

Com gosto e por gosto

o ofício das quitandeiras de Minas Gerais
sob uma perspectiva histórica



Juliana Resende Bonomo

Juliana Resende Bonomo

Com gosto e por gosto:
o ofício das quitadeiras de Minas Gerais
sob uma perspectiva histórica

EDITORA
pontocom

Copyright © 2023 Juliana Resende Bonomo
Direitos adquiridos para esta edição
pela Editora Pontocom

Preparação: Sérgio Holanda
Revisão: Dalka Castanheira e André Gattaz
Diagramação: André Gattaz
Capa: Helena Phillip
Ilustração da Capa: Hernando Rocha Vitor

Editora Pontocom

Conselho Editorial

José Carlos Sebe Bom Meihy

Muniz Ferreira

Pablo Iglesias Magalhães

Zeila de Brito Fabri Demartini

Zilda Márcia Grícoli Iokoi

Coordenação editorial

André Gattaz

www.editorapontocom.com.br

CATALOGAÇÃO NA FONTE (CIP)

B719c Bonomo, Juliana Resende
Com gosto e por gosto: o ofício das quitadeiras de
Minas Gerais sob uma perspectiva histórica

Com gosto e por gosto: o ofício das quitadeiras
de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica / Juliana
Resende Bonomo — São Paulo: Pontocom, 2023.

346 p.:

ISBN: 978-65-89496-10-7

1. História econômica. 2. Quitadeiras. 3. História oral.
4. Brasil Colonial. 5. Brasil Contemporâneo. I. Título.

CDD 981.51

CDD 94(81)

Sumário

Agradecimentos	7
A quitanda é mão	11
Introdução	19
Parte I	
As origens das quitandas e as quitadeiras do além-mar	33
1. Os conceitos de <i>quitanda</i> e <i>quitadeira</i> ao longo da história	37
2. A quitanda: um alimento multicultural	49
A participação portuguesa	51
A participação indígena	55
A participação africana	59
3. <i>Kitadeiras, regateiras, vendedeiras e negras de tabuleiro</i> nos mercados de Angola, Portugal e Brasil	69
Vendedoras ambulantes em Angola: as “kitadeiras”	71
Vendedoras ambulantes em Portugal: “regateiras” ou “vendedeiras”	75
O tabuleiro “afro-luso-brasileiro”: quitadeiras ou negras de tabuleiro no Brasil colonial	80
Parte II	
Damas negras e damas brancas além do tabuleiro: o jogo de trocas das quitadeiras de Minas Gerais no período escravista	87
4. As quitadeiras de Minas Gerais no período do auge mineratório	91
O “mercado interno” mineiro e o abastecimento alimentar	91
A alimentação dos mineiros na primeira metade do século XVIII	94
As quitadeiras da primeira metade do século XVIII nas Minas Gerais	100
5. As quitadeiras de Minas Gerais no período pós-mineratório	119
O mercado interno a partir da segunda metade do século XVIII	119
O consumo de quitandas no século XIX	123
As quitadeiras do século XIX	127

Parte III**Com gosto e por gosto: a interação das quitadeiras com o mercado de trabalho, produção e consumo de quitandas em Minas Gerais pós-1930** **155**

6. O modo de fazer e o consumo de quitandas em Minas Gerais pós-1930	159
“A quitanda é mão”: aprendizado e transmissão do conhecimento	180
7. As várias economias por trás da produção de quitandas	191
A economia de autoconsumo e a sua relação com a produção de quitandas	191
As quitadeiras na economia de mercado	201
8. As quitadeiras da atualidade e sua relação com o trabalho por conta própria	229
Formas de atuação das quitadeiras	230
Características do trabalho por conta própria	240
A comercialização das quitandas	255
Renda líquida e destino da renda líquida das quitadeiras	277

Parte IV**O patrimônio está na mesa: o ofício das quitadeiras enquanto patrimônio cultural imaterial** **289**

9. Definindo o patrimônio cultural imaterial	293
10. A preocupação com a continuidade do ofício	297
11. O protagonismo dos detentores do bem cultural e os impactos da patrimonialização	305
Considerações finais	323
Referências bibliográficas	329

Agradecimentos

Ao meu orientador, Alexandre de Freitas Barbosa, com quem compartilho os méritos deste trabalho. Agradeço por conduzir sua orientação com mente aberta, apontando-me os caminhos, deixando-me livre para escolhê-los. Saliento sua dedicação, disponibilidade e o zelo com o qual acompanhou o desenvolvimento desta pesquisa. Seus comentários e reflexões foram fundamentais para o meu crescimento como pesquisadora.

Ao professor Mark Adam Hertzman, pela tutoria na Universidade de Illinois Urbana/Champaign durante o período de doutorado sanduíche. Agradeço a leitura atenta dos textos que antecederam a versão final desta tese, os comentários e a presença na banca de defesa.

Ao meu orientador de Mestrado, Javier Alejandro Lischitz, por ter-me incentivado a seguir pesquisando o ofício das quitadeiras no doutorado, apontando os diferentes rumos que a pesquisa poderia tomar.

Aos professores da banca de defesa, Maria Alice Rosa Ribeiro, Hugo Eduardo Araújo da Gama Cerqueira e Marc Adam Hertzman, pelas sugestões, comentários e questionamentos que me apontaram novos olhares para a minha pesquisa.

À Joana Monteleone e à Professora Maria Sylvia Macchione Saes, presentes na banca de qualificação, pelas considerações que ajudaram a enriquecer esse trabalho.

Ao meu marido, pelo amor, amizade e companheirismo de sempre. Pelo apoio emocional nos momentos difíceis, por suportar os meus repetidos suspiros de cansaço e pela paciência nas tantas vezes que interrompi o seu trabalho para tirar dúvidas sobre Economia. Pelo apoio incondicional nas grandes e nas pequenas coisas.

Aos meus pais, pelo imenso amor e por terem me proporcionado o meu bem maior: o estudo. Ao meu pai, pelo exemplo de superação através da educação. À minha mãe, por repetir a história e me ensinar os segredos das receitas que aprendeu com a minha avó. Aos dois, pela prontidão em me ajudar na pesquisa de campo.

À minha irmã, parceira de toda uma vida. Não importa a loucura, ela sempre me incentiva a correr atrás dos meus sonhos, acreditando que serei capaz de realizá-los com competência. Agradeço sua companhia nas pesquisas de campo em Jeceaba e Itaverava, onde foi de tudo um pouco, inclusive motorista e fotógrafa.

Aos amigos do Núcleo de Estudos em História Oral da Universidade de São Paulo (NEHO/USP), com quem tanto aprendi sobre as técnicas e os encantos dessa metodologia.

A todos os amigos e familiares que, de diferentes formas, fizeram-se presentes: Steve Corry, Flávia Andrade, Rute Miranda de Resende, Sarahy Fernandes, Tia Menininha, José Antonio Bortolini, Marilda Almeida, Ângelo Oswaldo Araújo, aos amigos que fiz em Champaign/Urbana e aos Bonomos: Adriana, Joana, Tiago, Vicente, Flora e Bernardo.

Aos ex-prefeitos de Congonhas, Anderson Cabido e Zelinho de Freitas e à Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas pelo apoio na pesquisa de campo e em todas as edições do Festival da Quitanda em que estive presente. Agradeço especialmente à Diretora Municipal de Cultura Míriam Palhares, à sua assistente Silvana Fialho e aos demais membros da equipe, sempre muito solícitos.

Ao Hernando Rocha Vitor, artista de Congonhas, pelo belo desenho que ilustra a capa deste livro.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa de estudos e pelas verbas PROAP concedidas para a participação em eventos e realização da pesquisa de campo.

Aos funcionários do Departamento de Pós-Graduação em História da FFLCH/USP, pela atenção e disponibilidade.

À Editora Pontocom, por tornar possível o sonho da publicação deste livro.

Aos Budas e *Bodisattvas*, meu apoio espiritual tão importante nessa trajetória. Aos ensinamentos do sagrado *Dharma*, refúgio e abrigo.

Por fim, gostaria de expressar a minha profunda gratidão a todas as quitadeiras que dividiram comigo as suas histórias de vida. Agradeço pela confiança e por me receberem com tanto carinho em suas casas. Lembranças lindas levarei da parte mais aprazível da pesquisa: nossos dedinhos de prosa na cozinha de suas casas, à moda dos mineiros: com um cafezinho passado na hora e uma mesa farta de quitandas.

A quitanda é mão

ALEXANDRE DE FREITAS BARBOSA¹

O livro de Juliana Resende Bonomo nos faz abrir o apetite. São broas de fubá, biscoitos de polvilho, roscas, bolos com diversas coberturas e deliciosos pães de queijo. À medida que viramos as páginas, o cheiro de café recém-coado vem se somar ao sabor das quitandas que desmancham na boca.

Ficamos a nos perguntar qual o segredo desta obra preparada “com gosto e por gosto”. Especialmente se levarmos em conta que ela não tinha nenhuma receita a lhe servir de guia. Para tornar mais difícil a sua empreitada, não economizou nos ingredientes. Como não passou do ponto e nem azedou?

Tudo indica que as “suas” quitandeiras lhe forneceram a senha – “a quitanda é mão” – para que este livro se transformasse num tabuleiro em que a pastelaria da pesquisadora aparece disposta em forma de letras e distribuída em capítulos. A massa é feita de conceitos, panoramas históricos e relatos de vida.

Posso afirmar isso por ter tido o prazer de acompanhá-la durante o percurso. Quem degusta o resultado, sentado numa cadeira de balanço na varanda, o mais recomendável no caso, não tem a noção do quanto ela amassou com as mãos as palavras. O trabalho exigiu “braços muito bons”, pois o seu objetivo era atingir o “ponto de véu”.

1 Professor de História Econômica e Economia Brasileira do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB/USP), coordenador do núcleo Repensando o Desenvolvimento (LABIEB-USP) e pesquisador CNPq, Nível 2.

São vários os ingredientes: dicionários com a etimologia da palavra “quitanda”, obras de historiadores, cientistas sociais e economistas, bases de dados de difícil acesso do século XIX, relatos de viajantes, Censos Demográficos e PNADs para o século XX, revistas de época, como a *Alterosa* e a *Belo Horizonte*, citações de escritores brasileiros, além das saborosas entrevistas das quitandeiras, que junto com a autora dão o tom da narrativa.

Como não havia um livro de receitas, ela teve então que compor a sua. Em História, e nas Ciências Sociais, a receita é o método, geralmente aplicado de forma artesanal, conforme a experiência, a “mão” da pesquisadora. Ocorre que no seu caso eram várias as receitas ou métodos. Era preciso fundi-las. Portanto, comparecem nesta obra dialogando entre si os conhecimentos de história econômica e social, os conceitos de economia, as reflexões sobre a cultura, o recorte territorial, a história oral por meio da “escuta atenta” às personagens que “têm a sua própria voz”, além da autora proponente de uma política pública para a patrimonialização da quitanda junto ao IPHAN.

Como estabelecer o recorte, separando e misturando os ingredientes? Juliana optou pelo tempo longo, percorrendo as quitandeiras do Brasil colonial e escravista, com foco em Minas Gerais, até chegar às quitandeiras da contemporaneidade. Para obter maior precisão analítica, neste último período, seu olhar se afunilou para as microregiões de Itaguara, Ouro Preto e Conselheiro Lafaiete, em torno de Belo Horizonte, acompanhando por meio da história oral as transformações sociais vividas pelas quitandeiras entre 1950 e 2010.

Seu interesse não é provar, e nem mensurar, mas explicar quem são as quitandeiras mineiras e como estão inseridas na sociedade; enfim, como “ganham o seu pão”, ativando e ampliando as suas redes de sociabilidade. É possível viverem com dignidade, serem valorizadas por seu trabalho, à medida que interagem com o mercado?

Ela não dá respostas definitivas. A sua receita não comporta a presunção dos economistas e tampouco se encontra exposta em lojas gourmetizadas. Se sua receita não pode ser padronizada, os pesquisadores e as pesquisadoras que vierem em seguida agora têm a segurança de que também eles podem compor a sua, com ousadia e dedicação.

Primeiro, ela nos traz a etimologia. “Quitanda” vem do quimbundo e significa o tabuleiro onde se expõem e transportam os produtos comestíveis, para depois nomear tudo que neles se comercializa ou mesmo os locais de comércio em geral. Era de uso generalizado no português falado do Brasil colonial, antes que se regionalizasse e adquirisse o sentido usual em Minas Gerais: “tudo o que acompanha o café, menos o pão”.

O primeiro destino da sua viagem é justamente as palavras, que dão sentido às práticas das várias quitandeiras, vendedoras ambulantes do espaço colonial conformado por Brasil, Angola e Portugal. Sentido muitas vezes depreciativo – trata-se, afinal, de ofício relegado às mãos femininas. Contrapondo-se à parte da literatura sobre o tema, Juliana lança a hipótese de que a doçaria e a pastelaria mineiras podem ser caracterizadas como “lusó-afro-brasileiras”. Em vez de democracia racial, um caso de hibridismo. Mas como o híbrido se fez das várias fornadas de personagens envolvidas no processo social?

Este é o seu segundo mote. A domesticação da quitanda portuguesa não se faz apenas pelo uso das farinhas derivadas da mandioca e do milho e dos utensílios indígenas. No caso das escravas africanas, a autora se pergunta se são elas “meras repetidoras de receitas”. Não seria mais adequado pensar nas cozinhas como espaços de “negociação” entre exploradores e explorados? Não contente em levantar a hipótese, ela vai atrás de evidências, nos apresentando com detalhes uma das quitandas mais antigas, de matriz africana, o “cubu”.

Mais adiante, Juliana flagra no século XVIII, durante o auge da economia mineradora, as quitandeiras circulando pelas ruas com seus tabuleiros repletos de frutas, hortaliças,

leite, tabaco e outros produtos locais. Haveria também o “ouro” que ela procura escavar na sua pesquisa? Sim, aí estão também as primeiras quitandas mineiras. Circulam no degrau inferior desta precoce “economia de mercado” urbana, atendendo as necessidades de consumo das camadas mais pobres da população e inclusive dos escravos nas atividades mineradora.

Ora, se há disponibilidade de ingredientes – ovos, leite, queijo e farinhas – e existem as quitandeiras, cabe então encontrar as quitandas. De fato, elas não surgem com a desagregação da economia mineira no século XIX, quando esta se adapta, convertendo-se em exportadora de gado, carnes e gêneros alimentícios para o resto do país. Agora é possível encontrar as quitandeiras, ainda que subestimadas na sua dimensão, nas Listas Nominativas de 1831/1832 do estado de Minas Gerais. Aqui a pesquisadora passeia por todo o debate historiográfico do período com o objetivo de retirar o véu que as ocultara.

Faz parte do seu condimento o relato de Helena Morley – descendente de família de posses da região de Diamantina –, na obra *Minha vida de menina*. Já estamos no período pós-Abolição. Essa autora relata como “as negras”, utilizando suas roças, fazem pastéis de angu, sonhos e carajés, “para terem os seus cobres”.

O leitor e a leitora também se deparam com outra preciosidade escavada à mão pela quitandeira pesquisadora. Ela identifica no século XIX as primeiras receitas do papa-ovo – o tradicional biscoito de polvilho que povoou a infância desse prefaciador de origem mineira – e que daria origem em seguida ao pão de queijo. Escrevo essas linhas e me recordo do pão de queijo que eu comprava na padaria da rua Dias Adorno, na Belo Horizonte dos anos 1980, para o café na casa da vovó. O pão de queijo dessa padaria seria uma quitanda? Nunca comi um que fosse igual àquele.

A fôrma da Juliana ainda não está prestes a ir para o forno. Na parte III do livro, ela nos apresenta as suas “quitandeiras tradicionais”, as quais ela diferencia das quitandeiras

proprietárias de estabelecimentos comerciais. As suas quitandeiras pertencem ao conjunto de atividades não capitalistas. São trabalhadoras por conta própria e produzem a sua “mercadoria” em casa, com a “ajuda” de outros integrantes da família, e sem a contratação de trabalhadores assalariados. Como não se trata de acumulação de capital, seu resultado não é o lucro. O faturamento das vendas menos os custos de produção resultam na sua renda líquida.

Ao longo do século XX, o capitalismo avança especialmente nas metrópoles brasileiras com a industrialização e a urbanização. Mas não destrói as atividades não capitalistas, antes as redefine nos seus vários espaços. Como a autora do livro descreve com olhar apurado, enquanto a mão prepara a massa do bolo, os biscoitos industrializados não desbancam as quitandas. Até meados do século, eles são raros, assim como o pão, e as padarias. Os fogões a gás não figuram no universo das pequenas cidades mineiras, o local geográfico do seu livro.

Juliana nos convida a entrar nestas cozinhas com o fogão a lenha, os bancos e os armários de madeira, onde estão expostas as latas de alumínio repletas de quitandas. O tempo corre mais lento nestes espaços em que as quitandas são elaboradas com os ingredientes da roça e conforme as receitas de família. Elas já carregam o ponto, a marca pessoal de cada artesã. Aquelas que vêm adiante se baseiam na instrução oral, com os “truques” e “segredinhos” que se sobrepõem aos livros e cadernos de receita.

O consumo dessas iguarias cotidianas é feito em família, na cozinha de preferência, enquanto se contam os “causos”, e os amigos mais chegados adentram o recinto. Momentos compartilhados que se revestem de um significado simbólico corporificado na “quitanda”, metonímia para um modo de vida que transcende o valor trabalho nela contido. Aqui não há fetiche e nem mercadoria.

Mas quando a quitanda passa a ser vendida? Nossa pesquisadora aqui se vale do edifício em três camadas do

historiador Fernand Braudel para fazer a sua rosca. Existe o inframercado (o degrau do autoconsumo), a economia de mercado (o degrau mais dinâmico e horizontal das trocas) e o capitalismo (o contra-mercado, caracterizado pelo monopólio).

Quando as quitadeiras passam do universo familiar para o universo do mercado, por meio de suas redes de clientela e de sociabilidade, elas sobem o segundo degrau. Esse processo se inicia entre 1950 e 1980 – quando o “dinheirinho” que ganham é auxiliar da renda auferida pelos seus companheiros –, para ganhar maior desenvoltura nos três decênios posteriores, no momento em que a quitanda se transforma na sua “ocupação”. Se antes elas atuavam nos interstícios do mercado, agora aumentam as encomendas. E elas também passam a vender nas feiras locais, de porta em porta, em locais próprios ou para pequenos estabelecimentos de terceiros.

Conforme enfatiza a autora, o que faz de todas essas mulheres quitadeiras é o seu trabalho, a forma como produzem e comercializam as suas quitandas. São, em grande medida, produtos artesanais elaborados em casa, com seus próprios utensílios, o que lhes permite conciliar o trabalho com as demais atividades domésticas.

Juliana enquadra as suas quitadeiras na classe média. Mas se utilizarmos uma caracterização que leva em conta o território, a sua renda, o seu nível de escolaridade e as redes de sociabilidade das cidades de pequeno e médio porte nos permite inseri-las na classe média baixa. Isso em comparação com a classe média alta de centros urbanos, como Belo Horizonte, em que os pequenos empresários e assalariados com diplomas ocupam um amplo estrato social.

Como trabalhadoras autônomas “não subordinadas” – pois não são subcontratadas por um capital que define as características, o montante e o preço do produto a ser adquirido –, a sua renda líquida é definida pelo tamanho do mercado e pelos concorrentes. As “barreiras à entrada” neste mercado existem em função do “saber fazer”. Por outro lado, o mercado

potencial depende da capacidade de valorização do seu trabalho e das práticas artesanais corporificadas nos seus produtos.

Entretanto, nas metrópoles com alto poder de aquisitivo, o apreço pelos bens tradicionais pode elevar a renda líquida das quitandeiras, mas também subordiná-las às cadeias e lojas gourmetizadas, e à sua lógica capitalista. Há também o risco de que tudo se transforme em “quitanda”. Isso poderia ocorrer ao se nivelar por baixo os saberes e práticas artesanais, transformando assim a “tradição” num “fetiche”, em algo a ser capitalizado para o “gosto” das classes médias urbanas, mas feito “sem gosto”.

A patrimonialização da quitanda, e a sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes do IPHAN, pode significar melhores níveis de renda para essas trabalhadoras artesanais, assim como a ampliação do universo de quitandeiras, por meio de cursos de formação, desde que se atente ao “saber fazer” transmitido de geração a geração. Não cabe aqui “a mentalidade de padaria”, conforme a fala de uma das entrevistadas, para distinguir o seu produto daqueles fabricados de forma mecanizada e seriada, e que fazem uso de conservantes. Só há patrimônio cultural, se for para valorizar uma profissão oriunda de um modo de vida coletivo.

Ao separar o joio do trigo, o que é quitanda do que não é, a patrimonialização tem o potencial de transformar um bem cultural intangível em algo concreto. Não apenas as broas e as roscas caseiras disponíveis à venda em vários espaços. Mas, sobretudo, as quitandeiras ciosas de seu valor, com remuneração e condições de trabalho condizentes com o seu ofício. Essa é a principal quitanda que a nossa chefe de cozinha quis entregar ao escrever esse livro.

Ele já saiu do forno a lenha, não está na hora de saboreá-lo?

*À vovó Laurinha, de quem herdei o gosto pela cozinha.
Lembranças doces e eternas do conhecimento transmitido
das suas mãos de fada às minhas mãos de menina.*

Introdução

O que fazem as quitadeiras? A pergunta, se fosse feita em diferentes regiões do Brasil dos séculos XVIII e XIX, receberia uma resposta em comum: elas praticam o comércio de comestíveis e miúdos expostos em tabuleiros, nas ruas, de forma ambulante. Por “quitanda”, tal como sua origem na língua quimbundo, entendia-se o tabuleiro onde eram expostas as mercadorias à venda. Segundo a historiografia, aquelas quitadeiras eram, em geral, negras, pardas ou mestiças. Por essa razão, eram também chamadas de “negras de tabuleiro”. Em Minas Gerais, o ciclo do ouro e o processo de expansão urbana na capitania, na primeira metade do século XVIII, fizeram com que emergisse o comércio de pequena monta, como o praticado pelas quitadeiras. Após a Abolição e a partir das primeiras décadas do século XX, as quitadeiras perderam a ligação com a escravidão e o ofício emergiu com outras configurações.

As quitadeiras surgidas a partir do início do século XX, que, por sua vez, mais se assemelham àquelas que praticam o ofício na atualidade, pouco conservavam da atividade exercida pelas mulheres negras escravizadas dos séculos anteriores. E a pergunta: “o que fazem as quitadeiras?”, se feita hoje, em diferentes regiões brasileiras, recebe diferentes respostas. Na maior parte do Brasil, entende-se por “quitadeira” a proprietária de um pequeno estabelecimento comercial: uma “quitanda”, onde se vendem frutas, legumes e hortaliças. Nas pequenas cidades de Minas Gerais e em algumas cidades interioranas de Goiás e São Paulo, de outro modo, entende-se que “quitadeira” é a mulher que faz e vende quitandas. No universo de trabalho desse tipo de quitadeira, compreende-se como “quitanda” todo o conjunto da pastelaria caseira, do qual

fazem parte receitas doces e salgadas: rosquinhas, broinhas, biscoitos de polvilho, bolos, pães de queijo, sequilhos, biscoitos papa-ovo, brevidades, biscoitos quebra-quebra, roscas da rainha etc. Há quem simplifique, definindo quitanda como *tudo aquilo que acompanha o café, exceto o pão* (SENRA, 2008).

Diante de tantas diferenças entre a atividade das quitadeiras negras escravizadas e a atividade das quitadeiras que emergiu no início do século XX, o que une essas mulheres e as faz, todas, quitadeiras? O trabalho. Principalmente, o trabalho da mulher, artesanal, fruto do saber da experiência. Aquele que resiste ao tempo e às mudanças socioeconômicas, ao passo em que se transforma de maneira lenta, ocasionando rupturas com formas de trabalho anteriores. Quais delas são abordadas neste livro? Basicamente, os dois grupos mencionados acima: as quitadeiras da Minas Gerais escravista, ou seja, dos séculos XVIII e XIX, e as quitadeiras do século XX, entre as quais estão as quitadeiras da atualidade, compreendidas como aquelas que passaram a exercer o ofício a partir da década de 1980.

No grupo das quitadeiras do século XX, entre tantos entendimentos que a figura da quitadeira pode vir a assumir, enfocamos aquelas que produzem e vendem quitandas, ou melhor, produtos da pastelaria caseira. Para delimitar de forma ainda mais clara os sujeitos dessa parte da pesquisa é importante insistir em duas negativas: proprietárias de pequenas “quitandas”, também conhecidas como mercadinhos, *não* fazem parte do nosso escopo, assim como vendedoras ambulantes de alimentos industrializados ou terceirizados. Ambas podem vir a ser identificadas como quitadeiras, porém, aqui, não são consideradas como tais.

Este, portanto, é um estudo sobre o trabalho. O seu principal objetivo é analisar a interação das quitadeiras de Minas Gerais com o mundo do trabalho, sob uma perspectiva histórica de longa duração, que se inicia no século XVIII e termina

na contemporaneidade. E como o trabalho não é feito somente de labuta, a cultura, as tradições e os elementos simbólicos envolvidos na produção e no consumo de quitandas, ou seja, atributos que pertencem à sua longa história, também fazem parte do nosso escopo. Por esse motivo, este livro, baseado em nossa tese de Doutorado em História Econômica, defendida em 2020 pela FFLCH/USP, também dialoga com os campos de conhecimento da História Social e da História Cultural.

O recorte espacial adotado, Minas Gerais, é reduzido ao longo do estudo, “afunilando-se” na passagem do Brasil escravista para o Brasil em que emergia o mercado de trabalho e o trabalho assalariado. No contexto da capitania e da província mineira, nossas fontes levaram-nos a analisar o território como um todo, porém, com um olhar privilegiado para as vilas com maior densidade urbana. A partir do século XX, até as duas primeiras décadas do século XXI, diante da vasta extensão geográfica de Minas Gerais e da impossibilidade de cobrirmos todo o território por meio da metodologia da História Oral, a região pesquisada concentrou-se em áreas urbanas de pequeno e médio porte. Ao todo, foram abordados sete municípios da Mesorregião Metropolitana de Belo Horizonte, distribuídos em quatro microrregiões: a Microrregião de Belo Horizonte, onde está a capital; a Microrregião de Itaguara, onde está o município de Jeceaba; a Microrregião de Ouro Preto, onde se encontra o município de Ouro Preto e a Microrregião de Conselheiro Lafaiete, onde estão Congonhas, Itaverava, Entre Rios de Minas e São Brás do Suaçuí. Como não se trata de uma pesquisa quantitativa e não procuramos criar uma amostragem, a delimitação do território do estado de Minas Gerais não interferiu no cumprimento dos objetivos propostos.

Com exceção da primeira parte, as demais representam duas grandes temporalidades: o período escravista, do século XVIII ao XIX, foi tratado na Parte II, e o período que engloba

das primeiras décadas do século XX à década atual do século XXI foi tratado na Parte III.

A primeira parte tem como objetivo principal analisar a origem das quitandas e das configurações da atividade das quitandeiras no Brasil escravista. A constatação da influência de diferentes culturas na formação das quitandas e na forma como a atividade foi praticada em todo o país acabou transportando-nos para Portugal e para o continente africano – em particular, Angola. Desse modo, além da necessidade de transcendermos o território de Minas Gerais, não nos prendemos a amarras de uma temporalidade específica.

Na mesma seção, cientes da variedade dos significados das palavras “quitanda” e “quitandeira” em terras brasileiras, desde os tempos coloniais, achamos pertinente fazer uma varredura nos dicionários, o que contribuiu para analisarmos como seus significados foram se moldando a diferentes contextos socioeconômicos. Outra reflexão importante diz respeito às quitandas enquanto fruto das trocas culturais entre portugueses, indígenas e negros africanos. Ao adotarmos a ideia da multiculturalidade, procuramos fazer uma história inclusiva, sem negar a dominação, mas também sem supor a passividade dos dominados.

A análise da interação das quitandeiras com o mundo do trabalho na Minas Gerais escravista, ou seja, entre os séculos XVIII e XIX, é objeto de estudo da segunda parte. Nesse recorte temporal, procuramos compreender o peso da escravidão sobre a atividade das quitandeiras e examinar os motivos pelos quais a comercialização de comestíveis foi uma alternativa de trabalho para mulheres negras (escravizadas ou não) e mulheres brancas empobrecidas (de acordo com a nossa hipótese). O propósito desse capítulo foi construir um “chão histórico” que dialogasse com os demais capítulos e respondesse às questões que foram surgindo durante o desenvolvimento da pesquisa.

A análise das quitandeiras desse período foi dividida em dois subgrupos, de acordo com a periodicidade do ciclo

do ouro: quitadeiras que atuavam no período correspondente ao auge da exploração mineratória, ou seja, na primeira metade do século XVIII, e quitadeiras atuantes no período pós decadência da atividade mineratória, ou seja, da segunda metade do século XVIII até o final do século XIX. Enquanto o primeiro subgrupo foi amplamente estudado pela historiografia de Minas Gerais, para o segundo subgrupo os estudos são escassos e os dados disponíveis ainda pouco explorados. Embora não tenhamos nos aprofundado no estudo das quitadeiras do período pós-mineratório, nosso trabalho preencheu algumas lacunas, já que a historiografia esteve mais preocupada com as quitadeiras das Minas Setecentistas. Nesse sentido, contribuímos para afirmar a presença delas nos Oitocentos, desvinculando-as da dependência do ciclo do ouro. Adicionalmente, as fontes consultadas permitiram questionar a historiografia sobre a exclusividade de comerciantes negras e as vendas ambulantes nas ruas como única forma do comércio de pequena monta.

A metodologia utilizada foi composta por um conjunto de fontes primárias e secundárias. Valemo-nos de uma ampla revisão bibliográfica de livros, capítulos de livros, artigos de periódicos, teses, dissertações e relatos memorialísticos. A pesquisa em testamentos, inventários e iconografias foi realizada *on-line* no *Arquivo Público Mineiro*, na *Biblioteca Nacional Portuguesa* e no *Museu de Arte Antiga*, em Portugal. Em Belo Horizonte, pesquisamos presencialmente o acervo do *Museu de Artes e Ofícios*. Os principais dados para o estudo das quitadeiras do século XIX foram obtidos nas *Listas Nominativas de 1831/32*, disponibilizados *on-line* pelo Núcleo de Pesquisa em História Econômica e Demográfica (NPHEd) do Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional da Universidade Federal de Minas Gerais (CEDEPLAR/UFMG). Embora este não contenha informações específicas sobre as quitadeiras, realizamos um levantamento no Recenseamento Imperial de 1872 sobre as ocupações da população escrava a fim de compreender

o destino das mulheres negras escravizadas em fins do século XIX em Minas Gerais.

Na terceira parte encontra-se o cerne dessa tese: a compreensão da interação das quitandeiras com o mundo de trabalho ao longo do século XX, com ênfase nas mudanças e nas continuidades. Os dados primários, inclusive a pesquisa de campo, adentram, também, o século XXI. Nesses capítulos, “afunilamos” o espaço geográfico correspondente à totalidade do estado de Minas Gerais, para focarmos os sete municípios onde a pesquisa de campo foi realizada.

Sob o ponto de vista do trabalho, nesta seção analisamos a atuação das quitandeiras na economia de autoconsumo e na economia de mercado, porém, antes, promovemos uma interpretação histórica sobre a produção, o consumo de quitandas e a transmissão do “saber fazer”, a fim de ampliar a nossa compreensão sobre as configurações do ofício das quitandeiras. Entre as tantas formas que a comercialização de quitandas pôde assumir nesse período, a pesquisa deteve-se nas “quitandeiras tradicionais”, forma pela qual denominamos o grupo de trabalhadoras que produzem e vendem quitandas no ambiente doméstico, em pequena escala e de forma artesanal. Entre elas, o “saber fazer” é marcado pelo conhecimento transmitido entre familiares, de geração em geração.

A partir da consolidação do mercado de trabalho no Brasil, após 1930, elas passaram a ocupar os interstícios da economia capitalista, exercendo o trabalho por conta própria. Sem carregar o estigma da escravidão, elas não estão relacionadas à comercialização de comestíveis expostos em tabuleiros nas ruas. Agora, a principal forma de comercialização das quitandas dá-se por encomendas, sendo baseada em relações de confiança entre a quitandeira e os seus fregueses. Isso se dá tanto no contexto de produção para o autoconsumo quanto para o mercado e não se percebem mais ações de dominação baseada em critérios raciais. De um modo geral, elas são mulheres de classe média, cuja posição social que ocupam

nos municípios onde vivem permite-lhes formar uma rede de clientes, talvez como uma pequena “reserva de mercado”.

Diferentemente do contexto urbano em que atuavam as quitandeiras da Minas Gerais escravista, a partir do século XX a atuação dessas trabalhadoras estabeleceu-se nas pequenas cidades do estado, onde não houve uma urbanização avassaladora. De forma genérica, essas cidades fazem parte de uma área do Brasil denominada por Darcy Ribeiro (2015, p. 281) de “área cultural caipira”: uma área “esparramada” pelos “campos naturais da região Centro-Sul do país, desde São Paulo, Espírito Santo e estado do Rio de Janeiro na costa, até Minas Gerais e Mato Grosso, estendendo-se ainda sobre áreas vizinhas do Paraná.” As cidades que se encontram nesse espaço têm em comum o passado ligado à produção rural e artesanal.

Na terceira parte, focamos ainda a relação do trabalho por conta própria com a produção, a comercialização e a renda das “quitandeiras tradicionais”. Como contraponto ao trabalho por conta própria, abordamos, de forma mais sucinta, as proprietárias de estabelecimentos comerciais dedicados à venda de quitandas na capital Belo Horizonte. Esses estabelecimentos não devem ser confundidos com os mercadinhos onde se vendem comidas sortidas. Estamos tratando, nesse caso, de pequenos cafés, *delicatessens* e restaurantes dedicados à venda de pães de queijo, rosquinhas, broinhas etc. A inclusão dessa forma de trabalho na pesquisa permitiu-nos compreender um dos caminhos que a comercialização de quitandas pode tomar fora do circuito das pequenas cidades da região pesquisada. Essa discussão baseou-se na obra de Fernand Braudel (1987, 2009) e no esquema tripartido da economia proposto pelo autor: o infra mercado (autoconsumo), a economia de mercado e o contra mercado (capitalismo e monopólio). Na mesma direção, os estudos de Ignácio Rangel (2012) embasaram questões sobre o trabalho e a produção nas economias de autoconsumo e de mercado. Para embasar a análise do trabalho por conta própria e suas particularidades, contamos com

os estudos de Paulo Renato Souza (1980, 1989) e Maria Cristina Cacciamali (1982, 1994, 2000).

A metodologia adotada foi a História Oral, em conformidade com as abordagens do Núcleo de Estudos em História Oral da Universidade de São Paulo (NEHO/USP) e da professora Verena Alberti (2004, 2013). As entrevistas são a parte central da metodologia da História Oral. Por isso, fomos a campo para coletar os depoimentos das quitandeiras, em sete municípios do estado de Minas Gerais: Congonhas, Entre Rios de Minas, Itaverava, Jeceaba, Ouro Preto, São Brás do Suaçuí e Belo Horizonte. Os seis primeiros municípios têm em comum o passado de exploração aurífera e a inserção no circuito turístico da Estrada Real. Suas principais atividades econômicas estão voltadas para a agricultura e o setor de serviços.

Nossas primeiras experiências com as entrevistas de campo já tinham acontecido entre os anos de 2012 e 2014, quando desenvolvemos uma pesquisa para a nossa dissertação de Mestrado, também sobre o ofício das quitandeiras (ver BONOMO, 2014). As entrevistas com as quitandeiras foram realizadas ao longo do ano de 2013 e as perguntas do nosso questionário enfocavam as questões identitárias e de memória social do ofício. Devido à mudança de objetivo da pesquisa desenvolvida na tese, utilizamos apenas fragmentos de doze entrevistas da nossa dissertação. Para a pesquisa de doutorado, entre as várias idas ao campo, realizamos as entrevistas com as quitandeiras no primeiro semestre de 2018, com a utilização de um questionário que priorizava as questões relativas ao exercício do trabalho como quitandeira. O que mais nos surpreendeu na pesquisa de campo foi a forma veemente e unânime pela qual elas nos disseram exercer o ofício de quitandeira: “com gosto” e “por gosto”. Por isso, essa fala, que ficou tão marcada em nossas mentes, intitula a tese de Doutorado e esta publicação.

No total, somando-se as entrevistas realizadas no ano de 2013 com as entrevistas do ano de 2018, obtivemos 26

entrevistas, feitas com 23 pessoas:¹ 19 quitandeiras, um quitandeiro, duas proprietárias de estabelecimento comercial e uma professora.

O conjunto de municípios pesquisados em 2013 e 2018 pertencem à Mesorregião Metropolitana de Belo Horizonte, onde estão localizadas as microrregiões contempladas nessa pesquisa: Belo Horizonte, onde está a capital; Itaguara, onde está o município de Jeceaba; Ouro Preto, onde se encontra o município homônimo; e Conselheiro Lafaiete, onde estão Congonhas, Itaverava, Entre Rios de Minas e São Brás do Suaçuí. Estas microrregiões correspondem, juntas, a uma pequena parte do estado de Minas Gerais. Logo, essa pesquisa tem um escopo reduzido em termos espaciais e não pretendemos, nesse estudo, generalizar as informações obtidas na pesquisa de campo para todo o estado. Os municípios pesquisados são de pequeno e médio porte, exceto a capital Belo Horizonte e, em média, todos possuem um IDH relativamente alto.

Após realizar as entrevistas, seguindo a metodologia do NEHO-USP, trabalhei com a sua “transcrição”, um texto recriado, no qual foram incluídos os elementos extratextos com o intuito de recriar a atmosfera da entrevista. Durante a adaptação do texto, procurei respeitar ao máximo a fala original, mantendo, principalmente, os regionalismos e as interjeições.

