

# A tradição alimentar da merenda no cotidiano e na memória de mulheres rurais: o projeto de cozinha comunitária “Unidas pelos Sabores”

Isadora Moreira Ribeiro<sup>1</sup>  
Sheila Maria Doula<sup>2</sup>  
Universidade Federal de Viçosa

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

**Palavras-chave:** alimentação; memória; tradição.

<sup>1</sup> Doutora em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Mestra em Jornalismo pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Bacharela em Jornalismo pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

<sup>2</sup> Doutora e Mestra em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo (USP). Graduada em Ciências Sociais pela mesma instituição. Professora Titular aposentada pelo Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

## The tradition of *merenda* in the daily and memories of rural women: the project of community kitchen Unidas pelos Sabores

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

**Keywords:** feeding; memory; tradition.

## La tradición de las *merendas* en el cotidiano y la memoria de las mujeres rurales: el proyecto de cocina comunitaria Unidas pelo Sabores

**Resumen:** este artículo tiene como objetivo analizar las memorias de las mujeres organizadas en el proyecto de cocina comunitaria *Unidas Pelo Sabores* sobre las *quitandas*. La metodología es de carácter cualitativo, con recolección de datos realizada a través de investigación documental y entrevistas a diez mujeres que forman parte del proyecto, ubicado en el municipio de Sem Peixe, Minas Gerais. Al analizar los contenidos de estas entrevistas, buscamos identificar los núcleos de significado que enmarcan los recuerdos. Los resultados se organizan a partir de tres ejes temáticos de referencia, que señalan a la familia como núcleo estructurante de las memorias: “*quitanda* y *quitandeira*”, “tradición” y “memorias”. Se concluye que las *quitandas* representan una tradición en las zonas rurales, que tiene como símbolo referencial la noción de abundancia.

**Palabras clave:** alimentación; memoria; tradición.

## Alimentação e cultura: da perspectiva estrutural aos estudos da memória

A alimentação se caracteriza, apropriando-se da perspectiva elaborada por Mauss (2003), como um fenômeno social total, uma vez que aciona múltiplas instâncias da vida social. Nesse sentido, considera-se que, independentemente das diferentes formas humanas de organização em sociedade construídas no decorrer da história, a totalidade abrangida pela alimentação ainda é permanente, o que inclui destacar sua funcionalidade nutricional, atrelada à sobrevivência da espécie, e sua elaboração cultural, que se constitui propriamente como objeto de interesse antropológico. Como afirma Lévi-Strauss (2005), se pela agricultura, já vista como cozinha, é possível explicar a formação da sociedade, é pelo cozimento dos alimentos, por sua vez, que se pode clarificar o surgimento da cultura. Nesse sentido, a observação dos hábitos alimentares, das práticas culinárias e dos procedimentos que perpassam a comensalidade revelam aspectos da identidade e da diversidade social (MINTZ, 2001).

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

Partindo-se desse contexto de ampliação das possibilidades de intercâmbios culturais, a relação com os alimentos, variável entre grupos, classes, religiões e outras possíveis segmentações sociais, encontra circunstâncias propícias a ressignificações que vão da emergência de novos sentidos à retomada de tradições. Dessa forma, a noção de comida, reconhecida como cultura na medida em que resulta de “representações, crenças e práticas” que se somam a técnicas e ingredientes que caracterizam a ambiência da cozinha (FISCHLER, 1995: 34, tradução livre)<sup>3</sup>, é um indicador significativo para o estudo das transformações socioculturais.

