ingredientes utilizados e qualidade.

> *Era com o que tinha, a maior parte era com gordura, mas não fazia diferença, só no sabor mesmo (...) É uma receita comum, todas as receitas são iguais, nas medidas, só que cada um no mexer faz uma diferençazinha, se a gente for olhar, uma é no litro, outra é no peso, no copo, mas a diferença é a mesma, não tem diferença (Doralice).*

Meu objetivo não é buscar entender qual é o padrão de qualidade que opera para cada uma das quitandeiras, mas mostrar que no universo da produção de quitandas pesquisado podem operar muitas lógicas diversas.

Giard afirma que conhecemos mal as operações em jogo nas práticas ordinárias, distingue entre cultura de massa e cultura ordinária, e mostra como esta "oculta uma diversidade fundamental de situações, interesses e contextos, sob a repetição aparente dos objetos de que se serve. A pluralização nasce do uso ordinário, daquela reserva imensa constituída pelo número e pela multiplicidade das diferenças" (GIARD, 1997, p. 341)

Quando o assunto é o atendimento aos desejos e necessidades dos clientes, inúmeras combinações são possíveis nos depoimentos e nas práticas das quitandeiras:

> *Eu comecei em 1997, quando eu montei meu primeiro café... então eu servi presunto... aí eu pensei, como uma pessoa vem para uma fazenda de duzentos anos e vai comer presunto, tá errado(Telma);*
>
> *Eu já tentei até fazer deste jeito, quando eu comecei a fazer, há 15 anos atrás, mas os clientes não aceita (Milza);*
>
> *Eu faço coisa antiga que vocês gostam, né?(D. Divina);*
>
> *Faço o biscoito do jeito tradicional, na tábua... minha mãe fazia na mão. Eu fazia aquele, pra fazer mais rápido, fazia com o garfo, tipo de padaria... o sabor é o mesmo. Aí eu tinha um freguês, o Paes Leme, que comprava e levava pra vender em Brasília e, aí um dia ele falou pra mim, Dora eu quero biscoito igual aquele biscoito antigo, eu tenho que levar deste agora. Aí pra eu não perder o freguês eu tive que aprender!(Doralice).*

Uma questão, no entanto, parece ser consenso: alterando-se os ingredientes modificam-se os aparatos necessários para manipulá-los e os procedimentos:

> *Elas faziam com gordura de porco, mas o biscoito de queijo feito com gordura de porco fica bom assado no forno de barro (Irma).*

As mudanças não são apresentadas necessariamente como qualitativas, mas o produto que dela decorre, deste sim são ressaltadas as qualidades:

> *Ele ficou mais crocante, mais melhor por causa disto, o ovo caipira faz endurar o biscoito, o polvilho da fazenda gasta mais óleo, e não fica bom, fica um biscoito pesado, este fica mais leve(D. Milia);*

> *Ficava assim um biscoitão diferente, amarelo. Hoje o biscoito fica mais leve, mais suave, o ovo branco ele é mais apropriado para a quitanda porque ele fica mais leve, mais suave (Milza);*
>
> *Muda assim, vamos dizer na quantidade de margarina, ás vezes você acha que não fica crocante e acrescenta mais..igual o biscoito de queijo, a receita é uma, básica, mas você acrescenta não outra farinha diferente, não, você altera na quantidade (Doralice).*

Leve e crocante são características que para as quitandeiras se opõe a pesado e duro e são colocados como indicadores de qualidade. Em alguns momentos estas características parecem estar separadas do sabor: "era com o que tinha (a gordura utilizada no biscoito que a mãe fazia), a maior parte era com gordura de porco, mas não fazia diferença, só no sabor mesmo! ". Perguntada se lembrava do sabor do biscoito feito com gordura de porco, se ela achava mais gostoso, ela responde que sim: "eu não uso, mas faz, achava sim". Vejo aqui como o gosto é construído socialmente e que corresponde também a um modelo desejado.

O Slow Food desenvolve um trabalho de educação do gosto[29] partindo do pressuposto de que as pessoas têm perdido sua capacidade sensorial em razão do estilo de alimentação e de vida modernos e propõe que os sentidos precisam ser "re-treinados" para que possam voltar a ter relação com a região e com a sazonalidade. É possível inferir desta forma de pensar do movimento, mais uma vez, o uso de local e cultural como algo territorializado.

O que as falas das quitandeiras me dizem sobre isto é que o modelo desejado e construído por cada uma delas não é fixo. O conceito de qualidade e de autenticidade é construído a partir de elementos materiais e simbólicos que cada uma organiza de forma muito particular, envolvendo interesses, possibilidades e recursos disponíveis. Ele pode ser destacado através do uso de ingredientes compreendidos como bons, "só uso óleo Lisa", "queijo curado na salmoura não presta", na escolha das técnicas e utensílios, "biscoito assado no forno à gas não fica a mesma coisa". O gosto, pois, corresponde ao arranjo destes elementos para criar a quitanda "boa" e "verdadeira", corresponde à "maneira como a tradição é incorporada para dar um caráter verdadeiro à cozinha[30]" (COLLAÇO, 2009).

A maneira como o saber fazer das quitandeiras, patrimônio de cada família, é modificado ou adaptado, depende do papel que a ele é atribuído e do espaço que ele vai ocupar. Assim, para o Slow Food quitanda tradicional tem um sentido e um lugar, nem sempre coincidente com o que as quitandeiras definem, pois a seleção do que é importante responde mais a quem patrimonializa do que a sociedade donde se origina (ESPEITX, 2004).

---

[29] http://www.slowfoodbrasil.com/educacao-do-gosto acessado em 17/07/2017.
[30] Esta questão da qualidade e autenticidade aliada à tradição é amplamente abordada por COLLAÇO (2009).

Mudanças na percepção e uso do tempo também podem ser percebidas na escolha dos utensílios e dos ingredientes, é o que vemos nesta fala a respeito de modificações que duas irmãs fizeram em uma receita dos cadernos que a mãe deixou para elas: “a gente achou que assim fica mais controladinho pra gente”. Trata-se de um exemplo de adaptação tendo como razão, neste caso, o desejo ou necessidade de colocar o tempo e as atividades no ritmo da vida atual, pois já não faz parte de um tempo. O saber fazer se materializa através de uma sequência de operações para as quais é preciso dedicação e tempo, predicativos que em boa parte dos casos analisados aqui sofreram mudanças no correr do tempo. A relação com os ingredientes e os utensílios altera-se em função desta nova ordem temporal, provocando mudanças no modo de fazer e no produto final.

Acredito que é no quesito ingredientes que as mudanças na produção de quitandas são mais notáveis. Elas não representam, no entanto, uma mudança estrutural (FISCHLER, 1995), já que não houve uma substituição dos produtos base, houve sim uma inovação com a utilização dos produtos industrializados. São mudanças que começam longe da cozinha, pois ditadas por razões e padrões aparentemente alheios a ela. Elas se relacionam ao processo de globalização, a mudanças no padrão de consumo, às políticas agrícolas, à relação campo-cidade.

Por outro lado, a valorização da produção artesanal, que vem um pouco à reboque do processo de industrialização também parece caminhar no sentido da manutenção da estrutura do sistema culinário.

3.4.3As operações

“A mudança não abrange apenas o utensílio ou o aparelho e o gesto que o utiliza, mas a *relação instrumental* que se estabelece entre o utilizador e o objeto que ele utiliza” (GIARD, 1997. p. 283).

Giard (1997) refere-se as ações desempenhadas nas cozinhas, ás vezes com recursos esparsos, numa profusão de gestos e técnicas plurais e encantadores, como “artes de fazer”. As quitandeiras são verdadeiras artistas no seu domínio, pois demonstram uma habilidade enorme em lidar com os imponderáveis domésticos para transformar o pão de cada dia, criado e recriado, em algo único, alvo de apetites e desejos. As operações na verdade contam histórias, cheias de sabedoria, beleza e poesia

> *Pega a farinha de trigo e vai molhando ela devagarzinho, faz uma pelotinha e põe ela pra crescer, ela cresce até secar, aí você usa ela;*
> *Aí você vai sovando e vendo o ponto de enrolar. Se não dá você vai pingando leite. Mas é deste jeito, você tem que saber por os ingredientes certos (D. Sebastiana);*
>
> *As minhas medidas tudo é medida de mãe, além de ser no olho é bem caprichada... Mas não é aquela coisa matemática, na hora que começa a amassar você vê que não tá bom pra amassar você põe mais um tiquinho de óleo (Irma);*
>
> *O fubá se não passar na peneira ele fica grosseiro (Irma).*

Embora possam ser elencadas algumas mudanças nas operações realizadas na produção de quitandas, vejo que na realidade há outra qualidade de mudanças que aí se apresenta. As gamelas de madeira foram substituídas, mas o amassar é tarefa imprescindível, digna de segredos e propriedades: "Hoje muita gente coloca óleo, margarina, mas o biscoito mesmo tradicional da vovó ele é só polvilho, ovo, queijo, o óleo, né, a banha e amassar. O segredo dele é amassar".

O biscoito de queijo é feito enrolando-se um pedaço de massa como um rolinho cilíndrico, no qual são feitas nervuras com a faca num movimento de balanço, um "gingadinho". Este processo pode ser feito na palma da mão ou sobre uma superfície. É tarefa sobre a qual recaem as críticas ou elogios, onde cada pessoa coloca sua marca. Aprender a enrolar é um aprendizado pelo qual todas passaram com maior ou menor dificuldade. É um saber fazer, um conhecimento passado de geração a geração, o que distingue o biscoito de queijo, habilidade aprendida, que requer destreza e acuidade. Amassar e enrolar são, pois, procedimentos fundamentais deste saber fazer que guarda na pessoalidade seu maior diferencial:

> *Tem que fazer um gingadinho! Eu acho que na mão ele fica mais ajeitadinho (...) Eu custei a aprender a fazer pequeninho, mamãe não gostava dele grande. Eu fazia ele fino e grande, ela dizia, não está bom! Custei a aprender com ela (Irma);*
>
> *Faço o biscoito do jeito tradicional, na tábua... minha mãe fazia na mão. Eu fazia aquele, pra fazer mais rápido, fazia com o garfo, tipo de padaria... o sabor é o mesmo (Doralice);*
>
> *Eu já fui mais rápido pra enrolar (Ailtom).*

Figuras 27, 28 e 29: “gingadinho”, feito na mão ou sobre uma superfície

Fonte: SILVA, 2016.

Fonte: VAZ, 2017.

Fonte: SILVA, 2016.