Enquanto uma pesquisa em História Oral, a presente pesquisa tem o mérito de produzir documentos escritos e documentos em áudio sobre um conjunto de pessoas que estão à margem da História Oficial. E o que essas entrevistas documentam? Sob o ponto de vista das próprias quitandeiras, elas documentam uma parte importante da História Econômica e Cultural de Minas Gerais, as continuidades e as discontinuidades de um ofício que traz marcas de costumes seculares e os fatores socioeconômicos que levaram à interação dessas

1 As quitandeiras Odete Silva, Stella Adelino e Raquel Ramalho contabilizam duas entrevistas cada.

trabalhadoras com o mundo do trabalho em tempos distintos. Nessa pesquisa, não procurei “dar voz” às quitadeiras entrevistadas, pois elas têm a sua própria voz. Esta, entretanto, encontra-se em um espaço limitado. Coube a mim, enquanto pesquisadora, oferecer-lhes uma escuta atenta e fazer com que suas vozes fossem amplificadas no espaço público através da publicação deste livro, de palestras que tenho realizado na região e do processo de registro como patrimônio cultural imaterial do ofício junto ao IPHAN, do qual venho participando.

No quadro a seguir apresenta-se a lista dos entrevistados. No total, somam-se 24 depoimentos de 23 pessoas, entre elas, 19 quitadeiras, um quitadeiro, duas proprietárias de estabelecimentos comerciais e uma professora. Em seu conjunto, as quitadeiras abordadas neste estudo são pessoas de classe média, brancas, pardas e negras. Em sua maior parte, mães, esposas e trabalhadoras por conta própria. Todas as entrevistas foram realizadas pela pesquisadora.

Quadro 1: Entrevistados para as pesquisas de Mestrado e Doutorado, por datas de realização da entrevista

<i>Nome</i>	<i>Data da(s) entrevista(s)</i>	<i>Local da entrevista</i>
Margarida Resende	22 de janeiro de 2013	Entre Rios de Minas
Neiva Resende Chaves	23 de janeiro de 2013	Entre Rios de Minas
Maria do Carmo Costa (Dona Carmem)	24 de janeiro de 2013	São Brás do Suaçuí
Odete Silva	24 de janeiro de 2013 e 7 de julho de 2013	São Brás do Suaçuí
Stella Adelino (Stellinha)	26 de janeiro de 2013 e 4 de julho de 2013	Entre Rios de Minas
Daniela Junqueira	21 de maio de 2013	Congonhas
Flávia Martins	21 de maio de 2013	Congonhas
Maria das Graças Silva	21 de maio de 2013	São Brás do Suaçuí
Vera Santos	22 de maio de 2013	Congonhas

Raquel Ramalho	22 de maio de 2013 e 8 de julho de 2013	Congonhas
Juraci Ferreira Barros	7 de julho de 2013	Congonhas
Sílvia Nunes	25 de julho de 2013	Ouro Preto
Vanda Onésima Henriques	7 de março de 2018	Zona rural de Itaverava
Rose Mary Baeta Neves (Meirinha)	7 de março de 2018	Zona rural de Itaverava
Maria Teresa Oliveira de Miranda Silva (in memo- riam)	8 de março de 2018	Entre Rios de Minas
Maria Isabel Rocha	9 de março de 2018	Jeceaba
Maria das Graças Dias (Gracinha)	9 de março de 2018	Jeceaba
Leila Maria Viana Ribeiro	12 de abril de 2018	Entre Rios de Minas
Raquel Gomes Ramalho	08 de julho de 2013 e 22 de maio de 2018	Congonhas
José Leopoldo Cordeiro (Leo)	22 de maio de 2018	Congonhas
Rosângela Rodrigues Freitas	23 de maio de 2018	Congonhas
Kátia das Graças Souza	23 de maio de 2018	Congonhas
Mariana Cristina Oliveira Gontijo Souza	18 de julho de 2018	Belo Horizonte
Suleni Alves	20 de julho de 2018	Belo Horizonte

Como não pretendíamos fazer uma pesquisa de História Oral “pura”, ou seja, uma pesquisa cuja única fonte são os depoimentos coletados em campo, utilizamos, adicionalmente, os seguintes dados: anúncios das revistas *Alterosa* e *Belo Horizonte*, dados dos Censos Demográficos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 1960, 1970 e 1980, informações da observação participante nos Festivais da Quitanda, na cidade de Congonhas entre os anos de 2012 a 2019, nas reuniões do IPHAN com os membros da Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas e na realização de entrevistas para a elaboração de um vídeo a ser enviado para o mesmo instituto.

Em 2013, as quitadeiras de Minas Gerais passaram a ser objeto de políticas patrimoniais através do pedido de registro como patrimônio cultural imaterial junto ao IPHAN. O pedido partiu de nossa própria iniciativa em conjunto com a Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas, que vem a ser sua proponente. A partir desse pedido, o IPHAN abriu o processo administrativo nº. 01450.010688/2013-23. Em 2016, foi aprovada a abertura do inventário e, em 2022, o processo encontra-se em fase de pesquisa e levantamento de dados sobre as quitadeiras.

A quarta parte dedica-se justamente à discussão acerca do patrimônio cultural e procura avaliar as expectativas das quitadeiras em relação ao processo de registro, assim como à formulação do Plano de Salvaguarda. Nessa seção também há algo de “funil”, já que nos concentramos somente nas quitadeiras que exercem o ofício na atualidade, ou melhor, naquelas que passaram a exercer o ofício a partir de 1980. Como na seção anterior, as entrevistas foram a principal fonte de informação.

Estudos sobre quitadeiras cuja atuação não se circunscreve ao período relativo ao ciclo do ouro na capitania mineira, embora crescentes, ainda são escassos. Esta pesquisa tem, portanto, o mérito de contribuir para os estudos sobre um grupo de quitadeiras ainda pouco abordado, em pesquisas científicas, do ponto de vista do trabalho. Nesse sentido, através da metodologia da História Oral, os documentos orais e escritos produzidos para esta tese podem vir a render frutos e alimentar pesquisas futuras. Além disso, como dissemos, a pesquisa sobre o ofício das quitadeiras de Minas Gerais, iniciada na nossa dissertação de Mestrado, tornou-se objeto de políticas patrimoniais. Embora essas políticas tenham como principal objetivo beneficiar as quitadeiras através da geração de emprego e renda, seu impacto positivo não é natural. Afinal, políticas públicas bem-sucedidas exigem boa gestão, avaliações constantes e administração de dilemas e conflitos que possam surgir ao longo de sua execução.

Enfim, convidamos você, leitor e leitora, a conhecer tantas histórias, “causos”, prosas e tradições que caracterizam um pedacinho do nosso Brasil interiorano. As páginas que se seguem vão guiá-los em uma viagem ao longo do tempo e, quem sabe, fazê-los rememorar tantas avós, mães e comadres, cozinheiras de mãos cheias, que tanto contribuíram para a formação da nossa cultura. As discussões econômicas acerca do ofício das quitandeiras, por vezes áridas para alguns leitores, trazem, por outro lado, o que há de mais singelo no trabalho artesanal: as memórias afetivas, principalmente aquelas ativas por um ou mais dos nossos cinco sentidos. Por falar em sentidos, sugerimos que sua leitura seja acompanhada de um bom cafezinho e, se possível, de uma boa quitanda, pois precisamos adverti-lo: as páginas a seguir abrem o apetite, não só de conhecimento, mas também de um gostinho das coisas simples, como os bons biscoitos de polvilho, pães de queijo, sequilhos e bolos quentinhos, acabados de sair do forno.

Parte I
As origens das quitandas e as
quitandeiras do além-mar

Passeio os olhos pela grande planície do sol ao meio dia.

As sombras não existem:

o sol cai a pique, diluindo-se em luz e calor.

São sinais tropicais, tangências equatoriais.

O mercado, imenso cambriquito, dorme no banho lavado de sol,

lençol estendido envolvendo cores, pregões e odores.

Uma quitandeira teima em apregoar milagres, os milagres para todos os males... esperanças anseios e desejos

mas o seu pregão – prece chorada – não traz na voz o milagre para grandes males; não tem na voz os milongos da Paz.

Namibiano Ferreira, Quitandeira ao sol, 2008²

2 Poema em homenagem ao Dia Nacional da Quitandeira, celebrado anualmente em Angola no dia 30 de setembro.

Também conhecidas como “negras de tabuleiro”, ou seja, vendedoras ambulantes de gêneros alimentícios, geralmente negras, pardas ou mestiças, as quitadeiras estiveram presentes em Minas Gerais desde o início do seu povoamento, em fins do século XVII. Durante o desenvolvimento da pesquisa, a ampla revisão da literatura levou-nos a extrapolar o cenário das Minas Gerais Setecentistas e adentrar conceitos, tradições e culturas de Portugal e do continente africano. Por essa razão, a “moldura” escolhida para o desenvolvimento desta parte do trabalho não se deu a partir de um recorte temporal e tampouco a partir do recorte espacial relativo ao território mineiro. Sob a perspectiva da longa duração, a nossa investigação concentrou-se, principalmente, na seguinte questão: *de que forma o contato entre diferentes culturas ajudou a moldar as diversas receitas de quitandas e as configurações do ofício das quitadeiras ao longo da história?* Essa questão, que é cara a esta pesquisa, dialoga com os capítulos seguintes, pois, nela estão imbricados elementos conceituais, culturais e históricos.

A presente seção está dividida em três capítulos. O primeiro deles faz uma varredura nos dicionários brasileiros, dos mais antigos aos mais atuais, abarcando os diferentes significados das palavras “quitanda” e “quitadeira”. A pesquisa nos dicionários possibilitou-nos uma visão mais ampla das transformações sociais e econômicas das quitadeiras ao longo do tempo, assim como a percepção da dimensão regional da formação das quitandas. O segundo capítulo, intitulado “A quitanda: um alimento multicultural” procura investigar a participação das culturas portuguesa, africana e indígena na formação das receitas das quitandas mineiras. Ao abraçarmos a ideia da multiculturalidade, procuramos fazer uma história inclusiva, sem separar os diferentes agentes históricos em ativos e passivos. Por fim, o terceiro capítulo busca analisar

a conformação do ofício das quitandeiras no período escravista no Brasil e em Minas Gerais, a partir da confluência das culturas portuguesa e africana. Ressaltamos que a influência portuguesa nesse tipo de atividade é pouco discutida na literatura brasileira, sendo necessária a utilização de fontes iconográficas e de autores portugueses a fim de elaborarmos as nossas conclusões. A partir da constatação das influências portuguesas, pudemos levantar uma questão ainda ausente na historiografia, que procuramos analisar no desenvolvimento do capítulo seguinte: é possível que mulheres brancas tenham exercido o ofício de quitandeira durante o período escravista em Minas Gerais?

1. Os conceitos de *quitanda* e *quitandeira* ao longo da história

As palavras “quitanda” e “quitandeira” adquiriram diferentes significados ao longo da História do Brasil. Antes mesmo de fazer parte dos vocábulos presentes nos dicionários da língua portuguesa, na linguagem popular dos séculos XVIII e XIX “quitandeira” era o termo utilizado para denominar as mulheres que vendiam comestíveis expostos em tabuleiros, de forma ambulante. Por serem, em sua maior parte, negras ou mestiças, essas mulheres também eram chamadas de “negras de tabuleiro”. “Quitanda”, por sua vez, designava o tabuleiro onde as mercadorias eram expostas à venda. Ao longo da formação do Brasil, em Minas Gerais e em algumas localidades dos estados de Goiás e São Paulo, a palavra “quitanda” foi ressignificada, passando a designar o conjunto da pastelaria caseira e “quitandeira”, a mulher que faz e vende quitandas.

A partir dessa constatação, realizamos uma pesquisa nos dicionários a fim de investigar as ramificações dos conceitos de “quitanda” e “quitandeira” ao longo da História do Brasil, buscando compreender os caminhos que levaram à sua polissemia. A investigação nos dicionários dialoga com os demais capítulos, pois ajuda a compreender as transformações dos papéis sociais e econômicos das quitadeiras do Brasil Colônia aos tempos atuais. Além disso, a varredura nos dicionários indica-nos quando e como esses vocábulos passaram a fazer parte de uma linguagem mais erudita, pois, na linguagem popular, eles já eram utilizados desde os primórdios da colonização, o que pode ser atestado pelos documentos de então. É importante esclarecer que o objetivo principal não foi catalogar a presença desses vocábulos nos dicionários e sim,

utilizá-los como um instrumento para compreender a relação entre a polissemia dos mesmos e as transformações das práticas das quitandeiras ao longo do tempo.

De início, para compreendermos os conceitos de “quitanda” e “quitandeira”, é preciso investigar a sua etimologia. De acordo com Gomes e Soares (2002), a palavra “quitandeira” vem de “quitanda”, um derivativo de “*kitanda*”, que, na língua falada no noroeste de Angola, o quimbundo, significa tabuleiro onde são expostos gêneros alimentícios nas feiras. Embora o termo venha da língua quimbundo, ele também aparece entre todos os povos de língua banto de Angola. Em alguns locais da África, utiliza-se o mesmo termo para designar as próprias feiras e os mercados livres, muito difundidos no continente. Tal como Gomes e Soares (2002), no *Dicionário Banto do Brasil*, Nei Lopes (1995) atribui a origem da palavra “quitanda” ao quimbundo. Para Lopes (1995, p. 45), *Kitanda*, seria, então, “feira, mercado, por sua vez, derivado de *Kitânda*, ‘estrado de bordão entrelaçado, que essencialmente servia de colchão.’” (Cf. Domingos Vandunem sobre o vocábulo quitandeira, Luanda, 1987, p. 17, *apud* LOPES, 1995, p. 45). Na mesma direção, Cunha (2003, p. 173), no *Dicionário de estrangeirismos da língua portuguesa*, explica que “quitanda” vem de *Ki'tana* e o termo “quitandeira” significa a “dona de quitanda ou a mulher que aí trabalha.” O autor conclui que, “tal como outros termos de origem africana (*mocambo*, *zumbi* etc.), os vocábulos “quitanda”, “quitandeira”, difundiram-se no Brasil “graças ao intenso convívio dos brancos com os negros escravos que vieram da África.” Com isso, vê-se que as palavras “quitanda” e “quitandeira” já faziam parte do vocabulário do Brasil desde os primórdios da colonização, dada a sua incorporação ao português falado pelos colonos da época.

No Brasil, as “*Kitandas*” aportuguesaram-se para “*quitandas*”, quando as práticas das vendas ambulantes em tabuleiros atravessaram o Atlântico a bordo dos navios negreiros e

alcançaram a América Portuguesa (PANTOJA, 2001). Conforme Nei Lopes (1995, p. 45) “quitanda”, no Brasil, é definida como a loja ou tabuleiro onde são vendidos comestíveis, assim como o conjunto da pastelaria caseira: “biscoitos, bolos e doces expostos em tabuleiros (p. 45)” Para Cunha (2003), “quitanda” “é a loja ou o local onde se faz comércio” e, utilizando uma citação de 1680, define-a como “as feiras onde se vendem de tudo” (AO Cad. I 277 *apud* CUNHA, 2003, p. 173). De acordo com o nosso levantamento, os dois vocábulo começaram a aparecer nos dicionários mais antigos da língua portuguesa a partir das últimas décadas do século XIX. No primeiro dicionário da língua portuguesa, o *Vocabulario Portuguez e Latino*, de D. Raphael Bluteau, publicado em 1728, não encontramos nem a palavra “quitanda”, nem a palavra “quitandeira”. Somente em 1874, no quinto volume do *Grande Diccionario Portuguez Thesouro da Lingua Portuguesa*, de Domingos Vieira, é que encontramos uma primeira definição, apenas para a palavra “quitanda”, por sua vez, definida como o “logar onde se compra ou vende; mercado” (p. 59).

No *Diccionario da Lingua Portuguesa*, de Antonio de Moraes Silva, ao pesquisarmos a 1ª. edição de 1789, a 2ª. edição de 1813, a 3ª. edição de 1823 e a 4ª. edição de 1831, não encontramos nem a palavra “quitanda” nem a palavra “quitandeira”. A edição seguinte à qual tivemos acesso foi a 7ª., de 1878, cujo título se diz “*melhorada e muito acrescentada com grande numero de termos novos usados no Brazil e no portuguez da Índia*”. Nessa edição, há a referência à origem africana da palavra “quitanda”, assim definida por Moraes Silva (p. 542): “s. f. voc. Bundo e Angolense, praça de comprar e vender, lugar de comprar e vender, lugar em que se compra e vende. S. Luiz, Gloss. Orient. § t. do Brasil; tabuleiro com gêneros.” A palavra “quitandeira” aparece apenas no gênero masculino, de modo que, quitandeiro é um “s. m. t. do Brasil, o que vende em quitanda.”

O *Diccionario de Vocabulos Brazileiros*, de Visconde de Beaurepaire-Rohan, impresso em 1889 no Rio de Janeiro, define “quitanda” como um mercado dedicado à venda de comestíveis, como frutas, hortaliças, aves, pescados e outros produtos similares. No sentido figurado, quitanda “é uma indústria qualquer”, com os seguintes exemplos: “a clínica é minha quitanda.” “Aquele vadio faz do jogo a sua quitanda (p. 122).” No dicionário de Beaurepaire-Rohan (1889), também se encontra o vocábulo “quitandar”, cujo significado é exercer a profissão de quitandeiro. “Quitandeiro”, é a “s. m. pessoa da plebe, cuja indústria consiste em comprar para revender fructas, hortaliças, aves, pescados e outros gêneros alimentícios. (p. 122)” No dicionário em questão, já surge o termo “quitadeira”, no gênero feminino, definido como: “o substantivo feminino de quitandeiro; regateira. No sentido figurado, trata-se da mulher sem educação, que usa termos e modos grosseiros (p. 122).”

Ressaltamos que a denominação “regateira” tem origem em Portugal, pois eram assim chamadas as mulheres que vendiam alimentos nas ruas da Metrópole. A etimologia da palavra “regateira” vem de “regatear”, do latim “*recaptare*”, que *significa* “comprar de novo”. Na língua portuguesa, então, “regateira” é a mulher que compra víveres, frutas, pescados e hortaliças para revender; a mulher que vende nas feiras e que regateia, ou melhor, que barganha. No sentido figurado, a palavra tem uma conotação pejorativa, sendo utilizada para designar as mulheres briguentas, que se utilizam de linguagem grosseira nas suas discussões.

A definição de “quitanda” como um lugar onde acontecem compras e vendas de comestíveis, ou como o tabuleiro onde se expõem artigos diversos à venda ambulante, sem ainda mencionar o seu uso regional para designar a pastelaria caseira, prossegue presente nos dicionários até, pelo menos, a década de 1960. Além disso, os dicionários publicados até então continuam a apresentar o “quitandeiro” como o proprietário de um

pequeno estabelecimento comercial, enquanto a “quitandeira” é uma mulher vendeira, ordinária e sem modos. Além dessa diferença de tratamento entre os gêneros feminino e masculino, observamos, também, que as palavras “quitanda” e “quitandeira”, desde a sua incorporação ao português falado no Brasil, adquiriram uma conotação pejorativa.

Alguns exemplos podem ser encontrados no Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa: Elucidário Etimológico Crítico das palavras e frases que, originárias do Brasil ou aqui populares, se não encontram nos dicionários de língua portuguesa, ou neles vêm com forma ou significação diferente (1875-1888), de Antonio Joaquim de Macedo Soares. A primeira edição, publicada em 1888, continha verbetes de A até C, finalizando com o verbete “candeeiro”. Após essa publicação, o autor ampliou as suas pesquisas através de suas leituras e do contato pessoal com pessoas de várias classes sociais. O material resultante dessa pesquisa foi reunido pelo seu filho Julião Rangel de Macedo Soares e publicado em uma versão subsequente do dicionário em 1954-1955 (ISQUERDO e ALVES, 2007). Além do uso da palavra “quitanda” como mercados, feiras e pequenos objetos à venda em tabuleiro, Macedo Soares (1955) fornece-nos outro exemplo de utilização da palavra em fins do século XIX: “andar em quitanda” era uma expressão utilizada para dizer que algo estava em leilão, à venda pública. Exemplifica o autor: “A vida dele e a de outras pessoas... andavam em quitanda, não por parte de comendador Nogueira, pessoalmente, mas por sua gente.” (1888, Bananal, S.P., inquérito policial sobre o assassinato do Coronel Ramos e Dr. Barboza, ap. JC. 2 ag. 88, apud SOARES, 1955, p. 120). Para o uso da palavra “quitandeira”, Macedo Soares fornece-nos as expressões: “angu de quitandeira”, “descompostura de quitandeira” e “objeção de quitandeira”, essa última expressão seguida da seguinte citação: “Não é digno para o órgão dos católicos (o Apóstolo) enfurecer-se pela perda de alguns vinténs e fazer o papel de uma quitandeira do mercado, a quem um moleque recusasse

pagar uma banana (p. 120).” (Ed. FN. 14 de fevereiro de 1884, apud SOARES, 1955, p. 120). Para “quitandeiro”, o autor apresenta-nos a citação de Dr. Leite de Moraes, no Diário de São Paulo, de 28 de novembro de 1883: “quitandeiro assalariado, anuncia em voz alta que tudo vende, desde a consciência até a verdade, desde a liberdade de seus negros até o abolicionismo (p. 120)”.

Outros dois dicionários, publicados até a década de 1950, também restringem o significado de “quitanda” ao local onde se realizam compra e venda de comestíveis e “quitandeira” continua a ser apontada como a mulher sem modos. No *Dicionário Mor da Língua Portuguesa* (1943), do Prof. Cândido de Oliveira, “quitanda” é definida como “o lugar onde se vendem quinquilharias, frutas e doces”, enquanto “quitandeira” aparece como um termo utilizado no Brasil para a “mulher de péssimos princípios, sem educação.” “Quitandeiro”, termo também utilizado no Brasil, “para o proprietário de quitanda, o vendedor de frutas (p. 1854).” No *Novo Dicionário da Língua Portuguesa: para os estudantes e para o povo de acordo com a ortografia oficial*, de Francisco Torrinha, publicado no Porto em 1946, “quitanda” era definida como “uma loja de negócios e o tabuleiro em que o vendedor ambulante transporta mercadorias” (p. 1006). “Quitandeira” era também um termo utilizado, no português falado no Brasil, para definir a mulher regateira, sem educação, ao passo que “quitandeiro”, era o dono de quitanda, vendedor de frutas, hortaliças e aves etc. O dicionário de Torrinha (1946) define-se como uma “edição revista e aumentada com novos vocábulos e centenas de locuções estrangeiras e valorizada com uma lista de raízes gregas e latinas para a formação de palavras eruditas.”

Somente a partir de meados da década de 1960 os dicionários passaram a incluir, na definição de “quitandeira”, a pessoa do sexo feminino que é proprietária de uma quitanda, de um pequeno estabelecimento comercial, como podemos verificar nos dicionários de Adalberto Prado e Silva,

Nôvo Dicionário Brasileiro (1965) e de Francisco Fernandes, *Dicionário Brasileiro Contemporâneo* (1970). Portanto, até um pouco mais da metade do século passado, havia uma desvalorização da figura feminina da quitandeira frente ao homem quitandeiro, sempre citado como o proprietário e nunca como um homem sem educação, sem modos. Essa distinção entre os gêneros, presente nos dicionários, reflete o tratamento diferenciado – e importado para o Brasil Colônia – dado às mulheres comerciantes nas sociedades portuguesa e africana.

Em Portugal, desde a Idade Média até meados do século XVIII, a atividade comercial, em especial aquela feita por miúdo e executada pelo próprio dono do negócio, era vista com desdém, por ser considerada uma atividade mecânica. Além disso, desde o medievo, as vendas de miúdos e de alimentos estavam concentradas nas mãos femininas. A predominância de mulheres no pequeno comércio de comestíveis estava relacionada a uma interdição legal, presente nas *Ordenações Filipinas*, à participação dos homens nas vendas de itens como selos, doces e outros bens denominados de “pequena monta”. Assim, comercializar alimentos cozidos, tecidos, aviamentos e outros miúdos era considerado uma ofensa para os homens, já que esse tipo de comércio era compreendido como “coisa de mulher”. Na África Ocidental, o comércio de bens luxuosos como tecidos, perfumes, cobre e outros era delegado aos homens, enquanto às mulheres, era reservado o comércio de alimentos crus ou cozidos e bens de menor valor. A venda local de comidas, cestos, roupas e outros miúdos por mulheres era resultante de uma organização social do trabalho da África Ocidental que dividia os papéis entre homens e mulheres de acordo com as questões culturais e econômicas tais como a religião, a estrutura de posse e a transmissão de riquezas (CAMILO, 2015).

Similarmente à visão depreciativa das quitadeiras, as “quitandas”, quando apresentadas como pequenos estabelecimentos comerciais pelos dicionários publicados até meados do

século XX, eram descritas como um ambiente desqualificado, onde eram vendidos artigos ordinários e quinquilharias. Essa desvalorização é reforçada pelo folclore popular, segundo um poema infantil, cuja origem desconhecemos: “Não me olhe de lado, que eu não sou melado. Não me olhe de banda que eu não sou quitanda. Não me olhe de frente que eu não sou parente [...]”.³ A desqualificação do ambiente da quitanda, assim como da figura da mulher quitandeira, persistiram nos dicionários publicados até a década de 1970⁴. Em 1974, a palavra “quitanda” ganhou até mesmo um espaço no *Dicionário de calão*, de Albino Lapa, sendo definida como “loja ordinária, com pouco sortido (p. 210).”

Já a primeira referência da qual temos ciência sobre o uso da palavra “quitanda” para designar o conjunto da pastelaria caseira não foi encontrada nos dicionários, mas sim em uma das mais importantes obras sobre a história da cozinha mineira, escrita pelo ensaísta, filósofo e escritor Eduardo Frieiro (1982): *Feijão, angu e couve*. O autor aponta que, segundo Basílio de Magalhães, em um relato de 1926, o termo “quitanda”, no sentido em que empregamos, “é um ‘mineirismo’, pois na terra dos inconfidentes quitanda significa qualquer biscoito, bolo de açúcar e os vulgarmente chamados doces” (Basílio de Magalhães, *apud* FRIEIRO, 1982, p. 137). Utilizado com o mesmo sentido em Goiás, Mato Grosso e São Paulo, conforme Jacques Raimundo (1933, *apud* FRIEIRO, 1982), no restante do Brasil, “quitanda” denomina o lugar onde se vendem hortaliças, frutas, ovos, aves etc. Portanto, os relatos de Basílio de Magalhães e Jacques Raimundo, transcritos por Frieiro, nos mostram que o significado de “quitanda” como o conjunto da pastelaria caseira, ausente nos dicionários das primeiras décadas do século passado, já era presente na linguagem popular de então. Por fim, temos a definição do

3 Ver annapaulafv.blogspot.com. Acessado em: 10/08/2018

4 Ver COSTA, 1960; PRADO E SILVA, 1965; FERNANDES, 1970; LAPA, 1974; LOPES, 2003; CUNHA, 2003.

próprio autor (Idem, p. 137): “quitanda, não o esqueçamos, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo, expostos em tabuleiro. Quitandeira é a fabricante ou vendedora desse produto”.

Luís da Câmara Cascudo, em sua obra *Superstição e costumes* de 1958, atribuiu o mesmo significado à palavra “quitanda”: “na linguagem popular, significa biscoitos, bolo ou qualquer doce de forno” (CASCUDO, 2004, p. 869). Poucos anos mais tarde, o dicionário de Agenor Costa (1960) apresentou, como uma das definições para “quitanda”, as balas e os biscoitos. Em 1965, Prado e Silva apresentou a palavra “quitanda” como um regionalismo, significando, nos estados de Minas Gerais, Goiás e São Paulo, “os doces e gulodices da culinária doméstica, geralmente de massa” (p. 44). O mesmo sentido de “quitanda”, enquanto o conjunto da pastelaria doméstica e doces de forno, foi encontrado em outros dicionários publicados posteriormente (BORBA, 2002; FERNANDES, 1970, LOPES, 2003; ORTÊNCIO, 1983).

Apesar das variadas referências citadas acima, não podemos definir ao certo quando a palavra “quitanda” foi ressignificada em Minas Gerais. A nosso ver, na linguagem popular a palavra “quitanda” já era utilizada para designar o conjunto da pastelaria caseira antes mesmo de ser citada como tal nos dicionários ou nos livros. A nossa hipótese é de que a palavra “quitanda” possa ter adquirido esse outro sentido por metonímia, talvez no século XVIII, quando as broas, os biscoitos e os bolos já estavam presentes nos tabuleiros das quitandeiras. Portanto, ao comprar um bolo, um biscoito, comprava-se uma “quitanda”. Como pudemos atestar em alguns documentos do século XVIII, o termo “quitanda” ora era utilizado para designar os tabuleiros e pequenos estabelecimentos comerciais, ora era utilizado para designar os próprios itens dispostos à venda nos tabuleiros.

Temos, como exemplo, o testamento da quitandeira Joana Barboza de Arantes, escrito em 1783. Joana, preta forra,

indicaria, entre seus bens, a produção das chamadas quitandas e ainda indicava ser credora de uma crioula forra em razão da venda a crédito de suas quitandas. Assim ela dizia: “Item declaro tão bem me é devedora Theodozia Teixeira, crioula forra moradora no dito morro da quantia de 28 oitavas e três quartos de ouro precedidas de várias quitandas que lhe tenho vendido” (Acervo Casa dos Contos. Rolo 111. Volume 1931, *apud* CAMILO, 2015, p. 54). Nesse testamento, as “quitandas” adquirem um sentido genérico para designar todos os itens vendidos a Theodozia.

Nos dias atuais, a utilização da palavra “quitanda” para designar qualquer item da pastelaria caseira está presente nos estados de Minas Gerais, Goiás e São Paulo. Em outros estados do Brasil, “quitanda” ainda é pouco conhecida como tal, sendo mais utilizada para designar pequenas vendas dedicadas ao comércio de comestíveis e miúdos. Quitandeiras, naqueles três estados, por sua vez, são as mulheres que fazem e vendem quitandas. De acordo com a nossa pesquisa, embora haja homens praticando a atividade, em sua maior parte, são as mulheres que se dedicam a fazer e vender bolos, broas e biscoitos caseiros. Trata-se de uma atividade econômica muito praticada nas cidades do interior em que ainda não ocorreu uma urbanização avassaladora, não sendo, portanto, comum nas capitais.

É importante esclarecer que, neste estudo, os vendedores ambulantes de alimentos das grandes capitais brasileiras não são considerados quitandeiros. Aqui, a compreensão da figura do quitandeiro ou da quitandeira passa, primeiramente, pela tradição e pela construção de um “saber fazer” que tem raízes históricas e culturais, o que, normalmente, não faz parte do repertório dos vendedores de rua das capitais. As quitandas, devemos ressaltar, não são uma comida de rua, pois o seu consumo dá-se, principalmente, nas casas, no café da manhã ou no lanche da tarde. A produção e a venda das quitandas acontecem, em geral, no ambiente doméstico. Circunstancialmente, as vendas podem ocorrer nas ruas, mas,

em sua maior parte, elas se dão por encomendas. Embora a atividade encontre ecos nos séculos passados, as quitandeiras da atualidade⁵ diferem daquelas dos séculos XVIII e XIX, pois não estão diretamente relacionadas a um passado ligado à escravidão ou a uma categoria social “subalterna”. Nos dias de hoje, também não se utiliza a conotação pejorativa do termo tal como nos séculos passados.

Assim, compreende-se que, desde a sua incorporação ao português falado no Brasil, as palavras “quitanda” e “quitandeira” passaram por ressignificações, cujas variações circunscrevem-se a determinadas épocas e regiões. Enquanto estiveram relacionadas à escravidão ou à sua herança, as quitandeiras eram denominadas mulheres grosseiras, mal-educadas, sofrendo, ainda, uma discriminação de gênero frente aos homens “quitandeiros”, tratados, na maior parte dos dicionários, tão somente como “proprietários”. Na medida em que o passado escravocrata foi se distanciando e com a crescente entrada das mulheres no mercado de trabalho a partir dos anos 1950, a figura da quitandeira foi ganhando respeito aos olhos da sociedade. Na linguagem erudita dos dicionários, ela se despreendeu do seu sentido pejorativo e adquiriu o significado de proprietária de um estabelecimento ou da pessoa que faz quitandas.

5 Consideramos “quitandeiras da atualidade” aquelas que passaram a exercer o ofício a partir da década de 1980.

2. A quitanda: um alimento multicultural

Segundo Eduardo Frieiro (1982), a doçaria e a pastelaria desenvolvidas em Minas Gerais podem ser caracterizadas como “luso-brasileiras”. Com isso, o autor sugere-nos que, ao longo da formação das diferentes receitas de quitandas a partir do período colonial, o que ocorreu não foi uma simples substituição de ingredientes reinóis pelos da colônia, mas sim a elaboração de um alimento com uma identidade própria, diferente daquela do alimento do colonizador. Em outras palavras, por mais semelhanças que as nossas quitandas possam ter com a pastelaria portuguesa, elas não são simples cópias adaptadas do alimento do colonizador, pois, na América Portuguesa, as receitas foram reelaboradas, adquirindo novos ingredientes, novas técnicas e uma historicidade própria. Tudo isso, graças à confluência de conhecimentos, ingredientes e subjetividades das culturas portuguesa, indígena, africana e de demais populações que migraram para Minas Gerais. Por esse motivo, defendemos que a quitanda é um alimento multicultural e, parafraseando Eduardo Frieiro (1982), diríamos mais: a doçaria e a pastelaria que se desenvolveram em Minas Gerais podem ser caracterizadas como “luso-afro-brasileiras”.

Ressaltamos que, ao defendermos o hibridismo de culturas, não estamos corroborando o mito da *democracia racial* e tampouco concordamos que existam raças biológicas entre os seres humanos, as quais os classificam em negros, indígenas ou brancos. De outra forma, a nossa proposta é fazer uma leitura histórica inclusiva sobre a formação das quitandas, dando destaque às culturas díspares presentes no território mineiro a partir de sua colonização. Com isso, buscamos enfatizar a riqueza das interculturalidades, sem privilegiar a ótica do vencedor ou a ótica daqueles que as enxergam pelo viés

derrotista, da vítima indefesa. Sendo assim, procuramos analisar os aspectos da troca de conhecimentos entre três culturas que, historicamente, ajudaram a desenvolver as receitas da pastelaria mineira, sem ignorar as relações de poder e as desigualdades entre elas. Enfim, essa discussão está circunscrita a um espaço e a uma temporalidade em que faz todo o sentido admitirmos a mescla de conhecimentos entre os seus sujeitos históricos. Afinal, quando começaram a surgir as primeiras receitas de quitandas na Minas Gerais colonial, a população mineira era formada, em sua grande parte, por indígenas, negros e portugueses. É natural, portanto, que ocorressem trocas culturais entre esses grupos, pois sabemos que do processo de colonização podem surgir miscigenação, pluralismo cultural, transformações identitárias e apropriações.

Como ponto de partida para a nossa argumentação, utilizamos obras clássicas da História da Alimentação no Brasil que trataram da confluência de saberes entre brancos, indígenas e negros: *História da Alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo (2004), *Casa Grande e Senzala* (1998), *Açúcar* (1997) e *Sobrados e Mocambos* (2004), de Gilberto Freyre. Apesar de configurarem uma fonte riquíssima para os estudos sobre a formação da cozinha brasileira, uma crítica comum a essas obras é que elas induzem ao entendimento de que as contribuições das culturas portuguesa, indígena e africana na formação da cozinha brasileira tenham sido equivalentes e ocorrido de forma pacífica. Essa ideia equilibraria os “mitos de origem” – o índio, o negro e o branco – sem considerar a história da opressão que marcou o colonialismo e a opressão que o colonizador exerceu sobre os colonizados. Carlos Alberto Dória (2014, p. 45) é um exemplo de um estudioso da Sociologia da Alimentação que, em discordância de Freyre (1998) e Cascudo (2004), refuta a ideia de amálgama de conhecimentos entre os três grupos étnicos raciais.

Em vista disso, é importante esclarecer que, primeiramente, quando falamos em multiculturalidade, não estamos

defendendo que a colaboração de cozinheiras portuguesas, indígenas e negras na formação da cozinha brasileira e na formação das quitandas mineiras tenha sido equivalente e, muito menos, pacífica. Em segundo lugar, apontar o amálgama de conhecimentos, aqui, não significa focarmos apenas nos resultados do processo cultural que constituiu as quitandas mineiras e sim, compreender o processo em si, com as suas incorporações, transformações e transmissão de saberes. Desse modo, a multiculturalidade foi o ponto de partida para levantar uma reflexão sobre a forma por meio da qual cozinheiras, indígenas e africanas, mesmo na condição de escravas, adicionaram seus conhecimentos às receitas de quitandas. Mais ainda, a intenção foi apresentar uma alternativa à visão eurocêntrica de que os portugueses foram os principais atores no processo de formação, seja das quitandas, seja da cozinha brasileira e, ao mesmo tempo, apresentar um contraponto à visão de que negros e indígenas foram vítimas passivas desse processo, sem sequer apresentar nenhum tipo de resistência. Levando em conta todas essas questões, os itens a seguir apresentam o que acreditamos ser a participação de cada cultura na formação das variadas receitas de quitandas mineiras.

A participação portuguesa

Segundo Luís da Câmara Cascudo (2004), a cozinha brasileira deve a sua existência à confluência de três tradições culturais: a indígena, a africana e a portuguesa. Em *História da Alimentação no Brasil*, a “Ementa Portuguesa”, juntamente com o “Cardápio Indígena” e a “Dieta Africana”, constituem as três partes do livro dedicadas ao que Cascudo entende ser as fontes da cozinha brasileira. Nessa obra, Portugal é pensado como um ponto inicial, uma fonte de onde saíram ingredientes, técnicas e receitas que conformaram, posteriormente, a culinária nacional. A doçaria é um dos segmentos da contribuição

portuguesa à qual Cascudo confere maior destaque. Na parte em que trata da “Ementa Portuguesa”, a doçaria é tema exclusivo de dois capítulos: “O doce nunca amargou” e “Quatro Doces Históricos”. Para o autor, a doçaria merece especial atenção por ser um elemento oriundo de “tradição importantíssima” em Portugal, transplantada para o Brasil desde o início da colonização, ganhando no país uma força de ordem semelhante. Gilberto Freyre (1997, p. 61), que se dedicou mais ao estudo das confluências de saberes entre portugueses e negros africanos, ao encontro de Cascudo (2004), afirma que a dívida da cozinha brasileira “às tradições de forno e fogão de Portugal, é uma dívida imensa.”