Lévi-Strauss (2004, 2005, 2006) assinalou a existência de uma semântica da cozinha, tendo como enfoque a análise estrutural que associa a transição da natureza para a cultura à passagem do cru ao cozido. Ainda que suas conclusões sejam passíveis de crítica se propostas como enfoque para a compreensão das sociedades complexas, infere-se que, no cenário de tensionamentos entre os fenômenos globais e locais, a opção pela análise da relação entre comida e tradição

<sup>3</sup> No original: “representaciones, creencias y prácticas” (FISCHLER, 1995: 34).

não permite desconsiderar a funcionalidade estrutural e o caráter total que passam a alimentação, partindo-se do princípio de que “os costumes não desaparecem nem sobrevivem sem motivo. Quando sobrevivem, é menos pela viscosidade histórica do que pela permanência de uma função que a análise do presente deve permitir esclarecer” (LÉVI-STRAUSS, 2008b: 32-3).

Na perspectiva do pensamento estrutural de Lévi-Strauss (2004, 2005, 2006), considera-se a existência de uma estrutura subjacente que permeia o inconsciente social, passível de identificação em distintos grupos. No sentido aqui tratado, a correlação natureza/cultura parte de um referencial binário que o autor identificou como estruturante nas análises míticas. À natureza caberia o domínio do que nos é oferecido, o universal, o “cru”, polo de ancoragem também associado às mulheres, em termos das mitologias das populações que investigou. À cultura, por sua vez, aquilo que se constrói a partir do pensar e agir humano sobre a base material/concreta, o “cozido”, polo de ancoragem em que se localiza o homem. A oposição natureza/cultura está, no pensamento do autor, presente em todas as sociedades; a forma como essa estrutura se organiza é que irá variar entre os grupos.

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

Com base na relação entre cultura, comida e cozinha, sendo a última uma categoria referente a um conjunto de ingredientes, práticas, processos, representações e valores, as múltiplas “cozinhas”, em suas delimitações locais, étnicas, regionais e nacionais, constituem-se como formas identitárias contrapostas a um modelo de pretensão homogeneizadora e também como marcas de distinção no contato entre grupos, seja de natureza conflituosa ou não (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Dessa forma, a cozinha é construída a partir de um arcabouço de referências que são transmitidas geracionalmente em uma dada sociedade, apresentando, conforme Contreras e Gracia (2011), uma tendência conservadora, no sentido de possuir, em seu fundamento, elementos de resistência diante de processos favoráveis à promoção de transformações, a exemplo de migrações, colonização, industrialização e urbanização. Por esse direcionamento, os autores afirmam que “um grande número de aspectos específicos acaba, ao longo dos séculos, por produzir uma cozinha original” (CONTRERAS e GRACIA, 2011: 139).

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

Partindo da periodização histórica de Minas Gerais proposta por Arruda (1999) para o estudo da mineiridade, Abdala (2007) retoma que, à escassez de

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

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

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

No espaço da cultura, a demarcação do estudo das quitandas permite entendê-las como comidas (DAMATTA, 1986) que resultam de processos culinários (LÉVI-STRAUSS, 2004, 2005, 2006) de elaboração. Se compreendidas como práticas também cotidianas, as práticas culinárias podem ser situadas no âmbito dos procedimentos que fazem parte do extracientífico, com base nas demarcações de Certeau (2013). Ao tratar da vida ordinária, que escapa aos limites que são estabelecidos pelo saber da ciência na modernidade, o autor permite pensar no cotidiano como sendo permeado por variadas formas de conhecimento e saberes que se imiscuem na vivência dos sujeitos sociais.

Pelo mesmo direcionamento, Giard (2008) salienta que as atividades culinárias são marcadas pela ritualização e pelo afeto. Entre os ingredientes, os utensílios, os processos e a nomeação dos pratos, a autora trata de uma gramática específica da cozinha, a qual pode ser considerada um espaço, se levada em conta a distinção proposta por Certeau (2013: 184) ao especificar que, se o lugar é estável e ordenado, “o espaço é um lugar praticado”, dinâmico e variável no tempo. Nesse sentido, seria possível pensar nas quitandas a partir do exercício de técnicas que se conjugam a tradições e a memórias coletivas, tendo em vista que aquelas desempenham papel na organização destas, segundo Giddens (1997). Assume-se, com isso, que as tradições existem enquanto vivenciadas e pertencentes a uma coletividade (GIDDENS, 2007), o que possibilita entrever sua condição dinâmica em compasso com a cultura na qual sua significação se constitui.