Figura 30: Enrolando biscoito

Fonte: SILVA, 2016.

Figura 31: formatos de biscoito

Fonte: VAZ, 2017.

O pilão e os ralos deram lugar aos liquidificadores e processadores modernos, mas o bolo de arroz tem que ter o gosto azedinho da fermentação, ainda que ela não dure dez dias; o biscoito de queijo não é o mesmo sem o “gingadinho”. Ou seja, as operações ainda que tenham sofrido mudanças, guardam seu caráter artesanal: ralar o queijo, medir os ingredientes, amassar a massa, “enrolar” o biscoito, assar. Os processos de medição são em boa parte feitos ainda à moda antiga, no lugar das medidas padrões, quilogramas ou mililitros, são usadas como medidas utensílios caseiros: pratos esmaltados, latas de óleo, cuias de cabaça, potinhos de plástico, como mostramos quando falamos dos utensílios.

Algumas operações primorosas como peneirar, pincelar, modelar ou embalar que podemos observar no modo de fazer de receitas de quitandas antigas, são praticamente esquecidas. Temos alguns relatos destas operações, mas resumem-se a algumas exceções, que estão ligadas ao desejo de manter uma tradição de família, feitas em uma escala pequena e circunstancial, ou a um projeto de valorização da comida local ligada ao turismo histórico e

gastronômico. Elas falam de um tempo em que, segundo uma das quitandeiras, “todo mundo tinha mais tempo, a comida tinha mais arte”. Na figura 34 vemos um exemplo desta “arte”, um biscoito de queijo no formato de uma pata no ninho que aparece em alguns relatos de lembranças da infância, quando as mães faziam estes mimos para os filhos. Nas figuras 32 e 33 vemos a confecção da “bolacha de mulher parida”. É um processo trabalhoso que implica depois da massa feita, abrir com rolo, pincelar, enrolar, cortar, assar e virá-la no forno para dar o ponto certo. Falarei mais sobre ela no tópico sobre os produtos finais.

Figura 32: Pincelando Figura 33: bolacha de mulher parida Figura 34: “patinha”

Fonte: VAZ, 2017.

Figuras 35, 36 e 37: procedimentos mais trabalhosos

Fonte: VAZ, 2017.

Já o assar passou por modificações, já que o forno de barro foi substituído pelo elétrico ou a gás. Aquele tipo de fogão era muito comum nas fazendas, mas também comum na cidade de Pirenópolis até alguns anos atrás. O forno de barro não era só um utensílio da cozinha, ele era um elemento de sociabilidade. Ele, aliás, ficava do lado de fora da casa, pois era grande demais. Assar no forno de barro era uma tarefa coletiva, precisava de alguém para pegar a lenha e lidar com o fogo, manter o fogo acesso na temperatura certa, enquanto isto outras

pessoas, as mulheres da casa e suas parentes, tinham que estar na produção, que deveria ser em volume que compensasse todo o trabalho de acender o fogão.

> *Minha mãe e as irmãs se reuniam semanalmente na casa da tia Ana, ali na rua JK. Lá tinha um forno a lenha que era tão grande que desmancharam ele e fizeram um quarto. Elas faziam biscoito de queijo, biscoito de farinha, broa de fubá, bolo de mandioca, rosca, peta... era bom que quando a gente descia pra nossa casa o pessoal da rua que conhecia pedia quitanda, ela levava naquelas latas grandes... Minha tia vendia quitandas, era perto do ginásio, então na hora do recreio os alunos iam lá comprar (Marina).*

Há uma relação também do tempo de uso do fogão com o calor gerado por ele e o tipo de quitanda a ser assado, pois o fogão é aquecido e depois com a retirada das brasas o calor vai diminuindo. Primeiro eram assadas aquelas que demandavam mais calor, como o biscoito de queijo, seguindo uma sequência:

> *Cada quitanda necessita de uma temperatura, assim como o biscoito de queijo, hoje no forno elétrico seria de 300 graus (...) quando você vai mexer com o fornão de barro, você tem que estar com todas as coisas prontas, porque tem uma que você vai usar com 300 graus, outra com 200. Então existe uma ordem, uma sequência que você aprende com a mãe, com a avó. Então o primeiro que você assa é o biscoito de queijo, aí você entra com a sequência, podia vir com o mané pelado, depende do que você está fazendo, aí você podia ir pra uma rosca, um pão doce, depois vinham as broas (...) a broa você não assa ela em forno elétrico, porque ela não tem fermento (...) e termina com a peta, a pipoca, que fica até o outro dia no forno, pra ficar bem crocante (Telma).*

Esta reunião familiar para produção de quitandas também parece ter desaparecido dos costumes familiares, assim como os fogões a lenha, símbolos de um outro tempo, outra sociabilidade. A praticidade dos fornos elétricos e a gás estabelece também outra relação com a comida, que passa a ficar mais em cada núcleo familiar, em um só endereço, enquanto antes era produzida e consumida pela família mais extensa, percorrendo a cidade e marcando laços sociais:

> *Fazia a quitanda e mandava distribuir pros parentes todos, colocava no pratinho, este é pra sua avó, este pra tia Aninha (João Guilherme);*
>
> *A gente sempre ia lá pra ajudar a mamãe e fazia pra todo mundo, era uma farra! Toda sexta-feira ou sábado a gente fazia e na Festa do Divino (Irma).*

As multiplicidades de operações realizadas pelas quitandeiras são, acima de tudo, técnicas corporais, de que fala Marcel Mauss (2003). Os gestos técnicos repetidos cotidianamente expressam a riqueza da teia social apreendida na mais tenra idade quando elas observavam as mães nos afazeres domésticos. São referências fundamentais através das quais o comer se concretiza como um modo de relação das pessoas com o mundo.

> Sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos (GIARD, 1997, p. 234).

Luce Giard aponta para a densidade das técnicas do corpo praticadas pelas mulheres na casa e na cozinha, "protegidas pela superficialidade da moda", mostrando uma maneira de ser e de fazer.

Olhando para trás, buscando na minha memória os gestos fugidios apreendidos na infância, percebo que sempre fui uma "abiscoitada", como me chamava um amigo devido ao fato de que eu quando mãe jovem na Paraíba, carregando minhas galeguinhas onde eu fosse, sempre levava na bolsa algum biscoito para alimentá-las. Assim, se nominalmente só vim a conhecer quitandas em Pirenópolis, foram os gestos repetidos guardados na minha memória corporal que ao me conduzirem pela vida possibilitaram este encontro. A menina que se encantava com a tia avó fazendo biscoitos e mil folhas, com a precisão da avó batendo claras à mão, com os pãezinhos modelados em formatos de bichinhos, percebe agora a importância destes gestos na sua formação.

Ser e fazer estão interligados, como aliança matrimonial, na "saúde e na doença", presentes na rotina doméstica, reproduzidos através da comida, dando sentido à vida.

Esta aliança, dá cadência à vida das quitandeiras, de tal forma que algumas mais velhas se queixaram de problemas de saúde associados à atividade, mais especificamente por lidar com o calor do forno durante longos períodos de tempo, o que se agravava se o forno fosse à lenha. Assim vão passando a lida e seu sentido aos mais novos, ou mudam o tipo de forno. A quitandeira que usa o forno à lenha apesar de falar dele com muito orgulho, relata as adversidades que o mesmo apresenta:

> *Pega muito calor de fogo, lava mão toda hora, pode pegar uma constipação, dá muita dor nos braços. Mas todo trabalho exige um pouco de sacrifício, de entrega (Milia).*

As operações artesanais dão o tom na produção de quitandas. Ralar faz parte deste rol. Nesta operação são utilizados grandes raladores feitos de latão e madeira já apresentados no tópico anterior, muito usados também para ralar o milho para fazer curau e pamonha, atividades ainda bastante comuns nos lares da cidade. Os raladores são usados para ralar

queijo, que é ingrediente de muitas quitandas, o coco, também presente nas roscas e bolos e a mandioca, matéria prima do "mané pelado", bolo tradicional na culinária local.

À tarefa de ralar o queijo antecede a de "curar" o queijo, que requer conhecimento e tempo, pois o queijo, segundo as quitandeiras precisa ser bem "curado" para dar um bom biscoito. Algumas casas têm seu espaço próprio para os queijos, uma prateleira de madeira sobre a qual eles são colocados, sendo virados de lado com regularidade. A maioria das quitandeiras que entrevistei compra o queijo fresco e procede este processo de amadurecimento em casa sob sua supervisão (Figuras 38 e 39).

Figura 38: "curando" queijo

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 39: "curando" queijo

Fonte: VAZ, 2017.

Também há aquelas mudanças mais simbólicas, incorporadas aos gestos, mas que dão sustento a um sistema alimentar balançado pelo contraste entre as práticas cotidianas conhecidas e enraizadas e as inovações processadas com singularidade por cada quitandeira.

A permanência do modo de enrolar o biscoito de queijo está dentre estas mudanças simbólicas, pois, a esta atividade é dado destaque, "a gente conhece o biscoito de Pirenópolis pelo jeito de enrolar", e ela faz parte das sutis particularidades que cada quitandeira guarda no seu universo de saberes, técnicas, utensílios e sabores e que representam seu capital simbólico e técnico (GIARD, 1997).

O bolo de arroz é outra quitanda que carregava também uma grande quantidade de gestos e operações:

> *O da minha mãe ela punha o arroz de molho, depois socava, tirava o fubá, punha o leite pra coalhar, aí ela temperava... temperava ele na parte da tarde, amanhã que ela ia assar o da minha mãe ela punha o arroz de molho, depois socava, tirava o fubá, punha o leite pra coalhar, aí ela temperava... temperava ele na parte da tarde, amanhã que ela ia assar (Milia);*
>
> *Eu gasto dez dias pra fazer o bolinho de arroz. Minha avó usava a cuia de cabaça, pra fermentar esta receita... porque você trabalhava com as coisas tudo artesanal, você trabalhava com polvilho da roça, com fubá da roça (Telma).*

Hoje o pilão não está mais presente na maior parte das cozinhas e o bolo de arroz é feito usando o liquidificador, mas seu glamour no rol das quitandas permanece, pois está associado aos pequenos segredos de cada quitandeira.

Assim ingredientes, utensílios e procedimentos formam um sistema material, carregado de simbolismos que ou é vivenciado e transmitido, mesmo que transformado, ou fica esquecido.

3.4.4 Produto final

Embora tenha me dedicado mais a sublinhar o saber fazer, o produto final é uma parte deste sistema, ele está relacionado às receitas, aos nomes dados às quitandas, à forma de comercializá-las e ao seu consumo.