De acordo com Cascudo (2004), o colonizador português trouxe para a colônia não só as suas técnicas culinárias, como também apresentou à população brasileira nascente dois ingredientes essenciais: o sal e o açúcar. Na sequência, a cozinheira portuguesa apresentou aos negros e aos indígenas a sobremesa, a comida doce, a “comida de passatempo”, sem o intuito de alimentar, acompanhada de bebidas e motivando convívios. Obedecendo à mais antiga fórmula da cordialidade portuguesa, oferecer alimentos como pretexto para o ajuntamento ao redor da mesa era uma noção completamente estranha aos negros e aos indígenas que comiam apenas para sustentar-se (Idem, p. 241). Conforme Frieiro (1982), as quitandas mineiras nasceram, justamente, com a conotação de uma comida de convívio, como um acompanhamento do café que, já em meados do século XIX, era a bebida predileta dos brasileiros. Em Minas, servir café com quitandas aos visitantes passou a ser um símbolo de cordialidade e convivência social. Ainda nos dias de hoje, a recusa pode ser interpretada como uma desfeita aos donos da casa (Idem, p. 70).

Foi no Brasil Colonial que foram sendo transplantados hábitos, costumes, técnicas e ingredientes reinóis. Surgiriam, nas mesas brasileiras, os bolos e as massas douradas, cobertas por camadas de ovos batidos, folhados, filhós e sonhos, todos

decorados com hortelã, erva-doce, cravo-da-índia, canela e folhas de alecrim. Para Câmara Cascudo (2004, p. 302), “o bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa.” Sempre presente nos noivados, casamentos, aniversários, enfermidades e condolências, ele representava “a saudação mais profunda”. Enquanto doces e biscoitos poderiam cair na rotina habitual, os bolos sugeriam recepção, visita, novidade social. À medida em que ia ganhando importância nas mesas coloniais, a receita clássica do bolo batido (ovos, farinha de trigo, manteiga), foi adicionando ingredientes da terra, ganhando inúmeras variações (Idem).

Apesar da abundância de açúcar no Brasil, o que permitiu a produção de muitos bolos, doces e artigos de pastelaria, os ingredientes utilizados nas receitas tradicionais portuguesas precisaram ser substituídos pelos ingredientes da terra. Essa adaptação, contudo, não ocorreu de imediato; ela aconteceu aos poucos. No início, mandavam-se vir gêneros alimentícios de Portugal. Depois, dada a dificuldade de esses ingredientes chegarem até aqui, os portugueses passaram a incluir em suas receitas os ingredientes da terra nova. No lugar da manteiga, pouco acessível até o século XIX, utilizavam-se a gordura de porco, a coalhada e o queijo de Minas. Inexistentes no Brasil, os pinhões, amêndoas e nozes foram substituídos pelo amendoim e pela castanha de caju. Os frutos europeus foram substituídos pelos frutos tropicais, dando origem a compotas, geleias, conservas, goiabadas e frutas cristalizadas. Na falta da farinha de trigo, recorreu-se às farinhas derivadas da mandioca e do milho, ou seja, as cozinheiras portuguesas preparavam bolos, biscoitos e pães com essas farinhas, “domesticando” ou europeizando um produto utilizado pelos indígenas (BRAGA, 2010).

No entanto, a produção das novas receitas da pastelaria caseira só seria possível com um ingrediente introduzido pelos portugueses: o ovo. Fundamental para a execução de doces e quitandas, a sua popularidade entre africanos e indígenas era mínima. Segundo Câmara Cascudo (2004, p. 250),

o seu rendimento culinário foi espantoso, produzindo fritadas, bolos, doces. Adicionado ao mingau de carimã,⁶ ajudou a formar a base dos nossos primeiros bolos. Adicionado aos demais pratos indígenas, rendeu canjicas, papas, mingaus, baba-de-moça, doce de ovos, gemadas e “um grande número de gulodices de sabor renovado pelos ingredientes locais”. Assim, dado que havia pouca necessidade de adquirir fora do Brasil os elementos indispensáveis para fazer bolos e doces, tornou-se fácil a manipulação da doçaria no âmbito familiar.

E foi no ambiente familiar que as receitas da doçaria e da pastelaria foram se perpetuando ao longo do Brasil Colônia, através da transmissão de conhecimentos entre as sinhás e as suas escravas e entre as mulheres da família. Fazia parte obrigatória das prendas domésticas das mulheres saber fazer o bolo para o marido, as guloseimas para os filhos, um doce antigo como o avô gostava e ofertá-los aos vizinhos. A pastelaria era uma atividade íntima, caseira, “nascia-se quase sabendo” (CASCUDO, 2004, p. 596). Com isso, até o século XIX, não havia renome para os pasteleiros da corte.

Esse conceito utilitário e sentimental constituiu, até bem pouco, um critério genérico e inevitável na educação feminina [...]. Todas as mulheres faziam seus bolos e doces porque as mães, fazendo-os também, ensinavam com o exemplo a curiosidade das filhas e das netas. [...] O título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas. (Idem)

Segundo Algranti (1997, p. 120), em todas as civilizações a mulher desempenhou o papel de provedora de alimentos e

6 Carimã é uma farinha obtida das raízes da mandioca branca que são colocadas de molho na água por 6 dias e deixadas para fermentar. Por ser uma farinha que tem muito amido, ela pode substituir a farinha de trigo no preparo de bolos e pães.

responsável pela organização doméstica. No início da colonização, dada a falta de mulheres brancas, as indígenas assumiram esse papel. Nos séculos seguintes, as mulheres portuguesas uniram-se a elas para comandar as vivendas rurais, tendo como aliadas as escravas negras. O asseio e a limpeza da casa, a preparação dos alimentos e o comando dos escravos e indígenas domésticos ficavam a cargo das mulheres, pois “toda a sua educação era voltada para o casamento, para as atividades que deveriam desempenhar enquanto mães e esposas.” Enfim, o poder da mulher na cozinha, que sempre foi uma marca da culinária brasileira desde os tempos coloniais, é tão significativo que Gilberto Freyre chamou de “maçonaria das mulheres” a transmissão de receitas entre elas: “Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredos de doces e bolos de família” (FREYRE, 1997, p. 64).

A participação indígena

Quanto às técnicas culinárias praticadas pelos portugueses no Brasil, nem sempre elas refletiam apenas os usos da metrópole. Tanto as técnicas de fabricação das farinhas derivadas da mandioca quanto as técnicas de fabricação das farinhas derivadas do milho foram aprendidas com os indígenas. A introdução de utensílios mais adequados pelos colonos portugueses é que tornou a produção dessas farinhas mais eficiente. Desse modo, o ralador de pedrinhas utilizado pelos indígenas foi substituído pelos raladores de cascas de concha e depois pelos de ferro. O tipiti, que servia para espremer o caldo da mandioca, deu lugar à prensa de fuso, instalada nas casas de farinha. As panelas de barro foram trocadas pelas de ferro e de cobre. Os fogões construídos com pedras postas no chão ou com trempe foram se transformando até chegar ao fogão de barro, de taipa de pilão e depois de tijolos (ALGRANTI, 1997).

Apesar de o colono português ter introduzido novas tecnologias no plantio do milho e da mandioca, assim como na fabricação de suas farinhas, a produção de quitandas a partir desses ingredientes só foi possível graças às técnicas de sua utilização que foram apropriadas dos indígenas. Escaldar o polvilho, preparar massas com a mandioca ralada, deixar o fubá de molho, assar as massas envoltas em folha de banana e embalar o alimento na palha do milho são também exemplos de algumas técnicas culinárias indígenas absorvidas pelas cozinheiras portuguesas.

Quanto às diferentes formas de uso da mandioca e do milho, ao contrário do que aconteceu nas regiões litorâneas do Brasil – onde há uma predominância das farinhas derivadas de mandioca e suas múltiplas variedades (goma, carimã, tapioca, farinha d'água etc.) – em Minas Gerais, as farinhas derivadas dessa raiz, utilizadas na pastelaria caseira, resumem-se praticamente ao polvilho doce, ao polvilho azedo e à massa de mandioca ralada, muito utilizada para fazer bolos. Já em relação às farinhas derivadas do milho, encontramos nas receitas de quitandas as suas múltiplas versões – farinha de milho, fubá moinho d'água, fubá de canjica, fubá mimoso, canjiquinha, o caldo do bagaço do milho e o amido de milho. Outra raiz importante na fabricação de quitandas, também advinda da alimentação indígena, é a araruta. Dela é feito um tipo de polvilho que os indígenas usavam para fazer beijus e, mais tarde, utilizada para fazer o biscoito de araruta pelas cozinheiras coloniais.

A técnica de cocção dos alimentos assados, utilizada na maior parte das receitas de quitandas (em algumas receitas as massas são fritas ou escaldadas), já era conhecida pelos indígenas, não sendo, assim, um conhecimento apresentado pelo colono português. De acordo com Câmara Cascudo (2004, p. 84) na dieta ameríndia, “normal e genericamente o alimento era assado, tostado, e em menor escala cozidos ou passados pela fervura”. Como nos fala Nunes (2010), no início do

povoamento de Minas Gerais, só se podia pensar em hábitos alimentares próximos aos dos indígenas, assim como as possibilidades de preparo dos alimentos. A partir daí, a autora cita as variedades de fornos que existiam nos primórdios da colonização mineira, como por exemplo, o forno de barranco. Invenção indígena, consistia em um buraco cavado no meio de um barranco com uma saída para a fumaça e uma entrada para a lenha. Havia, também, a fornalha de cupim, que deu origem ao forno de barro, feita com uma mistura da terra do cupim com o barro. O forno de barro, de formato arqueado e oco no centro, tinha uma abertura maior na boca (por onde se colocava a lenha para fazer a brasa) e outra menor, para a saída da fumaça. Quando quente, retirava-se a brasa com uma vassoura de folhas de alecrim molhadas, colocava-se a quitanda para assar e fechava-se com tampa de madeira. É nesse tipo de forno que o cubu, quitanda feita de farinha de milho e envolta em folha de bananeira, é assado até os dias hoje.

O ambiente da cozinha e a sua disposição no interior das casas traz características indígenas que foram igualmente adotadas pelos portugueses. Exemplo disso é o arranjo arquitetônico que ainda perdura nas casas do interior das cidades contempladas nessa pesquisa, onde a cozinha é o último cômodo, localizando-se mais próxima das áreas exteriores como hortas e quintais. Essa é uma tradição que vem se mantendo desde os primeiros séculos da colonização, quando a maioria das cozinhas brasileiras localizava-se em ranchos abertos e nos alpendres. Seguindo o costume indígena, o colonizador fixou o seu fogão quase que totalmente ao ar livre na maioria das regiões do Brasil. Devido ao clima quente, o fogão e a cozinha foram afastados para os fundos da casa. Da parte do colonizador, outro motivo para se manter a cozinha o mais afastada possível da casa era o fato de ela ser um local onde o serviço culinário era realizado pelos escravos e, mais tarde, pelos criados. Segundo Algranti (1997), no Brasil os fogões

sempre foram levados para fora de casa e deixados ao cargo das escravas. Tal opção arquitetônica pode ser entendida como um espaço de separação entre senhores e escravos.

Assim, pelo o que foi exposto até aqui, observamos que, tal como as portuguesas, as cozinheiras indígenas tiveram uma participação marcante na formação das quitandas mineiras. Para a preparação dessas receitas, as indígenas mostraram às portuguesas os ingredientes da terra, seus diversos usos e suas técnicas de cocção. Nesse sentido, concordamos com Dória (2014) que a participação das cozinheiras indígenas na formação da cozinha brasileira está longe de ser passiva, tal como a literatura clássica nos leva a entender. Os estudos de Luís da Câmara Cascudo (2004) e Gilberto Freyre (1998, 2006) sobre as origens da culinária brasileira tendem a colocar as cozinheiras indígenas como meras fornecedoras involuntárias de matérias-primas e de algumas poucas técnicas de cultivo. Sob esse ponto de vista, a contribuição das indígenas à culinária brasileira é simplificada, quando a variedade dos seus alimentos é reduzida a umas poucas matérias primas como a mandioca e algumas frutas.

Nesse sentido, falta, ainda, na historiografia da alimentação brasileira, atribuir maior importância à cozinheira indígena e à riqueza de seu conhecimento para a formação da nossa culinária. Pouco é dito sobre a grande variedade de ingredientes da alimentação indígena, tais como insetos, plantas, frutas e tubérculos, cujas formas de utilização foram, aos poucos, sendo absorvidas pelos colonos, ajudando a formar o que hoje entendemos como cozinha brasileira. Já o milho e a mandioca, citados frequentemente na literatura, são reduzidos a uma simples classificação: farinha de milho e farinha de mandioca, desconsiderando-se a grande variedade de derivados desses ingredientes, tão presentes nas receitas das quitandas. Igualmente, pouco se diz sobre os fornos e a técnica dos assados já presentes na culinária indígena antes da presença do colonizador.

A participação africana

As cozinheiras negras, diferentemente da forma como a historiografia clássica da alimentação tratou as cozinheiras indígenas, é atribuído um papel ativo, em que elas aparecem como grandes cozinheiras, influenciando receitas na cozinha das casas-grandes, acrescentando um toque de sua cultura na preparação dos alimentos (FREYRE, 1998; 2006 e CASCUDO, 2004). Segundo Gilberto Freyre (1998), no período escravista, grande parte dos trabalhos domésticos coube, principalmente, aos negros, figuras indispensáveis até nas casas mais simples. O comando das tarefas domésticas era dado pelas sinhás brancas, que entravam e saíam das cozinhas dos engenhos, gritando com suas escravas, às vezes, até, dando ordens sentadas, sem se levantar de seu estrado ou largo bastidor. De acordo com Câmara Cascudo (2004, p. 596), as grandes negras doceiras eram orgulho dos amos, soberanas das cozinhas senhoriais. Enfatizando o papel de supervisora da cozinha pelas senhoras brancas, o autor relata:

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

As escravas que ganhavam fama de boas cozinheiras chegavam a ser emprestadas para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos e vilas. Algumas vinham de longe sendo anunciadas e aguardadas ansiosamente. “E tudo era saboreado devagar, com trocas de olhares de aprovação. A praxe era fazer, pois como dizia o ditado da época, *doce comprado não prestava*” (Idem, p. 597). Para Gilberto Freyre (2006, p. 542), várias comidas portuguesas ou indígenas foram modificadas

no Brasil pelo tempero ou pela técnica culinária do negro, como por exemplo, alguns dos pratos tipicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o angu, a canjica, o mungunzá, a pamonha e o vatapá.

Já para Dória (2014), a participação ativa das cozinheiras negras escravizadas na formação da cozinha brasileira é questionável. O autor duvida, inclusive, da criatividade das escravas na cozinha, pois, na sua opinião, “a escravidão suprime a pessoa”. Segundo o autor, quando as negras escravizadas participavam das cozinhas das casas grandes, era para satisfazer aos desejos de seus senhores. E prossegue defendendo que “o escravo é culinariamente estéril”, não passando de uma “mão-de-obra escrava operando maquinalmente numa matriz culinário-cultural de origem europeia” (Idem, p. 70 e 77). Por outro lado, ele destaca que, ao negro livre, dedicado ao comércio de rua, era permitida uma certa criatividade, manipulando os elementos disponíveis com os modos de fazer aprendidos nas casas grandes e com as suas memórias antigas.

Aqui, discordamos de Dória (2014) em alguns pontos. Além de acreditarmos que as cozinheiras negras influenciavam, de diferentes formas, o preparo das receitas das casas grandes, não podemos afirmar que a situação de escravidão ou de qualquer tipo de aprisionamento suprima, necessariamente, a criatividade. Ao contrário, pensamos que a falta de liberdade pode ser um convite à criatividade, que, por sua vez, levaria à elaboração de mecanismos ocultos para driblar a imposição de valores do opressor, permitindo, assim, a prática, mesmo que sincrética, de crenças e valores identitários anteriores à situação de escravidão. Embora o regime escravista seja, por sua própria natureza, ruptura e desenraizamento cultural, são também suas características básicas o sincretismo e a improvisação. Ao analisar processos de colonização, Michel de Certeau (2011) argumenta que, mesmo subjugados, os colonizados usavam as leis, as práticas ou as representações que lhes eram impostas, para outros fins.

Faziam com elas outras coisas: subvertiam-nas a partir de dentro – não as rejeitando ou transformando-as (isto ocorria também), mas por cem maneiras de empregá-las ao serviço de regras, costumes ou convicções estranhas à colonização da qual não podiam fugir. (Idem, p. 94)

O sincretismo religioso estudado por Roger Bastide (1989 e 2001) e as religiões brasileiras de matriz africana que surgiram a partir dele são um exemplo disso. Africanos, mesmo escravizados, criaram formas de seguir praticando as suas religiões e de transmitir e mesclar seus valores entre os diversos grupos étnicos. Isto é, aparentando, por fora, obedecer e conformarem-se com as ordens do conquistador, de fato, esses grupos, “metaforizavam a ordem dominante”, colocando em prática suas próprias leis e suas representações sob “outro registro” (CERTEAU, 2011, p. 78-79). Situação semelhante pode ter ocorrido em relação às práticas culinárias. É importante enfatizar que os escravos negros, antes de chegarem ao Brasil, assim como possuíam seus próprios valores religiosos e culturais, eram também dotados de uma variedade de conhecimentos culinários. O mesmo podemos dizer sobre os nativos indígenas que aqui já se encontravam antes da colonização portuguesa.

Nessa discussão, incomoda-nos, especificamente, a reprodução do discurso colonial, ainda presente nos dias de hoje, no qual o corpo colonizado é visto como destituído de vontade, de voz, reduzido a mão-de-obra e pronto para servir. Partindo do exemplo do sincretismo religioso, poderíamos nos perguntar até que ponto a condição de cativo seria capaz de reduzir as escravas negras a “meras repetidoras de receitas”, como afirma Dória (2014), suprimindo totalmente o conhecimento adquirido anteriormente em terras africanas ou através de outras escravas. Nessa direção, outras indagações emergem da nossa discordância de que escravas negras “eram meras repetidoras de receitas”: estariam as sinhás portuguesas totalmente fechadas à absorção dos conhecimentos culinários de

suas escravas africanas? Não seriam, as cozinhas, espaços de “negociação” onde a experiência cotidiana abria espaços para a absorção do conhecimento do “outro”? Assim como na prática do sincretismo religioso, quais seriam os “mecanismos ocultos” utilizados na prática culinária de africanas nas cozinhas senhoriais? Por último, até que ponto as senhoras brancas eram capazes de controlar totalmente as tarefas domésticas cotidianas de suas escravas?

Para as questões acima, não temos respostas imediatas, mas elaboramos algumas suposições a partir do ponto de vista empírico das práticas cotidianas do cozinhar. Apenas para a última questão, contamos com a sugestão de relatos dos viajantes do século XIX, segundo a qual as escravas negras ficavam, a maior parte do tempo, longe da vigília das sinhás brancas. John Mawe, viajante inglês que visitou as jazidas de diamante de Minas Gerais entre os anos de 1809 e 1810, descrevendo um jantar em Borda do Campo, destacou o protagonismo das escravas negras na preparação de doces e compotas, sem a intervenção imediata da dona da casa.

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

John Luccock, outro viajante inglês que esteve em Minas Gerais entre 1817 e 1818, destacou que a intervenção das senhoras na cozinha era mais ativa em dias de festa:

Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos, nada do que se considera bom é poupado na sua confecção e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor. (LUCCOCK, 1942, p. 47)

Sobre a questão relativa aos “mecanismos ocultos” desenvolvidos pelas cozinheiras negras em condição de cativas, a nosso ver eles estariam presentes nas subjetividades que acompanham, necessariamente, o ato de cozinhar. Cozinhar não é uma atividade mecânica, na qual receitas são seguidas à risca, sem a interferência da subjetividade daquele que cozinha. Como afirmado pelo sociólogo da alimentação Jean-Pierre Poulain (2013), as operações culinárias são, antes de tudo, o resultado da articulação de ações técnicas com o conjunto de ações simbólicas e ritualísticas. As subjetividades, por sua vez, podem estar presentes no gestual, nas superstições (presentes em todas as culturas), no modo de temperar e nas modalidades do comer (com as mãos, sentados ou de cócoras). Tudo isso é indissociável daquele que cozinha, esteja ele em condição de escravidão ou não. Provar a comida na palma da mão, mexer a massa somente em uma direção, não bater na panela para evitar mau agouro, não falar durante o preparo de doces, não preparar certos alimentos durante o período menstrual, são exemplos de informações transmitidas oralmente que, de forma inevitável, não se dissociam facilmente daquele que cozinha. Portanto, a contribuição e a adaptação de uma receita por outra cultura, não diz respeito somente a ingredientes e técnicas de cocção. A nossa hipótese é a de que, nesse conteúdo implícito, nas entrelinhas das receitas, estava presente a subjetividade das cozinheiras negras.

Ao encontro da abordagem de Certeau (2011, p. 18), pensamos que, na prática cotidiana do cozinhar, abriam-se espaços para a “antidisciplina” movida pela “atividade criadora dos praticantes cotidianos”, colocando em evidência “as maneiras de fazer”. Por seu turno, a “antidisciplina” firmar-se-ia como “resistência e subversão pelos mais fracos”. Isto é, “acrobacias” empreendidas pelo “fraco” para driblar os termos dos contratos sociais, firmando maneiras de fazer/desfazer o jogo do outro, o que, por seu turno, proporcionava um prazer em alterar as regras do opressor (Idem, p. 79). Confiando na inteligência e na inventividade dos “mais fracos”, Certeau (Idem, p. 19) afirma que “sempre é bom recordar que não se devem tomar os outros por idiotas”. Em concordância com essa abordagem, não podemos admitir que a participação das cozinheiras negras na formação da cozinha brasileira tenha sido nula, totalmente sufocada e, muito menos, que o negro escravizado fosse “culinariamente estéril”.

No universo das quitandas mineiras, para além dos “mecanismos ocultos”, temos ainda o exemplo de uma quitanda criada por escravos, cuja receita originou-se de negros africanos. A quitanda, conhecida com o nome de “cubu”, considerada uma das mais antigas, trata-se de um bolo de fubá envolto em folha de bananeira e assado no forno de barro. A cidade mineira onde o cubu teria nascido é Gouveia⁷, fundada em 1715 por uma portuguesa conhecida como Maria Gouveia, proprietária de escravos africanos da etnia *Cóbû*. Esses africanos vieram da grande região da Costa da Mina e, dentro dessa macrorregião, mais especificamente, da terra de *Agonli-Cové* (SWEET, 2011). Antônio da Costa Peixoto, português que veio para o Brasil, dedicou-se ao estudo da linguagem Mina entre os escravos locais. Em sua *Obra nova da língua geral de Mina*, publicada em 1741, revelou que os *gamlimno* (*Agonlinu*) eram o mesmo que a “gente cóbû” (SILVEIRA, 1944, p. 18). Os

7 Gouveia está localizada na região do Alto Jequitinhonha e integrou a área mineradora de Diamantina.

Agonlinus ou *Cóbûs*, formavam um subgrupo advindo de um grupo de pessoas formado pelos *Fon* de Benin. Eles viviam na região do sul do país, onde trabalhavam como agricultores, cultivando milho, pãoço, mandioca e banana (OLSON, 1996).

Enfim, a história contada na cidade de Gouveia é que os *Cóbûs* eram hábeis no preparo de um bolo de fubá enrolado em folhas de bananeira em forma de traveseiro e cozidos em forno de barro. Esse bolo foi batizado de “*cobu*”, sendo conhecido também como *cubu* (AFAGO, s/d). Ao que tudo indica, a receita original era composta apenas de fubá e melado de cana, assado nas brasas. Muito duro, esse bolo já era conhecido pelos *Fons* de Benim, onde era chamado de *kpodógbà* ou *kpógbà*, que significa “vara para lhe quebrar”, em razão de sua consistência. Como um alimento típico da alimentação da escravaria, para chegar às mesas mais finas aperfeiçoou-se. Recebeu leite coalhado, manteiga, queijo curado e ralado, cravo, canela e o melado de cana foi substituído pela rapadura. Só resta explicar como o termo *kpodógbà* evoluiu para *cubu* no vocabulário regional mineiro. Segundo a pesquisadora Yeda Pessoa de Castro, “presumivelmente, foi quando o *cubu* se popularizou, a partir de sua comercialização em tabuleiros ou vendas por dezenas de escravas Minas ou *Cóbûs*, originárias da mesma região” (CMFL, 2012). Mais tarde, para se tornar mais palatável e chegar até a mesa dos brancos, a receita foi ressignificada, ganhando novos ingredientes como coalhada, gordura e ovos para lhe conferir maciez.

O pastel de angu, por vezes considerado uma quitanda, também está associado à criação de duas escravas negras no século XIX. Na cidade de Itabirito, conta-se que a receita foi criada na Fazenda dos Portões. Em 1851, a propriedade pertencia a David Pereira Lima e a sua esposa Ana Joaquina de Lima. Entre as escravas que trabalhavam no ambiente da casa, estavam Maria Conga e Philó. As duas cozinheiras começaram a usar as sobras de angu para fazer bolinhos recheados com carne. Nos períodos em que a carne era escassa, usava-se

o recheio de umbigo de banana cozido. Na época em que foi criado, o pastel era assado, depois começaram a fritá-lo na banha de porco. Mais tarde, ele passou a ser frito em óleo vegetal (DOSSIÊ, 2010).

Os exemplos citados acima, embora pontuais, demonstram uma participação ativa de negros escravizados na formação das quitandas mineiras. Não nos esqueçamos que a presença africana nas quitandas mineiras já começou pela apropriação de um termo da língua *quimbundo* para designá-las. Portanto, é inadequado reduzir a atuação dos escravos africanos nas cozinhas senhoriais a “meros repetidores” de receitas europeias. Ademais, quando pensamos nos escravos africanos como tal, as relações senhor-escravo são homogeneizadas e desconsideram-se as diversas nuances que essas relações possam ter desenvolvido. Adicionalmente, esse tipo de pensamento ignora as múltiplas e heterogêneas reações das populações e dos sujeitos subalternizados às diferentes formas de dominação. Para a mão-de-obra escrava, atuar em uma cozinha senhorial não se tratava apenas de cumprir os desejos de seus senhores. Trazer para aquele ambiente os seus conhecimentos e transmiti-los a outras cozinheiras escravizadas era também uma forma de resistir e preservar uma memória da África.

Em suma, acreditamos que as cozinhas do Brasil escravista foram espaços de troca de conhecimentos e apropriação recíproca de costumes alheios, configurando-se em um espaço de “negociação” daquilo que seria absorvido ou ressignificado. Mesmo que pautadas em relações de poder, propomos pensar as práticas cotidianas do cozinhar em Minas Gerais do período colonial como fruto de conhecimentos não só de indígenas, africanos e portugueses, como também de outros povos vindos do próprio país ou de alhures. Ressaltamos que, ao falarmos de africanos e indígenas, é preciso considerar a diversidade de etnias, culturas e tradições presente entre esses povos. Não pretendemos, aqui, generalizar esse universo complexo

e lembramos que esmiuçar a contribuição de cada etnia e de pequenas comunidades tradicionais na formação da cozinha brasileira é algo que merece uma pesquisa aprofundada.

Nossa intenção principal foi deixar para trás estereótipos de que um ator histórico era ativo e o outro era passivo, porém, sem ignorar as tensões presentes no processo. Cada cultura, à sua maneira, contribuiu com um importante capital simbólico depositado nas “formas de fazer” as quitandas mineiras. Isso faz com que as quitandas mineiras tenham identidade própria, distinguindo-se, em vários aspectos, do alimento do colonizador. As quitandas, por vezes alimentos de fartura, por vezes alimentos de escassez, são fruto de uma criatividade resultante da diversificação de gostos que formou o paladar dos mineiros. Representantes das várias temporalidades presentes em nós, mineiros, as quitandas trazem consigo marcas do processo de colonização. Enfim, elas devem ser vistas como um alimento multicultural, resultante de um conhecimento híbrido, cuja história deve ser reconhecida pela sua alteridade e não pela submissão ao poder do colonizador.

3. Kitadeiras, regateiras, vendedeiras e negras de tabuleiro nos mercados de Angola, Portugal e Brasil

Antes de ser praticada no Brasil Colonial, a venda de gêneros comestíveis de forma ambulante já era praticada nas ruas, nas feiras e nos espaços de troca em Portugal e na África Ocidental. Quando chegou no Brasil, a venda de gêneros alimentícios em tabuleiros adotou, em parte, os modelos africano e português. Levando-se em conta que esse tipo de comercialização aconteceu de forma sincrônica nos três pontos do Atlântico, procuramos enxergar esse cenário para além das fronteiras do nosso país, procurando compreender as conexões entre eles. A fim de apresentarmos essa discussão, é necessário, antes, compreendermos o funcionamento dos mercados enquanto lugares econômicos, sociais e culturais. Buscamos essa compreensão na obra do historiador Fernand Braudel intitulada *O jogo das trocas* (2009), lançado como o segundo volume da trilogia *Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII*.

Nesta parte da pesquisa, compreendemos o mercado como um espaço físico e fixo, demarcado com o objetivo específico da realização de trocas. Esses espaços, por sua vez, são historicamente reconhecidos como “entrepostos importantes de circulação regional”, onde se constroem relações coletivas de múltiplos significados, sejam eles sociais, culturais ou econômicos (Idem, p. 11). Ao longo de sua obra, Braudel evidencia não somente a importância econômica dos mercados, mas também sua importância social, enquanto instituição e espaço físico. Nesses espaços, estratégias de sobrevivência e relações

sociais são construídas, assim como manifestações e valores culturais são desfeitos, miscigenados ou ressignificados.

Outro conceito importante na obra de Braudel é o conceito de troca. No estudo em questão, o autor considera as trocas não somente em suas relações diretas, ou seja, produtos por produtos, mas também em todas as relações materiais econômicas presentes no mundo, utilizando estas dinheiro ou não. Portanto, as trocas não se limitam somente às trocas diretas, mas também à comercialização de serviços. As relações de troca, por sua vez, são uma consequência da divisão do trabalho, presente nas relações sociais muito antes da formação capitalista no Ocidente (Idem, p. 12). Ou seja, a partir do momento em que não se produz tudo aquilo que se consome, acontece a troca.

Nesse contexto, Braudel pergunta-se quem pensaria em minimizar o papel do mercado, pois

[...] mesmo elementar, é o lugar predileto da oferta e da procura, do recurso a outrem, sem o que não haveria economia no sentido comum da palavra, mas apenas uma vida “encerrada” na autossuficiência ou na não-economia. O mercado é uma libertação, uma abertura, o acesso a outro mundo. (Idem)

Na Europa do século XV, o autor destaca que os mercados e as feiras tornaram-se as “engrenagens” das cidades. Enquanto um centro natural da vida social, nesses espaços as pessoas se encontravam, trocavam ideias, “passavam das ameaças às vias de fato”, além de serem os locais onde circulavam as novidades políticas e outros tipos de notícias (Idem, p. 16). Apesar de aparentemente “desorganizados e caóticos”, os mercados e as feiras possuíam uma lógica própria bastante complexa, com relações das mais diversas.

Dito isso, vejamos, a seguir, como atuaram as vendedoras ambulantes de alimentos nos mercados e espaços de troca nos três pontos do Atlântico: África, Portugal e Brasil.

Iniciaremos a análise por Angola, colônia de Portugal e o lugar de origem das *Kitandeiras* negras. Em seguida, apresentaremos o caso de Portugal, que já tinha uma tradição de mulheres vendedoras ambulantes antes da chegada das escravas africanas. Por fim, apresentaremos o caso do Brasil, procurando compreender as suas conexões com os modelos português e angolano.

Vendedoras ambulantes em Angola: as “kitandeiras”

Os dados históricos disponíveis sobre a atuação das quitandeiras nos mercados e feiras de Angola, mais especificamente para a cidade de Luanda, datam do século XVII. Em Luanda, os mercados eram chamados de “*kitandas*”, onde se reuniam as “*Kitandeiras*”, ou seja, as mulheres que se dedicavam à venda de gêneros comestíveis. Foi justamente nos espaços da rua e dos mercados que essas mulheres desenvolveram uma forte atividade comercial, que passou a uni-las em uma rede de serviços de compra e venda complexa e variada. De tão significativas por sua atuação no comércio, elas se tornaram as personagens típicas da paisagem social do país, onde, ainda hoje, exercem a venda de gêneros alimentícios (ALMEIDA, 2013). Embora nos atenhamos às comerciantes angolanas, o pequeno comércio de alimentos praticado por mulheres era também comum em outras regiões da porção ocidental do continente africano: Guiné, Costa da Mina, e à região central: Congo-Angola. Em Minas Gerais, de acordo com os estudos de Camilo (2015), em Vila Rica e Mariana, na primeira metade do século XVIII, foram encontrados registros de quitandeiras oriundas de todas essas regiões.

Segundo Pantoja (2001), os documentos históricos dos séculos XVII e XVIII demonstram que o comércio ambulante na África era uma atividade organizada, de modo que as *kitandeiras* dividiam-se por especialidades. Assim, umas só vendiam

peixes, outras vendiam comidas prontas e havia aquelas que se dedicavam aos “produtos da terra”, tais como amuletos, tabaco e cânhamo. Havia também aquelas que vendiam alimentos prontos para os paladares mais exigentes, como o bagre defumado de água doce, peixe seco, feijão com óleo de palma, doce de coco e de amendoim e massa de fubá pronta. Algumas especialidades chegavam a formar cooperativas. Foi o caso das peixeiras, que ajudavam umas às outras, como, por exemplo, na época do parto, em que as mães poderiam ficar um tempo com os filhos e só depois retornar ao trabalho. Ao modelo das peixeiras, existiam outras associações por ramo de negócio, como aquelas que reuniam as vendedoras de batata-doce, tabaco e as “coleiras”, que vendiam gengibre e cola – uma fruta africana com propriedades estimulantes.

Além da divisão por especialidades, Santos (2011) chama-nos a atenção para as roupas e os adereços usados pelas *kitandeiras*. O vestuário marcava uma diferenciação entre elas, a começar pelos tipos de tecido, que separavam as quitandeiras mais ricas, como as proprietárias do negócio, das mais pobres, ou seja, aquelas que trabalhavam para as quitandeiras proprietárias. O traje típico cotidiano compunha-se de mantos e roupas coloridas de estilos diversificados. Essas vestimentas também variavam de acordo com a origem das mulheres, que poderiam ser *axilundas*, *asonlongos*, *ovimbundus* ou *luandenses*. Além disso, as roupas, os adornos, as cores e os calçados evidenciavam os seus grupos étnicos e as suas relações de parentesco.

As *kitandeiras* luandenses, todavia, devido ao constante contato com outras culturas que circulavam às bordas do Atlântico, foram modificando sua indumentária de acordo com as influências culturais que vinham de fora. A esse respeito, Almeida (2013) destaca que, em contato através do Atlântico, Lisboa e Luanda receberam e promoveram as mais variadas influências, fosse no comércio ou nas manifestações culturais. Essa conexão entre as duas culturas materializou-se

nas vestimentas, na comida, nas festas, nas formas de viver, de trabalhar e de morrer.

Quanto à venda praticada pelas *kitandeiras*, naquela parte atlântica do Império Português ela foi de extrema importância, tanto para o abastecimento do mercado interno quanto para o abastecimento do mercado externo. Internamente, eram elas que faziam chegar os alimentos à população mais pobre, mesmo em tempos de escassez. Com isso, de uma forma indireta, elas contribuíam para arrefecer as tensões em épocas de poucos recursos, já que, através delas, a população mais pobre e os viajantes mercadores conseguiam ter acesso aos alimentos essenciais para sua sobrevivência. O fornecimento das mercadorias, por sua vez, vinha das donas de arimo,⁸ que as abasteciam de carne de vaca fresca ou seca, suína e de galinha, hortaliças, leguminosas e farinha. As *kitandeiras* angolanas eram também intermediárias na venda de produtos no varejo de mercadores e vendedores com estoque de mercadoria (ALMEIDA, 2013; SANTOS, 2011).

Em relação ao abastecimento do mercado externo, o pequeno comércio de comestíveis praticado pelas *quitandeiras* da Angola Colonial foi fundamental para o fornecimento de alimentos ao tráfico atlântico de escravos. Na esfera capitalista do século XVII, a economia luandense girava em torno do comércio de escravos, de onde se obtinham grandes lucros. Durante as longas viagens entre as diferentes regiões africanas e o Brasil, os escravos eram alimentados pelos produtos fornecidos comumente pelas *quitandeiras* de Luanda, entre eles: mandioca, feijão ou milho, farinha de emba (obtida do coco da palmeira do dendê), peixe seco e fresco, carne de vaca, de baleia, de hipopótamo ou de elefante e água. Logo,

8 Propriedades privadas, dominadas pelos europeus que formaram famílias mestiças com os habitantes locais, cujas terras situavam-se às margens dos principais rios: Bengo, Dande, Kwanza. A produção concentrava-se em produtos como: mandioca, feijão, milho e painço, que se destinavam à venda em Luanda.

ao alimentar os escravos na travessia do Atlântico, as vendas das *kitandeiras* angolanas alimentaram, do mesmo modo, a empresa colonizadora do Império Português.

Ainda assim, mesmo sendo reconhecida a importância das *kitandeiras* no abastecimento alimentar interno e externo, houve repressões e tentativas constantes de controle da atividade por parte das autoridades locais. No século XVII, a documentação da Câmara Municipal, analisada por Pantoja (2001), deixa clara a preocupação da instituição com as vendas das *kitandeiras* nas ruas de Luanda. A autora afirma que sempre foi uma preocupação da administração portuguesa a ordenação do espaço urbano em Luanda, comprovada pelo número de bandos⁹ e provisões, em que as *quitandeiras* recebiam menção especial. Um bando do século XVIII, por exemplo, proibia assar ou secar peixes na Quitanda Grande, devido ao mau cheiro e à sujeira que provocavam. Nos registros da Intendência da Polícia de Luanda para a mesma época, é possível perceber os conflitos cotidianos entre a polícia e as mulheres e os pobres em geral nas ruas de Luanda.

Designadas nos registros policiais apenas como “pretas”, sem nome ou sobrenome, quando não possuíam licença, as *kitandeiras* tinham as suas mercadorias confiscadas, além de sofrerem todos os tipos de maus tratos nas mãos dos policiais. Durante todo o século XVIII, as *kitandeiras* também foram restringidas quanto ao conteúdo, tamanho, qualidade e peso de seus tabuleiros. As autoridades portuguesas ainda tabelavam os preços, temendo que se formassem pequenos monopólios em uma cidade sempre na eminência da fome. Ao serem levadas para Portugal, como escravas, as negras vendeiras negociavam os seus produtos tentando adequar a realidade da capital do Reino às práticas de sua cultura de origem na África.