Remetendo à angulação cultural da tradição, pode-se entendê-la, conforme Williams (2000: 182), como “processo de reprodução em ação”, o que está diretamente atrelado à caracterização da cultura não apenas como reproduzível, mas em determinados aspectos, como modo de reprodução, tal como pontua o autor.



Em termos de compreensão cultural das práticas de preparo e consumo dos alimentos, essa abordagem permite visualizar que o tradicional diz menos do tempo de existência e mais dos arranjos e seleções dessas práticas no presente, o que está associado ao ritual e à repetição como seus distintivos, segundo Giddens (2007). Nesses termos, embora pós-tradicional, a modernidade não é “uma ordem em que as certezas da tradição e do hábito tenham sido substituídas” (GIDDENS, 2002: 10). Esse pluralismo que é característico da crise de sentido da modernidade (BERGER e LUCKMANN, 2012), quando pensado no contexto do que é nomeado tradicional, encontra na suposição de homogeneidade decorrente da globalização uma ancoragem para se propor como sedimentação do que precisa ser resguardado.

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

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

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

Assim como a alimentação, a memória se constitui como interesse de pesquisa de áreas múltiplas, com notoriedade, no escopo das ciências humanas, à história, à antropologia e à sociologia. Nesse quadro, a abordagem de Halbwachs (2003) se destaca com a proposição de uma distinção entre a memória individual e coletiva, embasada no pensamento de Durkheim. Nessa linha de pensamento,

seriam coletivas as memórias ancoradas em eventos e experiências de um grupo, compreendido em termos da maioria que o compõe, e individuais as memórias situadas no espaço singular de cada um dos seus membros, o que não sugere anular a inter-relação que se estabelece entre ambas (HALBWACHS, 2003). Assim, a memória coletiva se apresenta como uma estrutura coesa e de diferenciação em relação a outros grupos, reforçando “os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais”, como analisa Pollak (1989).

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

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

A concepção de Candau (2005) acentua que, para além de um conteúdo, a memória aciona um posicionamento calcado no presente. Estre os meios e formas pelas quais se transmite entre as gerações, a memória é realçada pelo autor como difusora de “crenças, normas, valores, saberes, modos de fazer, de ser, de sentir (...) ela passa pelos objetos, pelos corpos, pelos nomes instituições e discursos” (CANDAU, 2005: 183), sendo subjacente à noção mais ampla de representação (CANDAU, 2012). Nesse sentido, depreende-se a comida como unidade de significação a partir da qual representações se constroem e são transmitidas pelos variados dispositivos mnemônicos e modalidades da memória.

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

Entrevendo a memória em processo, Assmann (2011) distingue duas categorias nos estudos clássicos da memória: a memória habitada e a inabitada. No primeiro caso, trata-se daquela filiada a portadores e intermediadora de identidades, operando em uma temporalidade própria no eixo passado-presente-futuro e

agindo por meio de uma recordação seletiva. No segundo caso, tem-se a desvinculação dos portadores e a generalização, com demarcação temporal altamente estruturada e sem uma seletividade. A autora mostra, nessa divisão, a variação entre uma abordagem construtivista, corporificada, e a proposta de uma neutralidade histórica, descorporificada (ASSMANN, 2011). Pelo enfoque antropológico, pode-se compreender a memória em sua caracterização como habitada, pensando-a em termos de uma recordação em potência.