O biscoito de queijo como pôde ser observado no decorrer do trabalho pela quantidade de vezes que a ele me referi, é o carro chefe das quitandas locais. Algumas quitandeiras dedicam-se exclusivamente a ele. É o mais produzido e consumido e o que leva a fama ou atesta a singularidade da quitanda pirenopolina. Da mesma forma como o pastelinho é uma quitanda referência da cidade de Goiás.

Algumas quitandas merecem destaque pelo nome, que para mim são cheios de significado, como a "bolacha de mulher parida"[31] (Figura 40). Conforme relatou-me a quitandeira ela era feita para as mulheres depois do parto, por ser considerada leve e substanciosa. Não admira que hoje esta quitanda não faça mais parte dos hábitos alimentares, pois se comemos nossas representações sociais de saúde (GIARD, 1997), o que acreditamos ser bom pra nós, em tempos onde os cuidados com a gravidez e a saúde feminina transformaram-se com uma participação maior da mulher no mundo do trabalho e expansão de suas funções sociais, o resguardo pós-parto já não se configura como uma prática usual!

[31] Câmara Cascudo refere-se a um bolo com nome de "visita de parida". Os bolos, segundo o autor possuíam uma função social indispensável na vida portuguesa, eles representavam a solidariedade humana. Os nomes dos doces para ele falam de suas virtudes: doces de virtudes profiláticas e curandeiras, doces simbólicos por via de forma ou nomenclatura (CASCUDO, 2004, p. 302).

Figura 40: Bolacha de mulher parida

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 41: Biscoito doce

Fonte: SILVA, 2016.

Outras quitandas passaram por transformações, como o "biscoito doce" (Figura 41), que antigamente era feito com polvilho de araruta e hoje é feito com polvilho de mandioca e conhecido como "quebrador". Os desenhos feitos sobre este biscoito outrora eram feitos com a nervura do talo da bananeira.

O manjar, ao qual me referi quando falei da peneira usada para fazê-lo, é quitanda feita apenas em ocasiões especiais. Trata-se de um mingau de fubá de arroz, que precisa ser bem fino, por isto a necessidade de passa-lo na peneira, que é assado em pequenas porções que depois são servidos banhados com uma calda doce com cravo. A quitandeira que dele me falou serve-os em pires esmaltados ou de porcelana

> *O manjar é muito antigo. Eu faço todo ano, no aniversário do Peixoto e no natal. Ele era feito pra uma festa, um batizado, aniversario de pai e de mãe, de criança não! A gente até brincava, criança não come manjar!! As mulheres que faziam o fubá. Punham o arroz pra inchar, punham numa peneira pra secar, depois ia pro pilão. O fubá se não passar na peneira ele fica grosseiro (Irma).*

Ela relata que "o livro de Câmara Cascudo, fala deste manjar! ". De fato, em "História da Alimentação no Brasil", fala-se do manjar feito com fubá de arroz e carne de frango, servido também em pratinhos!

O bolo "mané pelado", uma iguaria bastante usual nas cozinhas domésticas e nas festas juninas, que é feito a base de mandioca, também sofreu transformações. Hoje é feito em tabuleiro enquanto antes era enrolado na palha de bananeira. Há variações também nas receitas desta quitanda quanto ao uso da mandioca cozida ou ralada crua.

A "rosquinha" ou "rosca caseira" (Figura 42), de trigo, é petisco habitual nos lanches, havendo muitas variações dela, assim como o pão temperado (Figura 44). O pão de mandioca (Figura 43) foi um substituto do trigo no período colonial.

A "broa de fubá" é receita muito apreciada. Sobre ela recaem muitas narrativas: quanto ao uso da fermentação natural ou do fermento químico; a respeito da matéria prima principal, que antigamente era "fubá de canjica", hoje fubá mimoso, industrializado. O fubá

de canjica é o milho processado no pilão, de forma que o gérmen e a casca se desprendem, resultando em um produto de melhor qualidade, responsável pela leveza da broa. Em Pirenópolis é raro quem produza e utilize o fubá de canjica. Em Minas Gerais encontrei fubá de canjica nos mercados das pequenas cidades.

Câmara Cascudo (2004) refere-se à "quatro doces históricos"[32], dentre eles estão o manjar e o pão de ló. Receita portuguesa feita de farinha de trigo, o pão-de-ló, transforma-se aqui, segundo uma das quitandeiras entrevistadas, na "Brevidade". Feita com polvilho de mandioca e muitos ovos. Antigamente era usado também polvilho de araruta.

Figura 42: Rosquinha

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 43: Pão de mandioca

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 44: Pão temperado

Fonte: VAZ, 2017.

Boa parte das quitandas é comercializada diretamente no ponto de venda. É comum serem guardadas em bacias grandes (Figura 44) de onde são retiradas e embaladas em sacos plásticos ou de papel para atender à clientela. Podem ser vendidas também direto na "vitrine" (Figura 48, 49 e 50). Elas aparecem também sendo comercializadas dentro de um pacote turístico, como parte do "café sertanejo" servido por uma das entrevistadas em sua fazenda aberta à visitação. Esta quitandeira embala, para assar, algumas das quitandas servidas no seu café em palha de bananeira (Figuras 45, 46 e 47), prática que foi relatada em alguns depoimentos como sendo usual antigamente:

Figuras 45, 46 e 47

Fonte: arquivos de Telma Lopes Machado, Fazenda Babilônia.

[32] Queijadinhas de amêndoa, manjar-branco, pão-de-ló e fartes.

Figura 48: prontos para vender

Fonte: VAZ, 2017.

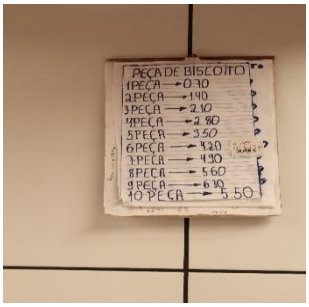
Figura 49: produtos à venda

Fonte: SILVA, 2016.

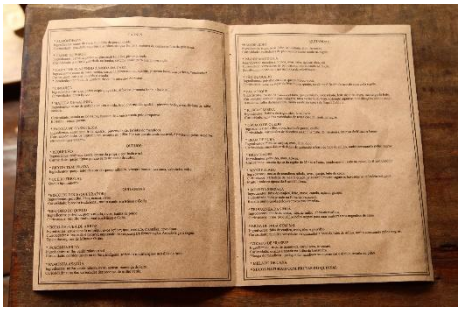
Figura 50: vitrine com quitandas

Fonte: SILVA, 2016.

Os pontos de venda tem formas próprias de apresentar seus produtos como vemos nas Figuras 51, 52 e 53 abaixo, com distintos cardápios:



Fonte: VAZ, 2017.



Fonte: VAZ, 2017.

Fonte: VAZ, 2017.

As etiquetas nas embalagens surgem com o crescimento do mercado, como forma de distinção entre as quitandeiras e por exigência dos locais de venda. Elas podem variar desde àquelas que tem código de barra (Figura 54), por exigência da fiscalização, que é mais rigorosa nos pontos de venda maiores (Figura 55), até as etiquetas feitas em casa, informalmente (Figura 56), mas que são encontradas nos mercados também (Figura 57).

Figura 54: código de barra

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 55: ponto de venda

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 56: “Etiquetas domésticas”

Fonte: VAZ, 2017.

Figura 57: venda nos mercados

Fonte: VAZ, 2017.

O rol de produtos e formas de apresentação é bastante extenso. Procurei cobrir àqueles mais usuais. Com certeza ficaram de fora coisas preciosas, como o biscoito frito vendido nas feiras, iguaria muito vendida. As feiras tem sido bons lugares para as quitandeiras venderem seus produtos. São três feiras semanais em Pirenópolis, todas realizadas no centro da cidade: a de quinta começou como feira de produtos agroecológicos, mas aos poucos as barracas com venda de comidas foram tomando conta. As quitandas são mercadorias constantes (Figuras 57 a 62). No final de semana tem uma feira de artesanato que também tem algumas quitandas e a feira de hortifrutigranjeiros, mais tradicional, aos domingos, na qual a venda de quitandas também tem aumentado. Não obstante estas características, as feiras não fazem parte do meu recorte por eu ter privilegiado uma relação mais próxima com o doméstico e por entender que elas demandariam outras abordagens para as quais eu não tive tempo de me dedicar.

Figuras 58 a 62: quitandeiras na feira

Fonte: VAZ, 2017.

Em relação aos produtos importa ressaltar que eles apresentam uma série de inovações que estão relacionadas à ampliação do mercado e mudanças no público consumidor. Outrora as quitandas eram feitas para atender preferencialmente um público doméstico, com variedade e paladares conhecidos. O gosto é algo construído desde cedo no ambiente familiar, sendo compartilhado por este núcleo. Tanto é que nas receitas antigas é comum a prescrição "açúcar, quanto baste! ", que informa que quem faz aquela receita sabe do gosto da família, a quem importava transmitir este conhecimento (AMON; MENASCHE, 2008)

Ainda que eu tenha observado substituição de ingredientes, mudanças também quanto aos processos e inovações quanto aos produtos, há um saber fazer que continua sendo compartilhado, pois ele representa a reprodução dos valores da família e sua sobrevivência material. Não obstante, em alguns casos, a transmissão na família seja terreno marcado por tensões e indecisões.

Hoje, porém, o saber fazer das quitandeiras ultrapassa o universo familiar. Como emblema do conhecimento tradicional ele tem sido alvo de interesses diversos: dos movimentos sociais em defesa dos bens patrimoniais e da tradição, como o movimento Slow Food, às universidades, passando pelo poder público como gestor na atividade turística, como mostrarei no próximo capítulo.

CAPÍTULO 4 — *GOSTO DE FAZER QUITANDA, O DIA QUE FICA POUCO EU FICO EM TEMPO DE FICAR LOUCA!*

4.1 AS QUITANDEIRAS

Figuras 63 a 70: As quitandeiras

D. Divina

Milia

Milza

Doralice

Irma

Geralda e Ailtom

D. Sebastiana

Telma

Fonte: VAZ, 2017.

São assim chamadas aquelas que produzem quitandas artesanalmente [33] . As quitandeiras fazem parte da história do país desde os tempos do Brasil Colônia sendo naquele período figuras presentes nas ruas do Rio de Janeiro, de Salvador, de Minas Gerais e outros vilarejos, com seus tabuleiros e panos da costa, onde praticavam um comércio ambulante variado e autêntico (SCHUMAHER, 2015). Elas foram as primeiras mulheres comerciantes de alimentos no estado de Minas Gerais (BONOMO, 2014).