9 Chamava-se *bando* uma determinação ou um decreto do governador, em geral proclamado em locais públicos para que toda a população tomasse conhecimento.

Em Lisboa, o cotidiano difícil vivido nas ruas de Luanda repetiu-se, como será exposto a seguir.

Vendedoras ambulantes em Portugal: “regateiras” ou “vendedeiras”

Os negros africanos foram levados para Portugal a partir da segunda metade do século XV. Na condição de escravos, eles estavam sujeitos a realizar qualquer tipo de trabalho: do serviço doméstico ao trabalho nas minas, do emprego artesanal à atividade agrícola, da limpeza urbana ao serviço no Paço Real. Em outras palavras, não havia nenhuma ocupação associada especificamente aos escravos. Saunders (1994), ao tratar do papel dos cativos na economia portuguesa, salienta que a condição de servil, do ponto de vista do trabalho, era definida pelo fato de o principal interessado não ter qualquer papel na escolha da atividade que desempenhava ou iria desempenhar, já que todo tipo de decisão estava nas mãos do seu proprietário.

Em Portugal, embora a escravidão tenha adentrado a área rural, ela foi um fenômeno majoritariamente urbano. Nas cidades, era comum encontrar os cativos trabalhando na condição de “escravos de soldo” ou “escravos de ganho”, assim chamados aqueles que não trabalhavam diretamente para os seus senhores, pois estes os colocavam ao serviço de terceiros. Por esse tipo de trabalho, os escravos poderiam arrecadar uma quantia equivalente à dos trabalhadores livres. No entanto, a remuneração ia para o proprietário do escravo que, como “gesto de generosidade”, oferecia-lhe uma pequena parte do montante arrecadado. Com esses pequenos ganhos acumulados ao longo do tempo, aqueles cativos poderiam comprar a própria alforria. Trabalhavam na situação de “escravos de soldo ou ganho” tanto homens quanto mulheres.

Entre os ofícios femininos, Caldeira (2017) destaca três tipos de ocupação que marcaram a paisagem social de Lisboa

ao longo de três séculos: as aguadeiras ou “negras do pote”; as “calhadeiras”, que eram encarregadas de recolher todo o tipo de sujeiras; e as “vendadeiras” ambulantes também chamadas de “regateiras”.

Ao chegar em Portugal, é provável que as quitandeiras africanas passassem a ser chamadas de “vendadeiras” ou “regateiras”, assim como eram designadas, em português, as mulheres que praticavam a venda de alimentos pelas ruas. Como dissemos anteriormente, na língua portuguesa, a palavra regateira é definida como uma mulher que compra víveres, frutas, pescados e hortaliças para revender; a mulher que vende nas feiras e que regateia, ou melhor, que barganha. No sentido figurado, a palavra tem uma conotação pejorativa, sendo utilizada para designar as mulheres briguentas, que se utilizam de linguagem grosseira nas suas discussões.

É importante ressaltar que, antes da chegada das escravas africanas no Reino Português, já havia mulheres brancas trabalhando como vendedoras ambulantes pelas ruas de Lisboa, talvez por isso a denominação de “kitandeiras” não tenha sido adotada para denominá-las ou, talvez, porque em terras portuguesas haveria uma barreira mais forte contra a penetração da cultura africana do que no Brasil. Assim, negras ou brancas, ambas eram chamadas de regateiras, sem que houvesse um termo específico para diferenciar as duas formas de trabalho, ou seja, um termo para diferenciar a vendadeira livre da vendadeira escrava. No cenário social da Lisboa do início do século XVI, era comum encontrar mulheres negras e brancas vendendo comidas pelas ruas da cidade. Além da venda ambulante, eram comuns as vendas à porta de casa ou à porta de quem as autorizassem (OLIVEIRA, 2015).

Em função do significativo crescimento da população entre os séculos XV e XVI, o abastecimento alimentar tornou-se uma grande preocupação para o reinado português. Por esse motivo, Lisboa passou a reunir uma grande quantidade e uma grande diversidade de profissionais dedicados

à alimentação. Em 1505, D. Manuel permitiu que as negras forras¹⁰ membros da Confraria do Rosários dos Homens pretos de São Domingos trabalhassem como regateiras, assim como as brancas, podendo vender seus produtos nos locais que desejassem. Em 1515, ele abriu a permissão para todas as negras forras de Lisboa. Em 1529, D. João III confirmou o alvará (PIMENTEL, 2012).

A diversidade racial entre as regateiras de Lisboa é ressaltada no relato de Brandão de Buarcos sobre um grupo dessas mulheres em 1552: “Nesta cidade há 50 mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que, em amanhecendo, saem para a Ribeira com panelas grandes cheias de arroz doce e cuscuz e chicharos, apregoando” (BRANDÃO DE BUARCOS, *apud* SAUNDERS, 1994, p. 110). Contribuindo para o abastecimento alimentar local, os produtos vendidos pelas regateiras eram os mais variados: arroz-doce, ameixas cozidas, aletria, castanhas assadas, grão-de-bico cozido ou assado, favas e chicharos cozidos, cuscuz, marisco (sobretudo berbigão e mexilhão), azeite, pães, frutas secas e frescas, ameixas cozidas, legumes e peixes. Consumiam esses alimentos os trabalhadores que se encontravam longe de suas residências, forasteiros que estavam nas cidades para tratar de seus assuntos e crianças que rodeavam as regateiras logo cedo, assim que acordavam (FERNANDES, 2002).

Como na África, em todo Portugal, as vendedeiras ambulantes eram especializadas na venda de um só produto, havendo, portanto, as estripadoras de peixes, as marisqueiras e as sardinheiras, as frigideiras (mulheres que vendiam peixes fritos), as azeiteiras, as vendedeiras de frutas e legumes frescos, as “pretas do mexilhão”, as vendedeiras de frutas secas (que vendiam de porta em porta) etc.

Já em relação ao vestuário, no território português, as vendedoras negras escravizadas não tinham nas vestimentas

10 Nesse trabalho, consideramos como escravos forros ou forras os negros e negras libertos.

uma forma de se diferenciarem das outras etnias africanas, pois os escravos eram obrigados a usar o vestuário europeu, considerado imprescindível para levar uma “vida correta cristã” (CALDEIRA, 2017). O vestuário dos escravos estava relacionado com a condição social do senhor e as tarefas que realizavam. De um modo geral, os mais simples, quer na cidade quer no campo, não se diferenciavam muito dos restantes elementos do povo (PIMENTEL, 2012). Para as regateiras brancas, há uma rica iconografia, onde fica clara a variação dos seus trajes de acordo com a região e a atividade desempenhada. As representações iconográficas¹¹ também evidenciam a presença das vendedeiras ambulantes brancas e negras em todo Portugal, atuando na venda de alimentos desde o século XV até, pelo menos, o final do século XIX. A pouca representação de negros e negras é explicada, em parte, pela situação de subalternidade associada à figura do negro, fosse ele escravo ou livre.

Nesse quadro, composto por pessoas de diferentes situações sociais exercendo uma mesma função, não faltaram conflitos e tentativas de controle da atividade. Lisboa, a primeira cidade a ter uma população negra significativa, também foi a primeira na tentativa de retirar as regateiras negras das ruas. Em 1515, os vereadores municipais protestaram junto ao rei D. Manuel contra as regateiras negras, alegando que elas eram fonte de desacato e que faltavam com respeito às “senhoras de posição”. Ciente de que a retirada das regateiras escravizadas das ruas causaria um impacto na renda de seus proprietários, D. Manuel resolveu restringir apenas a mobilidade delas. Então, a partir de fevereiro de 1515, as mulheres negras, livres ou escravas, poderiam vender as suas mercadorias apenas à porta de seus proprietários ou à porta de quem concordasse previamente com a presença delas. No entanto,

11 Ver: Biblioteca Nacional de Portugal, Museu Nacional de Arte Antiga, Museu Nacional de Etnologia, Museu do Chiado, Museu Nacional de Arte Contemporânea, Arquivo Municipal de Lisboa.

como as negras livres foram prejudicadas por essa lei, a fraternidade religiosa dos negros, a Confraria de Nossa Senhora do Rosário, protestou junto a D. Manuel. Este mostrou-se favorável para com a irmandade, abrindo exceções para as negras livres que fossem casadas ou viúvas. Apesar de a lei de 1515 não ter sido revogada, por volta de 1550, todas as escravas negras já estavam de volta às ruas vendendo suas mercadorias (SAUNDERS, 1994).

Leis análogas a essa foram aprovadas em outras cidades de Portugal, como Évora e Elvas. No caso desses dois locais, a lei que proibia as negras, livres ou escravas, de exercer a atividade de regateira chegou a ser revogada. Portanto, embora as intervenções do governo buscassem restringir a atividade das regateiras negras, as principais proibições e restrições eram geralmente revogadas ou se deixavam prescrever. Contribuía para isso a consciência de que ricos e pobres beneficiavam-se das vendas das regateiras. Os ricos que compravam escravos poderiam obter o retorno dos seus investimentos, mesmo que o senhor e o escravo tivessem de comum acordo dividir o montante arrecadado. Os pobres, por sua vez, ao comprarem das regateiras, tinham acesso a frutas, legumes e outros comestíveis a preços acessíveis e em boas condições.

Enfim, regateiras negras e brancas estiveram presentes nas ruas de Portugal até o final do século XIX, facilitadas pelo fato de que a economia de subsistência criava articulações com a economia de mercado. Apesar das críticas daqueles contemporâneos que consideravam ser um erro levar um grande número de escravos para o reino, não se pode dizer que os escravos foram indesejados. Ao contrário, eles foram uma mão-de-obra útil e rentável. Com os brancos de baixa condição social eles partilharam, por muitas vezes, a mesma sorte (PIMENTEL, 2012).

O tabuleiro “afro-luso-brasileiro”: quitandeiras ou negras de tabuleiro no Brasil colonial

As atravessarem o Atlântico a bordo dos navios negreiros, as *kitandeiras* africanas continuaram a praticar a venda ambulante de alimentos no Brasil, ao exemplo da atividade que praticavam em seus países de origem. Diferentemente de Portugal, que não adotou o termo da língua quimbundo, na América Portuguesa o termo foi aportuguesado para “quitandeira”, tendo sido adotado em toda a colônia para designar as mulheres que vendiam gêneros alimentícios pelas ruas. No Brasil, elas também foram chamadas, alternativamente, de “negras de tabuleiro”, já que as mercadorias expostas à venda eram dispostas nesse objeto, o qual apoiavam sobre suas cabeças.

O comércio ambulante de alimentos firmou-se como uma atividade tipicamente urbana, exercida, principalmente, por mulheres negras, fossem elas escravas, forras ou livres. Assim, em vários centros urbanos do país encontravam-se negras vendeiras caminhando com os seus tabuleiros pelas ruas de Minas Gerais, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão e Santa Catarina. Segundo Barbosa (2008), comparada à escravidão no meio rural, a escravidão urbana no Brasil mostrou-se mais complexa, ensejando oportunidades negadas aos assenzalados. De fato, os escravos urbanos que trabalhavam como escravos de ganho tinham a oportunidade de comprar a própria alforria ou a de seus parentes com o resultado das vendas, após o devido montante pago ao senhor. Já para os escravos forros, esses resultados poderiam ser usados para a aquisição de bens e para a ascensão econômica. Desse modo, a possibilidade da formação de pecúlio para a compra da alforria estimulava os escravos a exercerem atividades remuneradas. Para os escravos domésticos e de ganho, por vezes, a renda monetária sobrepunha-se à condição escrava. No entanto, cabe ressaltar que, apesar da existência de diferentes

formas de remuneração, mesmo para os escravos, ainda não se pode falar na existência de um mercado de trabalho:

Quando se remunerava um trabalhador livre ou se conferia um quase-salário ao escravo, o preço era definido institucionalmente e não por um suposto mercado. Em outras palavras, a remuneração monetária do trabalho, posto que marginal, não dependia da disponibilidade de mão-de-obra nem da rentabilidade do capital, mas das características peculiares de cada ocupação, além da prática e do costume. (BARBOSA, 2008, p. 74)

Para o período colonial, o autor sugere a existência de um “não-mercado de trabalho”, pois o mercado de trabalho só existe quando o trabalhador vende a sua força de trabalho, cuja característica é a de ser fonte de valor. Como os escravos não eram expropriados, não poderiam vender a sua força de trabalho. A preocupação com a reposição da mão-de-obra escrava, por sua vez, não era relevante, já que a África podia supri-la, ao menos até o fim do tráfico, quando os preços dos escravos elevaram-se.

Quanto à predominância feminina nas vendas ambulantes no Brasil, Figueiredo (1997) alega que ela foi o resultado de uma convergência de influências africanas e portuguesas no Brasil. Por certo, o comércio ambulante praticado na colônia sofreu influências e mesclas das culturas portuguesa e africana. A começar pelo fato de que o termo adotado para denominar as vendedoras ambulantes no Brasil, “quitandeiras”, era o mesmo termo utilizado na África.

A quase exclusiva presença de mulheres num mercado onde se consumia gêneros a varejo, produzidos muitas vezes na própria região colonial, resultou da convergência de duas referências culturais determinantes no Brasil. A primeira delas está relacionada à influência africana, uma

vez que nessas sociedades tradicionais as mulheres desempenhavam tarefas de alimentação e distribuição de gêneros de primeira necessidade. O segundo tipo de influência deriva da transposição para o mundo colonial da divisão de papéis sexuais vigentes em Portugal, onde a legislação amparava de maneira incisiva a participação feminina. Às mulheres era reservado o comércio de doces, bolos, alféloas, frutos, melaço, hortaliças, queijo, leite, marisco, alho, pomada, polvilhos, hóstias, obreias, mexas, agulhas, alfinetes, fatos velhos e usados. Dessa forma, conjugam-se dois padrões que irão atuar na definição do lugar das mulheres no Brasil. (Idem, p. 144)

Em todos os centros urbanos do Brasil, as mulheres escravas ou libertas predominaram no comércio ambulante de alimentos. A elas coube colaborar com o abastecimento alimentar das vilas e cidades, fazendo com que os alimentos chegassem à camada social mais pobre, tal como ocorreu na África e em Portugal. Contudo, na América Portuguesa, a atividade reconfigurou-se, adaptando-se às condições locais. Ao contrário do comércio praticado pelas quitandeiras angolanas e pelas regateiras portuguesas, as quitandeiras, no Brasil, não se especializaram na venda de um só produto. Em todo o país, elas vendiam os mais variados gêneros, adaptando os seus produtos de acordo com a oferta e a demanda local, conquistando o espaço do chamado “comércio a retalho”. Elas vendiam de tudo, basicamente produtos da terra, como peixes, carnes, farinha, frutas, hortaliças, doces, aguardentes, tecidos, charutos, velas, amuletos, carvão, lenha etc. Em todas as cidades brasileiras onde elas atuaram, a cena era sempre a mesma: negras cercadas de ovos, frutas, víveres, jarros e cabaças com bebidas fermentadas, agachadas sobre os calcanhares fritando peixes e bolinhos de feijão, preparando petiscos de carne seca ou carne de porco (PANTOJA, 2008).

A indumentária das quitandeiras foi outro elemento que passou por mudanças e ressignificações na América

Portuguesa. Essas modificações aconteceram de acordo com as influências que elas receberam antes e depois de chegarem ao Brasil, onde as suas vestes deixavam transparecer claramente a condição de mercadoras de alimentos. Raul Lody descreve essas vestes da seguinte forma:

Além dos diferentes tipos de turbantes, batas, saias, escarificações nos rostos, as posturas, as bancas e os produtos da venda e “objetos mágicos”, uns de cunho propiciatório, outros invocativos e próprios das atividades desempenhadas nas ruas, buscando proteção, lucro material entre outras benesses. Esses objetos, invariavelmente dispostos na cintura por argolas individuais, tiras de couro entre outros materiais, formavam conjuntos intencionalmente organizados, recebendo leitura simbólica por cada peça, suas combinações, cores, texturas, quantidades, materiais e como tudo isto foi ritualmente sacralizado e finalmente usado nas ruas. (LODY, 1988, p. 22)

O autor enfatiza que, em relação ao conjunto de tecidos e suas diferentes disposições nos trajes das “ganhadeiras”, há uma influência portuguesa bem maior do que africana. Lody defende, ainda, que só é possível compreender a utilização de um traje em uma sociedade complexa considerando vários elementos de diferentes fontes culturais, ainda que exista uma certa inclinação dos estudos na área de “africanizar” e generalizar as indumentárias das quitadeiras no Brasil. Para o autor, as roupas portuguesas já tinham incorporado elementos afro-islâmicos, indianos e asiáticos. Os produtos destas combinações culturais são visíveis nas roupas afro-brasileiras, como os “turbantes, batas largas, algumas chinelas à mourisca, diferentes camisas, alguns objetos de adorno como correntinhas, brincos e outros.” (Idem, p. 23). Sendo assim:

As roupas das negras de ganho no Brasil do século XIX são projeções das roupas de “vendedeiras” portuguesas dos

séculos XVIII e XIX, aquelas mulheres que vendiam nas ruas, praças e mercados, principalmente de Lisboa, Porto e Coimbra. (Idem, p. 23)

No contexto de trocas culturais e ressignificações de costumes, havia, igualmente, semelhanças entre a atividade das vendedoras ambulantes dos três continentes, facilitadas pela dimensão urbana nos três locais, que, segundo Braudel (2009), acaba por provocar uma divisão do trabalho. Nesse sentido, tal como em Portugal e Angola, no Brasil cabia às quitadeiras fazer com que os alimentos chegassem às camadas mais pobres. Outra semelhança foi a tentativa constante dos governos de controlá-las e fixar locais para o exercício da atividade. Todavia, no império português, as leis não eram seguidas com rigidez, acabando por conferir uma certa autonomia às vendeiras.

Na América Portuguesa e em Angola, parece-nos que o controle por parte das autoridades foi mais rígido. No Brasil, a partir do século XVIII, visando um maior controle da atividade com a possibilidade de cobrança de impostos e taxação dos produtos comercializados, as Câmaras Municipais de várias cidades brasileiras demarcaram um território para a realização das vendas, tais como feiras, mercados ou ruas. A demarcação de territórios também visava controlar os conflitos, as brigas, os barulhos, as sujeiras e os incômodos relacionados às quitadeiras em todos os centros urbanos do Brasil.

Em Salvador, no século XVIII, as quitadeiras se concentravam na Grande Quitanda, que ocupava um prédio chamado Morgado de Mateus e era o centro da vida comercial na cidade (GRAHAM, 2013). Em São Paulo, as quitadeiras encontravam-se na Rua da Quitanda Velha (SILVA, 2009). No Rio de Janeiro, no século XIX, as vendedoras ocupavam o prédio em frente ao Senado, onde hoje é a Praça 15 de Novembro. Já nessa época, a maioria das casas varejistas situavam-se na Rua da Quitanda (GOMES e SOARES, 2002). Em Santa Catarina, na capital da

província, foi inaugurado, em 1851, o prédio do primeiro Mercado Público destinado a concentrar o pequeno comércio (POPINIGIS, 2012). Em São Luís do Maranhão existe, até hoje, o Beco Catarina Mina, cujo nome é uma homenagem a uma comerciante bem-sucedida que atuava no comércio de atacado (PANTOJA, 2008). Em Minas Gerais, muitas foram as tentativas de estabelecer locais ou limitar a atividade das quitandeiras nas vilas e nas cidades. Ainda assim, muitas transgrediam as leis, circulando nos locais proibidos (FIGUEIREDO, 1993).

Do mesmo modo, em todo o Brasil, muitas foram as histórias de luta e transgressão das quitandeiras contra a opressão das autoridades locais. Espalhadas por locais estratégicos das vilas e cidades, elas não só vendiam seus produtos como também propalavam ideias. Na Bahia, por exemplo, em 1835, Luiza Mahim e outras quitandeiras foram acusadas como corresponsáveis pela Revolta dos Malês, pois elas forneciam comida e conspiravam com os líderes do levante (REIS, 1991). No Rio de Janeiro, em 1776, quitandeiras negras, escravas e libertas uniram-se contra a decisão da Câmara de Vereadores de despejá-las do seu costumeiro local de trabalho, que ficava em frente à casa da Câmara. Como o procurador mais importante da Câmara Municipal era aliado das quitandeiras, elas saíram vitoriosas (GOMES e SOARES, 2002).

De acordo com Popinigis (2012), percebe-se, através desses conflitos entre as quitandeiras e as autoridades locais que, embora elas tenham desempenhado um papel fundamental no abastecimento de gêneros alimentícios, elas eram vistas frequentemente como um “estorvo”, “baderneiras” e seu trabalho associado à “vagabundagem.” A associação de “vagabundos”, “mendigos” e “pretos vadios” a ajuntamentos compostos de trabalhadores escravos, carregadores, vendeiros, pombeiros, marinheiros e soldados foi uma tendência em todo o Brasil até a segunda metade do século XIX, atingindo o seu auge na Primeira República. A autora ressalta que os termos “vagabundo” e “vagabundagem”, quando utilizados na imprensa do

período, não se referiam ao não-trabalho dessas pessoas e sim à sua autonomia e mobilidade. De uma forma ou de outra, evidencia-se, nesses conflitos, uma conexão entre as províncias do Brasil Colonial até a Primeira República. Sobretudo, evidencia-se uma conexão dessas províncias ao Rio de Janeiro, numa dinâmica que as conecta ao próprio mundo atlântico, através do comércio de escravos e das experiências que os africanos trouxeram de seu continente de origem (POPINIGIS, 2012).

Em conclusão, falar das pequenas comerciantes de alimentos atuantes em toda a dimensão atlântica do Império Português significa, primeiramente, levar em consideração questões de gênero e de raça. Em segundo lugar, reconhecer as influências externas na atuação das quitandeiras no Brasil não significa resumi-las a simples cópia de modelos africanos ou portugueses. Isso implica, antes, reconhecer os saberes que não nasceram aqui, mas que foram reelaborados e recriados a partir da experiência escravista na América Portuguesa.

Parte II

Damas negras e damas brancas além
do tabuleiro: o jogo de trocas das
quitandeiras de Minas Gerais no
período escravista

Senhor, nada valho.

*Sou a planta humilde dos quintais pequenos e
das lavouras pobres [...].*

*Sou apenas o alimento forte e substancial dos que
trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.*

*Sou de origem obscura e de ascendência pobre,
alimento de rústicos e animais do jugo [...].*

*Fui o angu pesado e constante do escravo na
exaustão do eito [...].*

*Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,
que me fizestes necessário e humilde.*

Sou o milho.

Cora Coralina, Oração do milho, 1965.

As páginas a seguir conduzem-nos ao cenário histórico e socioeconômico no qual atuavam as quitandeiras ao longo dos séculos XVIII e XIX. Compreender as quitandeiras do passado traz consigo a tarefa de analisar uma atividade econômica complexa, com implicações históricas, culturais e raciais. Levando-se em conta todas essas implicações, o objetivo principal dessa parte é construir uma base histórica que nos permita compreender como a atividade das quitandeiras do passado evoluiu para a atividade das quitandeiras da atualidade. Como dissemos no primeiro capítulo, a compreensão da figura da quitandeira nas Minas Gerais da contemporaneidade difere daquela do passado. Enquanto nos séculos XVIII e XIX entendia-se como quitandeira a vendedora ambulante de alimentos, atualmente, o termo é utilizado para designar a mulher que faz e vende quitandas de forma artesanal. Assim, buscamos aqui construir um chão histórico para a compreensão daquele que é o principal objeto do nosso estudo: um saber doméstico, no caso, o “saber fazer” as quitandas que, em determinados momentos, transforma-se em uma atividade econômica, adquirindo diferentes configurações ao longo desse processo.

Para tanto, nessa parte procuramos mostrar como a atividade das quitandeiras reproduziu-se na Minas Gerais escravista, adotando dois recortes temporais: o primeiro, que vai desde o início da atividade mineratória, nos primeiros anos do século XVIII, até a sua decadência, em meados da década de 1750; e o segundo, em que circunscrevemos as quitandeiras do período pós-mineratório, ou seja, da segunda metade do século XVIII até o final do século XIX. Em ambas as temporalidades, analisamos o contexto socioeconômico que possibilitou a atuação das quitandeiras na comercialização de comestíveis, ao mesmo tempo em que dialogamos com as posições tomadas pela historiografia até o momento e as questionamos. Isso

inclui, principalmente, comprovar a continuidade do ofício das quitandeiras no século XIX na província mineira, assim como questionar a exclusividade de mulheres negras ou pardas no comércio de pequena monta. Com essas questões em mente, propusemos algumas hipóteses para o destino das quitandeiras de Minas Gerais no século XIX e uma visão mais ampla das formas de comercialização de gêneros alimentícios, levando em conta as vendas nos ambientes domésticos, para além dos tabuleiros e para além das relações escravistas.

Sob uma perspectiva interdisciplinar, as fontes de informação utilizadas para desenvolvermos a análise proposta nesse capítulo incluem as referências de historiadores, economistas, folcloristas, antropólogos e ensaístas, documentos históricos, a base de dados Poplin-Minas 1831/1832, compilada pelo CEDEPLAR/UFMG¹² o Recenseamento Imperial de 1872 e relatos memorialísticos. O embasamento histórico proposto nesse capítulo dialoga com o restante do livro, uma vez que ele é essencial para compreendermos a formação do ofício das quitandeiras na atualidade, principalmente, a partir daquele momento que consideramos o período em que se inicia a expansão capitalista no Brasil.

12 Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Minas Gerais.

4. As quitadeiras de Minas Gerais no período do auge mineratório

O “mercado interno” mineiro e o abastecimento alimentar

A análise da interação das quitadeiras de Minas Gerais com o mundo do trabalho colonial requer uma reflexão prévia sobre o abastecimento alimentar e o funcionamento do mercado interno da capitania no século XVIII. Acreditamos que essas questões são fundamentais para compreendermos o contexto socioeconômico que engendrou e perpetuou o comércio ambulante de alimentos praticado por elas. Para atendermos a esse objetivo, o recorte temporal definido aqui abrange os primeiros anos do século XVIII até a década de 1750, quando a extração aurífera começou a decair. Justifica-se esse recorte temporal pelo fato de que o surgimento da atividade das quitadeiras esteve diretamente relacionado com a divisão do trabalho gerada pela mineração e pela expansão urbana de Minas Gerais no início dos Setecentos. Dado que a historiografia mineira relacionou a presença das quitadeiras com a exploração do ouro, dividimos a análise de sua trajetória histórica em dois momentos: o auge do período mineratório, que abrange a primeira metade do século XVIII e o período posterior à decadência da extração aurífera, que se inicia na segunda metade do século XVIII e se estende até o final do século XIX.

Desde o início da atividade mineratória, período que coincide com o início do povoamento de Minas Gerais, no final

do século XVII, outras atividades econômicas foram surgindo paralelamente à lide aurífera. Embora a mineração representasse o motivo básico para o rápido povoamento, uma parcela significativa da população estabeleceu-se na capitania a fim de se dedicar a outras atividades econômicas (LUNA, 1981). Os trabalhos historiográficos mais recentes apontam uma maior diversificação relativa das atividades econômicas como uma marca do universo colonial mineiro. Carlos Magno Guimarães (1983), Eduardo França Paiva (2001, 2009), João Fragoso (1999), Cláudia Chaves (1999), José Newton Menezes (2000) e Carla Almeida (2010) estão entre os autores que abordaram a questão do “mercado interno”, encarregando-se de demonstrar a presença significativa das relações de troca e o seu sentido para o desenvolvimento interno da colônia.

Segundo Fragoso (1999), Minas Gerais representou uma capitania de grande destaque para o estudo do mercado interno. Isso porque a região compunha o “mosaico de formas não capitalistas de produção” da região sudeste e sul que, desde o início do século XVIII, manteve complexos agropecuários mercantis voltados para o abastecimento colonial. Cláudia Chaves (1999), que estudou os agentes de comércio das Minas Setecentistas, destaca que a capitania não apresentou as principais características de uma economia escravista colonial do tipo *plantation*, tais como: a hegemonia do trabalho escravo, a existência de agroexportação e a produção voltada para o mercado internacional. Barbosa (2008) enfatiza que Minas Gerais foi um exemplo de uma “antítese de uma capitania colonial”, onde conviviam, na mesma propriedade, grandes lavouras, engenhos de açúcar, minas e a criação de animais.

O fato de Minas Gerais ser um caso atípico, no que diz respeito ao mercado interno, é uma concordância entre boa parte dos autores da historiografia brasileira. Entre eles, Caio Prado Júnior (2011), Sérgio Buarque de Holanda (1995) e Celso Furtado (2007) apontaram a existência de um comércio ativo em Minas Gerais na primeira metade do século XVIII. Na

corrente historiográfica mais recente, Chaves (1999) defende que seria impossível pensar que a capitania mineira tivesse sido abastecida pelas capitanias vizinhas até o momento do declínio da atividade mineratória e que, somente a partir daí passasse a existir uma agricultura capaz de reverter esse processo. Segundo Carlos Magno Guimarães (1986), ao analisar as cartas de sesmarias da primeira metade do século XVIII, observa-se que já havia uma agricultura mercantil vinculada ao mercado interno desde as primeiras décadas da colonização de Minas Gerais. Para Paul Singer (1977), seria natural que houvesse um setor de subsistência ao lado das zonas mineratórias. Ao encontro do argumento de Braudel (2009), o autor defende que seria natural que essa economia de subsistência estivesse ligada a uma pequena economia de mercado propiciada pelo crescimento urbano.

Sobre o tipo de economia agrícola praticada em Minas Gerais, Menezes (2000) critica o uso do termo “agricultura de subsistência”, pois subsistência implica a ausência de ligação entre a unidade produtiva e os mercados, tanto de produtos quanto de fatores (como mão-de-obra). Não era isso o que se verificava na produção agrícola de então. Portanto, o termo subsistência tenderia a diminuir o seu potencial comercializável voltado para o abastecimento alimentar interno. Já para Paul Singer (1977), a produção de subsistência divide-se em duas partes: uma destinada ao autoconsumo e outra destinada ao setor de mercado. De acordo com o autor, foi justamente a produção de subsistência voltada ao mercado interno que forneceu as condições para a existência da mineração. Podemos concluir, então, que, embora houvesse a conexão forte entre a capitania mineira e o mercado internacional, ela não era a única responsável pela manutenção da formação social escravista.

Isto posto, a nossa análise sobre a atividade das quitadeiras baseia-se em um contexto em que, paralelamente às atividades da mineração, a vida dos mineiros também se fazia

em torno da produção, do transporte e da comercialização do seu alimento diário. Com isso, levantamos algumas questões que pretendemos responder a seguir: quais eram os alimentos produzidos na capitania mineira da primeira metade do século XVIII? Como esses alimentos chegavam até os consumidores? Entre os gêneros comestíveis disponíveis na capitania, quais cabiam às quitandeiras comercializar?

A alimentação dos mineiros na primeira metade do século XVIII

Os primórdios do povoamento de Minas Gerais, no final do século XVII, foram marcados pela escassez de gêneros comestíveis e pelo abastecimento precário, agravados pelo pequeno número de plantações em razão da concentração de braços na mineração (FRIEIRO, 1982). Todavia, passados os primeiros anos de efetiva colonização de Minas Gerais, não há nenhum relato ou evidências de carências de alimentos ou crises de abastecimento, como constata Menezes (2000). Segundo o autor, com o passar do século XVIII e a sedentarização dos habitantes, fixando-se nos arraiais mineiros, a produção do milho, que vinha a ser a base da alimentação dos mineiros, aprimorou-se e o leque de opções produtivas foi ampliado. Ao milho, somaram-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação do homem à terra: o arroz, a mandioca, a cana de açúcar, os produtos da pecuária e o feijão.

No início do século XVIII, nas Minas Gerais, havia tanto o comércio de mercadorias importadas, quanto o de mercadorias produzidas internamente. O comércio de artigos importados dedicava-se à venda dos gêneros de luxo, como prata, louças, sedas, ferramentas, mobiliários e alimentos como queijos, azeites, bacalhau, farinha de trigo e vinhos. Já o comércio dedicado à venda dos produtos coloniais

compunha-se basicamente de gêneros alimentícios produzidos localmente. Relatos memorialísticos como os de Antonil (1982) e José Joaquim da Rocha Vieira (*apud* MENEZES, 2000) indicam a produção interna de gêneros da terra, como milho, mandioca e suas farinhas, arroz, feijão, rapadura, açúcar, hortaliças, frutas, aguardente, carnes, toucinhos, peixes, azeite para iluminação, algodão e tecidos rústicos.

Com isso, a dieta básica dos mineiros consistia em feijão, farinha de milho, carne de porco e couve. Apesar da preferência pela carne de porco desde o início da descoberta das lavras, o consumo da carne bovina foi se tornando mais significativo ao longo do século XVIII. A dieta alimentar do cotidiano era complementada por hortaliças como o repolho, a alface, a abóbora, a mostarda e a couve. Os tubérculos mais consumidos eram as batatas, a batata-doce, o cará, a mandioca e o mangarito. Com exceção das batatas, todos os outros eram apreciados regados com melado e na forma de bolos, pães, biscoitos e cuscuz. As florestas mineiras dos Setecentos ofereciam uma variedade de frutas silvestres: jabuticabas, mangabas, goiabas, araçás, pitangas, maracujás e mamões. O imbu amassado, acrescentado à coalhada, compunha a chamada imbuada, receita que poderia ser substituída pelo pequi ou pelo araticum. Das matas também vinham grande parte das proteínas consumidas pelos mais pobres: os animais de caça, como a anta, a paca, o veado, o quati, o macuco e o jacu (MAGALHÃES, 2004).

A alimentação dos escravos era mais simples e restrita. Nas famílias mais abastadas, eles se alimentavam de alimentos mais baratos e menos nobres. O angu, feito de milho moído e o feijão adicionado de toucinho eram seus alimentos principais. Além do angu, eles consumiam o “fato” (intestino dos animais abatidos), usado tanto para a alimentação dos cativos quanto para a confecção de sabão. Os cativos que trabalhavam nas propriedades rurais poderiam ter acesso a uma alimentação mais variada, com produtos da caça e da pesca, como também com frutos silvestres, raízes e tubérculos.

E se podemos falar de um alimento comum à alimentação dos cativos e à alimentação dos senhores, esse alimento é o milho. Apreciado por todos os mineiros e contra todos os tipos de preconceito, toda a população consumia angu e tudo o mais que as receitas à base do milho pudessem proporcionar. Como o único cereal encontrado pelos europeus no Brasil, ele ocupava um lugar de destaque em São Paulo e Minas Gerais. Nas Minas Gerais dos Oitocentos, ele ganhava a preferência dos seus habitantes, ao contrário de outras regiões do Brasil, onde se preferia a mandioca. No século XVIII, o anônimo do *Códice Costa Matoso*¹³ (1999, fl. 218) destacou a preferência entre os mineiros pelo milho, que “os ricos comem com gosto e os pobres por necessidade”.

Nas mãos dos portugueses residentes no Brasil, o milho foi igualmente objeto de adequação e transformação do seu paladar, principalmente em Minas Gerais. Esse cereal, que também alimentava galinhas, cabras, ovelhas e porcos, tinha um papel relevante na panificação “de que faziam os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar” (BRANDÃO, 1997, p. 137). Muitas tradições de mesa e sobremesa foram transferidas de Portugal ao Brasil por meio das cozinheiras daquele país, que trataram de substituir os ingredientes do reino pelos locais. Mais tarde, essas tradições tiveram continuidade nas mãos das brasileiras senhoras de engenho, sinhás das casas-grandes, cozinheiras empobrecidas brancas, negras escravas ou forras. Algumas, grandes quituteiras,¹⁴ outras, grandes doceiras e quitandeiras.

Dado que havia pouca necessidade de adquirir fora do Brasil os elementos indispensáveis para fazer bolos, doces e

13 O *Códice Costa Matoso* é uma coletânea de documentos sobre a história da Capitania de Minas Gerais, feita pelo Ouvidor Geral de Vila Rica, Dr. Caetano da Costa Matoso (1749-1754).

14 Consideramos quituteira a cozinheira dedicada a cozinhar pratos salgados e de resistência, tais como salgadinhos, carnes assadas, leitões, arroz, tutu de feijão etc.

biscoitos, tornou-se fácil a sua produção no ambiente doméstico. Assim, adaptando-se aos ingredientes da terra, algumas quitandas à base de milho já eram produzidas no século XVIII, tais como aquelas que foram citadas no *Códice Costa Matoso* (1999). O belin, por exemplo, era um bolo feito de farinha de milho, ao qual adicionava-se o melado. Depois, com as mãos, moldavam-se bolos redondos embrulhados em folha e cozidos no tacho até endurecerem. Também da farinha de milho, misturada com melado e amendoim, faziam-se umas bolas chamadas alcomias ou pés-de-moleque. As alcomias são doces tipicamente portugueses de influência árabe, típicas do Baixo Alentejo, originalmente feitos com pinhão torrado. Em Minas Gerais, o pinhão foi substituído pelo amendoim. O cuscuz, feito com a farinha seca no forno até torrar, tornava-se um biscoito grosso e substituía o pão de trigo. Do bagaço do milho verde cozido faziam-se as pamonhas, descritas como “umas bolas que, enroladas em folhas debaixo das brasas do fogão e assadas são muito gostosas”. Do milho, fabricava-se, ainda, o aluá, a bebida favorita dos africanos da Costa da Mina.

Outro exemplo de quitanda feita de farinha de milho produzida no século XVIII é o cubu. Ainda presente nas mesas mineiras e considerada uma das quitandas mais antigas, trata-se de um bolo de fubá envolto em folha de bananeira e assado no forno de barro. No capítulo 2 foi detalhada a história dessa quitanda, cuja receita original foi levada para Minas Gerais em 1715, pelos escravos da etnia *Cóbû*.