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

## Procedimentos metodológicos

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

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



DENOMINAÇÃO	IDADE	PROFISSÃO DECLARADA <sup>4</sup>
Entrevistada 1	28 anos	Trabalhadora rural, técnica em agropecuária, mãe e feirante
Entrevistada 2	26 anos	Monitora de Educação Infantil e quitandeira por paixão
Entrevistada 3	50 anos	Dona de casa
Entrevistada 4	58 anos	Aposentada como trabalhadora rural
Entrevistada 5	49 anos	Agricultora familiar
Entrevistada 6	19 anos	Produtora rural
Entrevistada 7	46 anos	Recepcionista e quitandeira
Entrevistada 8	25 anos	Desempregada

**Quadro 1.** Identificação das participantes da pesquisa. **Fonte:** dados obtidos nas entrevistas, 2020.

De início, foi enviado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido às participantes, a fim de clarificar as eventuais dúvidas sobre a finalidade da pesquisa e solicitar formalmente a confirmação de aceite em participar. Tendo em vista o propósito de investigação, as entrevistas não seguiram um roteiro fixo,

Nas entrevistas, seguiu-se a orientação de Giard (2008), optando-se pela apresentação de temas norteadores, a fim de possibilitar uma comparação posterior entre as narrativas dos sujeitos pesquisados. Foram propostas questões para que as entrevistadas pudessem expressar seu entendimento sobre as quitandas, as lembranças a elas relacionadas e a relação com a tradição. As respostas foram encaminhadas por meio de áudios e textos, sendo todas as entrevistas assíncronas. Na transcrição desse material, foram mantidos os traços da oralidade e as expressões originalmente utilizadas pelas participantes, haja vista o aporte teórico (GIARD, 2008). Reconhecendo-se a entrevista uma etapa primeira da elaboração dos dados, prosseguiu-se com a análise descritiva baseada na organização e apresentação dos dados coletados. A descrição, pautada na seleção do conteúdo das entrevistas, teve como método a análise de conteúdo, sucedida por uma análise interpretativa amparada nas teorias.

A análise de conteúdo se orienta a partir de dois processos: a codificação e a categorização (BARDIN, 1977). No primeiro, procura-se identificar temas que se repetem e que se aproximam, constituindo determinados núcleos de sentido; no segundo, esses elementos são classificados e ordenados (idem). Para a discussão dos resultados, buscou-se analisar os conteúdos das entrevistas, no intuito de identificar núcleos temáticos subjacentes que permitissem entrever referenciais de ancoragem comuns como enquadramentos das narrativas memoriais. Nesse sentido, partiu-se da hipótese de que as quitandas são detentoras de especificidades que remetem a determinados núcleos de sentido que se constroem no entorno de sua materialidade, perpassando ingredientes, práticas e processos de transmissão que têm como ambiência o espaço cultural da cozinha.

<sup>4</sup> Optou-se por descrever necessariamente os itens elencados nas respostas, no sentido de apontar o que as entrevistadas identificam como suas profissões. No caso das Entrevistadas 9 e 10, não estão incluídas na catalogação, uma vez que não participam diretamente das atividades de produção da cozinha. Ambas são estudantes.

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

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

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

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

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

confeção e formato”; e visitar outra cozinha comunitária da região, conforme relatório de monitoramento, no qual constam como beneficiárias diretas 15 mulheres.

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



**Imagem 1** – Quindandas comercializadas com o rótulo *Unidas pelos Sabores*. **Fonte:** Entrevistada 9.

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

## Resultados e discussão

Nos movimentos da memória, que perpassa a vida cotidiana e que é evocada em experiências que conectam o presente ao passado, seja ele imaginado ou factual, determinados balizadores inscritos no que Berger e Luckmann (2004) denominam como acervo social de conhecimento são referências para o processo de representação que caracteriza a dinâmica de construção social da realidade. Nesse sentido, é sob a forma de narrativa no presente, mas ancorada no pretérito, que se tem acesso empírico à recordação, quando se busca compreender um fenômeno social do ponto de vista memorial.

Lembrar é necessariamente um ato criativo, cujos conteúdos podem variar em termos de ancoragens histórica, social e culturalmente distintas sem perder,

com isso, sua característica como processo de criação. No escopo deste estudo, são esses pontos de ancoragem que se procura identificar. Para isso, a apresentação dos resultados obtidos por meio das entrevistas se organiza a partir dos tópicos que estruturam as perguntas, buscando nas respostas os indicadores que permitem delinear núcleos de sentido.