Bonomo (2014) mostra como as quitandeiras assumiram diferentes perfis em Minas Gerais, passando pelo período da mineração quando a atividade era exercida por escravas que vendiam comidas e artigos variados nas minas de ouro, e onde exerceram um papel importante não só no comércio, mas também na comunicação entre as minas e os povoados e nos levantes contra a coroa e as ordens vigentes, sendo então figuras de destaque. Daí as negras escravas continuaram a exercer a atividade, mas dentro das cozinhas das fazendas, no

[33]Embora esteja assumindo a definição de Bonomo, não me interessa aprofundar neste trabalho a discussão sobre trabalho artesanal. A respeito deste tema consultar Canclini (1983) e Dorigon (2008).

período de ruralização no estado. Foi aí que as receitas portuguesas de bolos e biscoitos foram incorporadas pelas sinhás transformando-se em quitandas pelas mãos das escravas. A partir daí esta denominação dos quitutes servidos no café e lanches nos estados de Minas Gerais e Goiás faz parte do vocabulário local.

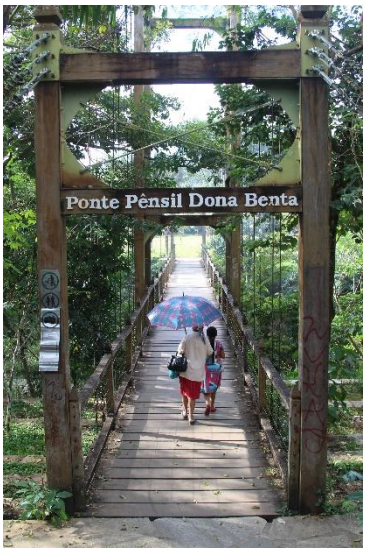
No trabalho sobre as quitandas em Minas Gerais a autora sugere que há uma descontinuidade do ofício durante o século XIX, de modo que ele ressurgiu com outras configurações no século XX. Tendo como foco a questão étnica a autora afirma que "embora as quitandas, atualmente, não sejam mais relacionadas às mulheres negras, as influências étnicas permanecem nas receitas" (BONOMO, 2014, p. 113).

No material ao qual tive acesso que trata sobre alimentação em Goiás não há relatos sobre a presença das quitandeiras no estado no período da mineração, mas registros dos viajantes da época relatam a presença das quitandas nas mesas goianas no período posterior (ORTÊNCIO *apud* PECLAT, 2009).

Nas mesas e nas ruas, as quitandas em Pirenópolis continuam bastante visíveis, tanto, que há uma ponte pensil na cidade (Figura 71), que leva nome de uma quitandeira. Dona Benta foi personagem popular na cidade, vendia suas quitandas na rua, em cestos que carregava na cabeça enquanto circulava e cantarolava. Algumas ong's na cidade reconhecendo a importância dos conhecimentos populares que pessoas como ela e outros senhores e senhoras idosos carregam, desenvolvem atividades onde eles podem transmitir suas histórias e sabedoria, inclusive na culinária, em especial às crianças. Desta forma Dona Benta virou uma personagem, e o IPHAN soube se apropriar deste patrimônio popular fazendo uma homenagem a ela quando a ponte, antigo caminho de pedestres, utilizado por ela cotidianamente, foi restaurada. Creio ser possível afirmar que este fato retrata que há um empenho por parte de setores do poder público em valorizar determinados conhecimentos vistos por ele como tradicionais na construção de um imáginário de cidade onde o histórico e o cultural são patrimonializados e comercializados.[34]

[34] ABDALLA (1997) mostra como em Minas Gerais a cozinha e os conhecimentos a ela associados foram utilizados pelo poder público para construir uma imagem do mineiro e uma receita de mineiridade que tem sido utilizadas politica e economicamente.

Figura 71: Ponte com nome de quitandeira



Fonte: VAZ, 2017.

Meu interesse neste trabalho está focado na história atual das quitandeiras de Pirenópolis. Trabalhei sobre o relato de oito mulheres e um homem que produzem quitandas na cidade, procurando revelar seus modos de vida e trabalho.

Os relatos me mostraram o que representa a produção de quitandas na vida de cada um. Seus depoimentos expõem a importância da atividade que as acompanha desde a mais tenra idade, fazendo parte de suas memórias gustativas, de lembranças da sua história e da sua vida de mulher.

Na pesquisa há uma diferença de quase três gerações da quitandeira mais nova para a mais velha o que mostra que esta é uma atividade ligada à vida doméstica e ao universo feminino, passada de mãe para filha[35], de geração a geração, aceita de forma já naturalizada como parte da vida das mulheres no meio rural e nas cidades do interior do estado.[36]

[35]Sobre a forma de transmissão de conhecimento entre as quitanderias em MG, Bonomo nos diz: "as quitandeiras do século XVIII tiveram as portuguesas como principais mentoras das receitas de bolos, pães e biscoitos. Tem-se aí, uma relação de trabalho bem marcada, com a mulher negra exercendo os serviços domésticos, entre eles, o ato de cozinhar. Assim, no caso das negras de tabuleiro, essa transmissão oral do conhecimento está relacionada à escravidão e à divisão socioeconômica da época. Ou seja, o saber fazer daquelas negras quitandeiras foi-lhes imposto pela relação de submissão que tinham com a mulher portuguesa. Esse saber fazer, por sua vez, também trazia as memórias e a identidade da África, já que elas também agregaram conhecimentos nas receitas de quitandas e adotaram o modo de vender dos seus antepassados. O ambiente doméstico foi o espaço de aprendizagem das receitas marcado no século XVIII pelo trabalho cativo do negro e, depois do ciclo da mineração, pela relação entre os membros da família. É a partir daí, então, que a transmissão do conhecimento das receitas passa a ser intergeracional, normalmente de mãe para filha" (BONOMO, 2014, p. 65).

[36] Bonomo (2014) ao falar da pastelaria portuguesa, influência das quitandas de hoje, praticada nas fazendas pelas sinhás, diz que esta era uma atividade íntima, caseira, nascia-se quase sabendo.

> *Quando é nova a gente gosta de aprender estas coisas, ajudar a mãe na cozinha! (Doralice);*
>
> *Minha família, minha avó e minha mãe sempre fizeram e eu aprendi e fui ampliando e aprendendo(...). Eu prestava muita atenção em tudo que ela fazia e aprendi e a gente vai melhorando eu não sei se totalmente se é igual a receita dela, mas é mais ou menos igual, igual ela eu jamais ia chegar a fazer (Milza).*

Há também uma forte conexão com a vida no meio rural, corroborando com os estudos de Bonomo (2014) que indicam a origem da atividade nas fazendas, onde havia uma abundância de matérias primas e onde a atividade fazia parte da lida feminina:

> *A gente morava na roça, não tem como não aprender! (Doralice);*
>
> *Era sempre muita fartura (Milza)*

Esta ligação com o meio rural e a fartura na roça estão em praticamente todos os relatos, seja porque a família é oriunda do mesmo ou pela origem dos ingredientes utilizados antigamente na produção das quitandas.

Com o crescimento da cidade estes quitutes deixam de fazer parte apenas da alimentação da família, transformando-se em mercadorias. Elas passam a suprir a demanda dos novos moradores e turistas e a atividade de quitandeira passa a ser uma atividade geradora de renda. Boa parte dos depoimentos relata a importância da produção de quitandas para a sobrevivência das famílias, em função da sua condição econômica. As mulheres começam a produzir para venda, para ajudar no orçamento doméstico, pois a renda do marido ou do pai não é suficiente, ou ainda como única renda da casa, com a morte ou separação do marido.

> *Quando eu me separei do marido eu não tinha outra opção (Milia);*
>
> *Eu precisava ter uma renda para ajudar meu esposo (Milza);*
>
> *Eu comecei a fazer quitanda e salgado com minha mãe, para ajudar a criar os irmãos porque meu pai era muito pobre e não tinha condição (D. Divina);*
>
> *Eu fiquei viúva e criei meus filhos (...) quando eu tava com meu marido em casa eu não tinha o que eu tenho hoje (...). Eu tenho orgulho de ser o que eu sou hoje! (D. Sebastiana).*

Ajuda no sucesso da atividade o fato de ser desenvolvida dentro de casa, de modo que pode ser realizada sem prejudicar os cuidados com a casa e o os filhos, obrigações com as quais boa parte das mulheres no contexto analisado não pode ainda se furtar.

> *Quando as meninas eram pequenas, você vai pedir dinheiro pro marido, marido é custoso pra arrancar o dinheiro do bolso, eu vivia orando pedindo pra Deus me dar um serviço, alguma coisa pra trabalhar que eu gostasse e não prejudicasse com as meninas que eram pequenas, eu não tinha empregada. Aí um dia apareceu isto, doce na minha vida, o biscoito que era o que eu gosto de fazer mesmo e fazia em casa... (Doralice).*

O trabalho com as quitandas faz parte da lida da casa, por se tratar de comida também significa estar cuidando do outro, fazendo uma coisa boa e necessária à sobrevivência. O cuidar é tarefa também associada às mulheres, amor e cuidado são ingredientes da cozinha de casa

> *Agora eu falo pra você, pra fazer as coisas tem que fazer com amor e usar os ingredientes, você tem que saber (D.Sebastiana).*

Mesmo relatando sua atividade como uma ajuda, as mulheres mostram como através dela conseguiram sustentar a família, criar os filhos e melhorar sua condição econômica. Esta percepção do trabalho vai ao encontro do que Woortmann & Woortmann (1997) dizem a respeito do que observaram nas relações de produção na lavoura camponesa:

> Trabalho é uma categoria cultural ou ideológica e tem múltiplos significados(...)À diferença do que ocorre no universo de representações da produção moderna, trabalho não pode ser pensado em si, visto que é uma categoria moral. A noção de trabalho, como categoria subjetiva, e o processo de trabalho como encadeamento de ações, marcam distinções de gênero(...)No espaço da roça no sítio, a mulher, os velhos e os não-adultos em geral 'não trabalham'; sua atividade se define como ajuda. É no âmbito da casa que a atividade feminina é considerada trabalho (ainda que menos valorizado), marcando assim espaços de gênero (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p.134).

O trabalho com as quitandas é visto pelas quitandeiras como uma ajuda, independente do esforço envolvido e dos frutos colhidos. Esta visão corrobora com a invisibilidade do trabalho doméstico, em especial com a associação entre mulher e cozinha, que tem suas raízes nas relações de gênero ainda em voga na nossa sociedade (ABDALA; MENASCHE, 2008).