Ainda sobre a produção de quitandas no século XVIII, tomamos por provas adicionais dois documentos que mencionam as quitandas vendidas pelas negras de tabuleiro em Minas Gerais. Em 1734, a negra de tabuleiro Ana Maria foi autuada pela Câmara Municipal de Ouro Preto por vender gêneros alimentícios. Entre os produtos vendidos por ela, estavam as alcomias e as broas de milho.¹⁵ Em 1739, o requerimento em que

15 Arquivo Público Mineiro. Câmara Municipal de Ouro Preto. CMOP CX.06 DOC. 21. 18.031734. Vila Rica.

Teresa Fernandes pedia à Câmara Municipal de Ouro Preto a permissão para que a sua escrava pudesse vender pão branco e broas de milho no Morro da Vila.¹⁶ Por meio desse documento, podemos concluir, adicionalmente, que o pão branco, feito de farinha de trigo, compunha, eventualmente, o tabuleiro das quitadeiras já na primeira metade do século XVIII.

Mais indícios de que as quitandas eram produzidas e consumidas nos Setecentos podem ser encontrados nos inventários. Objetos relacionadas diretamente à venda e à produção de quitandas, como bacias de pão de ló, tachos de fazer doce, caixas grandes (que serviam de mostruários para os produtos), balanças, escumadeiras, chocolateiras, tabuleiros, gamelas e outros sugerem a produção de bolos, pães e doces. O testamento de 1783, da quitadeira Joana Barboza de Arantes¹⁷ é um exemplo que chama atenção pelos bens inventariados, pois eles sugerem que ela produzia e vendia produtos de pastelaria caseira: itens como balanças, tachos, escumadeiras e chocolateiras estavam entre os bens da comerciante que, alegava, ainda, ser credora de uma crioula forra por conta das vendas a crédito de suas quitandas.

Nas fontes pesquisadas, até então, foram essas as referências historiográficas que encontramos sobre a produção de quitandas no século XVIII. Nesse sentido, concordamos com Abdala (2007, p. 99) de que faltam referências sobre o assunto na literatura que aborda a alimentação nos séculos anteriores ao XIX em Minas Gerais. Contudo, discordamos, em particular, da justificativa de que isso ocorreu pela dificuldade do abastecimento alimentar, que a autora atribui ao período da primeira metade do século XVIII. Pelo que foi exposto anteriormente, há um consenso na historiografia mais recente de que havia uma importante produção agrícola na capitania,

16 Arquivo Público Mineiro. Câmara Municipal de Ouro Preto. CMOP CX. 11 DOC. 20. 15/07/1739 15/07/1739 (1).

17 Acervo Casa dos Contos. Rolo 111. Vol. 1931. Acervo Casa do Pilar. Códice 31, Auto 343, 2º. Ofício *apud* CAMILO, 2015.

concomitantemente à extração aurífera. Discordamos, igualmente, da afirmação de que só se pode falar do consumo de quitandas e doces a partir do século XIX, pois as nossas fontes, apesar de escassas, mostram-nos o contrário.

Além disso, podemos deduzir que, havendo os ingredientes necessários para a produção da pastelaria caseira, tais como farinhas, ovos, leite e banha de porco, assim como o conhecimento culinário advindo de portugueses, africanos e indígenas, havia todas as condições para que as quitandas fossem produzidas e consumidas nos Setecentos. Mais ainda, se considerarmos que grande parte dos imigrantes portugueses que foram para a capitania no século XVIII eram oriundos da província do Minho, região portuguesa onde a pastelaria caseira já era consideravelmente desenvolvida (RAMOS, s/d). Como as quitandeiras de Minas vendiam todos os tipos de comestíveis, a nossa hipótese é a de que, no século XVIII, as quitandas não haviam ainda tomado lugar de destaque nos tabuleiros das mulheres vendeiras.

Concluindo, como será detalhado adiante, havia uma divisão do trabalho dentro das atividades comerciais de gêneros alimentícios em Minas Gerais, onde cabia às quitandeiras ocupar os interstícios da economia mineira, comercializando os comestíveis da terra. Ou seja, em todos os centros urbanos das Minas Gerais do século XVIII, as quitandeiras andavam pelas ruas com os seus tabuleiros recheados de frutas, hortaliças, leite, tabaco, cachaça e outros produtos locais. Pelo que foi exposto acima, defendemos que os tabuleiros das quitandeiras dos Setecentos ainda levavam algo a mais: as primeiras quitandas mineiras.

As quitadeiras da primeira metade do século XVIII nas Minas Gerais

Nas Minas Gerais do século XVIII, assim como em toda a América Portuguesa, havia uma predominância feminina no comércio ambulante de gêneros comestíveis. Segundo Figueiredo (1997), eram poucas as ocupações que as mulheres poderiam exercer durante o ciclo da mineração. Embora o autor não especifique a cor dessas mulheres, acreditamos que as suas conclusões são válidas tanto para as negras livres, quanto para as brancas empobrecidas. Conforme Figueiredo, elas estiveram excluídas de todas as funções políticas nas Câmaras municipais, na administração eclesiástica e proibidas de ocupar cargos da administração colonial. Entre os ofícios mecânicos, como os ferreiros, os latoeiros, os sapateiros, os pedreiros, os carpinteiros e os ourives, a atuação feminina é praticamente ausente. Algumas apareciam nas tarefas ligadas à panificação, tecelagem e alfaiataria, dividindo funções com os homens. Cabia-lhes alguma exclusividade quando trabalhavam como costureiras, doceiras, fiandeiras e rendeiras. Enquanto cozinheiras, lavadeiras ou criadas, elas reproduziam, em todo o Brasil, os papéis que tradicionalmente eram-lhes reservados.

Entre as mulheres que praticavam o comércio ambulante nos centros urbanos das Minas Gerais do século XVIII, as negras eram encontradas em grande número, tal como afirma o anônimo do *Código Costa Matoso* (1999, fl. 217). As comerciantes de ascendência africana que exerciam o comércio de pequena monta vinham de diferentes partes da África, tais como Angola, Cabo Verde, Costa da Mina e Guiné. Entre elas, havia uma elevada proporção de africanas oriundas da costa ocidental, corroborando os estudos realizados até então, que demonstraram o envolvimento dos nativos dessa região com a atividade comercial (PANTOJA, 2011; SANTOS, 2011; ALMEIDA, 2013; CAMILO, 2015).

A continuidade dessa prática pelas africanas na América Portuguesa pode ser explicada, em parte, pela tradição herdada do continente africano. No entanto, é importante considerar que a entrada de africanas na atividade mercantil é também o resultado da soma da tradição herdada com elementos econômicos e simbólicos desenvolvidos em terras luso-brasileiras. Shumaker e Vital Brasil (2007, p. 65) apontam a importância desses elementos simbólicos na prática da venda em tabuleiros pelas as quitandeiras negras, destacando a relação dessa atividade com a memória da África:

De um continente ao outro, as mulheres negras movimentaram e deslocaram um mundo. Vinham e voltavam pelos seus sentimentos e saberes, transformavam memórias em rimas e maneiras de ser. Certamente pode-se supor que das lembranças que trouxeram da vida da África, estas atividades eram uma das saudades que mais gostavam de ter. (SHUMAKER, S. e VITAL BRAZIL, 2007, p. 65)

Por outro lado, soma-se a isso, o fato de que, na colônia, repetiu-se o modelo hierárquico da metrópole, onde havia um preconceito contra as atividades manuais, tais como recolher o lixo, lavar roupas, cozinhar e vender alimentos (DIAS, 1984). Assim, o exercício do controle comercial das vendas e a venda ambulante foram tarefas comumente delegadas às mulheres escravas por seus respectivos senhores. Desse modo, nas Minas Gerais dos Setecentos, as negras vendeiras reproduziram o modelo africano do comércio de pequena monta de forma reelaborada, adaptando-se às conjunturas econômicas e sociais do local. Portanto, além desse tipo de comercialização ter assumido, simultaneamente, aspectos materiais e simbólicos, o envolvimento de negras e pardas na pequena atividade mercantil foi também moldado pelas possibilidades do mercado da capitania mineira.

Primeiramente, sabemos que problemas relacionados à circulação de mercadorias eram recorrentes nas Minas Gerais

do século XVIII, o que, juntamente com outros fatores, pode ter contribuído para o ingresso das quitandeiras negras na venda de comestíveis e outras miudezas. Ao explicar a origem da mascateagem na Europa, argumento que tomamos a liberdade de estender para o comércio volante de Minas Gerais, Braudel (2009) diz tratar-se de “um sistema eminentemente adaptável”.

Qualquer problema de distribuição pode fazê-la surgir ou ressurgir; ou qualquer aumento das atividades clandestinas, contrabando, roubo, receptação; ou qualquer ocasião inesperada que abrange as concorrências, as vigilâncias, as formalidades normais do comércio. (BRAUDEL, 2009, p. 62)

Na capitania mineira, as quitandeiras faziam chegar com facilidade os alimentos aos escravos trabalhadores das minas, assim como eram elas que tornavam os alimentos mais acessíveis à população mais pobre. Alimentos esses que, muitas vezes, advinham de seus próprios quintais. Em consonância com a abordagem Braudelianiana, as atividades comerciais foram altamente reguladas e controladas pelas autoridades mineiras, o que fez surgir a prática recorrente das “vendas ocultas”, ou seja, as vendas proibidas.

Em segundo lugar, outra questão que possibilitou o ingresso das quitandeiras no mundo do trabalho da capitania mineira diz respeito à urbanização. Segundo Caio Prado Júnior (2011), o brusco povoamento da capitania mineira em torno do centro minerador, no início dos Setecentos, propiciou o surgimento de uma trama urbana complexa até então não vista na colonização portuguesa da Idade Moderna. Essa rede urbana gerou, conseqüentemente, uma demanda por mantimentos e gêneros alimentícios. De acordo com Gilberto Freyre (2004), comparada às outras áreas coloniais, o processo de diferenciação no sentido urbano começou cedo em Minas Gerais. De um modo geral, dominadas pelos “magnatas” das minas, as

idades atraíam “fornecedores de gêneros, intermediários de negócios, técnicos na manipulação de pedras preciosas e no fabrico de moedas falsas, mecânicos, artesãos – provavelmente judeus [...]” (FREYRE, 2004, p. 110). Conforme Luna (1981), a alta densidade populacional, o surgimento de muitos centros urbanos, a dificuldade de transportar mercadorias de outras capitanias e a alta tributação dos produtos enviados às minas estimularam o surgimento de uma significativa divisão do trabalho na área. A expansão urbana, por sua vez, foi um fator importante para que as negras vendeiras, enquanto escravas, trabalhassem sob a condição de escravas de ganho em todas as cidades da colônia.

Assim, além de inúmeros escravos necessários para a exploração mineral, a vida urbana fez crescer um setor terciário na capitania mineira. Nesse setor, havia uma predominância de portugueses no trato mercantil, tendência que permaneceria na Corte até meados do século XIX. Logo, havia uma camada de homens, brancos e portugueses, dedicados ao comércio atacadista e varejista. Eles dominavam o comércio fixo de lojas e o chamado comércio de *grosso trato* (atividades que estavam ligadas ao grande comércio e às atividades financeiras). Isso indicava que as fatias mais lucrativas dos negócios estavam sob o domínio dos portugueses, que compunham a elite mercantil estabelecida nas Minas (ALMEIDA, 2010).

A trama urbana e o desenvolvimento da vida mercantil também fizeram com que se desenvolvesse, segundo a abordagem de Fernand Braudel (2009), uma poderosa divisão do trabalho. Com isso, desenvolveu-se uma hierarquia que incluía produtores, pequenos comerciantes, negociantes e distribuidores, além dos consumidores. Essa divisão fez com que, enquanto uns progredissem, a outros foram delegadas tarefas subalternas. No universo mercantil de Minas Gerais dos séculos XVIII e XIX, as quitadeiras ocuparam o nível inferior da hierarquia, juntamente com os mascates, os comboieiros, os boiadeiros, os atravessadores e os tropeiros. Desse modo,

ao lado de outros pequenos comerciantes, elas ocuparam os interstícios da economia colonial mineira.

Zemella (1990) assim divide os comerciantes de gêneros alimentícios nas Minas Setecentistas: os fixos e os não-fixos. Entre os estabelecimentos fixos, as lojas vendiam as “fazendas secas” (armarinhos, tecidos, utilidades domésticas, perfumaria etc.), as vendas comercializavam as fazendas secas e os “molhados”, ou seja, bebidas e alimentos e, nas boticas, eram vendidos os medicamentos. Chaves (1999) acrescenta que, aqueles que praticavam o comércio fixo eram os comerciantes que compravam e revendiam mercadorias: os vendeiros, os lojistas e os comissários, que eram abastecidos por tropeiros, por produtores rurais e pelos artesãos mineiros.

Entre os comerciantes não fixos, incluíam-se aqueles que transportavam e vendiam as suas mercadorias pelos caminhos de Minas, nas vilas e em feiras, sem localização fixa. Eles eram abastecidos pelos mercados do Rio de Janeiro, São Paulo, pelos produtores rurais e artesãos. Destacam-se, nessa categoria, os tropeiros, os comboieiros, os boiadeiros, os atravessadores, os mascates e as quitandeiras. Às últimas, cabia a comercialização de gêneros variados e de consumo ligeiro, tais como hortaliças, doces, melaço, frutas, queijos, leite, além de fumo e bebidas, produzidos regionalmente.

Débora Camilo (2105), ao estudar as relações das comerciantes negras com o entorno social e as práticas comerciais de Vila Rica e Mariana no período de 1720 a 1800, demonstrou que os comerciantes negros formavam, em torno de si, uma rede que os sustentava na atividade mercantil. Por esse motivo, o cultivo de boas relações pessoais possibilitava o acesso ao crédito e aos produtos.

Ex-senhores, amantes, vizinhos e outros agentes mercantis eram aliados importantes na busca dos interesses dessas comerciantes negras. Eram eles que permitiam o acesso a produtos e outros negociantes, uma vez que o

crédito dependia de uma boa fama na comunidade. Com os vizinhos, as vendeiras, quitandeiras e negras de tabuleiro desenvolveram relações de troca cotidianas, em que a ajuda mútua talvez importasse tanto quando os valores transacionados. Um esforço para ser bem quisto e conquistar favores e a confiança daqueles mais poderosos era sobretudo importante para as comerciantes de pele escura numa sociedade escravista e hierárquica. (CAMILO, 2015, p. 68)

A autora destaca as dificuldades que teriam as comerciantes negras, em um contexto escravista, de conquistar um espaço na dinâmica mercantil local, uma vez que os produtos comercializados eram fornecidos, em sua maior parte, por outros agentes mercantis e eram pagos, posteriormente, através da venda “fiada”. Camilo (2015) acrescenta que as ligações das comerciantes de ascendência africana com os mascates e os atravessadores eram elementos que caracterizava o pequeno comércio. A compra de “viveres da terra” dos atravessadores e a revenda para a população era uma prática tão comum que levou a Câmara de Ouro Preto promulgar um edital, em 1743, proibindo a travessia de alimentos e ordenando que as vendas das quitandeiras ocorressem em um local específico. Já os lojistas das vilas eram os agentes que forneciam às quitandeiras produtos como o açúcar, farinha e tecidos.

No contexto da economia colonial, assentada em valores não-capitalistas e, devido à baixa liquidez, o endividamento era um padrão entre os agentes mercantis. Por isso, grande parte da riqueza inventariada se apresentava em forma de crédito. No caso das comerciantes negras, a maior expressão de crédito concedido às mesmas encontra-se nos empréstimos dados pelos lojistas locais. Ao analisar as dívidas passivas e ativas das comerciantes negras de Vila Rica e Mariana, Camilo (2015) conclui que elas sempre dependeram de outros comerciantes de maior porte, o que, conseqüentemente, criava

conexões também simbólicas. As dívidas que tinham a receber eram oriundas do fornecimento de produtos ou de empréstimos feitos a terceiros, entre os quais havia muitos outros de ascendência africana.

Quanto à condição social das comerciantes negras, entre elas encontravam-se forras e escravas. Enquanto negras cativas das famílias, prática observada em todo o Brasil, as quitadeiras trabalhavam pelo sistema de jornal, como “escravas de ganho”. Quanto aos recursos provenientes da venda ambulante, após pago o montante devido ao proprietário, muitas vezes, eles eram utilizados para a compra da alforria (MATTOSO, 2003). A conquista da liberdade, frequentemente, advinha das vendas em tabuleiros, tanto que, entre os forros, a maioria eram mulheres, sugerindo que a sociedade mineradora oferecia mais oportunidades de libertação a elas (FURTADO, J. 1999; PAIVA, 2009). Embora houvesse, na região, uma mulher para cada dois ou três escravos homens, entre a população negra liberta, essa relação se invertia, ou seja, para cada liberto, havia duas mulheres libertas, afirma Paiva (2001).

No caso da negra forra, o pecúlio poderia ser usado para a aquisição de bens e até mesmo de escravos, como uma forma de negar a antiga condição. Nesse sentido, Paiva (Idem), seguindo o caminho da historiografia brasileira produzida a partir de 1980, procura mostrar a possibilidade de mobilidade econômica entre negros libertos e escravos e os importantes papéis, sobretudo de mulheres, em demarcar os espaços sociais. Algumas fizeram-se respeitadas, reconhecidas e, às vezes, temidas pela camada senhorial branca. A ascensão econômica incentivou essa mobilidade e ajudou a consolidá-la. Portanto, o interesse em ingressar em uma atividade comercial ia além dos ganhos materiais, pois ela também proporcionava ganhos sociais, como o envolvimento com pessoas de maior status na hierarquia local e a ascensão social, principalmente em relação aos outros africanos, crioulos e mestiços.

Na outra ponta dessa comercialização, cabe dizer que a inserção de quitadeiras negras nas vendas de pequena monta foi favorecida pela existência de um amplo mercado consumidor, formado por um contingente de africanos e seus descendentes que, ao longo do século XVIII, só cresceu na região. Os negros mineradores formavam uma boa parte dos consumidores dos produtos fornecidos pelas quitadeiras. Como eles tiravam uma parte do ouro que extraíam para si, a maior parte desse ouro era gasto em comidas e bebidas, dando um bom lucro às vendedoras.

De acordo com Paiva (2001), em Minas Gerais, a maior parte dos negros libertos pagou sua libertação em pó de ouro e ao preço do mercado. No entanto, como afirma Liana Reis (1989), as quitadeiras, ao servirem de intermediárias na drenagem do excedente produzido pelo escravo minerador para seus senhores, contribuíam não só para aumentar o seu próprio pecúlio, como dificultavam ao escravo conseguir o dele, contribuindo para manter a sua condição. Ao pagarem em ouro em pó os quitutes, as quitandas e as aguardentes vendidas pelas quitadeiras, uma parte do ouro extraído pelos escravos deixava de se converter em pagamento ao senhor. Conseqüentemente, a acusação mais comum às negras vendedoras era a de sua participação no desvio dos jornais que os escravos trabalhadores das minas deveriam pagar aos seus senhores. Dessa forma, a debilitação do volume de ouro arrecadado pelo produtor determinava uma diminuição de sua contribuição para o quinto real. Portanto, a ação das quitadeiras, ao contribuir para que a parcela do ouro extraído escapasse aos mecanismos legais de tributação, configurava-se como crime de contrabando (FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985).

A acusação de contrabando não era o único obstáculo que as quitadeiras tinham que enfrentar. Enquanto escravas, elas eram submetidas a uma extensa jornada de trabalho, dividida em múltiplas tarefas, além de muitas vezes serem forçadas a se prostituírem para pagar os jornais devidos aos

seus senhores. Além disso, por se aproximarem dos locais de extração de ouro e diamante, uma vez que os principais consumidores dos produtos vendidos pelas quitandeiras eram os escravos que trabalhavam na mineração, as negras vendeiras acabaram por suscitar um forte desagrado nas autoridades da administração colonial (REIS, L. 1989).

Elas eram acusadas e perseguidas, também, por praticarem a prostituição. Sob menor vigilância e controle, as áreas mineradoras eram propícias a essa atividade. A prostituição parece ter sido adotada como uma atividade complementar ao comércio ambulante. Muitas vezes, a venda nos tabuleiros servia-lhes de disfarce, sendo comum a prostituição constituir-se em uma única atividade para o pagamento de jornais em substituição à venda ambulante. Na condição de escravas, era habitual serem enviadas às lavras pelos seus senhores com gêneros insuficientes para o pagamento do jornal, tornando a prática da prostituição quase que obrigatória (FIGUEIREDO, 1993).

A aproximação entre as quitandeiras e os escravos da zona mineradora era temida, igualmente, em função de conflitos localizados e passageiros, pois acreditava-se que o ajuntamento ao redor dos tabuleiros motivaria desordens, com consequentes danos físicos à escravaria. Isso demonstra, na visão da classe dominante colonial, um temor de rebeliões individuais ou coletivas da massa escrava e a ação das negras de tabuleiro junto a elas. O conteúdo de vários bandos que tratam das ameaças causadas por essas mulheres reforça esse argumento, na medida em que eles explicitam os perigos causados pelo porte de armas por negros, escravos ou carijós, ajuntamento de negros ou quilombos.

Com isso, muitas foram as leis e proibições que incidiram sobre esse tipo de comércio na forma de bandos e instruções repressivas. Os estabelecimentos fixos, da mesma forma, não escaparam à rigorosa fiscalização do governo da capitania. Entre as medidas adotadas, o principal objetivo do governo

era evitar o contrabando e arrecadar impostos das vendas praticadas pelos mascates e quitandeiras. Outras medidas procuravam proibir o açambarcamento, ou seja, o ato de atravessar mercadorias com exclusividade, resultando em prejuízo aos outros comerciantes. Os açambarcadores ou atravessadores eram figuras comuns no século XVIII mineiro. A fim de deter a especulação e o aumento de preços, o governo proibiu, sem sucesso, os lojistas e vendeiros de revender, à comissão, produtos trazidos por atravessadores (CHAVES, 1999).

Quanto às quitandeiras, o controle por parte das autoridades coloniais tinha um duplo objetivo: proibir a sua presença fora das vilas e arraiais (como estradas ou lavras) e estabelecer variadas medidas fiscais para regular seu funcionamento. Ao longo do século XVIII, os documentos comprovam um grande número de medidas tomadas pelo governador e pelas Câmaras Municipais no sentido de concretizar tais objetivos. Segundo Figueiredo (1997), as câmaras municipais mineiras contribuíam muito para essa política de controle, pois viam nesse comércio uma fonte de recursos, da qual poderiam ser extraídos impostos de aferições de pesos e medidas.

Em Minas Gerais, os primeiros bandos dedicaram-se ao estabelecimento de locais fixos para as quitandeiras. Já na primeira década do século XVIII, no bando de 1/3/1710, as negras de tabuleiro foram proibidas de vender seus produtos fora dos arraiais. Essa proibição demonstrava uma preocupação do governador Antônio de Albuquerque Coelho de Carvalho com as consequências dos conflitos que poderiam surgir das reuniões em torno dos tabuleiros. A mesma ordem seria reafirmada em 1722, 1747, 1760 e 1764 (FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985, p. 58). Uma década depois, o governador de Vila Rica ordenou aos juízes e oficiais da Câmara Municipal que determinassem um local para “as ditas negras que sobem ao morro a inquietar os negros” (Termo de acórdão de 29 de junho de 1720, Atas da Câmara Municipal de Vila Rica, em RAPM, XXV, p. 136-137, *apud* FIGUEIREDO, 1993).

Na Vila de São João del Rei, em 1728, medidas semelhantes determinaram que tudo deveria ser vendido nas quitandas (pequenos estabelecimentos fixos) na Fortaleza Velha e ao pé do Rosário. No Arraial do Tejuco, o bando de 1º de março de 1743 proibiu negras, mulatas, forras ou cativas a andarem com tabuleiros pelas ruas ou lavras. As vendas de gêneros comestíveis só seriam permitidas nos arraiais e nos lugares previamente marcados, sob a pena de duzentos açoites e quinze dias de prisão (FIGUEIREDO, 1993).

Aparentemente, as proibições pareciam apenas suprimir os problemas decorrentes da aproximação dessas negras vendidas das lavras. No entanto, ao limitar as vendas nas vilas, pretendia-se, através de uma forte regulamentação fiscal, torná-la rentável para os cofres municipais. Por toda Minas Gerais, muitas foram as medidas que procuravam controlar a atividade das quitandeiras e aumentar os rendimentos das Câmaras Municipais através da aferição dos preços dos produtos. Nos editais das Câmaras, determinava-se que os comerciantes ambulantes aferissem seus pesos e medidas em dia do ano determinado e que os gêneros vendidos em tabuleiro fossem taxados. Dessa forma, nenhum ambulante poderia agir sem possuir bilhetes de aferição para seus instrumentos de trabalho ou sem ter os preços de seus produtos fixados. Em Mariana, por exemplo, as mulheres que controlavam o comércio de pães eram obrigadas a tê-los com peso e a cobrar 6 onças pelo pão de vintém. Caso contrário, teriam o seu produto tomado para os presos da cadeia e pagariam uma multa de meia oitava de ouro (AMI, 1955/57, p. 75, *apud* FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985, p. 59).

Por outro lado, essa regulamentação, apesar de funcionar como uma arrecadação de recursos, evitava que fossem cobrados altos preços pelos gêneros alimentícios. Essa preocupação refletia outro temor das autoridades: a ação dos atravessadores, quase sempre responsáveis pelos tumultos e conflitos resultantes dos preços elevados e das más condições de vida

da população, agravando ainda mais as tensões sociais em Minas Gerais. Muitas vezes, o controle sobre o cumprimento dessas normas chegou a ser problemático. Em Mariana, fez-se necessária a aprovação de um edital proibindo a atitude de capitães-do-mato de “contratar” com as negras de tabuleiro que não portavam o bilhete de aferição, através da usurpação de algumas oitavas de ouro em pó ou lavrado. Mesmo que eventual, essa cooperação entre as negras de tabuleiro e os agentes de fiscalização demonstra uma limitação do funcionamento desse sistema fiscal (FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985).

A partir de 1756, com o estabelecimento do Real Subsídio,¹⁸ foi a vez de os grandes comerciantes, proprietários de lojas e vendas voltarem-se contra as negras de tabuleiro. Esses comerciantes, que deveriam cumprir com uma alta taxação, consideravam-se prejudicados pelo comércio ambulante, que atingia uma grande fatia do mercado. Essa pressão dos comerciantes junto às Câmaras Municipais acrescentou uma nova restrição às vendas ambulantes: desde então, as quitandeiras só poderiam comercializar aqueles produtos que não fossem encontrados nos grandes estabelecimentos comerciais. Com isso, a Câmara Municipal de Mariana, ao permitir-lhes apenas a venda do pão, doces, frutas, hortaliças, leite e sabão da terra, pretendia evitar “o prejuízo que tem todas as pessoas que usam de molhados que pagam o Real Subsídio a Sua Majestade” (Edital de 25/5/1757, Livro 143, fls. 10vq/11 *apud* FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985, p. 59)

As penalidades para as negras de tabuleiro que transgredissem as leis eram sempre severas, resultando no confisco

18 Com o terremoto de Lisboa em 1759, as Câmaras Municipais de Minas Gerais ofereceram o subsídio voluntário (ou Real Subsídio) para a reconstrução da sede do Estado Metropolitano. A base desse imposto, que duraria inicialmente 10 anos, mas que se estendeu a 20, eram os estabelecimentos comerciais que, assim, até 1778, contribuíram na transferência da riqueza colonial para a metrópole (FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985, p. 59).

dos gêneros que estivessem vendendo, de oito a noventa dias de prisão, de cinquenta a duzentos açoites em praça pública e o pagamento de uma espécie de fiança, após o cumprimento das anteriores (sendo escrava, este pagamento ficava a cargo do proprietário). Em vista de tantas leis, bandos e proibições, uma boa administração era o que auxiliava as quitadeiras na tarefa de conciliar as condições de trabalho, as leis e a posição de escravas ou ex-escravas. Sendo assim, comercializar pelas ruas exigia todo um conhecimento do espaço urbano, dos consumidores em potencial e dos bandos e editais promulgados pelas autoridades.

Apesar de tantas restrições e, mesmo proibidas de circular em certos lugares, muitas foram as *vendas ocultas*, ou seja, vendas sem permissão praticadas pelas negras de tabuleiro, assim como foram muitas as transgressões às leis vigentes na época. Desse modo, diferentemente do que a história da condição feminina no Brasil normalmente mostra, Figueiredo e Magaldi (1985, p. 59) procuram refutar a imagem da mulher como um ser frágil e passivo diante da realidade social que a cercava. Em outras palavras, os autores buscaram superar o estereótipo da mulher dominada pelo marido, confinada dentro de casa ou, enquanto a escrava negra, vitimizada sofrendo opressões. Ao contrário, enquanto o “avesso de uma memória”, utilizando a expressão de Luciano Figueiredo (1993), as quitadeiras do século XVIII representaram tudo o que não se esperava das mulheres da época: rebeldia e transgressão feminina na sociedade colonial.

Já para Camilo (2015), as práticas mercantis de agentes comerciais de ascendência negra guardavam semelhanças com as práticas de outros agentes mercantis em outras sociedades pré-capitalistas. O caráter “transgressor” do comércio, principalmente daquele praticado pelos setores mais pobres, era recorrente também em outras sociedades. O que marcaria uma singularidade na América Portuguesa escravista é o fato de que as comerciantes pretas e crioulas desempenhavam não

apenas o papel mercantil, pois elas eram vistas também pelas suas ligações étnicas, o que amedrontava a elite escravista.

Enfim, até esse ponto do trabalho, limitamo-nos a descrever a atuação das quitadeiras negras ambulantes no universo do trabalho colonial, sobre as quais a historiografia mineira debruçou-se intensamente. A questão com a qual nos deparamos agora é: se a dinâmica de funcionamento do mercado pré-capitalista de Minas Gerais propiciou o pequeno comércio de gêneros alimentícios, somente mulheres negras teriam se dedicado a essa atividade? Dado o baixo investimento necessário para ingressar nesse tipo de atividade e, ainda mais, sem a barreira da escravidão ou dos preconceitos raciais, teriam as mulheres brancas empobrecidas ingressado nesse tipo de comércio?

Primeiramente, não nos basta o argumento de que o pequeno comércio era visto com desdém e, por isso, tarefa a ser cumprida somente por mulheres negras. Vimos, anteriormente, que em Portugal, mesmo sendo visto como uma atividade menor, o pequeno comércio de alimentos era uma tarefa exercida tanto por mulheres brancas quanto por mulheres negras. O fato de ser vista como uma atividade com nenhum prestígio social não impediu que mulheres brancas portuguesas exercessem a venda de comestíveis. Ainda, se houve uma “transposição de papéis”¹⁹ da metrópole para a colônia, como nos fala Luciano Figueiredo (1997), o que impediria o exercício desse tipo de atividade por mulheres brancas na colônia?

Sabemos que havia uma escassez de mulheres brancas na primeira metade do século XVIII o que, talvez, possa ser o esboço de uma primeira explicação para esse fato. Nesse sentido, as nossas fontes bibliográficas confirmam que os homens constituíam a maioria da população livre durante o auge da extração aurífera. Ao longo de todo o século XVIII, houve uma intensa imigração de homens portugueses para

19 Ver citação completa no Capítulo 3, na seção intitulada: “O tabuleiro luso-afro-brasileiro: quitadeiras ou negras de tabuleiro no Brasil Colonial”.

Minas Gerais, buscando melhores condições de vida. Por isso, entre os homens predominavam os portugueses, principalmente entre os comerciantes, vindos, na maior parte, do norte de Portugal. A escassez de mulheres, principalmente brancas, parece ter sido um problema grave na capitania (FURTADO, 1999; CALDEIRA, 2010).

Entretanto, apesar da escassez das mulheres brancas na primeira metade dos Setecentos na capitania mineira, não podemos dizer que a presença delas tenha sido nula. Infelizmente, os dados censitários sobre os habitantes de Minas Gerais da primeira metade do século XVIII são fragmentados e precários, o que dificulta quantificar o nosso argumento com precisão. No entanto, para a segunda metade daquele século existem informações um pouco mais precisas, como os dados do Censo de 1776. A tabela abaixo, cujos dados foram contabilizados por Maxwell (1985, p. 300), mostra o número de mulheres que viviam nas comarcas mineiras segundo a cor/raça. Do total de mulheres vivendo na capitania mineira naquele ano, 24,1% eram brancas. Portanto, de acordo com os dados da Tabela 1 e com o estudo de Nizza da Silva (2017, p. 173) sobre as mulheres brancas da capitania mineira, “não é mais possível encarar a capitania de Minas Gerais apenas como um território em que a população feminina de cor predominava.” Assim, é plausível trabalharmos com a hipótese de que, pelo menos uma parte das mulheres brancas de classes inferiores tenha exercido algum tipo de trabalho, seja para sustentarem a si mesmas ou para complementarem a renda da família.

Tabela 1: Número de mulheres habitantes de Minas Gerais segundo a cor/raça (1776)

<i>Comarca</i>	<i>Branças</i>	<i>Pardas</i>	<i>Negras</i>	<i>Total</i>	<i>% de brancas</i>
Vila Rica	4.832	8.810	15.187	28.829	16,8
Rio das Mortes	13.649	8.179	10.862	32.690	41,7

Sabará	5.746	17.225	16.239	39.210	14,7
Serro Frio	4.760	7.103	7.536	19.339	24,6
Total	28.987	41.317	49.824	120.128	24,1

Fonte: MAXWELL, K. R. (1985, p. 300)

Portanto, a reflexão que procuramos levantar visa considerar a atividade das quitandeiras para além das relações escravistas, incluindo, nessa discussão, outras categorias sociais que não se enquadravam apenas na relação escrava e proprietário, como era o caso da mulher livre, branca e pobre.

Na documentação do século XVIII não se encontram referências sobre a venda ambulante de comestíveis praticadas por mulheres brancas. Contudo, é possível que elas tenham praticado essas vendas não nas ruas, como as negras, mas de forma velada, no ambiente doméstico. Mais uma vez, se os costumes portugueses influenciaram os costumes dos colonos, como afirma Figueiredo (1997), não seria possível que os comestíveis também fossem comercializados de porta em porta ou à porta de casa, tal como em Portugal? As vendas de comestíveis realizadas próximo às lavras mineradoras, como praticadas pelas quitandeiras negras, poderiam até ser mais lucrativas, já que os seus principais clientes, os escravos mineiros, faziam os pagamentos em ouro em pó desviado da extração aurífera. Por outro lado, a venda de comestíveis à porta de casa seria uma opção viável para aquelas que, por algum motivo, não tinham condições de praticar as vendas nas ruas ou pretendiam se proteger das autoridades locais. Essa opção seria vantajosa, principalmente, para as brancas que queriam manter alguma reputação social, dado que as mulheres que vendiam alimentos nas ruas eram acusadas de praticar a prostituição, além de sofrerem todos os tipos de perseguições. No caso das vendas feitas à porta de casa, é mais provável que os consumidores não fossem os escravos e sim, vizinhos e parentes.

Independentemente da influência da cultura portuguesa nas relações econômicas praticadas em Minas Gerais, pensamos que formas ocultas de se vender comestíveis, principalmente à porta de casa, desenvolver-se-iam naturalmente na capitania. À luz do conceito de troca de Fernand Braudel (2009), seria perfeitamente possível que os pequenos excedentes produzidos para o autoconsumo das famílias, tais como os frutos dos seus quintais, os quitutes e as quitandas, fossem comercializados ou trocados. Essa troca poderia envolver dinheiro ou não. Como defendeu o autor, quando não se produz tudo aquilo que se consome, acontecem as trocas, que, por seu turno, estão presentes nas relações sociais muito antes da formação capitalista no Ocidente (p. 12). Vale lembrar que a economia de subsistência que se desenvolveu na capitania mineira concomitantemente à exploração mineratória propiciava esse tipo de troca.

Além disso, o crescente processo de urbanização de Minas Gerais favorecia a formação de diversos papéis “informais”, improvisados, para suprir novas necessidades dos seus habitantes. No sistema colonial brasileiro, muitos papéis “informais” estavam ligados ao consumo e à distribuição de gêneros alimentícios e integravam a esfera de atividades de pouca importância do ponto de vista do funcionamento do sistema colonial (DIAS, 1995, p. 52). Assim, mulheres vivendo de seus artesanatos e pequenos excedentes de comestíveis para o autoconsumo realizavam pequenas transações, trocas e encomendas, através de tratos verbais entre parentes, vizinhos e afins. Tudo isso não está explícito nos documentos, muito menos na História oficial, pois trata-se de relações de troca baseadas na improvisação da subsistência do dia a dia, através da troca de informações entre pessoas conhecidas.

Nesse sentido, propondo uma análise para além dos documentos, acreditamos que a atividade das quitadeiras, já no século XVIII, não era praticada somente por mulheres negras e nem se restringiam às vendas em tabuleiros. A nosso

ver, o campo de atuação das quitandeiras era mais amplo, e dele faziam parte mulheres brancas pobres, escravas e forras, ou seja, todas aquelas que praticavam qualquer tipo de comércio improvisado de gêneros alimentícios, fosse ele nas ruas, em tabuleiros ou no âmbito doméstico. Isto é, papéis tipicamente femininos, exercidos por mulheres pobres em busca da sobrevivência nos setores menos rentáveis da economia e dificilmente controlados pelas autoridades. Quando adentrarmos o século seguinte, no próximo capítulo, observaremos que o mesmo pensamento vale para as vendedoras de gêneros comestíveis que atuaram nas Minas Gerais dos Oitocentos.

5. As quitandeiras de Minas Gerais no período pós-mineratório

O mercado interno a partir da segunda metade do século XVIII

A té este ponto do trabalho acompanhamos a atividade das quitandeiras no contexto da atividade mineratória, ou seja, na primeira metade do século XVIII. A bibliografia consultada levou-nos a concluir que o surgimento do comércio ambulante esteve relacionado ao desenvolvimento das atividades urbanas que, por sua vez, propiciou uma divisão do trabalho na capitania mineira. Dissemos, também, que a historiografia que pesquisou a atividade das quitandeiras em Minas Gerais dedicou-se, principalmente, ao período correspondente ao auge da extração aurífera, relacionando diretamente a presença delas com o auge do ciclo do ouro.