## Quitanda e quitadeira

Pelos relatos das entrevistadas sobre o que entendem por “quitanda” e por “quitadeira”, nota-se que, no meio rural, a denominação frequente para essas comidas é “merenda”, que embora designe a mesma classe de alimentos, carrega imbuída a função de “dar sustância” (Entrevistada 4), ou seja, ser fonte de nutrição que sustenta o corpo para o esforço exigido pelo trabalho no campo. Isso não implica, contudo, em desconsiderar o papel dessas comidas na sociabilidade comunitária, destacada em estudos culinários precedentes (CHRISTO, 2006; ABDALA, 2007).

Uma das especificidades que se nota na demarcação do que são quitandas refere-se ao fato de que, por englobarem uma variedade de comidas que fazem parte do cotidiano, é possível diferenciá-las e reconhecê-las por meio de exemplos, levando-se em conta os ingredientes, os horários de consumo, os acompanhamentos, as origens, os modos de fazer. No entanto, não se visualiza nas entrevistas<sup>5</sup> uma definição abstrata para esses pratos, donde se infere que se trata de uma categoria socialmente enraizada e imbuída de uma lógica do concreto, em aproximação às ponderações de Lévi-Strauss (2008a).

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

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

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

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

*Quitanda é biscoito, broa, roscas, bolo. (Entrevistada 6)*

<sup>5</sup> Nas transcrições optou-se pela manutenção das formas originais dos textos e áudios encaminhados pelas entrevistadas. Nesse sentido, preservaram-se traços da oralidade que, quando comparados à norma culta da Língua Portuguesa, podem ser contrários às normas de concordância, pontuação e afins. Considera-se, contudo, a importância da linguagem como manifestação da cultura mineira, a qual também engloba as quitandas. A literatura de Guimarães Rosa, por exemplo, é ilustrativa da mineiridade falada. Detalhes sobre a semântica das receitas de quitandas são aprofundados em Ribeiro (2023).



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

Na delimitação do que se opta por chamar de campo semântico da quitanda, verifica-se que a temporalidade do cotidiano e a ancoragem no passado familiar e nas fases da vida, como a infância, sugerem uma continuidade reprodutiva de base matrilinear. Nota-se, nisso, a evocação direta aos costumes em função no presente, pensando-se na constatação de Lévi-Strauss (2008b). Dessa forma, esse vínculo com as gerações de mulheres antecedentes, também evidente no âmbito da compreensão acerca do que é ser quitandeira, remete a uma memória habitada (ASSMANN, 2011) que dialoga com um quadro social de pertencimento, como se nota nas falas das entrevistadas, incluindo a Imagem 2.

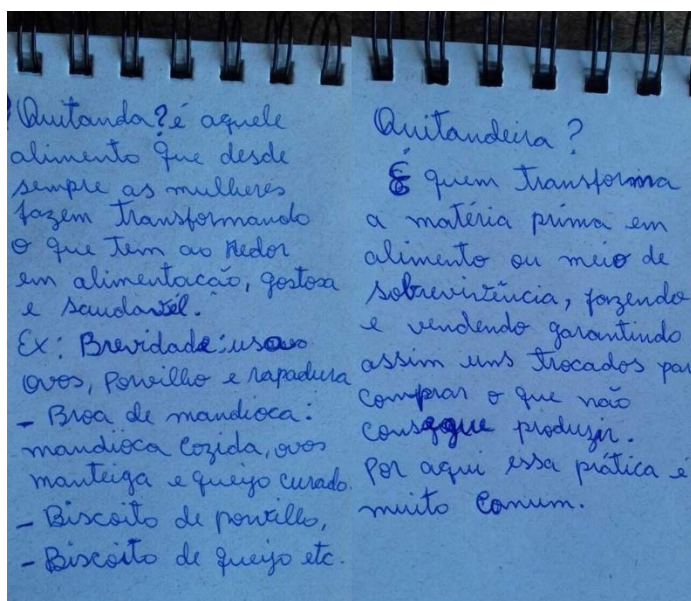
*Pra mim as quitadeiras são aquelas pessoas que fazem biscoitos, pães diversificados, tudo em sua própria residência, né? É a partir então de tradições, receitas passadas de gerações em gerações. (Entrevistada 2)*