Ainda que se trate de dois espaços diferentes, o rural e o urbano, o que acho importante destacar aqui é a compreensão da categoria trabalho. Dois casos de adesão do marido à produção de quitandas, ao perceber que a rentabilidade da mesma era compensatória, revelam bem a subjetividade desta categoria e mostram a diferença de valor do trabalho dentro de casa e fora dele e seu papel como marcador das relações de gênero. Ou seja, os maridos aderem à atividade quando ela sai do espaço doméstico para a rua e assume um outro valor. Neste momento a atividade deixa de ser apenas uma "ajuda" no orçamento doméstico e passa a ser determinante na renda da casa. A categoria "ajuda", para definir este

tipo de trabalho, neste caso se refere a uma atividade que subjetivamente é vista como feminina, seja ela executada pelo homem ou pela mulher, como retrata o depoimento abaixo:

> *Eu ajudava ela, mas só amassava, não sabia enrolar biscoito...amassava à noite... tudo era no muque, não tinha nenhum acessório, nenhuma máquina, ralava o queijo no ralo, tudo bem artesanal mesmo... aí eu comecei a amassar massa pra ela pra facilitar e ela enrolava e vendia. Aí foi aumentando, aumentando, começou a ter muitas encomendas aí eu fui ver a necessidade de aprender a enrolar. Aí eu aprendi, comecei a desenvolver e por fim eu larguei a mecânica e fiquei ajudando ela. Aí foi aumentando, aumentando, a gente passou a morar aqui no fundo e arrumou lá e passou a fazer o biscoito lá ... aumentou da cozinha teve que sair pra área, ela já ficou pequena e a gente teve que arrumar aquela casinha ali..aí meus meninos dois tavam aí com dificuldade de emprego e eu falei com eles, se vocês não tiverem vergonha de fazer quitanda, dá dinheiro. Aí todos dois começou a trabalhar comigo (Ailtom).*

Por outro lado, ainda que o trabalho seja visto como ajuda no universo doméstico e na relação com o marido, elas destacam a relevância do reconhecimento do seu labor para sua autoestima e identidade

> *Eu recebo tanto elogio. Eu fico feliz das pessoas falarem tão bem, gente que eu nunca vi, já chega falando que quer me conhecer: porque ela é famosa, já vi ela em tal revista(...)eu já dei muita entrevista. Então você fica vendo que as pessoas reconhecem seu trabalho, você fica satisfeita (Doralice);*

> *O que eu tenho lembrança é que meu marido era pedreiro, depois ele foi trabalhar na prefeitura e nunca meus filhos pediam alguma coisa que a gente não tinha, das posses da gente né, nunca faltou alguma coisa pra eles. Então isto pra mim é uma grandeza! (Sebastiana).*

Por ocasião de uma das entrevistas, estando o marido presente ela relatou sua adesão à atividade. Perguntei a ele se era quitandeiro também, recebendo como resposta: “a precisão é que faz o sapo pular! ” Esta afirmação parece-me indicar que com a saída das quitandas do espaço doméstico para o espaço público se dá por seu reconhecimento como mercadoria, momento em que o homem vê a sua participação como bem-vinda, aceita ou até mesmo necessária, pois trata-se de prover o sustento da família.

Em Pirenópolis esta saída é impulsionada pelo turismo, fato que é relatado pelas quitandeiras:

> *Desde quando inaugurou Brasília que começou este movimento, era muito jovem, então de 60 prá cá já começou a melhorar muito, mas não é como agora... a gente fica pasmado de ver tanto carro, tanta gente. De primeiro não, tinha pouca pousada, hoje não, tem muita pousada (...) este trabalho é muito bom, principalmente aqui em Pirenópolis... muitos ficam falando do comércio, mas comida é essencial para os turistas (Sebastiana);*

> *A gente também teve a visão assim que Pirenópolis estava caminhando pra este lado, o turismo, a gastronomia. Eu ainda falei assim, Pirenópolis vai virar cozinha de turista, então eu tenho que andar neste caminho, andar nesta direção aí (Ailtom).*

Além da questão de gênero, é possível perceber uma questão geracional na atividade das quitandeiras. Ela se revela ao mesmo tempo na transmissão do conhecimento de uma geração para outra e na possibilidade de continuidade da atividade na família. Através da atividade a família se reconhece e se atualiza. Isto fica marcante no depoimento das mais idosas, porém ativas, que destacam a importância da sua participação ainda na criação dos netos: "criei meus filhos e meus netos e ainda estou com bisneto na minha companhia, com meu trabalho, sempre fazendo quitanda e salgado" (D. Divina).

Vejo aqui a marcação da tradição para as quitadeiras, embora, como já tenha ressaltado, esta categoria só apareça na fala de duas delas.

Para duas entrevistadas, que são de famílias mais abastadas, a necessidade financeira não se impõe como motivo de desenvolvimento da atividade. O envolvimento na produção começa ainda na infância, como acontece com as outras mulheres. Entendo, no entanto, que a sua continuidade não está relacionada à necessidades financeiras e sim ao interesse em resgatar sua história e marcar uma posição social, tanto que categorias como típico, autêntico e tradicional são recorrentes em suas falas.

Assim, se para o Slow Food a tradição relaciona-se com o local, sendo as duas categorias marcadas aí por uma concepção estanque de cultura, para a maioria das quitandeiras entrevistadas é na transmissão do saber fazer dentro da familia que ela assume sentido. Neste contexto ela é dinâmica, como mostram os depoimentos ao ressaltarem as mudanças que foram feitas nas receitas, seja na substituição de ingredientes ou de utensílios, sem que isto seja compreendido como uma descaracterização. A continuidade da atividade na família, que foi destacada por estas quitandeiras é, no meu entendimento, a forma como elas percebem a tradição, assumindo, assim, seu caráter dinâmico, processual e plural.

Assim a produção de quitandas assume para as quitandeiras vários significados, que podem ser concomitantes: ela é vista como uma tradição culinária, herança de família, uma necessidade de sobrevivência e/ou uma oportunidade de negócio.

Em um dos casos este propósito foi deflagrado pelo fato da quitandeira ser proprietária de uma fazenda construída em fins do século XVIII, quando lá foram desenvolvidas importantes atividades econômicas para região, servindo também como entreposto de venda de escravos. A fazenda que foi tombada como patrimônio nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por conservar um casarão em estilo colonial e diversos muros de pedras construídos pelos escravos, hoje é aberta à visitação e oferece um "café sertanejo" onde são servidos mais de quarenta itens, sendo que dentre estes, metade são quitandas. A proprietária pesquisou sobre a história gastronômica local e regional

e fez um resgate das receitas antigas que faziam parte da culinária da fazenda, incluindo as produzidas e consumidas na senzala. Sua ligação com a produção de quitandas também está ancorada na história familiar, mas o propósito da atividade para a quitandeira ultrapassa este contexto:

> *Eu tenho muita coisa no meu café, algumas foram resgate, eu corri atrás, eu já sabia, de ouvir falar, da minha avó falar... algumas são corriqueiras (...) o maior privilégio que nós tivemos aqui em Goiás foi o isolamento nosso, nós preservamos por decadência, porque se evoluir é perder a cultura, eu nem quero. Como nós ficamos perdidos no tempo, porque acabou o ouro, ninguém veio mais pra cá, aqui não veio italiano, não veio alemão, Goiás é de português, de negro... então no meu café eu tenho muitas receitas que são corriqueiras, o biscoito de queijo (...) tem muito biscoito de queijo em Minas, mas o nosso tem uma diferença(...)eu gostaria de patentear nosso biscoito, não patentear pra mim, mas para cidade (...) mas eu não criei as receitas (...) Como que eu vou mudar um prato de uma história de duzentos anos? Então, são receitas populares, que usava em Minas e em Goiás (...) eu não abro mão da minha história não! Minha filha diz que eu tenho que colocar as receitas com mais precisão, ela fez a ficha técnica, mas eu não vou mudar a receita, porque eu to mantendo a história! (Telma).*

Enquanto o relato desta quitandeira ressalta a cultura e a história local, a biografia de cada uma inclui a necessidade financeira, mas não se limita a ela, pois a trajetória de vida delas é construída a partir de vários elementos materiais e simbólicos que são ordenados de forma particular resultando em arranjos distintos.

Entendo que o laço comum, a motivação que impulsiona e justifica a produção de quitandas para todas as mulheres entrevistadas é a continuidade de uma atividade que faz parte da história da sua família e de sua vida, é a permanência de um ofício que as identifica. Por outro lado, a forma como se apropriam desta história e constroem um ideario e um produto, é para mim o que as diferencia, pois são formas particulares não só de produzir, mas de viver, de estar no mundo e contruir nestas suas referências.

A quitandeira com menos tempo de atividade, conta que começou com a produção de biscoitos por sugestão de uma amiga mais velha que tinha por tradição fazer biscoito de queijo para uma das festas no município, e "profetizou" que ela ganharia dinheiro com esta atividade. O relato desta quitandeira mostra que estas referências partem do doméstico que extrapola sua esfera e alça vôos contruindo histórias e trajetórias diversas.

A diferença de classe entre elas resulta também em percepções distintas sobre seu trabalho e sobre tradição. Enquanto para a proprietária da fazenda o importante é manter a tradição, sendo esta categoria parte do seu discurso, as outras falam em manter "as coisas antigas". Esta preservação nem sempre está relacionada a imobilidade, pois há referência a mesma ainda que a receita tenha sido modificada ou substituídos os ingredientes.

> *Vendia quitanda, fazia de tudo, quase a mesma coisa dos trem de hoje. Agora o pão de queijo foi eu que criei já em 1970. E deu certo. Mas as quitandas, não, o resto você pode ver, é tudo antigo, não tem nada de trem moderno aqui. Antigamente o que a gente usava era a gordura de porco, agora hoje o óleo que eu uso é só o Lisa (D. Sebastiana).*

Em alusão a este sentimento de continuidade presente no depoimento das quitandeiras quando dizem que nada mudou, que é a mesma receita, embora elas tenham modificado os ingredientes, os utensílios e modo de fazer, Manuela Carneiro da Cunha destaca:

> Patrimônio imaterial se compõe de processos tanto, e mais provavelmente mais, do que de produtos; ele não se compõe de formas fixas, mas de uma recriação permanente que tem a ver com um sentimento de continuidade em relação às gerações anteriores, ou seja, que ele é ao mesmo tempo dinâmico e histórico"(CUNHA, 2005, p. 15).