Revisto esse contexto histórico, surge a seguinte questão: como as quitandeiras interagiram com o mundo do trabalho após o auge da exploração mineratória, ou seja, a partir da segunda metade do século XVIII? Apesar dos dados disponíveis serem escassos e fragmentados, procuramos refletir sobre essa questão levantando três hipóteses sobre o destino das comerciantes ambulantes no território mineiro: a continuidade da atividade, a migração para os serviços domésticos e o retorno ao continente africano. Para nos ajudar nessa compreensão, apresentamos, inicialmente, o contexto socioeconômico que se seguiu após o declínio da atividade mineratória. Em seguida, cruzando informações de fontes primárias com a bibliografia disponível, apresentamos uma análise da atuação

das quitandeiras em Minas Gerais a partir de 1750 até o final do século XIX.

Na historiografia mais recente, consolidou-se a importância das atividades voltadas para o mercado interno na compreensão da complexidade da sociedade mineira. Entre os autores que privilegiaram essa perspectiva estão Alcir Lenharo (1979), Roberto Martins (1980), Robert Slenes (1985), Carlos Magno Guimarães e Liana Maria Reis (1986) e Douglas Cole Libby (1988). Interessa-nos, aqui, o consenso entre eles de que a economia mineira não apresentou um quadro de total decadência após o auge minerador. Assim, seguindo a postura desses autores, assumimos que, após o período do auge da extração aurífera, houve uma transição da atividade nuclear anterior, a mineração, para uma produção diversificada de alimentos e um relativo comércio. Em outras palavras, no decorrer da segunda metade do século XVIII intensificou-se a tendência à diversificação econômica, presente desde os primórdios do povoamento. Os produtos agropecuários passaram a desempenhar um papel preponderante na economia da capitania, anteriormente ocupada pelo ouro.

Mesmo com a mudança de núcleo econômico, os contornos gerais da região mineradora da capitania no último quartel do século XVIII permaneceriam os mesmos: uma determinada expansão urbana ao lado de um relativo desenvolvimento da economia regional. Libby (1988), apesar de não concordar com a desintegração total da economia mineira apontada por Celso Furtado (2007), considera válida a análise do autor sobre a capacidade de resistência às crises das estruturas econômicas escravistas (no caso, as plantations açucareiras), adaptando-a para a compreensão do caso mineiro. Para Furtado, em épocas de crise, a grande unidade escravista teria condições de se voltar para as atividades de autoconsumo, evitando a sua desestruturação e propiciando a manutenção da força de trabalho escravista. Assim, as estruturas produtivas poderiam manter-se inalteradas por algum tempo. No caso de Minas

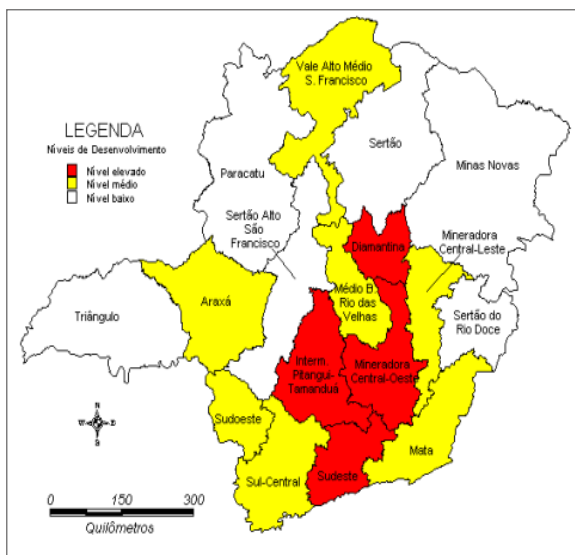
Gerais, Libby (1988) sugere que, tendo passado por um processo semelhante, seria pertinente pensar a economia escravista mineira em termos de uma economia de “acomodação evolutiva”, cujas particularidades residem na dificuldade de se encontrar outro produto exportável capaz de substituir o ouro e os diamantes.

Segundo Slenes (1985), no século XIX o setor agropecuário de exportação para outras províncias passou a representar o eixo dinâmico da economia mineira. Considerando como setor exportador todo o comércio realizado para fora da província e não para fora do país, o autor destaca não só a comercialização do café, do ouro e dos diamantes, como também a de gado *vacum* e suíno, panos de algodão, toucinho, queijo e tabaco. Essa economia de exportação teve efeitos multiplicadores sobre o “mercado interno”, na medida em que criava uma demanda por mantimentos, artigos de consumo e matérias-primas necessárias à sua reprodução. Ao mesmo tempo, o processo de expansão dos núcleos urbanos, iniciado no século XVIII em torno do antigo núcleo minerador, prosseguiu no século XIX. Para Rodarte (1999), a proliferação desses núcleos foi possibilitada ora pela descoberta de novas jazidas, ora pela busca de novas atividades.

Vale ressaltar que, de acordo com Clotilde Paiva (1996), no seu estudo sobre a economia mineira da primeira metade do século XIX, a renda gerada pelo comércio para fora de Minas Gerais não era necessariamente captada pelo produtor da mercadoria. Isso porque entre ele e o consumidor final havia a figura do comerciante, que detinha o controle da distribuição quase de forma monopolista. Muitos desses grandes comerciantes, que abasteciam o mercado do Rio de Janeiro, Salvador e outros mercados da província de São Paulo, sediavam seus negócios nas maiores cidades de Minas. Em alguns casos, essas cidades eram distantes das áreas produtoras dos bens vendidos para fora da província. Ou seja, tinha-se, então, uma economia de mercado em determinadas cidades de Minas

Gerais, cuja localização não coincidia, necessariamente, com o local onde ocorria a acumulação do capital comercial. Por isso, a autora conclui que a “geografia do setor produtivo” era, em alguma medida, distinta da “geografia do desenvolvimento”²⁰, como pode ser visto no Mapa 1.

Mapa 1: Regiões por nível de desenvolvimento
Minas Gerais, primeira metade do Séc. XIX



Fonte: Paiva (1966), p. 112, adaptação de Rodarte (1999)

Entendemos que a atividade da mineração teve características que contribuíram para a formação de vilas, cidades

20 As avaliações da autora sobre os níveis de desenvolvimento apoiaram-se, principalmente, em três tipos de informações: “1-nível de produção e comércio: volume e valor aproximado do que é produzido e comercializado; 2- A presença do ‘intermediário’: a capacidade de retenção de riqueza, de uma região que exportava, ficava em parte comprometida, quando o comércio de seu produto era feito por comerciantes de outras regiões; 3-Aspectos sociais descritos pelos viajantes do século XIX que auxiliaram a inferir algo sobre o nível de riqueza que circulava no local” (PAIVA, 1996).

e arraiais sem paralelo no espaço colonial. Contudo, o mapa acima fornece-nos outra informação importante: as regiões mineradoras da primeira metade do século XVIII seguiram crescendo no século seguinte, dedicadas a outras atividades econômicas, apresentando um nível elevado (segundo a classificação da autora) de desenvolvimento econômico. Concluímos, assim, que, da segunda metade do século XVIII em diante, o crescente processo urbanizador e a produção diversificada de alimentos mantiveram as condições propícias para a continuidade da atividade das quitandeiras.

O consumo de quitandas no século XIX

Como sugerimos na seção anterior, as quitandeiras formavam uma categoria social ainda presente no século XIX em Minas Gerais. Havendo quitandeiras, havia, consequentemente, o consumo de quitandas. Segundo Mônica Abdala (2007), é no decorrer dos primeiros anos do século XIX que podemos falar com propriedade do consumo de quitandas. Para a autora, quando a mineração passou a segundo plano e a agricultura se sobrepôs às demais atividades econômicas, nos Oitocentos, houve uma fartura de ingredientes que propiciaram a produção de quitandas, incluindo-se os ovos, o leite e o queijo. Ainda segundo Abdala (Idem, p. 100), foi a fartura nas fazendas que tornou propícia a confecção da pastelaria caseira, “própria dos períodos marcados pela fartura e não pela carência.” Anteriormente, nesse trabalho, expusemos a nossa discordância em relação a essa afirmação, dada a nossa conclusão de que, devido à variada produção de alimentos, havia os ingredientes necessários para a produção de quitandas no século XVIII. Além disso, as quitandas não são, necessariamente, um alimento dependente da fartura. Ao contrário, elas também estão presentes em tempos de escassez, podendo suprimir ingredientes como ovos, leite e manteiga. Por último,

pensamos que novas receitas de quitandas foram surgindo ou antigas receitas foram se modificando ao longo dos Oitocentos, como resultado de um processo natural de evolução da culinária de qualquer região.

Tomemos, como exemplo, o biscoito feito à base de goma (polvilho): o papa-ovo. A partir dessa receita, segundo Nunes (2010), outras variações de biscoitos foram surgindo, acrescidos de leite, nata ou manteiga e com técnicas variadas, escaldados ou não escaldados, assados ou fritos, em forma de argolas, meia lua ou bolachas. Na sequência, surgiu o pão de queijo. À receita original do biscoito papa-ovo, as quitandeiras acrescentaram uma quantidade maior de queijo, enrolaram a massa em forma de pequenas bolinhas e levaram-nas ao forno. Desse modo, a criação dessa quitanda, que é a mais famosa de Minas Gerais, é fruto da evolução de uma receita mais antiga, tendo incorporado, além dos seus ingredientes originais: a goma, os ovos, o sal, a gordura e o queijo (NUNES, 2010).

Tal como no século XVIII, até a segunda metade do século XIX, devido aos altos preços da farinha de trigo, as quitandas feitas com as farinhas derivadas do milho e da mandioca continuaram se destacando em relação às quitandas feitas com a farinha de trigo. Alternativamente, faziam-se quitandas com os tubérculos ricos em amidos, com os quais faziam-se pães, bolos e biscoitos (Ver MAWE, 1978, p. 117 e SAINT-HILAIRE, 1938, p. 65). Segundo Magalhães (2004), ao analisar o mercado da cidade de Mariana entre os anos de 1750 e 1850, a farinha de trigo e seus derivados tornaram-se mais acessíveis à população no final da primeira metade do século XIX. Portanto, até então, substituía-se, muitas vezes, o pão de farinha de trigo pelas quitandas feitas com as farinhas obtidas dos ingredientes da terra.

John Mawe, viajante inglês que permaneceu na capitania durante seis meses no ano de 1809, ao chegar a Ressaquinha, destacou a ausência do pão e a pobreza na região de Barbacena:

Chegamos, pelas quatro horas da tarde, a Ressaquinha, lugar miserável, cujo proprietário nos forneceu todas as provisões que a exiguidade de seus recursos nos pode proporcionar. [...] Jantamos, com apetite, mais ou menos às sete horas, galinha assada e mandioca, que substituíam o pão. Este último é tão raro nessa região, que a aldeia de Barbacena, muito povoada, não pode, embora situada no distrito mais abundante em grãos, nos fornecer senão uma rosca. (MAWE, 1978, p. 117)

Ao chegar a Vila Rica, pousando em umas das primeiras casas da vila que lhe fora recomendada, assustou-se com o preço do pão: “Nosso jantar, servido mais sordidamente do que no mais miserável rancho da estrada, consistiu de bife guisado e frango”. O pão, contudo, “era suportável, mas caro” (Idem, p. 121). Auguste de Saint-Hilaire, viajante francês que esteve no Brasil entre 1816 e 1822, mencionou o pão feito de inhame que provou em uma pousada próxima a Barbacena: “[...] saboreamos pequenos pães, bastante saborosos, feitos com raízes de inhame raladas e depois amassadas” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 65). E prossegue destacando a importância da farinha de milho como um substituto do pão na província de Minas: “Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós a aveia e é empregado também para engordar galinhas e sobretudo porcos” (Idem, p. 106). Em seguida menciona as quitandas feitas com a farinha de milho:

Fazem-se também com farinha de milho bolos, certo gênero de biscoitos, e mesmo, pequenos pães de gosto agradável, mas de miolo muito compacto. Às vezes, mistura-se essa mesma farinha com a de arroz, de centeio ou de trigo, e daí resulta um pão muitos menos compacto. (Idem, p. 107)

No final do século, no depoimento de Aurélio Pires, recordando seus tempos de estudante na Vila Rica de 1881

a 1888, citado por Frieiro (1982, p. 171), ainda se verifica a importância do milho na alimentação dos mineiros:

Em vez do pão, muitos usavam ainda, como os matutos, o beiju de farinha de mandioca, ou o substituíam pelo biscoito de polvilho. O pão é quase estranho à cozinha mineira tradicional. Sua generalização nas melhores mesas tem sido lenta. A farinha de mandioca e a de fubá de milho substituem com vantagem a farinha alva de trigo e têm ainda a seu favor o baixo preço e a fácil aquisição. Para que o pão se temos o angu?

Referindo-se à mesma época, Frieiro prossegue listando os doces e as quitandas mais afamados em Minas, chamando de “lusu-brasileira” a doçaria que se formou no estado:

São afamados os nossos doces de leite (enrolados em palha de milho, os mais autenticamente mineiros), os de cidra, limão e laranja, a brevidade, o pé-de-moleque, a pamonha envolvida em folha de bananeira, a queijadinha, a mãe-benta, o quebra-quebra, a broinha de fubá mimoso ou de amendoim, o biscoito de polvilho, além de outros da nossa doçaria tradicional lusu-brasileira, cujos nomes denunciavam dengues e meiguices ao gosto do século do namoro, o galante e freirático Século XVIII, e eram os suspiros, melindres, arrufados, esquecidos, beijos-de-freira, papos-de-anjo, baba-de-moça, quindins de iaiá... No guarda-comidas nunca faltava a compoteira de melado, que se comia com farinha de milho ou bocadinhos de queijo. Nas vendas ou bitáculas de outros tempos, achavam-se invariavelmente no balcão, ao lado do respeitável pipote de aguardente, o biscoito fofão, o doce de amarelo, o canudo recheado de creme, a brevidade, o pé-de-moleque, a pipoca, as pamonhas e a rapadura, que entrava (quando não era o açúcar escuro) na preparação da doçaria familiar. (FRIEIRO, 1982, p.171)

Em outro depoimento memorialístico do final do século XIX, Ciro Arno (1949), descreve o conteúdo dos tabuleiros das quitandeiras de Diamantina, que se concentravam diariamente na rua atrás da Sé, junto ao paredão do cemitério. Além das frutas como laranjas, jaboticabas, goiabas, araçás e mangabas, eram encontrados biscoitos, sequilhos broas e roscas. Havia também aquelas quitandeiras que vendiam doces e quitandas mais sofisticadas, como pastéis de nata, canudos e manjares.

Assim, pouco a pouco, a partir do século XVIII, foi se formando o hábito do consumo de quitandas acompanhadas de café, constituindo-se as chamadas comidas de merenda, servidas no café da manhã ou no lanche da tarde. Esse hábito, ainda marcante na cultura mineira, foi assim enfatizado na fala de Eduardo Frieiro (1982, p. 171): “Os mineiros foram sempre muito lambareiros, amigos de doces e quitandas, como os brasileiros em geral, conhecidos por seu ‘sensualismo apícola’”, citando a expressão de Simão de Mântua, pseudônimo de A. Gomes do Carmo, no livro *Cartas de um chinês* (HO-HE-Dgent, 1923).

As quitandeiras do século XIX

A pesar da historiografia ter relacionado a atividade das quitandeiras de Minas Gerais com a mineração, pelo que foi exposto anteriormente, as condições socioeconômicas eram favoráveis para que elas prosseguissem praticando as vendas ambulantes ao longo de todo o século XIX: desenvolvimento urbano, a divisão do trabalho e a intensificação da produção de alimentos. Por essa razão, a nossa primeira hipótese para o destino das quitandeiras a partir da decadência da atividade mineratória até o final dos Oitocentos, é a de que, pelo menos uma parte delas, tenha permanecido na prática do comércio ambulante nas vilas de Minas Gerais. Vale lembrar o exemplo de outras cidades que não tiveram a mineração como atividade

econômica principal, tais como Salvador, Rio de Janeiro, Recife e São Paulo, onde as quitandeiras formavam uma categoria social ainda presente e bastante atuante no século XIX.

Sobre as quitandeiras da capitania mineira, a primeira informação de que dispomos data do ano de 1804. A nossa fonte é o estudo realizado por Luna e Costa (1982), no qual os autores analisaram os dados empíricos de Herculano Gomes Mathias (1969) relativos ao levantamento populacional efetuado naquele ano na área que corresponderia, atualmente, ao perímetro urbano de Ouro Preto. Segundo esses dados, havia, na região, 38 quitandeiros, entre eles, 2 homens e 36 mulheres, o que corrobora a nossa tese de que houve uma continuidade da atividade das quitandeiras no século XIX em Minas Gerais. Mesmo que pouco significativo em termos quantitativos, o número de homens praticando o comércio ambulante de alimentos coloca em xeque a exclusividade feminina no exercício dessa atividade.

Entre os 38 quitandeiros, 23 eram livres e 15 eram escravos. No trabalho de Luna e Costa (1982) não há informações sobre a cor dos livres, por esse motivo, não podemos afirmar se entre eles havia ex-escravos. Em particular, chamou-nos a atenção o fato de que, em Vila Rica, as quitandeiras representavam a maioria entre os comerciantes de alimentos, com 37% do total da categoria. Mesmo já passado o auge da extração aurífera e tendo a agropecuária se tornado a base da economia, as quitandeiras ainda formavam uma categoria social bastante atuante na região urbana de Vila Rica. Adicionalmente, dentro da categoria atividade comercial, a venda ambulante foi a opção para as mulheres, sendo que apenas um número pequeno delas (4%) ocupou-se das fazendas secas e do trabalho como caixeiras. Quanto aos escravos, os dados mostraram que, entre as atividades comerciais, a eles era delegado o comércio ambulante. Já os homens livres, em sua maioria, dedicavam-se ao comércio de fazendas secas e à venda de gêneros variados, como caixeiros viajantes.

Informações mais detalhadas sobre as quitandeiras do século XIX, especificamente para a década de 1830, foram obtidas através da base de dados Poplin-Minas, compilada pela pesquisadora Clotilde de Andrade Paiva, do CEDEPLAR/UFMG. O acervo documental dessa base de dados foi obtido do conjunto de 242 listas dos distritos de paz com a relação nominal dos habitantes de Minas Gerais em 1831/32. Uma equipe do CEDEPLAR transcreveu as informações manuscritas das Listas Nominativas desses distritos de paz e armazenou-as em um banco de dados, acessível *on-line*.

Aparentemente, estas listas são fragmentos de uma tentativa de realização de um censo provincial. Segundo Paiva (1996), não há informações seguras sobre o total de distritos de paz que compunham a província naquela data, mas acredita-se que deveria estar próximo de 410, por volta de 1830. De acordo com o relatório de Antônio Paulino Limpo de Abreu,²¹ apresentado em 1835, havia cerca de 420 distritos de paz na província de Minas Gerais no princípio da década de 1830, mas apenas 280 responderam ao ofício de 25 de agosto de 1831.

Nas Listas Nominativas de 1831/32 estão incluídos 59% dos distritos de paz existentes e foram listadas 57% das pessoas que viviam na província mineira entre 1830 e 1835. Assim, para província mineira, há informações para mais da metade dos casos, quer se considerem os distritos arrolados, quer se considere a população enumerada. Em nível regional, no entanto, a cobertura da pesquisa é bem diferenciada, de modo que as melhores coberturas, tanto em termos de distritos quanto de população, são as das regiões Mineradora Central Oeste, Sudoeste e Sertão onde os percentuais são superiores a 70%. Nas regiões de Araxá, Médio Baixo Rio das Velhas, Intermediária de Pitangui/Tamanduá, Sudeste, Sul Central, Diamantina e Mineradora Central Leste os percentuais

21 APM, Relatórios ao Conselho Geral, Antônio Paulino Limpo de Abreu, Palácio do Governo, 1 de fevereiro de 1835 (manuscrito) *apud* PAIVA, C. (1996).

situam-se entre 50% e 70%. Na região da Mata, os percentuais encontram-se entre 40% e 50%. Nas demais regiões, ou seja, no Vale do Alto Médio São Francisco, em Minas Novas, Paracatu e Sertão do Alto São Francisco os percentuais concentram-se entre 15% e 30%, tanto para o número de distritos arrolados quanto para a população enumerada. O estudo de Clotilde Paiva (1996) considerou separadamente as duas regiões que representavam casos extremos dentro do conjunto: o Extremo Noroeste, para a qual não há nenhuma informação e o Sertão do Rio Doce, uma região ocupada por indígenas que constituíam a maioria da população da região e não foram incluídos no arrolamento de 1831/32 (PAIVA, C. 1996, p. 72).

Para a nossa pesquisa, as Listas Nominativas de 1831/32 mostraram-se fontes de informações fecundas, já que elas apontaram 111 quitandeiras vivendo na província mineira. Para cada uma delas, as listas forneceram as seguintes informações: nome, idade, cor/origem (brancas, africanas/pretas, crioulas, pardas, mestiças e “cabras”), condição social (livres, escravas ou forras), estado marital (solteiras, casadas e viúvas), número de habitantes do fogo e relação com o chefe do fogo (chefe, cônjuge do chefe, agregada e filha do cônjuge). A partir do cruzamento desses dados, foi possível desenhar um perfil demográfico desse conjunto de mulheres, assim como levantar algumas reflexões sobre a relação delas com o universo do trabalho na província mineira.²²

A Tabela 2 mostra a distribuição das quitandeiras pela província de Minas Gerais em 1831, na qual destaca-se maior concentração de quitandeiras nas regiões de nível alto e médio de desenvolvimento, segundo a classificação de Clotilde Paiva (1996), disponível no Mapa 1.

22 Para uma análise mais detalhada dos dados, ver BONOMO, 2022.

Tabela 2: Distribuição das quitandeiras pelos municípios de Minas Gerais (1831)

<i>Municípios</i>	<i>Número de quitandeiras</i>
Alagoa	1
Alfenas	4
Andrelândia	5
Barão de Cocais	3
Barbacena	10
Bom Sucesso	1
Cabo Verde	1
Caeté	8
Campanha	2
Campo Florido	1
Carmo de Minas	1
Catas Altas	1
Congonhas	5
Dores do Indaiá	1
Itabira	6
Itabirito	2
Juiz de Fora	3
Lagoa Dourada	2
Mariana	14
Oliveira	1
Ouro Branco	1
Ouro Preto	7
Paraisópolis	3
Passos	3
Peçanha	1
Piranga	5
Resende Costa	1
Santa Bárbara	2
São Brás do Suaçuí	1
São Gonçalo do Pará	1
São Gonçalo do Sapucaí	7
Serro	5
Silvianópolis	1

Fonte: Listas nominativas de 1831/32. Banco de dados Poplin-Minas 1830, CEDEPLAR/UFMG.

É provável que existissem mais quitadeiras na província mineira em 1831 do que as 111 apontadas pela base de dados Poplin-Minas 1830. Chegamos a essa constatação quando analisamos o conceito de fogo e o modo como foi feito o recenseamento. De acordo com Paiva (1996), fogo era o termo português, utilizado no século XIX, para se referir a domicílio. Portanto, os termos são sinônimos. Da mesma forma, os termos fogo e família foram usados como sinônimos nas listas de habitantes mineiras, tanto nos casos em que há relações consanguíneas explícitas, quanto nos demais casos. Ou seja, a presença de pessoas ligadas por relações de parentesco, juntamente com agregados e escravos dentro de uma mesma unidade, sugere que os critérios usados para definir fogo ou família iam além da presença das relações consanguíneas. Os fogos eram muito diversos quanto à sua composição: podiam conter apenas uma pessoa, um grupo familiar ou uma família acompanhada por escravos e agregados.

Nesse sentido, Clotilde Paiva (1996) sugere que, para a sociedade mineira da primeira metade do século XIX, os termos família e fogo/domicílio referiam-se à mesma realidade: um grupo doméstico, com ou sem a presença de relações de parentesco, sob a autoridade de um mesmo chefe. O fogo poderia ser uma casa ou um conjunto de casas que reuniam pessoas ligadas entre si por uma atividade produtiva. Desse modo, os domicílios denominados como “fogos” caracterizavam-se por serem um grupo de trabalho, isto é, além dos laços consanguíneos, a atividade produtiva justificava o ajuntamento de seus membros dentro da mesma moradia que, por sua vez, tendia a ser também o local de trabalho.

Nas listas Nominativas de 1831/1832, fica clara a caracterização dos fogos como espaços de trabalho, já que o item correspondente à ocupação dos habitantes é uma constante, principalmente no que diz respeito ao chefe do fogo. Algumas Listas Nominativas só registraram a ocupação do chefe do fogo, cujo nome completo vinha em primeiro lugar

entre os demais membros. Com isso, sugeria-se que os demais membros, por estarem ligados a ele ou a ela, principalmente os escravos, exerciam a mesma ocupação daquele ou daquela que chefiava o fogo.

Assim, se o chefe era registrado como agricultor, quando não era especificada a ocupação dos demais membros isto era um indicativo de que eles também eram agricultores. Esse fato pôde ser observado em um grande número das Listas Nominativas de 1831/1832 e, por essa razão, acreditamos que havia um número maior de quitandeiras atuando na província mineira do que aquelas 111 apontadas nos dados. Contudo, optamos por utilizar apenas os dados daquelas que foram registradas como tal, evitando-se, assim, inferências inadequadas.

Isto posto, apresentamos, a seguir, um panorama das condições socioeconômicas das quitandeiras da década de 1830 em Minas Gerais, de acordo com a análise dos resultados obtidos através do cruzamento das variáveis disponíveis.

Conforme a Tabela 3, entre os 57% da população arrolada no recenseamento de 1831/32, havia 102 quitandeiras e 9 quitandeiros atuando nos centros urbanos da província mineira. Entre essas 111 pessoas, 27,9% eram africanas/pretas, 27,9% pardas, 24,3% crioulas, 17,1% brancas e 2,7% mestiças. Ou seja, a maior parte dos vendedores ambulantes de comestíveis e miudezas da província mineira (82,9%) era formada por indivíduos não-brancos. O dado não constitui, em si, uma novidade, dada a tradição histórica marcada pela presença de não-brancas no exercício do comércio ambulante. Nesse grupo, as porcentagens de africanas, crioulas e pardas são bastante próximas, o que nos leva a crer que a reposição desse tipo de mão de obra não dependia exclusivamente do tráfico negro.

Tabela 3: Cor/Origem das quitadeiras e quitandeiros de Minas Gerais em 1831

	<i>Br.</i>	<i>Afr.</i>		<i>Cr.</i>		<i>Pa.</i>		<i>Mes.</i>	<i>Total</i>
	<i>M</i>	<i>H</i>	<i>M</i>	<i>H</i>	<i>M</i>	<i>H</i>	<i>M</i>	<i>M</i>	
<i>Qtd.</i>	19	5	26	3	24	1	30	3	111
<i>Em %</i>	17,1	4,5	23,4	2,7	21,6	0,9	27	2,7	100

Legenda: Br. = Brancas; Afr. = Africanas(os)/Pretos(as); Cr. = Crioulas(os); Par. = Pardas(os); Mes. = Mestiças; Tot. = Total.

Fonte: Listas nominativas de 1831/32. Banco de dados: Poplin-Minas 1830, CEDEPLAR/UFMG

Os homens, por sua vez, representavam 8,1% do total de indivíduos ocupados nas vendas ambulantes de alimentos, entre os quais havia 5 africanos/pretos, 3 crioulos e 1 pardo. Entre eles havia somente um forro, crioulo, sendo todos os outros escravizados. Embora a atuação de homens como quitandeiros fosse diminuta, em termos numéricos, os dados de 1831/32 confirmam, mais uma vez, a violência da escravidão sobre as tradições africanas no Brasil, ao delegar aos homens trabalhos tradicionalmente de cunho feminino.

Não é possível saber os motivos pelos quais esses homens trabalhavam como tal, podendo ser por opção ou simplesmente por submissão aos seus proprietários. De uma forma ou de outra, eles evidenciam a adaptação e a ressignificação da cultura africana na província mineira. Dada a presença diminuta dos homens praticando essa atividade, que deve ser tratada mais como uma exceção do que como uma regra, prosseguiremos a nossa análise referindo-nos ao conjunto de pessoas vendedoras ambulantes no sexo feminino, apontando a presença masculina quando ela se mostrar relevante.

Embora a historiografia tenha insistido em classificar o comércio ambulante como uma atividade tipicamente exercida por mulheres negras e pardas, os dados da Tabela 3 põem esse estereótipo em xeque, ao apontar a existência de

19 quitandeiras brancas (17,1% do total). É preciso considerar, entretanto, que os designativos étnicos/raciais das Listas Nominativas são duvidosos, pois as cores da população oscilavam de acordo com o olhar do recenseador, muitas vezes constrangido por diferentes variantes e situações, além de não seguir as instruções fielmente (PAIVA, 1996). Por isso, não é impossível que mulheres pardas tenham sido designadas como brancas. No grupo das quitandeiras brancas, a referência mais assertiva é a da quitandeira Dona Angélica Maria, a única a receber o tratamento de “dona”, utilizado especificamente para as mulheres brancas.

De qualquer modo, a provável participação de mulheres brancas levanta a discussão para além das relações escravistas, ampliando o campo de atuação das quitandeiras que transcende a venda ambulante e em tabuleiros. Além disso, é preciso avaliar o sentido da “não informação” no censo. As esposas, na maioria das vezes, não tinham a indicação de ocupação, pois estava implícito em suas condições sociais o exercício do trabalho doméstico em geral – fiar, tecer, cozinhar etc. – fazendo com que o informante considerasse esse tipo de informação praticamente redundante. Contudo, é possível que os excedentes, principalmente os comestíveis, fossem direcionados à troca ou à comercialização, ou seja, um tipo de trabalho que, aos olhos dos informantes e da população da época, não fosse percebido como tal.

Aqui vale citar os trabalhos de Maria Odila Dias (1984) e Maria Beatriz Nizza da Silva (1995), que apresentaram uma discussão sobre as ocupações de mulheres brancas do fim do período colonial até o fim do século XIX. Ambas refutaram o mito da mulher branca ociosa, defendendo que, ao lado da “dona”, ou melhor, da mulher de condição nobre, surgiu uma grande variedade de “plebeias”, exercendo múltiplas atividades, desde a fiação à tecelagem do algodão, à agricultura de roças ao pequeno comércio e até ao preparo de alimentos para vender. É interessante observar que, para a São Paulo

do século XIX, Maria Odila Dias (1984, p. 51 e 77) cita o conteúdo de alguns documentos oficiais retratando quitadeiras brancas que “viviam de suas quitandas”. Nesses documentos, a autora ressalta que o termo “quitadeiras” era impreciso quanto à conotação social, pois entre elas, “apareciam senhoras, escravas e negras forras, percorrendo toda a hierarquia social do pequeno comércio urbano”.

Embora não carregasse o estigma da escravidão, o mundo do trabalho na província mineira não oferecia muitas oportunidades à população feminina como um todo. Com isso, é possível que mulheres brancas empobrecidas buscassem viver de seus artesanatos e pequenos excedentes de comestíveis para o autoconsumo, através de pequenas trocas e de tratos verbais entre parentes, vizinhos e afins. Tudo isso não está explícito nos documentos, muito menos na História oficial, pois refere-se às relações de troca baseadas na improvisação da subsistência do dia a dia, através de informações trocadas entre pessoas conhecidas (Idem, p. 52).

Assim, propondo uma interpretação para além dos documentos, levantamos a hipótese de que as quitadeiras brancas, diferentemente das negras, não trabalhavam nas ruas. Suas vendas poderiam ser realizadas no ambiente doméstico, tendo como consumidores vizinhos e parentes; ou de porta em porta na própria vizinhança; ou simplesmente encarregando-se do preparo dos alimentos, cuja venda nas ruas seria delegada às suas escravas. Tais alternativas de comercialização teriam a vantagem de garantir-lhes alguma reputação social, dado que as mulheres que vendiam alimentos nas ruas – ou seja, as negras – eram acusadas de praticar a prostituição, além de sofrerem todos os tipos de perseguições. Grosso modo, as supostas diferenças nas formas de atuação de quitadeiras negras e brancas reforçam o peso da escravidão sobre as primeiras, evidenciando a separação desejada entre os “indivíduos probos” e os “vadios, criminosos e desordeiros” (SILVA, 2005, p. 40). A estes, reservava-se a reclusão e o controle, além de serem

tratados sob a condição comum de cativos – independentemente de serem livres ou escravos – e sofrerem com o hábito arraigado de designá-los genericamente como “negros” (Idem).

Sob o aspecto da aquisição da alforria, o ambiente urbano oferecia às quitandeiras negras oportunidades negadas aos escravizados do ambiente rural. Trabalhando como escravas de ganho, elas tinham a oportunidade de comprar a própria alforria ou a de seus parentes com o resultado das vendas, após o devido montante pago ao senhor. Desse modo, a possibilidade da formação de pecúlio para a compra da alforria estimulava os escravos a exercerem atividades remuneradas. Além das atividades de mineração, o comércio de pequena monta e as atividades artesanais mostraram-se mais vantajosos para o escravo ansioso de libertação (BARBOSA, 2008).

De fato, no grupo de quitandeiras da província mineira, arroladas no censo de 1831/1832, as livres, forras e coartadas representavam 73% das não-brancas. Todas elas, mulheres negras que conquistaram sua liberdade através da luta diária, contra as exclusões e preconceitos, em uma sociedade em que as vantagens para a obtenção da alforria também variavam de acordo com sua origem/cor. No Brasil do século XIX, os escravos crioulos, pardos ou mestiços tinham maior possibilidade de conquistar a libertação, em comparação com os africanos, sobre os quais recaía enorme desconfiança. Os primeiros eram nascidos e criados no seio da família brasileira e, por isso, tidos pelos brancos como mais dignos de confiança, mais dóceis e fáceis de controlar (MATTOSO, 2003).

No recenseamento de 1831/1832, a condição social dos habitantes de Minas Gerais dividia-se, basicamente, em duas categorias: livre ou escravo. Em alguns casos, foram incluídas as categorias “forro” e “coartado”.²³ Quando não há referência à condição social, o indivíduo foi considerado livre, segundo a instrução da organizadora da base de dados *Poplín-Minas*,

23 Compreende-se aqui a categoria “coartado” como liberdade sob condição.

Clotilde Paiva (1996). Não foi possível inferir a distinção entre livres e forros de acordo com o recenseamento. No entanto, se a categoria “forro” for pensada como uma “quase liberdade” ou “liberdade sob condição”, e a “livre” for considerada a liberdade total, após eliminadas todas as restrições, os dados demonstram que as quitadeiras pardas tinham maior possibilidade de conquistá-la do que as crioulas e africanas. Provavelmente, a pele mais clara e a maior proximidade do “mundo branco” criassem mais oportunidades para elas.

Corroborando essa suposição, os dados demonstram que, entre as quitadeiras crioulas/pardas/mestiças, há uma proporção significativamente maior de livres do que no grupo de quitadeiras africanas. De acordo com as porcentagens, 59,2% das crioulas eram livres, 7,4% forras e 33% escravas. Entre as pardas, a porcentagem de livres é significativamente maior: 74,1%, sendo que 9,7% eram forras e apenas 12% escravas e 3,2% coartadas. No pequeno grupo das mestiças, duas quitadeiras (66%) eram livres e uma era forra (33%). Já no grupo das quitadeiras africanas, apenas 32% eram livres, 29% forras e 38% escravas.

Em relação à faixas etárias das quitadeiras – divididas em quatro: na primeira, as crianças e jovens de 10 a 14 anos; na segunda, que engloba as idades produtivas e reprodutivas mais importantes, os adultos mais jovens, de 15 a 44 anos; na terceira, os adultos mais velhos, de 45 a 59 anos; e, na quarta faixa, os idosos acima de 60 anos – chegamos aos resultados descritos adiante.

Primeiramente, fácil de se prever, as quitadeiras escravizadas fazem o caminho inverso das quitadeiras livres, ou seja, a participação das primeiras decresce com o aumento da idade, enquanto a participação das livres aumenta com a idade. Observa-se que a maior parte das escravizadas encontra-se entre adultos em idade produtiva, de 15 a 44 anos, e corresponde a 55% do total da faixa etária. Nesse intervalo de idade, crioulas e pardas respondem com o mesmo percentual, isto é, 27%, as brancas com 25% e as africanas com 20%.

Na faixa etária de 45 a 59 anos, entre as não-brancas, prevalecem as livres, com 59% do total nesse intervalo de idade, em que as crioulas são a maioria – 37%. Acima de 60 anos, 70% das quitadeiras não brancas são livres e a participação de africanas impressiona, com 50% do total da faixa etária. O maior número de africanas entre idosas pode indicar uma predominância anterior de quitadeiras oriundas do tráfico internacional, assim como a resistência dessas mulheres que, apesar da violência da escravidão, conseguiram ultrapassar os 60 anos – lembrando que, nas primeiras décadas do século XIX, a expectativa de vida no Brasil era em torno de 35 anos (PIMENTA, 2022). A presença de quitadeiras idosas também pode ser um indicativo de que tenha havido um cuidado mais racional de seus proprietários, principalmente se seus ganhos tivessem representado a maior, ou talvez a única, renda da família. A partir de 75 anos de idade, encontram-se apenas quitadeiras africanas/pretas ou pardas, a maior parte solteira e chefe do fogo.

Para a análise dos quitadeiros na faixa etária infantil, é importante verificar, em primeiro lugar, suas origens, pois era pequeno o número de escravos com menos de dez anos desembarcados no mercado do Valongo no Rio de Janeiro na primeira metade dos Oitocentos. Nas *Listas Nominativas* foram encontradas duas crianças, ambas escravizadas e do sexo masculino: Galdino, pardo de 10 anos de idade, e Narcizo, crioulo de 11 anos. Portanto, os dois eram nascidos no Brasil. Apesar da pouca idade, no período escravista, crianças a partir de 7-8 anos já eram submetidas ao trabalho forçado. Em idade tão precoce, a criança escravizada se dava conta de sua condição inferior em relação às crianças livres. Ferida em sua afetividade, ela devia obediência aos seus senhores e empregados. Seja no campo, seja no ambiente doméstico ou trabalhando como quitadeira ou quitadeiro, o seu aprendizado, sob castigos e punições severas, era sempre doloroso (MATTOSO, 2003).

Sobre a condição marital das quitadeiras, somadas as porcentagens de quitadeiras solteiras com a porcentagem de quitadeiras viúvas, temos 74,7%, podendo concluir que a venda ambulante de alimentos era uma atividade típica de mulheres sem cônjuge. Provavelmente, a falta do compromisso conjugal proporcionava uma maior liberdade no ir e vir das quitadeiras, fator essencial na prática do comércio ambulante. Quanto à viuvez, Dias (2005) alega que tal condição, necessariamente, levava a mulher a trabalhar. Quando mais ricas, as viúvas passavam a gerir o patrimônio do marido.