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

*Ser quitandeira pra mim é fazer as coisas com amor, né? Com carinho, amor. E fazer, mesmo quando vai vender, é fazer aquilo que eu consumo, o que é pra mim consumir, que eu gosto também de fazer quando vai vender. Então é fazer a coisa bem caprichada, coisas nutritivas, né? Que não adianta só encher a barriga, mas sim ter nutrição na quitanda, que pra mim também é considerado merenda. (Entrevistada 4)*

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

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



**Imagem 2** – Respostas enviadas por uma das entrevistadas. **Fonte:** Entrevistada 5.

Se a quitanda pode ser pensada como um núcleo de significação fundamentado na família, o processo de sua elaboração e o modo determinado pelo qual deve ser feito, propriamente cultural como propõe Lévi-Strauss (2004) para a



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

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

## Tradição

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

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

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

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

*As quitandas são tradicionais porque a gente passa a receita de vó pra mãe, pra neta, então é uma tradição, é tradição do lugar, né, da família e do lugar também eu acho.*

*Então pra mim as quitandas, as merendas são tradicionais, que são geralmente receitas que vai passando de geração pra geração, daí eu acho que é tradicional. (Entrevistada 4)*

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

*Porque muitas receitas são passadas de geração em geração (Entrevistada 6)*

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

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

A noção de habitualidade (Entrevistada 1) permite recuperar a argumentação de Ricoeur (2007), uma vez que o hábito não requer necessariamente o marcador histórico-temporal, visto que é próprio de um presente vivenciado, estabelecendo uma conexão com o cotidiano. Essa diferenciação, contudo, não interfere na identificação da memorização como os modos de aprendizagem de saberes, como aponta o autor, o que é de relevância na observação da socialização das habilidades que caracterizam e estão incorporadas como hábitos às práticas culinárias. Essa memória corporificada e enraizada na vivência é o que Candau (2012) define como protomemória e, em termos coletivos, é a partir dela que se pode pensar na noção de tradição.

Como afirma Assmann (2011: 320), ao se referir aos locais das gerações, “o que dota determinados locais de uma força de memória especial é antes de tudo sua ligação fixa e duradoura com histórias de família” e, nesse sentido, pode-se inferir que as tradições geracionais que perpassam o campo semântico das quitandas promovem uma ideia de perenidade, uma mediação da ordem da temporalidade. Trata-se, assim, do que Giddens (2007) aponta como a partilha de sentimentos entre passado e presente que o conhecimento tradicional tem potência de assegurar em se tratando de compromissos morais da ordem da fraternidade social. Como descreve Freyre (2007: 73):

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

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

A família, portanto, do ponto de vista de uma categoria nativa que remete a relações interindividuais cujas referências são transmitidas ao longo das gerações, conforme proposto por Sarti (2004), apresenta-se como ordem simbólica

que perpassa as narrativas memoriais, conferindo-lhes sentido e localizando-as histórica, social e culturalmente. Trata-se de um eixo referencial de ordenamento de sentidos e da própria ideia de pertencimento que é associada à tradição nos relatos das entrevistadas.