A atividade é um fio condutor para transmissão de conhecimentos, para sociabilidade dentro e fora da família, na construção de identidades e do sentido da vida das mulheres, como se percebe nos depoimentos:

> *Eu me espelho muito na minha avó e na minha mãe que sempre nos ensinou a lutar, a trabalhar e é bom porque eu tenho o meu próprio negócio (Milza);*

> *Hoje eu falo assim, a minha parte que eu queria, eu nem pensei que eu fosse... quando eu pedia pra eu ganhar um dinheiro eu não imaginava que eu ia ter uma loja, que eu ia vender assim e ser tão conhecida (Doralice).*

A transmissão oral é a forma mais usual no repasse, dado que a grande maioria das entrevistadas é de família de poucos recursos econômicos. Das 9 entrevistadas apenas duas relataram ter tido acesso a cadernos de receitas[37]. Uma destas, filha de farmacêutico, mostrou-me o caderno que recebeu da mãe, que fazia um para cada filha que casava. Enquanto a transmissão oral predomina para maioria das entrevistadas, o domínio da escrita é um fator usado como um marcador social, usado como forma de distinção também na atividade.

A preocupação com a sucessão na transmissão deste conhecimento aparece em várias falas, mostrando o empenho das mulheres em repassá-lo aos membros mais novos da família

> *Eu ensinei pra minha filha a fazer biscoito, uma delícia o biscoito dela, ensinei o meu filho, passei para o neto...não precisa falar, eles tudo já sabe (Milia).*

A partilha desta herança é fundamental para o sentido de continuidade da atividade e da própria família

[37]A importância dos cadernos de receitas das quitandeiras de Minas Gerais foi destacada por Bonomo (2014).

> O ato de refazer uma receita de família traz recordações que estão ligadas aos sentidos e esses acabam por despertar as lembranças do grupo, da família e do ambiente doméstico. Em outras palavras, *quando* uma receita de família é preparada, são resgatados os elos e as sensações, confirmando a coesão entre os membros da família e o sentimento de pertencimento e continuidade (BONOMO, 2014, p.76).

Um depoimento que tive ainda no começo da pesquisa, na fase do mapeamento, ressalta o papel da mulher, em especial da mãe de família, na transmissão do conhecimento e na continuidade da atividade. Marina fala de suas lembranças de quando a mãe e as quatro tias reuniam-se semanalmente para produzir quitandas para família, mas relata que com a morte da progenitora ela e as irmãs, ficando sob os cuidados do pai, ficaram cerceadas deste domínio:

> *A lembrança é muito vaga porque quando mamãe morreu eu era muito nova, tinha nove anos, e aí meio que encerrou a convivência com a família dela*.

O reconhecimento da experiência como fonte deste saber é um ponto importante a ser destacado dos depoimentos:

> *O povo aprendia pelas vezes que errava ...então, quando uma pessoa idosa diz faça isto, não questione muito não. Eles já erraram demais pra saber o que dá certo (Telma).*

Diversos são os olhares das quitandeiras sobre sua atividade, o que, antes de representar ambiguidades ou contradições, nos mostra a importância da mesma em suas vidas. Assim coincidem depoimentos sobre o sucesso na atividade que é explicado por muitas como "bênção recebida", com relatos sobre as dificuldades encontradas, à medida que vão envelhecendo, para lidar com os problemas de saúde decorrentes da lida cotidiana no forno quente.

Os depoimentos das quitandeiras revelam que as quitandas podem assumir vários sentidos para elas: herança de família, conhecimento naturalizado, forma de sobrevivência, possibilidade de inserção no mercado turístico, ofício para ser ensinado e talvez outros que eu não tenha apreendido

> *A gente morava na roça, não tem como não aprender (Doralice);*
>
> *Eu comecei a fazer quitanda e salgado com minha mãe, para ajudar a criar os irmãos porque o pai era muito pobre e não tinha condição (...). Eu estou disposta a ensinar se alguém quiser aprender porque coisa antiga quase ninguém sabe (...). Que eu tenho a possibilidade de ensinar pra que nunca esta profissão pare, não com as coisas nova, é as coisas antigas que tem que fazer (D. Divina);*
>
> *Tinha 5, 6 meninos vendendo pra mim na rua, eu comprei cesta pra cada um... hoje são rapaz, tem uns casados com filho e eu que ensinei a trabalhar (D. Milia);*

> *O bom de mexer com biscoito é que a mercadoria não para, então você vai fazendo um giro (Milza);*
>
> *A gente também teve a visão assim que Pirenópolis estava caminhando pra este lado, o turismo, a gastronomia. Eu ainda falei assim, Pirenópolis vai virar cozinha de turista, então eu tenho que andar neste caminho (Ailtom).*

O desenvolvimento da atividade turística na cidade foi um aliado neste processo na medida em que abriu um novo mercado para as quitandas que saem do espaço doméstico para atender a demanda, por exemplo, das inúmeras pousadas que foram criadas. Este movimento, no entanto, extrapola a abertura de um mercado pois, significa também o descortinar de uma cultura que se transforma em produto de consumo para um público ávido em coisas novas, diferentes.

> O turismo se interessou pela preservação do patrimônio cultural, uma vez que comunidades estagnadas economicamente encontraram como recurso de sobrevivência o uso de suas tradições para oferecer ao turista uma experiência cultural (COLLAÇO, 2013, p.10).

A saída das quitandas das cozinhas domésticas, o seu sucesso entre o público e a proliferação de Cafeterias em Pirenópolis, portanto, não só representam mudanças nos hábitos alimentares das famílias, que passam a consumir mais fora de casa, inclusive os itens do café da manhã[38], ou até mesmo a realizar esta refeição fora de casa. Este movimento mostra uma tendência crescente entre os brasileiros nas últimas décadas, já bastante comum nas cidades grandes, como também mostra como a cultura se mercantiliza. Consumir quitandas ou comprá-las como presente ou recordação da cidade, visitar as quitandeiras ou fazer oficina de culinária local[39] são formas de valorizar e de consumir a cultura local. Sendo assim, consumir os produtos da culinária local é uma forma de acessar esta cultura. (CASTRO; MACIEL, 2013).

Lobo (2006) destaca este interesse pela cultura local também nas festas religiosas, momentos que sofrem resignificação com a participação dos turistas e novos moradores. A autora mostra transformações urbanas em Pirenópolis, a partir das manifestações religiosas, tendo o turismo como vetor. Expressões populares que antes eram vivenciadas apenas pelos

[38]Juliana C. Reinhardt (2008) relata como em Curitiba a broa de centeio, "hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária", que era produzida em casa pelos imigrantes europeus, foi sendo incorporada ao cardápio oferecido pelas padarias: "A expansão das padarias nos centros urbanos ocorre no final do século XIX, e isto se dá pelo início de um novo costume, o de *comprar o pão nas padarias*, pois antes a produção do pão era somente caseira". (REINHARDT, 2008, p. 341).

[39]Oficinas de culinária local e visitas à casas de quitanderias fazem parte das atividades promovidas pelo grupo local do movimento Slow Food, do qual fui coordenadora durante 10 anos, com o objetivo de promover a culinária local e a comida tradicional.

moradores tornam-se quase espetáculos para os turistas que vem estes momentos como formas de inclusão e distinção na comunidade local.

Numa sociedade cosmopolita tornar o exótico familiar é uma forma de distinção porque ela valoriza o diferente, ainda mais se este for popular.

> Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente (COLLAÇO, 2013, p.15).

A atividade turística em Pirenópolis foi elemento importante na valorização das quitandas, antes apenas comida feita em casa, elas passam a partir do desenvolvimento da cidade e do turismo a fazer significado fora do ambiente doméstico.

Consumir cultura permitiu a própria sobrevivência dessas mulheres e seus saberes, pois, por ser uma prática simbólica e material repleta de sentidos trouxe meios de se opor à homogeneização e construir um novo olhar para o local, renovando as possibilidades de dar continuidade à sua existência (HELD & MOORE, 2007).

Bonomo (2014), mostra como em Minas Gerais o turismo desempenhou este papel, tendo, porém, como diferencial, aliado a esta atividade, o empenho do poder público em construir uma identidade cultural mineira fundada na gastronomia. A autora destaca, no entanto, que se "reconhece um saber, mas um saber socialmente indistinto, no qual os contrastes sociais que a figura da quitandeira representou e representa foi silenciado" (BONOMO; LIFSCHITZ, 2015, p. 199). As trajetórias de vida das quitandeiras seriam assim ocultadas não dando visibilidade aos contrastes que a figura da quitandeira representa.

Ainda que favorecida pelo desenvolvimento da atividade turística, a produção e o consumo de quitandas em Pirenópolis, também espelha estes contrastes, pois elas saem das cozinhas para as ruas, mercados, pousadas e até festivais gastronômicos, mas continuam a representar um "consumo delimitado, esporádico, exótico e, de certa maneira, descontextualizado da lógica que organiza determinada cozinha. No fundo seria um controle da diferença, mantida em seu lugar e valorizada no discurso da gastronomia" (COLLAÇO, 2015, p. 15). É o que vemos nos festivais gastronômicos na cidade, quando é organizada uma feira com estandes das comidas "típicas" locais onde as quitandeiras expõem seus produtos, para um público local, enquanto chefs renomados apresentam seus pratos em "aulas shows" nos palcos do cinema e do teatro ou nos restaurantes locais para os amantes e pagantes da alta gastronomia.

No contexto desta pesquisa o que entendo como relevante nessas histórias é que elas falam de memórias de família, de espaço e posição social, de diferenças de classes, mostrando histórias de superação e transformações, informando que a cozinha é um espaço privilegiado para abordar a mudança cultural e social como tem sido destacado por vários autores (COLLAÇO, 2015; MACIEL, 2014).

Embora não tenha sido alvo do meu interesse investigar sobre a presença de escravas de ganho em Pirenópolis no período colonial e um possível vínculo entre estas e as atuais quitandeiras, é interessante observar a coincidência da atividade de comércio na rua como forma de independência destes dois grupos de mulheres. Esta pesquisa mostra como esta atividade é importante dando sentido e continuidade a vida das mulheres e das suas famílias, tanto quanto de seus hábitos alimentares, assim como através de uma dinâmica de recomposições inscreve-se nas dinâmicas urbanas de uma cidade turística em franco desenvolvimento.