Trazendo a análise dos dados para a questão cor/origem, entre as quitadeiras não-brancas, 78,8% não tinham cônjuge (solteiras e viúvas). Entre as quitadeiras brancas, 58% não tinham cônjuge. Logo, entre as quitadeiras não-brancas, havia uma proporção maior de mulheres solteiras, o que talvez possa ser explicado pelo fato de a escravidão dificultar o matrimônio, dado que apenas 12% das quitadeiras escravizadas eram casadas.

É importante, porém, fazer a ressalva de que havia uma grande variedade de arranjos familiares, em Minas Gerais dos Oitocentos, além de que os arranjos maritais não obedeciam ao modelo patriarcal herdado de Portugal, principalmente na camada mais pobre da população. Nas camadas populares, era grande o número de uniões consensuais, pois as condições materiais da época impossibilitavam muitas pessoas de viverem de acordo com os valores da família patriarcal pregados pela Igreja Católica. A cerimônia do casamento, além de onerosa, impossibilitava as uniões inter-raciais, malvistas e desaconselhadas pela Coroa Portuguesa (PRAXEDES, 2012).

Ademais, as atividades econômicas que surgiram paralelamente à mineração possibilitaram o surgimento de uma camada social intermediária, “mais alargada entre os polos senhor-escravo” (FIGUEIREDO, 1997, p. 112). Conseqüentemente, outro tipo de mentalidade e uma trama complexa de relações familiares e sociais desenvolveram-se

em Minas Gerais. A sociedade mineira, portanto, não foi tão patriarcal quanto as outras regiões do Brasil. Valores ideológicos relativos ao casamento e à organização da família nos meios senhoriais não se estendiam às camadas mais pobres, onde as moças permaneciam solteiras ou tendiam a formar uniões consensuais (FIGUEIREDO, 1993).

Em decorrência disso, o número elevado de mulheres solteiras entre as quitandeiras recenseadas pode estar sobrestimado, dado o grande número de relações consensuais existentes naquele período. Considerando as informações dos habitantes de cada fogo, como a idade, estado marital e o número de crianças, supõe-se que pessoas declaradas solteiras estavam, possivelmente, ocultando uma relação consensual. Da mesma forma, o número de mulheres casadas pode ser menor do que aquele apontado nos dados, pois pode camuflar os casos das esposas que viviam sozinhas, cujos maridos migraram para outras regiões em busca de melhores condições de vida, que, porém, ainda se sentiam formalmente ligadas a eles.

Conforme o estudo de Queiroz (*et al.*, 2000), também baseado nas *Listas Nominativas de 1831/1832*, 27,31% dos domicílios da província mineira eram chefiados por mulheres. Entre as 97 quitandeiras para as quais constam informações sobre a relação com o chefe do fogo, 50,5% eram chefes – portanto, um número significativamente maior do que a porcentagem de mulheres chefes de domicílio de toda província. Em sua maior parte, ou seja, 89,7% do total das chefes, eram viúvas ou solteiras. Todas viviam sozinhas em seus domicílios, até mesmo as cinco quitandeiras que se declararam casadas, indicando que a atividade de quitandeira propiciava ganhos suficientes para o sustento próprio e a sobrevivência de um número significativo de mulheres pobres.

Segundo Dias (2005), o fato de mulheres serem arroladas como chefes de domicílio no século XIX, ou seja, como as provedoras da família, pode ser explicado pela flexibilização dos valores antes socialmente arraigados. Esse fenômeno, peculiar

às regiões urbanizadas, desmistifica a visão tradicional construída sobre o sexo feminino, que conferia às mulheres um papel subalterno nas Minas Gerais dos Oitocentos.

Ainda de acordo com a relação das quitandeiras com o chefe do fogo, 1% era filha do chefe, vivendo em um fogo com mais quatro pessoas, outro 1% era agregada, que dividia um fogo com mais três pessoas, 20,6% eram cônjuges do chefe – todas vivendo apenas com seus maridos e 23,7% eram escravos – que viviam em fogos pequenos, cujo número de habitantes variava entre dois e onze, com pequena e média posse de escravos. Segundo Paiva (1996), as pequenas posses de escravos podem revelar a presença de atividades econômicas que não usam a mão de obra cativa intensamente, ligadas aos setores menos rentáveis da economia e com pouca capacidade de acumulação, como o comércio de pequena monta praticado pelas quitandeiras. No quadro econômico e social de Minas Gerais, na primeira metade do século XIX, a predominância de quitandeiras cativas vivendo em pequenas propriedades não destoava do padrão da província, pois os escravistas mineiros eram, em sua maior parte, pequenos proprietários. Cerca de um quarto dos fogos possuía apenas um cativo, e mais da metade deles tinha até três escravos.

Em suma, as quitandeiras que emergiram das *Listas Nominativas* são, em sua maior parte, mulheres negras ou pardas, forras ou livres, solteiras, em idade produtiva e reprodutiva, com uma significativa porcentagem de chefes do fogo. Mulheres pobres e discriminadas, trabalhavam nos setores menos rentáveis da economia, exercendo “papéis informais” e improvisados. Se, por um lado, a atuação como quitandeiras abria-lhes caminhos para a conquista de diferentes formas de autonomia e, até mesmo de ascensão social, por outro, não coube a elas experimentar a mesma liberdade vivenciada por mulheres brancas. Independentemente de sua condição social, sobre as quitandeiras negras recaía o peso da escravidão e o estigma da cor, assim como sobre toda a população negra,

tidos como seres incivilizados, reduzidos ao *status* de elemento servil dos portugueses e, posteriormente, da elite brasileira.

Deixamos, agora, a base de dados *Poplin/Minas* 1830 e damos um salto para a década de 1870, cuja fonte de informações é o Recenseamento Geral do Império de 1872. Esse grande intervalo temporal entre as nossas fontes deve-se à falta de outra documentação tão detalhada sobre a população mineira. Como o Recenseamento de 1872 não nos fornece informações detalhadas sobre a ocupação dos habitantes, reunimos, na Tabela 4, os dados sobre a população ocupada pelo ramo de atividade, segundo o sexo e a condição social. Com isso, pudemos pensar em outra possibilidade para o destino das quitadeiras no final do século XIX.

Tabela 4: Distribuição percentual da população ocupada por ramo de atividade segundo o sexo e a condição social (Minas Gerais, 1873)

<i>Ramo de atividade</i>	<i>Homens</i>		<i>Mulheres</i>		<i>Total</i>
	<i>Lívrres</i>	<i>Escravos</i>	<i>Lívrres</i>	<i>Escravos</i>	
Agricultura	51,06	56,30	19,51	32,08	37,07
Atividades Extrativas	1,16	1,17	0,00	0,00	0,59
Criação de animais	0,40	0,00	0,02	0,07	0,17
Construção	0,50	0,24	0,00	0,00	0,23
Indústria Têxtil	1,13	0,68	10,85	4,87	5,38
Prod. Peças Vestuário	1,52	0,46	26,50	15,18	12,81
Madeira	1,87	0,70	0,00	0,02	0,82
Metalurgia	1,10	0,39	0,28	0,03	0,60
Couros e Pelos	0,28	0,05	0,00	0,00	0,12
Comércio	2,81	0,00	0,06	0,00	1,14
Serviços profissionais	0,65	0,00	0,14	0,00	0,32
Serviços públicos	0,72	0,03	0,00	0,00	0,29
Serviços domésticos	6,46	25,67	40,32	40,83	25,33
Criados e Jornaleiros	30,25	14,29	2,30	6,91	15,10
Manufatureiros e fabricantes	0,08	0,00	0,02	0,00	0,04

Fonte: Recenseamento Geral do Brasil, 1872. CEDEPLAR/UFMG

Na Tabela 4, observamos que em 1873, ano em que foi realizado o recenseamento em Minas Gerais, a agricultura, base da economia mineira Oitocentista, era a atividade que mais absorvia trabalhadores (principalmente os escravos), seguida dos serviços domésticos, dos criados e jornaleiros e da produção de peças de vestuário. As ocupações femininas e masculinas mantinham-se firmemente demarcadas. Entre as atividades femininas, o censo mostra que a maior parte das mulheres livres e das mulheres escravas trabalhavam no ramo de serviços domésticos, seguida da produção de peças de vestuário e da indústria têxtil. Comparativamente aos homens, as mulheres dominavam essas categorias. Vale enfatizar que a maior parte das pessoas que compunham a categoria de serviços domésticos estava concentrada nas áreas rurais.

Para as quitadeiras, a nossa suposição é a de que, no Recenseamento de 1873, elas estivessem incluídas na divisão dos serviços domésticos, como aquela pessoa que realiza as tarefas de casa, mas que também faz quitandas para vender, não aparecendo, assim, plenamente como quitadeira. Essa conclusão segue a nossa hipótese de que o conceito de quitadeira era mais alargado e não se referia apenas à venda em tabuleiros. Tanto o trabalho escravo quanto o trabalho não escravo realizado no âmbito doméstico poderiam incluir, nesse caso, todo o conjunto de atividades que eram feitas. Corroboramos a nossa suposição o depoimento de Helena Morley (2016), exposto adiante, em que a autora relata que, ao final do século XIX, as ex-escravas que ainda trabalhavam na casa de sua avó faziam comidas e doces para vender e arrecadar algum dinheiro.

Em vista disso, a nossa segunda hipótese para o destino das quitadeiras no século XIX é a de que, após a decadência da mineração, uma parte delas possa ter migrado para outros tipos de serviços tipicamente femininos, principalmente, para os serviços domésticos. Sabemos que as tarefas do lar e o cuidado dos filhos dos senhores, delegados às escravas negras,

formavam uma forte característica da estruturação familiar e hierárquica durante o período de escravidão. Sendo assim, é possível que isso tenha acontecido, especialmente após a Abolição. Segundo Pereira (2011), com o fim da escravidão, o trabalho doméstico passou a figurar como meio de sobrevivência para os ex-escravos. A incorporação dessa mão-de-obra liberta ao mundo do trabalho deu-se, majoritariamente, pelo trabalho doméstico. Nos grandes centros urbanos, essa atividade ocupou um lugar de centralidade nas relações de trabalho estabelecidas entre ex-senhores e ex-escravas.

A nossa terceira hipótese, para a qual dispomos de poucos dados, seria a do retorno de algumas quitadeiras negras à África. Segundo Cunha (2012), calcula-se entre 7 e 8 mil o número de escravos retornados em todo o Brasil. Os movimentos de retorno à África têm como uma das razões determinantes a pressão sobre os libertos africanos, tratados como indesejáveis a partir de 1830 (ver CUNHA, 1985). Isso porque houve uma atmosfera repressiva a partir daquele ano, quando se observou uma forma de deportação não explícita dos africanos, que mostrava nitidamente um desejo de branqueamento da população, embutido nas propostas de apoio a um processo de retorno de libertos ao seu lugar de origem. Embora as quitadeiras negras tenham desempenhado um papel fundamental no abastecimento de gêneros alimentícios no Brasil, é possível que algumas delas estivessem entre o grupo de escravos retornados, se levarmos em consideração que, em todos os lugares em que as negras vendeiras estiveram presentes, elas eram frequentemente citadas como um estorvo, baderneiras, colaboradoras em revoltas e seu trabalho associado à “vagabundagem” pela imprensa, empregadores ou representantes do poder público (POPIGINIS, 2012).

Para aquelas que seguiram praticando a venda de comestíveis no final do século XIX, próximo à virada do século XX, contamos com dois relatos memorialísticos passados em Diamantina. A leitura atenta desses relatos possibilitou-nos

apreender, de uma forma geral, as características e as nuances do que era ser uma vendedora de alimentos daquela época. O primeiro relato é do Bacharel Ciro Arno, pseudônimo de Cícero Arpino Brant. Em *Memórias de um estudante*, escrito entre os anos de 1885 e 1906, o autor narra as suas experiências pessoais, retratando os aspectos da vida cotidiana em Diamantina, Ouro Preto, Belo Horizonte e São Paulo, locais onde viveu como estudante. Em Diamantina, o autor presenciou e descreveu uma cena de quitadeiras negras vendendo alimentos na Rua da Quitanda. Destaca-se, nesse depoimento, o fato de a quitadeira Eva pertencer a uma classe social mais nobre, o que se refletia nas suas quitandas mais refinadas. Isso acaba por reforçar o que foi dito anteriormente, sobre a existência de uma distinção social e econômica entre as quitadeiras.

Palestravam as quitadeiras, assentadas no chão, junto aos respectivos tabuleiros de doces de cidra, cocadas, pés-de-moleque; biscoitos, roscas, broas, laranjas, jabuticabas, gabiobas, goiabas, araçás e mangabas. As mais tagarelas eram as pretas: Brígida, muito gorda; Idalina, sempre chiando com asma crônica, tendo ao lado uma filha de dez anos, a pretinha Germana, muito esperta; Rosa, velha africana, que se dizia natural de Moçambique. Esta tinha uma filha mulata, a Eva, conhecida por “Eva do Moreira”, também quitadeira, mas que não se assentava na Quitanda; pertencia a uma classe mais nobre: perambulava pelas ruas, com um tabuleiro de doces finos: pastéis de nata, canudos, manjares etc. (ARNO, 1949, p. 87)

O segundo depoimento encontra-se na obra *Minha vida de menina* (2016), de Helena Morley, pseudônimo de Alice Dayrell Caldeira Brant. Filha de um imigrante inglês e de mãe mineira, Morley tinha entre 13 e 15 anos quando descreveu, em um diário, o cotidiano da vida em Diamantina entre 1893 e 1895. Helena descreve-se como membro de uma família

pobre, cujo pai dedicava-se à extração de diamantes em uma época em que as lavras já estavam praticamente esgotadas. Já a sua avó, citada frequentemente nas suas memórias, era uma mulher rica, proprietária rural e de importância social reconhecida na cidade.

A origem e a publicação dos diários suscitaram algumas críticas e hipóteses no meio literário. Essas hipóteses são mencionadas no ensaio que Roberto Schwarz dedica à obra, intitulado *Outra Capitu*, publicado em *Duas meninas* (1997, *apud* HOFF, 2016). A primeira hipótese viria da própria Alice, ao sustentar que o livro foi realmente escrito por ela nas datas que são apresentadas no diário (de 1893 a 1895). A segunda hipótese, proposta por Alexandre Eulálio (1932-1988), era a de que a autora teria escrito seu livro já adulta, baseando-se nas memórias de juventude. Posteriormente, Eulálio reviu essa argumentação e concluiu que os escritos eram da jovem Alice, mas que teriam sido editados, ao menos em parte, na versão publicada. A terceira e última hipótese, adotada por Schwarz, é a de que a autora teria melhorado seu texto de menina para a publicação, já revelando, na opinião do crítico, certos ideais modernistas, como a liberdade linguística e a difusão da língua “brasileira”. Há, ainda, especulações acerca da suposta participação autoritária do marido de Alice, Augusto Mário Caldeira Brant, que teria insistido para que a esposa publicasse o diário. Além disso, é provável que ele tenha sido o coletor e o organizador de boa parte dos registros, bem como teria sido uma espécie de “censor”, suprimindo trechos que lhe pareciam indiscretos por atingir, através de críticas, pessoas ainda vivas (HOFF, 2016).

Cientes dessas questões em relação à nossa fonte, vale ressaltar que se trata de uma obra de extrema importância para a nossa pesquisa, pois ela evidencia os comportamentos dos habitantes de Diamantina em um contexto de pobreza e escassez no final do século XIX – comportamentos esses que julgamos terem sido similares em boa parte do território

mineiro. Por meio dos relatos do diário de Helena, é possível compreender como as ex-escravas e as mulheres brancas empobrecidas sobreviviam no mundo do trabalho no final do século XIX. Prossigamos, então, com algumas reflexões que emergiram dessa leitura.

Em *Minha vida de menina* a autora narra que a sua tia Carlota “comprou uma vaca com cria, para vender o leite” e sua mãe “tomou freguesia com ela”. O produto era levado à casa dos fregueses, toda manhã, por “Maria, uma pretinha muito esperta”. Também sua tia Aurélia, com a ajuda dos filhos Luisinha, Sérgio e João Afonso, produzia para venda uma “quantidade de coisas boas: bolos, pastéis, craquinés, pés-de-moleque e cocadas”. Os meninos levavam as bandejas com os produtos para trás da Sé, vendendo cada doce por um cobre e três por cem réis (MORLEY, 2016, p. 23, 30 e 44).

A exemplo do que acontecia na casa da tia e dos primos, Helena vendia ovos. Com isso, “além de comer muitos ovos”, ela comprou um par de meias e uma escova de dentes. A autora ainda nos conta um episódio vivido com a sua prima Luisinha, que possuía algum dinheiro por ter vendido uma dúzia de ovos. As duas, ao passar pela casa de “Chichi Bombom”, avistaram uma goiabeira branca, carregada de goiabas. “Luisinha então disse: ‘Vou comprar para nós duzentos réis de goiaba’. Entrou e comprou, a mulher deu trinta e dividimos quinze para cada uma” (p. 74).

Até este ponto do depoimento de Helena podemos destacar algumas questões em relação à produção e à circulação das quitandas e demais gêneros alimentícios na Diamantina do final dos Oitocentos. Primeiramente, evidencia-se a troca, entre os moradores da cidade, vizinhos e parentes, de mercadorias locais, advindas dos próprios quintais e da produção de pequenos excedentes de alimentos na cozinha de casa. Aqui, fica claro o papel fundamental que as chácaras e os quintais exerceram no abastecimento familiar e na economia doméstica das famílias. Segundo Menezes (2003), os quintais constituíram

o núcleo da vivência e da sobrevivência da mulher e de seus filhos, desde o século XVIII até bem avançado o século XX. Fora do âmbito doméstico, esses pequenos cultivos também contribuíram para o abastecimento local de gêneros da terra e para as relações de troca e comercialização entre vizinhos e moradores da cidade. Nesse caso, o fornecimento de mercadorias não tinha o intermédio de mascates ou atravessadores. Ou seja, havia, ali, uma zona de autoconsumo, onde algumas pessoas acabaram desenvolvendo uma tênue conexão com uma economia de mercado de baixo volume.

Outra questão para a qual devemos atentar, no relato de Helena, é a presença de mulheres brancas no cenário de produção de comestíveis e de decisão sobre o que será vendido e onde. Aqui subentendem-se duas questões que corroboram as hipóteses desenvolvidas anteriormente, quando discutimos a atuação das quitadeiras dos séculos XVIII e XIX em Minas Gerais. Em primeiro lugar, o depoimento mostra-nos que havia uma comercialização “oculta” de gêneros alimentícios que ia além da rua e dos tabuleiros, pois ela poderia ocorrer também no ambiente doméstico, à porta de casa, exemplificado, no relato, pelo caso das goiabas vendidas por Chichi Bombom. O espaço da realização das vendas poderia acontecer, adicionalmente, em lugares determinados, como na Rua da Quitanda, citada no depoimento de Ciro Arno, ou em outras ruas da cidade, ou na porta da igreja, de forma ambulante. No depoimento de Helena, vimos que essas vendas também se davam com a vendedora indo de casa em casa, como a negra que vendia leite, oferecendo-o de porta em porta.

Em segundo lugar, essa comercialização era comandada por mulheres brancas que, não necessariamente, saíam às ruas para vender os seus produtos. Ao que nos parece, as mulheres adultas da família de Helena não negociavam seus produtos nas ruas, como pode ter sido o caso de tantas outras mulheres brancas empobrecidas que vendiam gêneros alimentícios no final do século XIX. Para tanto, elas enviavam as suas

empregadas negras ou os seus filhos, ainda crianças ou adolescentes. No caso da família de Helena, que pode ser também o caso de outras famílias da época, todos os membros eram envolvidos na venda dos alimentos, enquanto as mães trabalhavam somente dentro de casa, resguardadas do julgamento de parentes e do restante da sociedade. Para a família materna da autora, por exemplo, o trabalho era considerado algo vergonhoso, “coisa de escravos”. Coniventes com esses valores, aquelas mulheres não saíam às ruas para vender os seus quitutes e quitandas.

Apesar da oposição ao trabalho por parte da família materna da autora, não queremos, como nos alerta Silva (1995), reforçar a visão generalizada e distorcida da ociosidade da mulher branca na província mineira, pois ela não leva em conta a diversidade de situações econômicas nem a hierarquia social. Devemos salientar que, embora o núcleo familiar da narradora fosse pobre, os outros familiares pertenciam a uma classe social privilegiada e, por essa razão, viam o trabalho como uma atividade pejorativa. Por outro lado, a família de seu pai, inglesa e protestante, via o trabalho como algo positivo. Vimos que a própria Helena chegou a vender ovos, adquirindo, com a venda, gêneros de primeira necessidade. Desse modo, é possível concluir que, dada a pobreza da família, o comércio de gêneros alimentícios não tinha como objetivo a acumulação ou a ascensão econômica e sim, a sobrevivência.

Prosseguindo no relato de Helena Morley, chamou-nos a atenção a passagem do seu diário na qual ela aborda o cotidiano dos ex-escravos que permaneceram na chácara de sua avó após a Abolição da escravatura. Na chácara, havia um jardim, uma horta e um pomar, cuidados por “negros e negras do tempo do cativeiro, que foram escravos e não quiseram sair com a Lei de 13 de Maio”. Ali, “as negras, [...] para terem seus cobres, fazem pastéis de angu, sonhos e carajés²⁴ para as festas

24 Confeito utilizado para decorar bolos e doces.

de igreja e para a porta do teatro” (MORLEY, 2016, p. 102). No caso, foram os escravos e escravas que pediram para ficar, tanto que a sua avó dizia (de forma duvidosa) que a Abolição libertou a todos, menos a ela, que se sentiu obrigada a mantê-los. Além de fazerem os serviços domésticos, as mulheres negras encontraram uma forma de ganhar algum dinheiro através da venda de comestíveis que elas mesmas vendiam nas ruas. Esse fato corrobora a nossa hipótese de que, no Recenseamento de 1872, as quitadeiras estivessem incluídas na categoria serviços domésticos.

Entre as quitadeiras que entrevistamos para o desenvolvimento do capítulo seguinte, temos o exemplo de **Maria do Carmo Costa**, conhecida como **Dona Carmem** (foto abaixo), cujo depoimento remete-nos às últimas décadas do século XIX. A sua avó, uma mulher negra que não chegou a ser escravizada, trabalhou como lavadeira. Já as suas tias, trabalharam como quitadeiras. Apesar de Maria do Carmo atribuir à Abolição o fato de sua avó não ter sido escravizada, talvez, o verdadeiro motivo para tal é que ela fosse “ingênuo”. Como ela diz que a sua avó “era muito menina” quando foi assinada a Lei Áurea, em 1888, provavelmente ela nasceu após a Lei do Ventre Livre, de 1871. Se assim o foi, ela nasceu “livre” e, de acordo com a lei, ela foi criada e educada pelos seus donos até os oito anos de idade, quando os senhores poderiam optar entre libertá-la, em troca de um pagamento ou utilizar os seus serviços até que completasse 21 anos.



Dona Carmem: A minha avó foi do tempo da escravidão. Ela morreu marcada a ferro, porque naquela época todo escravo era marcado. Ela não chegou a trabalhar, porque ela era muito

menina quando veio a libertação. Depois ela cresceu, casou e foi criar família. E começou a cozinhar porque a família dela não era pequena nada, né? Mas ela não era quitandeira, ela trabalhava mais como lavadeira. Mas eu tenho duas tias, irmãs da minha mãe, que eram quitadeiras. E aí eu acho que eu fui a única na família que puxei o sanguinho delas.

A narrativa acima corrobora a hipótese defendida nesse capítulo: com o fim da escravidão, o trabalho doméstico passou a significar um meio de sobrevivência para muitas ex-escravas. Após a Abolição, os negros libertos, ainda não submetidos a um regime de assalariamento, praticavam atividades autônomas. Porém, vale ressaltar: ainda não se trata de um setor informal incipiente. Com a Abolição, não houve a emergência imediata do trabalho assalariado, nem mesmo o nascimento do mercado de trabalho, que aconteceu de forma lenta, gradual e não linear. Ou seja, predominava ainda uma combinação de modos precários de assalariamento com as antigas relações patriarcais de poder (BARBOSA, 2008).

Em resumo, esta pesquisa constata não só a continuidade da atividade das quitadeiras nas Minas Gerais do século XIX, como também a diversidade racial e social entre elas. Aqui, retificamos a posição que tomamos na nossa dissertação de Mestrado, em que tratamos a atividade das quitadeiras nos Oitocentos como ruptura e descontinuidade. Tal posição foi influenciada pela historiografia clássica, que defendia um período de ruralização da economia mineira após a decadência da atividade mineratória. Segundo essa teoria, com a decadência do processo urbanizador, pouco trabalho restaria para as quitadeiras, devido às distâncias do mundo rural e a autossuficiência na produção de alimentos das fazendas (BONOMO, 2014).

Na pesquisa atual, com base na historiografia mais recente e em diferentes fontes de dados, passamos a defender que mulheres negras, brancas, pardas e mestiças seguiram, ao longo de todo o século XIX, praticando a venda de comestíveis

em tabuleiros, de porta em porta, à porta de suas casas ou em mercados fixos. Acreditamos, ainda, que a contínua expansão urbana ao longo dos Oitocentos e a diversificação da produção de alimentos possibilitaram o surgimento de novas quitandeiras, enquanto outras, de acordo com as hipóteses elaboradas acima, possam ter migrado para outros tipos de serviços, como os serviços domésticos, ou retornado à África, no caso das africanas/pretas. Por último, sugerimos uma revisão da historiografia das quitandeiras de Minas Gerais que contemple uma diversidade social, racial e de gênero, além do alargamento da compreensão da atividade para além da relação senhor-escravo e das vendas informais de comestíveis para além dos tabuleiros. Dito de outro modo, é preciso rever o que significava ser uma quitandeira nos séculos XVIII e XIX em Minas Gerais.

Enfim, finda a discussão sobre o século XIX nas Minas Gerais, o século que se aproxima trará mudanças rápidas e significativas, anunciando uma realidade socioeconômica ainda mais complexa com o advento da industrialização. Com a regulamentação cada vez maior do comércio de comestíveis na rua, é possível que o destino de uma parte das quitandeiras ambulantes tenha sido os mercados fixos e as feiras livres (SILVA, 2009; MONTELEONE, 2008). Já as vendas de comestíveis de porta em porta ou à porta de casa continuaram existindo ao longo do século XX e ainda perduram na atualidade. Nessa nova realidade, o modo de interação das quitandeiras com a produção doméstica e o mercado de trabalho emergente é o tema do capítulo seguinte.

Parte III

*Com gosto e por gosto: a interação das
quitandeiras com o mercado de
trabalho, produção e consumo de
quitandas em Minas Gerais pós-1930*

Nas Minas Gerais onde nasci o lugar mais importante era a cozinha. Não era o mais chique e nem o mais arrumado. Lugar chique e arrumado era a sala de visitas, com bibelôs, retratos ovais nas paredes, espelhos e tapetes no chão. Na sala de visitas as crianças se comportavam bem, era só sorrisos e todos usavam máscaras. Na cozinha era diferente: a gente era a gente mesmo, fogo, fome e alegria.

Rubem Alves, *Cozinha*, 2000.

Nas primeiras partes deste trabalho mostramos como se deu a interação das quitandeiras com o mundo do trabalho nas Minas Gerais dos séculos XVIII e XIX. Naquele contexto, o comércio de comestíveis de pequena monta estava fortemente relacionado à escravidão e à mão-de-obra feminina, embora a nossa pesquisa tenha comprovado a existência de homens e mulheres brancas exercendo a atividade de quitandeira(o) no século XIX.

Na presente seção, a análise proposta compreende o período entre o pós-1930 e 2018, ano em que finalizamos a nossa pesquisa de campo. A partir da terceira década do século XX, o Brasil passou por uma grande transformação, provocada pela expansão da industrialização e a formação do mercado de trabalho e, com isso, a adoção do trabalho assalariado. Em vista dessa nova conjuntura, na qual relações capitalistas e não capitalistas de trabalho passaram a conviver, o principal objetivo deste capítulo é analisar como as quitandeiras passaram a interagir com o mundo do trabalho frente a tais mudanças. No cenário de uma sociedade capitalista, a atividade das quitandeiras perdeu a relação com a escravidão e passou a configurar uma relação não capitalista de trabalho, ou seja, um trabalho por conta própria.

Trata-se, assim, de outro tipo de quitandeira, não mais associada à negra escravizada, à negra de ganho e sim, à mulher negra, branca ou parda, que faz e vende quitandas. Quitandeiras “tradicionalistas” é a denominação que utilizamos para designar as principais personagens dessa seção: trabalhadoras por conta própria, cujo principal local de trabalho é o ambiente doméstico e cujo aprendizado foi adquirido, principalmente, através de gerações familiares anteriores. As quitandas feitas por essas trabalhadoras são artesanais, com pouca ou nenhuma utilização de maquinário e produzidas em pequena escala. Nesse estudo, também abordamos

quitadeiras proprietárias de estabelecimentos comerciais, porém, em menor número e com menor ênfase, apenas com o objetivo de fazer um contraponto ao nosso objeto central.

A metodologia utilizada para a obtenção das nossas fontes foi a História Oral, com a realização de pesquisa de campo nas seguintes cidades de Minas Gerais: Congonhas, Entre Rios de Minas, Jeceaba, Itaverava, São Brás do Suaçuí, Ouro Preto e Belo Horizonte. Através da coleta dos depoimentos de quitadeiras desses municípios, um dos principais méritos deste trabalho está na elaboração de documentos em áudio e documentos escritos sobre um grupo de pessoas ainda pouco pesquisado do ponto de vista do trabalho. Além disso, o conteúdo dos depoimentos e sua análise apresentam subsídios para a elaboração de políticas públicas de emprego e renda. Futuramente, esses documentos serão disponibilizados no banco de dados do Núcleo de Estudos em História Oral da Universidade de São Paulo (NEHO-USP).

Enfim, a proposta dessa seção foi guiada por um conjunto de indagações às quais buscamos responder nos capítulos que se seguem. Primeiramente, descrevemos o contexto socioeconômico do Brasil e de Minas Gerais no período pós-1930, a fim de compreendermos como as mudanças ocorridas a partir desse período moldaram a atividade das quitadeiras. Posteriormente, sob uma perspectiva histórica, buscamos apreender as questões que concernem ao ofício das quitadeiras: o modo de fazer, a transmissão do conhecimento e o consumo das quitandas em Minas Gerais. Sobre a produção das quitandas, procuramos explicá-la no contexto da economia de autoconsumo e no contexto da economia de mercado. Dessa forma, pudemos compreender a relação dessa produção com os quintais e as propriedades rurais, além de apreender as motivações que levam as quitadeiras a deixar de produzir apenas para o autoconsumo da família e passar a produzir para o mercado.

6. O modo de fazer e o consumo de quitandas em Minas Gerais pós-1930

No século XX, o hábito do consumo de quitandas permaneceu, mesmo com o surgimento do pão e dos biscoitos industrializados. Em vista disso, buscamos identificar como se deu o consumo de quitandas pelas famílias das cidades abordadas nesse estudo, após 1930, procurando analisar as mudanças e as permanências desse hábito. Vale ressaltar que não faz parte do nosso objetivo promover um debate sobre a concorrência entre as padarias ou os biscoitos industrializados e as quitandas, embora o tema tangencie, por vezes, a nossa discussão.

A década de 1930 inaugurou no país um período de intensificação e expansão do desenvolvimento industrial. A aceleração do ritmo de urbanização a partir das últimas décadas do século anterior e a substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre em todo o Brasil contribuíram para o avanço do processo de industrialização. Por sua vez, o desenvolvimento industrial no país facilitou a nacionalização do mercado de trabalho, a criação da carteira de trabalho e da CLT. Com isso, estava criado o cenário para o desenvolvimento do capitalismo, tanto do lado da demanda (novos empregos) quando do lado da oferta de trabalho (BARBOSA, 2016).

Portanto, o contexto socioeconômico que se apresenta neste capítulo tem como principal característica a incorporação do trabalho assalariado. O assalariamento gera demanda por certos bens de consumo, cujo fornecimento é, em parte, advindo de estabelecimentos capitalistas e, de outra parte, advindo de produções não pautadas nas relações capitalistas (trabalho autônomo). O trabalho assalariado, por sua vez, é

quem gera o mercado para as atividades não capitalistas, e no qual elas se inserem intersticialmente. Grosso modo, podemos concluir que a pequena produção das quitadeiras do pós-1930, pautada nas relações não capitalistas de produção, ou melhor, no trabalho autônomo, são uma prova de que a industrialização iniciada no país em 1930 não eliminou as relações com a produção rural e com o trabalho artesanal. Ainda em tempos atuais, a pequena produção de quitandas resiste, atendendo a um mercado local de pequenos municípios, com pouco espaço para a acumulação.

Através das memórias das nossas entrevistadas, foi possível apreender os costumes alimentares dos moradores das cidades pesquisadas a partir de 1930, década em que se iniciou o período de expansão urbana e industrial no Brasil. Nos relatos que englobam o período entre a década de 1930 e a década de 1960, impressiona a frequência na qual é citada a relação entre a produção das quitandas em grandes quantidades e o grande número de filhos. Segundo a quitadeira **Odete Silva**, na década de 1930 a sua mãe preparava quitandas em grandes quantidades apenas “para a casa”, para alimentar os filhos, que eram muitos.

Odete: Eu e minha família morávamos na roça. O papai mexia com lavoura, com roça. A mamãe era doméstica, mas fazia de tudo: costurava, cozinhava. A nossa família era muito grande, por isso ela fazia as quitandas só para a casa mesmo.



Do mesmo modo, na década de 1940, a mãe da quitadeira **Maria das Graças Dias**, conhecida por **Graçinha** (foto à esq.), também fazia quitandas “só para o gasto”, para alimentar a família numerosa.

Gracinha: A minha mãe não vendia quitanda, ela fazia só para o gasto mesmo. Ela fazia muita quantidade, porque a família era grande. Ela fazia para a semana inteira.

Nas primeiras décadas do século XX, os biscoitos industrializados já eram comercializados em Minas Gerais. Em 1930, a fábrica de biscoitos Aymoré, presente no Rio de Janeiro desde 1922, instalou-se em Belo Horizonte. A marca Aymoré nasceu na fábrica “Moinho Inglês”, a qual pretendia instalar no brasileiro o hábito de consumir produtos derivados do trigo, como biscoitos e pães. Nos anúncios das revistas belo-horizontinas, tentava-se convencer os consumidores de que os biscoitos eram nutritivos e deveriam complementar todas as refeições, além de ofertarem um “paladar fino”. A marca também procurava apresentar novidades, como a caixa de biscoitos sugerida como um “presente ideal” para o Natal e o Ano Novo.

Nas cidades pesquisadas, não podemos precisar quando os biscoitos industrializados passaram a integrar a alimentação da população. Interessa-nos mostrar, aqui, que o biscoito industrializado surgiu como algo refinado e sofisticado, em contraposição à quitanda, rústica e artesanal. Ainda assim, os biscoitos industrializados não foram capazes de desbançar o lugar das quitandas na alimentação dos habitantes das cidades contempladas na nossa pesquisa. O pão, por sua vez, até meados do século XX, era um alimento raro e caro, cujo preço era pouco acessível à maioria da população dessa região de Minas Gerais.

Em Congonhas, antes da abertura da primeira padaria da cidade, o pão vinha de outros locais. Por ser um alimento caro, quando havia pão na mesa das famílias, era um “motivo de festa”, como nos relata a professora **Kátia Souza** (na foto abaixo à esquerda, com a pesquisadora):

Kátia: Há uns 60 anos atrás, na minha família, tinha-se o hábito de fazer muita quitanda, porque não tinha padaria aqui em Congonhas. Algumas vendas tinham pães, eles vinham de fora daqui, mas eram muito caros. Como não tinha aqui, era caro. Como



nós estávamos acostumados com a quitanda, quando a gente via um pão de sal, a gente ficava louco, era diferente para a gente. Mas o pão de sal era muito inacessível. O pão de sal era *chic*. A gente achava o máximo.

Depois surgiu uma padaria aqui em Congonhas. Aí meu pai comprava, depois da missa, um pão doce maior. Aí, o que acontecia quando o meu pai trazia esse pão? Era uma festa! Olha só que bobagem, mas era! Era uma fatia só para cada um, mas aquilo era uma farra! E, às vezes, ele trazia uns pãezinhos de sal.

Segundo o padeiro e quitandeiro **José Leopoldo Cordeiro**, o **Leo** (na foto abaixo, com a família), antes de seu pai abrir a primeira padaria de Congonhas, em 1952, a população não tinha o costume de comer pães. Até então, as famílias consumiam somente quitandas. O hábito de consumir pães



foi sendo introduzido aos poucos entre os moradores da cidade:

Leo: A padaria Santo Afonso foi fundada em 1952 pelo meu pai e pelo meu tio aqui em Congonhas. Começaram mesmo fazendo pão e outras

receitas caseiras da minha avó. As famílias, em geral, só se alimentavam de quitandas, não existia pão de sal. O que existiam eram as broas, uns pães rústicos, coisas mais caseiras, mais pesadas. Eles faziam uma fornada de 200, 100 pães e sobrava. Aí eles colocavam no balaio e saíam vendendo a pé, oferecendo os pães de casa em casa. Tinham uns meninos que vendiam para eles também. Aí o negócio foi se firmando, as pessoas passaram a consumir mais pães e eles montaram um ponto mais no centro da cidade, onde é o Banco do Brasil hoje.

Apesar de ter sido fundada em 1952, somente em 1958 a padaria teve o seu primeiro forno elétrico, pois, até então, era utilizado um forno de tijolos e barro. O forno elétrico da padaria foi inaugurado juntamente com a energia elétrica em Congonhas. O vice-governador de Minas Gerais, presente na cidade para a ocasião, chegou a participar da inauguração do forno. Na época, a aquisição do forno foi considerada uma “loucura” pelos moradores. Eles achavam que o investimento era alto e que, mais tarde, o padeiro iria à falência.

Leo: Em 1958, a energia elétrica seria inaugurada em Congonhas. Nisso, o pai fez uma loucura: ele comprou um forno elétrico em São Paulo. Forno elétrico! O povo dizia: “O Seu Joaquim é louco, ele vai quebrar, ele vai a zero!”