## Lembranças

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

*Já tava até imaginando assim, na hora que começou, sabe, e já pensando... Biscoito de polvilho da minha avó que a gente lembra que a gente ia na casa dela pra comer biscoito de polvilho, nossa, é uma delícia. Aquela rosquinha dela também, é coisa assim que lembra infância mesmo, sabe, na casa de vó? E eu lembro quando mãe fazia aqui em casa, tinha um forno de barro (Imagem 3), hoje não tem mais, mas tinha um forno assim de barro, quando fazia biscoito de polvilho, aqueles tabuleiro, que as pessoas mesmo fazia o tabuleiro e tirava aquele tabuleiro de biscoito quentinho do forno. Nó!º Era uma delícia, dá até água na boca. (Entrevistada 1)*

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

*Eu me lembro assim, quando criança, quando mocinha nova, né, a minha mãe fazia os polvilhos em casa, fazia farinha de mandioca e tudo. Aí um biscoito que ela gostava muito de fazer, era biscoito papa-ovo, só que ela falava biscoito de muito ovos. Aí ela, quando ela tava fazendo ele, ele era um dos primeiros assim que ela fazia. Ela assava a broa de fubá, que era feita só com fubá, sem trigo, era fubá de moinho. Em seguida, ela assava o biscoito de polvilho. Aí quando ele crescia, que ele cheirava lá no forno, ela abria um pouquinho a porta do forno, porque se abrir muito a porta, ele murcha todo e não dá mais certo. Aí ela abria só uma gretinha assim, pegava um e fechava a porta de novo. Aí a gente corria: “ah mãe, eu quero, eu quero”. Aí ela dividia aquele biscoito, que ela fazia eles todos em formato de um “S”, na folha de banana. Aí ela dividia aquele biscoito pra gente e falava assim: “agora, daqui a pouco, daqui a pouquinho, eu vou abrir um pouco a porta do forno e um pouquinho a chaminé do forno,*

<sup>6</sup> “Nó!º”: interjeição popular em Minas Gerais e que expressa satisfação, no contexto transcrito.

*pra ele secar bem sequinho, olha pro céu vê como ele cresceu e tá bonito”. Aí a gente olhava assim da gretinha o biscoito lá dentro do forno, e eles ficava assim, “tuf, tuf”, só crescendo lá dentro do forno. A gente achava aquela coisa mais linda, a gente ficava apaixonado, eu não esqueço isso nunca. Era uma coisa que a minha avó materna gostava de fazer e que a minha mãe também gostava muito de fazer. E que hoje toda vez que eu penso assim nesse biscoito, eu penso muito na minha mãe que Deus levou tem tão pouco tempo. (Entrevistada 3)*

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

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

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

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



**Imagem 3** – Forno de barro. **Fonte:** Entrevistada 10.

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



vivências empíricas dos exemplos familiares, que permitem conectar o presente aos legados do passado.

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

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

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

## Considerações finais

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

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

As merendas demonstram, dessa forma, a permanência das tradições que se reproduzem não só como costumes, mas também pelos usos que dela são feitos e pelas necessidades que atendem no presente, sejam elas materiais ou simbólicas. Trata-se, portanto, de funções que os meios disponibilizados pela racionalidade



científica e ocidental que sustenta o ideário da modernidade não têm como suprir em sua totalidade, o que permite questionar a suposta homogeneização dos hábitos alimentares que decorreria da globalização.

Recebido em 3 de janeiro de 2024.

Aceito em 5 de julho de 2024.

## Referências

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

ABDALA, Mônica Chaves. Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade. *Anais. 31ª Reunião Brasileira de Antropologia*, Brasília, 2018. pp. 1-15.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

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

BACAL, Maria Elisa Almeida. *Lealdades visíveis e invisíveis: Um estudo sobre a transmissão geracional da profissão na família*. Tese de Doutorado, Psicologia, PUC-Rio, 2013.

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

BARTHES, Roland. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (orgs.). *Food and Culture: a reader*. London: Routledge, 2013. pp. 23-30.

BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. *A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento*. Petrópolis: Vozes, 2004.

BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. *Modernidade, pluralismo e crise de sentido: a orientação do homem moderno*. Petrópolis: Vozes, 2012.

BONOMO, J. *O que é que a quitandeira tem? – Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais*. Dissertação (Mestrado em Memória Social), Unirio, 2014.