As quitandas fazem parte do sistema alimentar de Pirenópolis, uma herança cultural transmitida de mãe para filha a várias gerações. Esta herança presente nos hábitos alimentares locais eivada de materialidade e simbolismos mostra em especial como as quitandeiras se relacionam com a comida. As histórias das quitandas são antes de tudo histórias de mulheres, narrativas que falam de não só do cozinhar, mas biografias que circulam em um mundo silencioso e invisível que expressam trajetórias de vida de extrema sensibilidade e riqueza; hoje apropriadas pelo turismo, sinalizando mudanças nas vidas das famílias e da cidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Minha primeira consideração é de que o distanciamento da minha fala como pesquisadora da fala de quem teve seu primeiro contato com o universo das quitandas enquanto militante foi uma tarefa difícil, porém instigante. Foi na verdade esta dificuldade que me entusiasmou a descortinar os meandros da pesquisa e buscar traçar uma trajetória de construção de conhecimento científico coerente e plausível. Confesso que aguardo com ansiedade os crivos dos olhares externos!

Por outro lado, foi a total convicção da importância e da beleza do trabalho "invisível das cozinhas" que me impulsionou a pensá-lo como objeto de estudo. Pensar que o simples diálogo com as quitandeiras pudesse contribuir para lançar luzes sobre a importante e difícil tarefa de ganhar dinheiro produzindo comida, feita por mulheres foi de fato meu maior estímulo.

A tensão entre tradição e modernidade, questão com a qual comecei a pesquisa, esteve presente o tempo todo subjacente a minha dificuldade de distanciamento quanto ao reconhecimento destas categorias na fala de minhas interlocutoras ou quando estavam incorporadas a minha concepção de tradição e de local a partir da visão do movimento Slow Food**.**

As quitandas são produtos de consumo como qualquer outro, mas seu grande diferencial é que elas são feitas artesanalmente, dentro de casa, pelas mãos de mulheres. É este diferencial, que caracteriza o trabalho delas, que proporciona as mulheres darem conta das suas tarefas domésticas e continuidade ao patrimônio que receberam na família. Os saberes e fazeres apreendidos são atualizados num exercício cotidiano pela forma como elas se inserem na teia social.

Embora suas histórias exponham mulheres fortes, trabalhadoras, que conseguiram criar os filhos e manter a família com a administração de seus negócios com as quitandas, elas percebem seu trabalho como ajuda, mesmo quando o dinheiro gerado por seu trabalho é a principal renda da casa. Elas não percebem o controle que tem das técnicas de produção e a importância disto, como fator de geração de renda para a familia e para a comunidade, dado que é uma atividade que envolve vários empreendimentos e mobiliza muitos recursos pessoais e materiais. Elas não têm esta dimensão! Acredito que muito mais do que uma questão de autoimagem, isto se relaciona com o fato de desenvolverem um trabalho informal, elas não saem de casa para receber um salário!

Ainda que boa parte da economia da cidade seja mobilizada informalmente, não só com as quitandas, mas por diversas produções artesanais, como a de doces, tapeçaria, e

inclusive aquelas ligadas aos principais recursos econômicos do município, que são a extração de pedra, a agropecuária e o turismo, há um crescente empenho por parte do poder público e dos setores empresariais, em especial aqueles ligados à atividade turística, para a formalização dos empreendimentos. Isto também deve colaborar para esta percepção do trabalho artesanal

No entanto, mesmo carregada de dupla negatividade, por ser uma atividade feminina, e com comida, a produção de quitandas tem auferido espaço às mulheres, seja proporcionando autonomia das mulheres em suas casas, seja pela importância que assumem na dinâmica urbana de Pirenópolis. A venda de quitandas pulula pela cidade, são inúmeros os estabelecimentos que vendem quitandas, seja em pequenas portinhas, seja em pontos comerciais que viraram referência para os turistas. São numerosos casos de famílias que tem sua renda no trabalho artesanal de mulheres, onde muitas vezes também os maridos acabam se inserindo na atividade.

O desenvolvimento da cidade e o incremento do turismo foram com certeza vetores das mudanças na produção de quitandas, que sairam do espaço doméstico e ganharam as ruas. O tempo de envolvimento na atividade, em média 20 anos, e o aumento no volume de produção neste período, relatado por todas, corrobora com minha afirmação. Os fluxos de pessoas e informações que Pirenópolis recebeu nos últimos anos possibilitaram nova "agência" para as mulheres quitandeiras que souberam reproduzir os seus saberes fazendo algo que atende suas necessidades e dos novos moradores e turistas.

Com isto quero dizer que longe da minha ideia inicial ao tomar contato com as quitandeiras, de comida local e tradicional do Slow Food, fundada em uma visão estanque de cultura, as quitandas não estão deixando de ser tradicionais ao passarem por mudanças no uso de ingredientes ou no modo de fazer. O que vejo são diferentes olhares em relação ao que seja local e tradição. Hoje, compartilho com Appadurai a compreensão de que o local tem a ver sobretudo com a produção de sujeitos locais

> A reprodução a largo prazo de uma vizinhança que seja simultaneamente prática, valorizada e tomada como algo dado e natural, depende de uma interação aceita entre os espaços e tempos localizados e os sujeitos locais em posse do conhecimento necessário para reproduzir o local (APPADURAI, 2001, p.190).

Para mim a produção deste local se dá pelo olhar das quitandeiras através da produção e reprodução do seu saber fazer que se apresenta nos seus depoimentos com toda pujança. Ele é comida de família que se transforma através dos fluxos de informações e de pessoas constituindo um novo imaginario sobre a tradição. Ele é um saber familiar, que se expande neste

movimento para fora do espaço da casa e de Pirenópolis.

As quitandas promovem este movimento traçando uma trajetória na qual ela se transforma em mercadoria em um mercado turístico, atua como fio condutor da ordenação do espaço urbano e elemento do empoderamento das quitadeiras.

Portanto, antes de haver na produção de quitandas uma tensão entre modernidade e tradição, esta é reconstextualizada pelas próprias quitandeiras que funcionam como agentes das mudanças produzindo novos perfis e significados para seus produtos e suas vidas.

Nestas trajetórias a pesquisa revelou algumas descontinuidades, como na relação da casa e a rua. A casa deixa de ser espaço só do doméstico e funciona como local de produção e venda de produtos que antes também ficavam restritos ao consumo familiar. A casa abre-se para rua e esta invade o espaço do lar rompendo inclusive relações nele sacramentadas, como as do homem provedor do seu sustento. A "rainha do lar" agora "puxa o carro", ou a carroça e os tabuleiros! com suas quitandas, comandando estabelecimentos comerciais, aos quais os maridos se agregam (ainda que o trabalho realizado na casa seja visto como ajuda!). A rua como extensão da casa, ainda se mantém nas plaquinhas e nas referências familiares, "perto da casa de fulano", mas sua lógica e ordenamentos vão sendo abraçados pelo turismo e pelas mudanças que a modernidade lhe trouxe: agora temos a "rua do lazer" e o "cavalhódromo"[40]; conquanto ainda possamos ver quitandas sendo vendidas em cestos por meninos nas ruas, é nos balcões das casas, nos pontos comerciais, supermercados e nas mesas de café das pousadas que elas atendem aos turistas.

Das cozinhas para as ruas acompanhamos as histórias das mulheres ligando múltiplos tempos e espaços. Busquei mostrar a cidade como um espaço das representações e a alimentação como elemento importante na construção deste espaço. A relação casa/rua, assim, passaria, através da relação com a comida, por alguns arranjos, podendo estes ser concomitantes[41], como apresento no quadro abaixo:

[40] "Rua do lazer" é como é conhecida uma das ruas principais da cidade que hoje em dia é ocupada majoritariamente por bares e restaurantes, que colocam suas mesas na rua, já que ela é fechada ao trânsito de carros. É chamado de "Cavalhódromo", em alusão ao sambodromo no Rio de Janeiro, o local onde acontecem as "Cavalhadas", celebração que acontece junto à Festa do Divino Espíruto Santo, marcando o final desta e consiste numa representação da luta entre cristaões e mouros. Sobre esta festa ver VEIGA (2008)

[41] Devo ao professor Carlos Rodrigues Brandão a presente análise que foi feita em sala de aula, provocada em parte pela exposição da minha pesquisa com as quitandas, durante curso dado pelo mesmo, em janeiro de 2017, em Pirenópolis, como parte do programa de mestrado da UEG em Anápolis, TECCER, no qual participei como aluna especial.

FAZER DENTRO/COMER DENTRO **CASA**	FAZER DENTRO/ COMER FORA **CASA/RUA**
FAZER FORA/COMER FORA **RUA/RUA**	FAZER FORA/COMER DENTRO **RUA/CASA**

Este quadro mostra diversos arranjos na relação casa/rua gerados pela comida. Alguns deles representam rupturas com padrões e hábitos antigos mencionados pelas quitandeiras. No entanto, independente das descontinuidades, mostrei que as quitandas são elementos importantes nas dinâmicas sociais e urbanas em Pirenópolis. Elas são fonte de renda para inúmeras mulheres e suas famílias, elas fazem parte das refeições cotidianas de moradores e turistas, elas se transformaram em souvenirs de recordação para os turistas, sendo portadoras desta forma de inúmeros significados e simbolismos, que são fruto tanto de dinâmicas locais como de arranjos entre estas e elementos exteriores à urbe interiorana, mostrando como a comida participa dos fluxos de que nos fala Appadurai (2001) desempenhando papel importante não só como produtos exóticos que atravessam fronteiras, mas como elementos capazes de produzir um sentido de vizinhança nas comunidades a partir do participação dos agentes locais na construção de sentido do que seja local.

As quitandas de Pirenópolis explicitam transformações tanto na esfera de sua produção bem como no consumo. O que justifica sua continuidade é o fato de ser uma atividade que faz parte da história das mulheres e suas famílias. São formas particulares não só de produzir, mas de viver, de estar no mundo e construir nele suas referências.

A partir delas revelaram-se dinâmicas urbanas que conjugam um tempo presente, em transformação, e estão também ligadas a um passado, de uma cidade histórica que resguarda sua herança culinária. As quitandas,pois, se mantém em dinâmico processo de construção e reconstrução através das experiências sensíveis, individuais e coletivas, presentes na cidade.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade:* a cozinha e a construção da imagem do mineiro. – Uberlândia: EDUFU, 1997.

_____. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, pp. 125-158, jan/jun. 2011. Editora UFPR.

ABDALA, Mônica Chaves. MENASCHE, Renata. Comida e Gênero: repensando teorias e práticas. In: *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, jan/jul. 2008

AMON, Denise e MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, jan/jun. Porto Alegre, 2008. pp. 13 a 21.

APPADURAI**,** Arjun. *A vida social das coisas:* as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Tradução de Ágatha Bacelar. Niterói, editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

_____. *La modernidad desbordada:* dimesiones culturales da la globalización. Traduccion de Gustavo Remedi. Ediciones Trilce S.A. Montevideo, Uruguay, 2001.