CANCLINI, Néstor García. *A globalização imaginada*. São Paulo: Iluminuras, 2003.

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

CANDAU, Joël. *Memória e Identidade*. São Paulo: Contexto, 2012.

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

CHRISTO, Maria Stella Libanio. *Fogão de lenha: Quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Rio de Janeiro: Garmond, 2006.

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

DAMATTA, R. O ofício de etnólogo, ou como ter anthropological blues. *Boletim do Museu Nacional*, 27: 1-12, 1978.

FIGUEIREDO, Luciano; MAGALDI, Ana Maria. Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. *Cadernos de Pesquisa*, 54: 50-1, 1985.

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

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

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EdUSP, 1982.

GIARD, Luce. “Cozinhar”. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre (orgs.). *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2008. pp. 209-332.

GIDDENS, Anthony. *Mundo em descontrole*. Rio de Janeiro: Record, 2007.

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

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

HALL, Stuart. “Quem precisa de identidade?” In: SILVA, Tomaz Tadeu (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. Petrópolis: Vozes, 2014. pp. 103-133.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Brasil/ Minas Gerais / Sem Peixe*.

RIBEIRO, Isadora Moreira; DOULA, Sheila Maria. As receitas de quitandas em perspectiva simbólica. *Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura*, 31: e023017, 2023.

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

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Do mel às cinzas – Mitológicas II*. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido – Mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 2008.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O suplício do Papai Noel*. São Paulo: Cosac Naify, 2008.

LIFSCHITZ, Javier Alejandro; BONOMO, Juliana. As quitandeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. *Ciências Sociais Unisinos*, 51 (2): 193-200, 2015.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47): 31-41, 2001.

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

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

POLLAK, Michel. Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*, 2 (3): 3-15, 1989.

POPINIGIS, Fabiane. “Aos pés dos pretos e pretas quitandeiras”: Experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro (Florianópolis) e seus arredores 1840-1890. *Afro-Ásia*, 46: 193-226, 2012.

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

SARTI, Cynthia. A família como ordem simbólica. *Psicologia USP*, 15 (3): 11-28, 2004.

TORALLES, Katia Karam. *Entre cozinhas e quitandas: Patrimônio e globalização em Pirenópolis*. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), UFG, 2017.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura*. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

VOLUME 12  
NÚMERO 28  
(JAN./ABR. 2025)

# ACENO

REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE  
ISSN: 2358-5587

**CHAMADA DE ARTIGOS**  
DOSSIÊ TEMÁTICO:  
**ANTROPOLOGIAS DOS DESERTOS:  
ECOLOGIAS, POVOS E COSMOLOGIAS  
ENTRE OS VAZIOS E AS ABUNDÂNCIAS  
DE UM MUNDO EM TRANSFORMAÇÃO**

**COORDENADORXS:**  
DRA. ANTONELA DOS SANTOS (UBA/CONICET)  
DR. GABRIEL RODRIGUES LOPES (UFS)  
DR. PEDRO EMILIO ROBLEDO (UNC/CONICET)

**PRAZO FINAL  
DE SUBMISSÃO:  
30 DE JANEIRO  
DE 2025**

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal de Mato Grosso

# 28

VOLUME 12  
NÚMERO 29  
(MAI./AGO. 2025)

# ACENO

REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE  
ISSN: 2358-5587

**CHAMADA DE ARTIGOS**  
DOSSIÊ TEMÁTICO:  
**MÍDIAS DIGITAIS E SUAS  
IMPLICAÇÕES NA VIDA COTIDIANA:  
CONTRIBUIÇÕES ANTROPOLÓGICAS**

**COORDENADORXS:**  
DRA. CAROLINA PARREIRAS (USP)  
DRA. LARA ROBERTA RODRIGUES FACIOLI (UFPR)

**PRAZO FINAL  
DE SUBMISSÃO:  
30 DE ABRIL  
DE 2025**

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal de Mato Grosso

# 29