BARBOSA**,** Yeda. PIERONI, Gabriella Cristina. *Nota Técnica n. 09/2016* Departamento do Patrimônio Imaterial. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. DPI/IPHAN. Brasília, 2015.

BAUMAN, Z. *Globalização*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 1999.

BARRETTO**,** Margarita. O imprescindível aporte das ciências sociais para o planejamento e a compreensão do turismo. In*: Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 9, n. 20, pp. 15-29, out 2003.

BOLLE**,** Willi**.** *A fisiognomia da metrópole moderna*. São Paulo: Edusp, 2000.

BONOMO, Juliana*. O que é que a quitandeira tem?* Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais. Rio de Janeiro, 2014. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

_____. O ofício das quitandeiras: tradição e patrimônio cultural de Minas Gerais**.** *Rev. História Helikon*, Curitiba, v. 2, n.4, p.32-46, 2º semestre/2015.

BONOMO, Juliana & LIFSCHITZ, Javier Alexandro. As quitandas de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. *Ciências Sociais Unisinos.* 51(2):193-200, maio/agosto 2015.

CANCLINI**,** Nestor Garcia**.** *As culturas populares do capitalismo*. Tradução de Cláudio Novaes Pinto Coelho. São Paulo, SP: Brasiliense, 1983.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed. São Paulo: Global. 2004.

CASTRO, Helisa Canfield. MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *Demetra*: Alimentação, Nutrição & saúde. UERJ; 2013; 8 (Supl.1), pp. 321-328.

CINTRÃO, Rosângela. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. In: *Ruris*, v. 8, n. 2, set/2014.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Saberes e Memórias:* cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. 413 f. Tese (Doutorado em Antropologia) Universidade de São Paulo, 2009.

_____2013. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: *Habitus*, v.11, n.2, 2013.

_____2013 b. O encontro entre o tradicional e o novo: autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo. *Tessituras*, Pelotas, v. 1, n. 1, pp. 191-221, jul/dez. 2013.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: *Antropologia e nutrição:* um diálogo possível. (org.) Ana Maria Canesqui, Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde).

COUTO, Elena. BRANDÃO, Patrícia de Araújo. Porto de Trás: etnicidade, turismo e patrimonialização. In: *Pasos - Revista de turismo y patrimonio cultural.* Vol 9(3), nº 2, pp. 19-30. Universidad de Zaragoza. España, 2011.

CUNHA**,** Manuela Carneiro da. (Org) Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Introdução*. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. V. 32. 2005. Brasília, IPHAN, 2005. pp. 15-27.

DA MATTA**,** Roberto. *A casa & e rua*. 5. ed. – Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DORIGON, Clóvis. *Mercado de produtos coloniais da região oeste de Santa Catarina:* em construção. Tese de doutorado. Universidade Federal do Rio de Janeiro, COPPE, 2008.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: uma relación singular. In: *Pasos- Revista de turismo y patrimonio cultural.* Vol 2, nº 2, pp. 193-213. Universidad de Zaragoza. España, 2004.

FERREIRA, Eder G. e FERREIRA, Célia, L.L.F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. In: *Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"*, Jul/Ago, nº 381, 66: 13-20, 2011.

FISCHLER C. *El (h)omnívoro:* el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995. 421 p.

_____. A "McDonaldização" dos Costumes. In: Flandrin, J. L.; Montanari, M. *História da alimentação.* Estação Liberdade, São Paulo, 2007. pp. 841-863

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet:* Uma História da Gastronomia. Editora SENAC São Paulo, 2004.

FREIRE**,** Cristina. *Além dos mapas:* os movimentos no imaginário urbano contemporâneo. São Paulo: Sesc/Annablume, 1997.

GAZOLLA**,** Márcio. O processo de mercantilização do consumo de alimentos na agricultura familiar. In: SCHNEIDER, Sergio (org). *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2006.

GIARD, Luce**.** "Cozinhar".*In:* CERTEAU, Michel; GIARD, Luce & MAYOL, Pierre. (orgs.). *A invenção do cotidiano 2*: Morar, cozinhar. l; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

GIDDENS, Anthony. *Mundo em descontrole*. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. 3ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.

GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. *Modernização reflexiva*: política, tradição e estética na ordem social moderna. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

GONÇALVES, José R. S. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n. 23, pp. 15-36, jan/jun 2005.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. 10a ed. Rio de janeiro: dp&a; 2005.

HANNERZ**,** Ulf. Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. In: *Mana*. Rio de Janeiro. 1997. V.3 (1), pp. 7-39.

HELD, David & MOORE, Henriette. *Cultural politics in a global age.* Oxford: A Oneworldbook, 2007.

HOBSBAWN, Eric & RANGER, Terence (Orgs). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. (Coleção Pensamento Crítico, v. 55).

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTISTICO NACIONAL. *Modo artesanal de fazer queijo de Minas:* Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)/Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Brasília, DF: Iphan, 2014.

_____ *Programa Nacional de Patrimônio Imaterial*. Anexos da Revista do Patrimônio. N. 32, 2005.

LÔBO, Teresa Caroline. *A singularidade de um lugar festivo:* o reinado de nossa senhora do rosário dos pretos e o juizado de São Benedito em Pirenópolis. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Goiás, 2006.

LÔBO, Samara Benedita; LÔBO, Tereza Caroline. O turismo como vetor das transformações urbanas de Pirenópolis, Goiás. In: *XII Semana de História: Tempo, História e Mundo da Vida*, 2013. Goiânia: Editora da UFG, 2013. v. Único. p. 1-16.

MACIEL**,** Maria Eunice de Souza**.** Uma cozinha à gaúcha. In**:** *Expressões da Cultura gaúcha*. Ruben George Oliven, Maria Eunice Maciel, Ceres Karam Brum (org.). –Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.

_____Modernidade e tradição: da cozinha tradicional à cozinha fusion. A Cozinha Temática**.** Trabalho apresentado no Seminário Temático: *Imagens da modernidade:* mídia, consumo e relações de poder. Coord: Peter Fry. ANPOCS, Caxambu, 2014.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. Sexta parte. pp. 399-422.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* - Vol. 16, nº. 47, outubro 2001.

OLIVEIRA, Adriana Mara Vaz de. Um lugar no século XIX: Meia Ponte. In: Nars Fayad Chaul e Luis Sergio Duarte da Silva (Orgs). *As cidades dos sonhos.* Goiânia: Ed. da UFG, 2005.

ORTÊNCIO, Bariani. *Cozinha Goiana:* História e Receituário. Goiânia: Ed Kelps, 1981.

PÉCLAT, Gláucia. Empadão Goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas. *Revista da Faculdade Estácio de Sá Goiás* - FESGO. Goiânia, GO, v.01, nº01, pp. 139-150, dez. 2008/ jun. 2009. Disponível em: http://www.saps.com.br/sites/estacio/downloads/revista/rev_ciencia_humanas_n_1_ok_red.pdf . Acesso em: 27 julho 2016.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *O imaginário da cidade:* visões literárias do urbano. Porto Alegre. 2ª ed. Porto Alegre: Ed. Universidade. UFRGS, 2002

PIRES**,** André. "Novas" ruralidades, "velhas" aspirações: reflexões sobre os caseiros de Vinhedo (SP). In: *Estudos Sociedade e Agricultura.* Rio de Janeiro, out. 2004, vol. 12, n.2, pp. 171-193.

POULAIN, Jean-Pierre. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição.* Campinas, 16(4):365-386, out/dez.

———. 2003 b. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*. Campinas. 2003, vol.16, n.3, pp. 245-256.

REINHARD, Juliana C. Para não se perder: a broa invertendo papéis. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, jan/jul, pp.333-351. UFU, Uberlândia, 2008.

RITZER, George. *The McDonaldization of society*. Thousand Oaks: Pine Forge, 1993.

SAHLINS, Marshall. O "pensimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). In:*Mana*. Rio de Janeiro. 1997. V.3 (1), pp. 41-73.

SCHNEIDER**,** Sergio**.** (org.) *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2006.

SILVA, Erick Tavares. Fotógrafo, Pirenópolis, 2016.

SUREMAIN**,** Charles-Édouard de « Shawarmas contra Macdonald's. », *Anthropology of food* [Online], S6 | December 2009, Online since 20 December 2009, connection on 13 August 2016. URL: http://aof.revues.org/6480

SUREMAIN**,** Charles-Édouard de. KATZ, Esther. Introdução: Modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina », *Anthropology of food* [Online], S6 | December 2009, Online since 20 December 2009, connection on 31 July 2016. UR: http://aof.revues.org/6433

VAZ, Marisa. Fotógrafa, Pirenópolis, 2017.

VEIGA, Felipe Berocan. Os Gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. *In*: *Candelária* – Revista do Instituto de Humanidades. ISSN 1807-4170. Rio de Janeiro: IH-UCAM, Ano V, Jan-Jun 2008, pp. 135-150.

WELLS, Jeremy. Aspectos teóricos e aplicados da integração da fenomenologia à prática da conservação do patrimônio. In*: Geograficidade*, v.6, Número 1, Verão 2016.

WOORTMANN, Ellen. Comida como linguagem. *Revista Habitus*, Goiânia, v 11, n 01, pp. 5-17, jan/jun 2013.

WOORTMANN, Ellen. WOORTMANN, Klass. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa* — Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997. 192p.

APÊNDICE A

QUADRO DE ENTREVISTADOS

NOME	IDADE*	BAIRRO	TEMPO DE ATIVIDADE	DATA DO DE-POIMENTO
Ailtom Afonso		Alto da Lapa	21	20/08/2016
Divina Dias de Oliveira	81	Bonfim	Desde criança	11/08/2016
Doralice Goulão		Centro	15	31/08/2016
Irma Oliveira		Vila Matutina	Desde menina	06/09/2016
João Guilherme Curado **	42	Centro		02/10/2016
Marina Naves ***	47	Centro		05/10/2016
Milia - Maria das Graças Vidal	66	Bonfim	20	03/03/2016
Milza - Antônia Milza Pereira Pinto	52	Alto da Lapa	15	03/03/2016
Sebastiana da Luz Oliveira	83	Centro	64	23/08/2016
Telma Lopes Machado	68	Zona rural	20	15/07/2016
Vanda		Centro	3	09/09/2016
*No dia da entrevista				
**Depoimento de lembranças da infância sobre a produção de quitandas na sua família				
***Depoimento de lembranças da infância sobre a produção de quitandas na sua família				