No dia da inauguração, estavam na cidade o governador e o vice-governador. Bem no dia que inaugurou a energia elétrica na cidade, ele resolveu inaugurar o forno. Foi uma festa! Até o vice-governador foi na padaria! Foi uma coisa de louco! E a padaria foi prosperando.

Em torno das décadas de 1960 e 1970, as quitandas caseiras ainda constituíam parte importante da alimentação das famílias, principalmente, entre aquelas com muitos filhos e habitantes da zona rural, como relata **Leila Ribeiro** (foto abaixo).



Leila: As minhas avós faziam muitos tipos de biscoitos. A minha mãe e as minhas tias também faziam muito, só para o consumo de casa. A minha mãe fazia porque ela tinha muitos filhos, nós éramos 14. Ela fazia uns balaio de diversas qualidades de biscoito. A gente comia até quando durasse, até acabar. Ela fazia uma vez a cada oito dias, quinze dias.

Na família numerosa da quitandeira **Raquel Ramalho** (foto abaixo), moradora de Congonhas, a produção de quitandas também se destinava ao consumo próprio.

Raquel: Quando a gente morava na roça com a minha avó, ela fazia quitandas em grandes quantidades só para consumo da família, porque era muita gente dentro de casa. Só os filhos dela eram 10, e tínhamos nós, eu e meus irmãos, que éramos 7. E na roça tem também os vizinhos. Sempre chega mais um e junta aquele monte de gente pra comer.



O pão ainda era raro e não constituía a base da alimentação dos mineiros das regiões menos urbanizadas. **Suleni Alves** (na foto adiante à esquerda, junto com sua irmã Sulene), criada na zona rural de Bambuí, na década de 1960, repete a mesma descrição da professora Kátia para os momentos em que havia pão em casa: “uma festa”! A mesa repleta de quitandas também tinha seus momentos lúdicos na família de Suleni. A diversão ficava por conta de sua mãe, Dona Diva, que fazia

festas de aniversário para as bonecas e minibolos de vários formatos, usando latas vazias de marmelada, massa de tomate etc.



Suleni: A minha mãe sempre fez quitanda para a gente, nós fomos criadas comendo quitandas. Quando a gente morava na fazenda, eu e as minhas irmãs fazíamos festa de aniversário para a boneca. Aí a minha mãe fazia bolo confeitado,

cobria o bolo com aqueles enfeites todos... A gente sentava e fazia a festa! A gente quase não comia pão. Quando tinha pão lá em casa, era outra festa que a gente fazia. Como não tinha pão, a minha mãe sempre fazia bolo, biscoito, pão de queijo. Sempre tinha isso lá em casa. E ela tinha mania de guardar umas latinhas. Ela fazia bolo para a gente nessas latinhas pequenininhas, em vários formatos. Então, tinha bolinho da latinha de marmelada, bolinho da lata de massa de tomate, bolinho de tudo quanto é formato.

As quitandas, por serem um alimento com um prazo de validade elevado, eram preparadas para a semana toda. Normalmente, as famílias dedicavam um dia inteiro para fazer as quitandas e consumi-las ao longo da semana. Na família da quitandeira Gracinha, por exemplo, sábado era o dia de fazer quitandas. Depois de preparadas, elas eram guardadas em latas de alumínio.

Gracinha: Quando eu era pequena (década de 1950), eu via a minha mãe fazer quitandas. A nossa família era muito grande e ela tirava os sábados para fazer quitandas: roscas, rosquinhas, biscoitos. Ela fazia e guardava nessas latas, latas de alumínio, dessas latas de tinta ou de óleo e mantinha as quitandas lá durante a semana.

A lata, além de ser uma embalagem para as quitandas, era o recipiente ideal para estocá-las. As quitandas mantidas nas latas bem fechadas podiam durar muito tempo. Segundo Abdala (2007), esse hábito veio do início do século XIX, quando a vida concentrada nas fazendas e as longas distâncias impunham a necessidade da estocagem de alimentos. Dessa forma, era possível servir o que havia de melhor a quem vinha de longe. Além de prevenir os momentos de escassez e fome, a estocagem de alimentos também prevenia as surpresas de visitas inesperadas. Daí a importância dos doces em compota de açúcar, as carnes conservadas na banha e as quitandas mantidas em recipientes bem fechados.

Além da embalagem que ajudava na conservação das quitandas, havia uma ordem para o seu consumo: das menos duráveis para as mais duráveis. Na família da professora Kátia, em cada lata colocava-se um tipo de quitanda, que ela chama de “merenda”. As broas, mais úmidas e, por isso, com menor durabilidade, eram consumidas primeiro. Depois consumiam-se os pães doces e recheados e, finalmente, as quitandas mais secas: as rosquinhas e os biscoitos de limão. Como eram nove filhos na sua família, a avó e a mãe faziam muitas quitandas “porque tinha que ter comida para essa meninada toda”.

Kátia: Na minha família, a quitanda era produzida para a semana inteira. A minha avó e a minha mãe faziam as quitandas e punham naquelas latas de 18 litros de óleo. Na casa da minha avó, tinha um forno de barro que ficava no quintal. Lá, a gente punha os tabuleiros no forno e puxava com a pazinha. Nele fazíamos as broas e as outras quitandas. A gente ia comendo ao longo da semana. Tinha uma ordem para comer. Em cada lata, colocava-se um tipo de merenda. As broas, como eram feitas com coalhada, perdiam mais rápido, porque eram mais úmidas. Então, a broa era consumida primeiro, por ter uma validade menor. Nós também fazíamos pães recheados com queijo

e goiabada. Então, depois da broa, tinha que consumir o pão doce para não estragar, não mofar. Depois vinham os biscoitinhos de nata, as rosquinhas de sal amoníaco e os biscoitinhos de limão. Lá em casa, nós erámos nove filhos, tinha que ter comida para essa meninada toda. E era assim, nós íamos consumindo as quitandas ao longo da semana, começando por aquelas que tinham menor durabilidade. Nós fazíamos as quitandas para ter em casa e para servir quando chegasse visita.

O consumo das quitandas em família, entre amigos, assim como a sua preparação, levava à reunião das pessoas na cozinha, demonstrando o quão representativo é esse alimento na sociabilidade dos mineiros. Nas memórias das nossas interlocutoras, é recorrente a questão da coletividade e do sentimento de pertencimento nesses momentos compartilhados com parentes e amigos. Observamos que, nessas reminiscências, fica sempre a lembrança de figuras exemplares, de avós ou parentes lendários que constituem a natureza íntima da família. Segundo Pollak (1989), rememorar e contar a história dos episódios familiares significa transmitir a moral, as crenças e o saber do grupo. Assim, o consumo das quitandas em família reveste-se de um caráter simbólico, importante para se compreender a forma como um alimento é percebido por um grupo social, refletindo os seus hábitos e a cultura alimentar. As memórias das reuniões familiares passadas na década de 1960, relatadas pela nossa interlocutora Kátia, ilustram esse hábito antigo da população local, o qual perdura até os dias de hoje na maioria das casas das pequenas cidades de Minas Gerais: a reunião na cozinha, com “contação de causos” e muita “comilança”.

Kátia: A gente ia na casa da minha avó todo final de semana. Nos dias frios, o pessoal sentava naqueles bancos de madeira sem encosto. No meio da cozinha, enchiam uma

lata de alumínio com brasa para aquecer o ambiente. E o pessoal ficava lá contando caso, tomando café e comendo quitandas. Quitandas de vários tipos: o cubu assado no forno de barro, a broinha de milho, aquela broinha de milho socadinha, broa de fubá com coalhada. A gente gostava porque tinha comilança. A gente também gostava de escutar as histórias. Nós crescemos escutando histórias. Na época, a gente não tinha noção do quanto esses momentos eram importantes para a nossa formação.

Na casa de Kátia, tal como o hábito de muitas casas da região pesquisada, as quitandas acompanhavam o café da manhã, o café da tarde e a última refeição do dia: o café da noite. Mesmo estando presentes no dia a dia das famílias, as quitandas mexiam com o imaginário de crianças e adultos, principalmente quando eram guardadas em um armário, trancadas a chave.

Kátia: Lá em casa, as quitandas eram feitas no forno a lenha. Tanto a minha avó materna quanto a minha avó paterna tinham fogão a lenha em casa. Quase não se via fogão a gás. Na copa da casa da minha avó, tinha um armário enorme de madeira, com uma gaveta imensa, que a gente não tinha força para puxar, porque era madeira maciça. Ele tinha duas portas enormes. Quando você abria essas portas, que a gente não abria, tinha as prateleiras, onde ela colocava as latas de biscoito e os doces. Só tirava na hora do café da manhã, da tarde e da noite. Era assim: a gente tomava café de manhã, almoçava, tomava um café à tarde, jantava e, à noite, antes de dormir, a gente tomava outro café. Olha, que legal! Aí, aquele armário imenso era trancado com chave. Porque menino, você sabe, né? Quando ela abria aquela porta ali era mágico! Coisa de vó é diferente! Nas prateleiras de madeira tinha os paninhos branquinhos, bordados à mão, com as latas de quitandas...

Ai... a gente ficava doido! Toda casa que você ia, tinha esse cuidado. Algumas casas ainda mantêm essa cultura. Hoje em dia é até chic. Você vê isso na casa de gente milionária.

O relato acima demonstra o quanto a memória do consumo das quitandas é cercada por um cenário repleto de “monumentos”: o ambiente da cozinha, o fogão a lenha, os bancos de madeira e o armário de madeira com latas cheias de quitandas. Todos esses objetos estão imbuídos de uma força simbólica, definidos por Marilena Chauí (2000) como objetos “semióforos” (CHAUÍ, 2000, p. 11 a 29). Até, pelo menos, a década de 1980, o cenário da cozinha descrito por Kátia, com fogões a lenha e grandes armários de madeira para guardar mantimentos, era comumente encontrado nas pequenas cidades do estado de Minas Gerais.

Vale lembrar que os fogões a gás começaram a ser comercializados nas grandes capitais já nas primeiras décadas do século XX. No entanto, nas cidades menos urbanizadas de Minas Gerais, ainda em meados do século XX, a maior parte das famílias assavam as quitandas em fornos a lenha ou fornos de barro ou de cupim. Nas cidades pesquisadas, segundo o Censo Demográfico do IBGE, em 1960, a maior parte dos domicílios ainda não tinha fogão a gás, nem geladeira, como pode ser observado nas tabelas abaixo. Diferentemente, na capital Belo Horizonte, o número de domicílios com fogão a gás superava o número de domicílios com fogão a lenha. Na década de 1970, com exceção de Belo Horizonte e Congonhas, o número de domicílios com fogões a gás teve um crescimento pouco significativo. É importante considerar que, em 1970, com exceção daquelas duas cidades, as populações rurais de Entre Rios de Minas, Jeceaba e Itaverava representavam uma parcela significativa de suas populações totais, o que ajuda a explicar a baixa aquisição de fogões a gás.

Tabela 5: População total, urbana e rural das cidades pesquisadas (1970)

<i>Município</i>	<i>Pop. total</i>	<i>Urbana</i>	<i>Rural</i>	<i>% Pop. rural</i>
Belo Horizonte	970.890	969.553	1.337	0,1%
Congonhas	14.126	10.389	3.737	26%
Entre Rios	8.276	3.576	4.700	56%
Itaverava	4.714	724	3.990	84%
Jeceaba	2.715	1.493	1.222	45%

Fonte: Censo Demográfico de 1970. Minas Gerais. Série Regional. Vol. 1. Tomo XIV. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A geladeira foi outro item introduzindo lentamente nas casas das cidades pesquisadas. Essa tendência manteve-se até 1980, como mostram as Tabelas 6 e 7.

Tabela 6: Porcentagem de domicílios particulares nas cidades pesquisadas segundo as utilidades existentes (1960-1970)

<i>Município</i>	<i>1960</i>				<i>1970</i>			
	<i>FL.</i>	<i>FG.</i>	<i>O.C.</i>	<i>G.</i>	<i>FL.</i>	<i>FG.</i>	<i>O.C.</i>	<i>G.</i>
Belo Horizonte	23,5	45,9	26,9	26,5	13,1	82,4	2,6	38,4
Congonhas	93,1	4,3	1,1	3,0	53,3	45,0	0,1	19,6
Entre Rios	99,6	-	-	0,7	92,6	6,3	0,4	6,4
Itaverava	-	-	-	-	98,8	-	0,2	1,1
Jeceaba	97,8	0,8	0,4	1,9	94,9	4,8	-	4,1

Legenda: FL. = Fogão a Lenha; FG. = Fogão a gás; O.C. = Outros Combustíveis; G = Geladeira.

Fonte: Censo Demográfico de 1960. Minas Gerais. Série Regional. Vol. I, Tomo IX. Censo Demográfico de 1970. Minas Gerais. Série Regional. Vol. 1. Tomo XIV. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Tabela 7: Porcentagem de domicílios particulares permanentes por tipo de equipamento e combustível usados para cozinhar e posse de geladeira (1980)

<i>Município</i>	<i>G.B.</i>	<i>F.L.</i>	<i>C.</i>	<i>O.Q.</i>	<i>A.</i>	<i>E.</i>	<i>G.</i>
Belo Horizonte	97,5	1,0	0,02	0,03	0,05	0,2	72,5
Congonhas	75,0	23,0	-	-	-	-	49,4
Entre Rios	43,0	55,0	-	-	-	0,2	29,6
Itaverava	4,0	96,0	-	-	-	-	8,4
Jeceaba	25,1	74,0	-	-	-	-	18,0

Legenda: G.B. = Gás de Botijão; F.L. = Fogão a Lenha; C = Carvão; O.Q. = Óleo ou Querosene; A. = Álcool; E. = Eletrecidade; G = Geladeira.

Fonte: Censo Demográfico de 1980. Minas Gerais. Série Regional. Vol. 1. Tomo 4. Número 16. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Portanto, a velocidade com que as inovações tecnológicas tomaram conta da capital mineira foi mais acelerada do que nas cidades pesquisadas. As propagandas das revistas voltadas ao público belo-horizontino do século passado ilustram essa diferença. Na Revista *Alterosa*, já em 1946, ensinava-se como prolongar a vida da geladeira. Um ano depois, a Revista Belo Horizonte anunciava fogões elétricos, além de utensílios de vidro pirex, “para uma cozinha moderna”. Trata-se, então, de duas dinâmicas diferentes: a capital, que já nasceu tendo acesso aos bens de consumo duráveis e o interior, que adquiria e se adaptava aos novos equipamentos a passos lentos. É possível que, durante um tempo, os fogões a lenha e os fogões a gás tenham coexistido nos domicílios devido a uma resistência inicial das donas de casa em manusear um fogão com uma nova tecnologia. Sendo assim, devido à lenta aquisição de bens duráveis pelas cozinhas das cidades pesquisadas, a adoção de novas formas de assar as quitandas, ou seja, em fornos elétricos ou a gás, aconteceu de forma gradual entre 1960 e 1980.

De forma geral, à medida que o fogão a gás e a geladeira começaram a fazer parte das cozinhas, reformulou-se a

maneira de cozinhar e de consumir os alimentos. O fogão a gás, além de modificar significativamente o ambiente da cozinha, reduziu o tempo gasto no ato de cozinhar. Reduziu-se o tempo para obter a chama, dispensando a compra, o armazenamento e a queima da lenha. A geladeira elétrica substituiu os armários de madeira, alterando profundamente a conservação dos alimentos, dispensando a necessidade de conservar as carnes na gordura e as frutas nas conservas de açúcar.

Essas inovações transformaram as formas de cozinhar, como também interferiram diretamente no sabor dos alimentos. As carnes conservadas na gordura não têm o mesmo sabor e a mesma textura das carnes conservadas sem gordura, na geladeira. As quitandas assadas no forno a gás não têm o sabor defumado das quitandas assadas no forno a lenha ou nas brasas dos fornos de barro ou de cupim. Esses sabores, por sua vez, sempre fizeram parte dos hábitos alimentares dos habitantes da região pesquisada.

Hábitos antigos demoram a mudar. Talvez por isso, ainda na segunda década do século XXI, muitas casas do interior de Minas Gerais conservem fogões e fornos a lenha. Como dito por Fernand Braudel (2009), as mudanças nos hábitos alimentares operam de uma maneira muito lenta e quase que imperceptivelmente, podendo ser captadas apenas na duração do tempo longo. Na atualidade, embora o forno a lenha ou de barro seja preferido pelas quitandeiras, devido ao sabor que conferem ao produto final, o forno elétrico ou a gás são muito utilizados, principalmente quando se assa uma grande quantidade de quitandas. A partir das quatro últimas décadas do século passado, as cozinhas das casas da região pesquisada em Minas Gerais também incorporaram novos instrumentos, como as batedeiras, os liquidificadores e os processadores. No século XXI, contudo, eles são pouco utilizados pelas “quitandeiras tradicionais”. Na opinião delas, os eletrodomésticos não proporcionam um resultado melhor do que o trabalho manual.

No século XXI, entre as “quitadeiras tradicionais”, observamos a preferência pela utilização de ingredientes artesanais e pelos fornos a lenha ou de barro, assim como manutenção da produção manual das quitandas, mesmo quando produzidas em grande quantidade. Eventualmente, utilizam-se equipamentos caseiros como liquidificadores e batedeiras. O maquinário utilizado nas padarias, por sua vez, não faz parte dos instrumentos de trabalho desse grupo de quitadeiras. A quitadeira Maria das Graças Dias chegou a considerar a aquisição de uma amassadeira profissional para fazer roscas da rainha. Como a máquina não atingia o ponto de véu, Gracinha decidiu continuar a trabalhar a massa manualmente. Em suas palavras: “o ponto de véu é aqui nos meus braços mesmo” e destaca que faz o mesmo movimento 300 vezes para apenas uma receita de rosca.

Gracinha: Há pouco tempo, eu estava vendendo umas roscas para um moço que vinha de Congonhas. Ele buscava 100 de cada vez. Olha, menina, para você fazer 100 roscas, você tem que estar com os braços muito bons. Sabe quantas vezes eu faço esse movimento aqui com as mãos [mostra o movimento com os punhos] em uma receita de rosca? 300! 300 vezes cada receita! Eu pensei em comprar aquela amassadeira, até que um dia eu entrei em contato com o vendedor e perguntei se ela atingia o ponto de véu. Ele disse que não. Então eu falei: o ponto de véu é aqui nos meus braços mesmo.

A quitadeira Leila destaca a importância do contato manual com a massa e diz não ter a mesma “mentalidade da produção na padaria”: em grande quantidade e mecanizada. Para ela, uma boa quitanda é feita de forma artesanal, manualmente, com gordura de porco e manteiga da roça.

Leila: Tudo que eu faço é manual. A única batedeira que eu tenho é essa: caseira. Não uso nada de equipamentos de

padaria. E só o forno e o liquidificador de cozinha normal. Quanto aos ingredientes, eu só compro a farinha, o polvilho e os ovos que eu compro de um padeiro. Ele tem uma padaria no Castro, ele compra para ele e para mim. As outras coisas eu compro no comércio. Eu uso gordura de porco e manteiga da roça. Eu tenho uma pessoa que me fornece, uma moça aqui da região. Eu não tenho aquela mentalidade da padaria de fazer em grande quantidade. Jogar a massa na batedeira e largar. Eu que gosto de amassar.

É importante esclarecer que, nesse trabalho, utilizamos o conceito de Lopes (1980, p. 37) para a atividade artesanal: “aquela atividade em que as feições características do produto final dependem da habilidade do trabalhador. O trabalho pode ser inteiramente manual ou contar com a ajuda de certos instrumentos.” Assim, quando a intenção é obter uma quitanda artesanal, mesmo os estabelecimentos comerciais, que trabalham em uma escala maior, dispensam o uso de certos maquinários. A proprietária do estabelecimento *D. Diva Café e Quitandas*, Suleni Alves, alega que, mesmo produzindo uma grande quantidade de pão de queijo, não é possível utilizar máquina boleadora, pois a massa é muito mole. Os pães de queijo são enrolados à mão, um a um.

Suleni: O nosso pão de queijo não pode ser boleado. Não tem boleadora que consiga bolear, porque a nossa massa é muito fininha, é mais molinha. Ele é pesado um a um e enrolado todo na mão. Todo manual. O que a gente tem de equipamento é um forno a gás, aquele Dacco grande, uma batedeira pequena, essas de casa, Arno planetária. Só a masseira, que faz a massa do pão de queijo é que é uma máquina mesmo.

Desse modo, os depoimentos sugerem que, quando se trata da produção artesanal de quitandas, dificilmente as bateadeiras, amassadeiras etc. atingem um resultado melhor do que

o trabalho manual. Ademais, sabemos que exercer um trabalho manual é importante para essas trabalhadoras, pois é algo que sentem prazer em fazer e, talvez por isso, seja tão difícil substituí-lo. A habilidade das quitadeiras vem de um treinamento prático e cotidiano. O maquinário, quando impede a repetição, a “mão na massa”, faz com que mão e pensamento sejam separados, resultando em um distanciamento pessoal do produto final.

Além disso, a quitanda feita manualmente traz consigo uma marca pessoal da quitadeira. Essa marca pode estar presente na textura da quitanda, na forma de enrolar roscas e rosquinhas, na regularidade do tamanho ou em formatos diferenciados de biscoitos, sequilhos etc. O produto, então, contém o que Richard Sennett (2009, p. 134) chamou da “presença do artesão”: uma marca particular daquele que o produziu, enfatizando a palavra “eu”. Essa marca atesta a diferença entre a quitanda artesanal e as quitandas da padaria. Do mesmo modo, a marca pessoal presente nas quitandas também distingue as quitadeiras entre si.

Além da importância do trabalho manual na produção artesanal de quitandas, há uma preferência pelas receitas antigas de família, pelos ingredientes da roça e pelos fornos a lenha ou de barro. Segundo as nossas entrevistadas, tudo isso confere um sabor melhor à quitanda. A quitadeira Dona Carmem, ao comparar as quitandas artesanais com os biscoitos feitos na padaria ou industrializados, diz que a escolha dos ingredientes e a cocção no forno de barro fazem com que a quitanda artesanal seja mais saborosa.

Dona Carmem: A quitanda da gente, é tudo do produtor ao consumidor. O leite é de vaca, não é de caixinha, os ovos a gente colhe, a banha de porco é da roça, é tudo muito natural. E outra também, a quitanda da gente é feita naquele trem doido que você está vendo ali [apontando para o forno de barro no quintal de sua casa], que faz muita fumaça, mas o gosto fica muito melhor.

De fato, ao compararmos o cubu feito por Dona Carmem com o cubu feito na padaria, em Belo Horizonte, nos deparamos com muitas diferenças. Primeiramente, o cubu da padaria é envolto em papel manteiga, dispensando a tradicional folha de bananeira. O cubu da padaria tem os sabores menos pronunciados e falta o sabor defumado da cocção no forno de barro. A cor é menos intensa devido à utilização de ovos brancos e fubá industrializado.

Dessa forma, evidencia-se a importância da escolha dos ingredientes para a obtenção de uma quitanda de boa qualidade, ou seja, uma quitanda saborosa e com boa textura. Ao contrário das padarias, muitas quitandeiras continuam a usar a banha de porco no lugar da margarina, a nata no lugar do creme de leite, os ovos caipiras no lugar dos ovos brancos e o leite da roça, mais gorduroso, que confere maior maciez às quitandas. Apesar de a farinha de trigo ser amplamente utilizada nas quitandas, há uma predominância das farinhas derivadas da mandioca (principalmente o polvilho) e das farinhas derivadas do milho, as quais podem ser de vários tipos: fubá mimoso, fubá de canjica ou fubá moinho d'água. Este último, por ser feito artesanalmente, é mais grosso e tem um sabor mais forte, ocupando a preferência para a produção de quitandas à base de milho, como as broas, as rosquinhas e os bolos.

Na concorrência com as padarias, as quitandeiras acreditam que a característica artesanal de suas quitandas motiva os seus clientes a comprá-las. Conforme a quitandeira Margarida Resende, os produtos de padaria têm muito conservante. Já os biscoitos feitos em casa são feitos com fubá da roça e produtos vindos do quintal, portanto, não têm conservantes, têm mais qualidade e são mais saborosos. Para a quitandeira Odete Silva, os biscoitos da padaria são mais bonitos, mas não são tão saborosos quanto os caseiros e, em suas palavras, não levam os "cabedais".

Odete: O biscoito caseiro é um biscoito mais forte, como se diz, leva assim... os cabedais! Mais ovos e manteiga caseira. Os de padaria são bonitos, igual, o da gente num fica. Mas diz assim: às vezes é mais a beleza do que a bondade. Porque o que a gente faz aqui é mais forte. O da padaria não é aquela fortidão. Modo de dizer, porque eu não sei me expressar, você me entende? O sabor não é igual ao caseiro. Eles colocam poucos ovos, usam anilina e a gente usa o ovo caipira e eles usam esse ovo branco que eu tenho pavor dele! Então é o sabor que muitos falam.

Stella Adelino, conhecida por **Stellinha** (foto abaixo) acredita que a grande procura pelo seu pão de queijo congelado deve-se ao fato da sua receita não ter conservante e, por isso, o seu produto é “natural”:

Stellinha: Eu tenho muita encomenda é de pão-de-queijo congelado. Agora, o meu pão de queijo congelado, ele não é igual a esses que vendem no supermercado não, porque os de supermercado têm conservante e o meu não tem, o meu é natural. Quando eu faço aqui em casa eu deixo no congelador umas duas semanas só, depois disso ele perde a validade.



Em Belo Horizonte, entrevistamos duas proprietárias de estabelecimentos comerciais especializados em quitandas. A Suleni Alves, uma das proprietárias do Dona Diva Café e Quitandas e a **Mariana Souza** (foto abaixo), chef e proprietária do café e restaurante Roça Grande. As duas disseram seguir os mesmos princípios: a preferência pela quitanda artesanal

e ingredientes não industrializados, adquiridos de pequenos produtores. Mariana utiliza as receitas antigas da sua família para fazer as quitandas vendidas no restaurante.



Mariana: Aqui, eu sirvo de quitanda: brevidade, que não tem tudo todo dia, porque a gente trabalha com sazonalidade, disponibilidade da cozinha, de produção. Mas eu trabalho também com broinha de fubá de canjica, que é a nossa queridinha, broa de fubá com queijo, o bolo de banana com farinha integral, bolo de cenoura com chocolate, mas a gente não faz aquela calda, a gente faz uma

ganache com cachaça, biscoito de polvilho frito, o pão de queijo e o pastel de angu, que eu conheço tradicionalmente como quitanda. São todas receitas minhas ou da minha família.

A *chef* faz questão de trabalhar com ingredientes da roça e de pequenos produtores da cidade de Moema. Por conta dos sabores fortes dos produtos da roça, Mariana chegou a pensar que as suas quitandas não teriam aceitação entre os belo-horizontinos:

Mariana: Nós só trabalhamos com pequenos produtores, com agricultura familiar. A grande maioria dos meus ingredientes vem de Moema. A gente traz leite, ovo, queijo, manteiga, hortaliças, tudo o que a gente encontra de pequenos produtores a gente traz. Todas as nossas quitandas são feitas com leite caipira e ovo da roça. Aqui não entra leite de caixinha nem ovo branco. A princípio, eu achei que haveria uma resistência dos belo-horizontinos. Até porque os sabores da roça são muito potentes, mas tem sido uma grata surpresa

para mim. A nossa clientela tem crescido paulatinamente, graças ao sabor da nossa comida e ao ambiente também.

Do mesmo modo, Suleni só serve quitandas artesanais no seu estabelecimento, cujos ingredientes são provenientes de pequenos produtores da região da Serra da Canastra. Todas as receitas são de sua mãe, D. Diva, e não levam conservantes ou qualquer outro tipo de aditivos químicos.

Suleni: As nossas quitandas são todas artesanais, nós mesmas fazemos todas. Nós temos um fornecedor de queijo, na Serra da Canastra, vem direto do produtor para a gente. A mesma pessoa que me fornece o queijo, é quem me fornece os ovos. A gente usa ovos caipira nas quitandas. Os nossos produtos não têm gordura trans, não têm aditivos químicos, não têm conservantes, não têm essência artificial, pré mistura, nada disso. Quando nem se preocupava com isso, a gente já fazia assim. Porque a gente faz as quitandas como a minha mãe fazia.

Assim, os ingredientes da roça e a reprodução das receitas de família, na visão das quitandeiras, são elementos que conferem autenticidade às suas quitandas, na medida que se aproximam do seu universo de aprendizado das receitas com suas mães e avós e com a história de seus antepassados, ajudando a remeter ao mesmo sabor de outrora. Esses fatores, combinados, fazem um elo com o passado, mantendo, nos dias de hoje, um hábito alimentar de outros tempos.

Nas cidades pesquisadas há um potencial de crescimento da demanda pelas quitandas artesanais, em contraposição às quitandas feitas na padaria, como resultado do aumento do turismo e da realização de feiras e festivais gastronômicos. Para os clientes, seria mais prático simplesmente comprá-las em um estabelecimento comercial. Porém, há aqueles que preferem fazer a encomenda para a quitandeira e esperar, às vezes, até por uma semana para receber as quitandas. Essa

demanda, por sua vez, não se atribui somente ao sabor da quitanda artesanal. Segundo uma pesquisa da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), 73% dos produtores de alimentos tradicionais no Brasil afirmam que o consumidor paga mais por um produto artesanal e 76% acreditam no potencial de crescimento das vendas. Os resultados da pesquisa foram apresentados no “Seminário Agro em Questão – Alimentos artesanais e tradicionais” em junho de 2018. Um dos palestrantes, Tulio Madureira, produtor de queijo do Serro, pontuou que “o consumidor está mais interessado na história do produto, em como foi produzido e até no trato com os animais.”

Isso nos mostra que, com a emergência do processo de industrialização dos alimentos, a quitanda caseira e artesanal não perdeu espaço. Ao contrário, mantém-se o antigo hábito de consumir quitandas artesanais entre a população das cidades abordadas nesse estudo. Por um lado, trata-se de um hábito antigo e consolidado. Por outro, há um movimento recente de valorização do produto artesanal, do produto relacionado aos antepassados, vide o público crescente dos festivais gastronômicos dedicados à cozinha tradicional mineira. Se antes a demanda era somente local, formada pelos moradores das cidades, hoje, somam-se a essa demanda os consumidores atentos aos efeitos na saúde dos alimentos industrializados e à importância simbólica desse alimento. A demanda pela quitanda artesanal, por sua vez, ajuda a valorizar a figura da quitandeira no cenário cultural de Minas Gerais e reforça a tradição frente ao produto da padaria.

“A quitanda é mão”: aprendizado e transmissão do conhecimento

Como foi demonstrado no capítulo 1, as mulheres tiveram um papel marcante no desenvolvimento da cozinha típica de Minas Gerais. Por suas mãos, desde o século XVIII, vem se

transmitindo uma memória ativa de receitas e de rituais do fazer e do servir as quitandas. Nos Setecentos, esse conhecimento era passado entre as mulheres da família e das sinhás portuguesas às suas escravas negras. Nos séculos XX e XXI, não mais conectado à escravidão, o aprendizado, em sua maioria, acontece no ambiente doméstico, sendo transmitido de geração em geração, entre familiares. Assim, os depoimentos das nossas entrevistadas estão permeados de lembranças do tempo que passaram com suas mães, avós ou outros familiares, na cozinha, aprendendo as receitas das quitandas.

A quitandeira **Maria das Graças Silva**, criada na zona rural de São Brás do Suaçuí, aprendeu a fazer as quitandas com a sua mãe quando ainda era criança. Sua mãe, por sua vez, aprendeu a fazer as quitandas com a sua avó:

Maria das Graças: A minha mãe fazia quitanda no forno de lenha, a gente morava na roça. Então eu vim [para a cidade] da zona rural com onze anos e já sabia fazer as quitandas. A minha mãe ia fazendo e a gente ficava perto para aprender. [...] E a minha mãe aprendeu com a minha avó. E eu já estou passando para as minhas meninas. Então isso aí já vem de longe mesmo.



Como Maria das Graças, a quitandeira **Rose Mary Baeta Neves**, conhecida por **Meirinha** (foto ao lado), aprendeu a fazer as quitandas com as mulheres da sua família:

Meirinha: Tem umas quitandas que eu faço que são todas receitas de família. Receita que minha avó, minha mãe, foram me passando. Muitas receitas que eu faço são da minha avó, mãe do meu pai. Ela

foi passando para a minha mãe e nós fomos aprendendo também. Com a minha madrinha eu aprendi a fazer as rosquinhas de nata. Algumas receitas a minha tia que me deu. A minha tia Conceição, que é quitandeira.

Os demais depoimentos indicaram-nos que é no período da infância quando se iniciam os ensinamentos de cozinha, como é o caso da ex-quitandeira **Maria Teresa Oliveira de Miranda** (*in memoriam*) e da quitandeira **Leila Maria Viana Ribeiro**, ambas de Entre Rios de Minas. Em um primeiro momento a criança observa o trabalho da mãe, da avó e, depois, ela começa a participar da execução das receitas. Na medida que vai ganhando confiança, a aprendiz passa a executar as receitas sozinha. Assim, as lembranças do aprendizado das receitas criam vínculos que são difíceis de se separar das memórias da família e das gerações anteriores, como os fatos narrados abaixo, ocorridos na década de 1960 e 1980, respectivamente.

Maria Teresa: Eu comecei a aprender as quitandas com a minha avó quando eu era criança. Eu ficava lá na casa dela o dia inteiro, brincando de comidinha. Ela fazia muita quitanda, mas era só para o gasto mesmo: biscoito, quebra quebra, biscoito misturado, pão de queijo, todo tipo de biscoito. Aí eu fui aprendendo.

Leila: Desde os meus nove anos que eu via a minha mãe fazer os biscoitos. Depois, eu aprendi também com a minha prima, que era biscoiteira e morava lá perto da minha mãe. Quando a minha mãe adoeceu, eu ia lá e ela me ensinava. As minhas avós também faziam. Isso já vem desde a mãe da minha mãe, que fazia muito biscoito. Elas também faziam só para o consumo, pois eram muitos filhos.

Nas primeiras décadas do século XXI, a transmissão do conhecimento passado de mãe para filha ou de avó para neta

ainda acontece, como podemos ver nos depoimentos das quitadeiras mais jovens: **Daniela Junqueira** e **Flavia Martins**, em 2013, com 32 e 28 anos respectivamente. Os homens, por sua vez, não estão excluídos desse aprendizado. É o caso do Lucas, de 14 anos, neto da quitadeira Maria Teresa. Sonhando em ser cozinheiro profissional, ele vem aprendendo a fazer quitandas e outras receitas com a sua avó.

Daniela: Desde pequena que eu faço bolo, biscoito, porque eu venho de uma família que tem essa tradição. Então desde pequena, eu via a minha avó fazendo, aí eu aprendi. E hoje eu tenho 32 anos, então tem bastante tempo que eu faço.

Flávia: Eu faço quitanda desde pequena, porque minha mãe sempre fez e a minha avó já fazia quitanda. Então eu já cresci na cozinha fazendo quitanda mesmo. Eu gosto de fazer e aí ajudo a minha mãe.

A *chef* Mariana Souza, de 34 anos, apesar de ter formação universitária em Gastronomia, considera que a base do seu aprendizado veio de suas avós e de sua mãe quando ainda era bem criança:

Mariana: A minha trajetória na cozinha começou quando eu comecei a andar, quando eu comecei a comer comida sólida. Eu falo que as minhas maiores professoras foram as minhas avós e a minha mãe. Desde criança, eu estava sempre ali à beira do fogão. Eu sou neta de excelentes cozinheiras, quitadeiras. Minha mãe é uma excelente cozinheira.

Como um registro do aprendizado das receitas de quitandas, tem-se o caderno de receitas. Apesar da importância do seu papel na rememoração dos modos de fazer, entre as nossas entrevistadas, são poucas as que o utilizam, pois elas

dizem que sabem as receitas de cor. Ainda assim, os cadernos de receitas são guardados com cuidado, como uma preciosidade e um verdadeiro patrimônio da família. Os cadernos são uma compilação de um conhecimento construído ao longo do tempo, passado de geração em geração dentro de uma família. Além do seu aspecto funcional, de lembrar receitas, os cadernos de receita representam um elemento que traz reminiscências de um período ou de uma pessoa em especial. Enquanto um “lugar de memória”²⁵, no caso das nossas entrevistadas, ele é visto pela família como uma herança a ser deixada para as gerações seguintes e um suporte para que as receitas de família não sejam perdidas.

Apesar do suporte escrito das receitas registradas nos cadernos, no aprendizado das receitas o mais importante é a transmissão oral do conhecimento, a presença da “mestre” que demonstra o modo de fazer. Em geral, nas receitas antigas de quitandas, a medida de quantidade dos ingredientes não é exata, gerando muitas dúvidas para a aprendiz. Não são utilizadas medidas de peso ou volume. No lugar da balança, os instrumentos utilizados para medir os ingredientes são os utensílios de cozinha como pires, pratos, latas antigas de óleo, colheres, copos e canecas e, muitas vezes, medidas ainda mais abstratas como punhados, pitadas e bocados. Outra dificuldade é a falta de detalhes na descrição do modo de fazer a receita. Por isso, a transmissão oral e a demonstração do modo de fazer são essenciais no aprendizado das iniciantes.

25 Utilizamos, aqui, o conceito de “lugares de memória” de Pierre Nora (1993) que são definidos por ele como “uma forma de perpetuação”. Ou seja, tudo o que nos serve para a rememoração, como os museus, arquivos, cemitérios, coleções, festas, aniversários, tratados, processos verbais, monumentos santuários, associações, são marcos das ilusões da eternidade, os testemunhos de um outro tempo que emprestam ritual “a uma sociedade já desritualizada.” Desse modo, os “lugares de memória” são como mecanismos compensatórios à aceleração da vida contemporânea, assim como um porto seguro para o temor do esquecimento, ou seja, eles são uma resposta ao tempo e uma forma de preservar esse passado.

Sobre essa questão, Sennett (2009), afirma que existe uma distância entre a instrução oral e a instrução escrita. Ao ler uma instrução escrita, o aprendiz discute o conteúdo apenas consigo mesmo e não tem a oportunidade de discutir ou tirar dúvidas com outras pessoas. As receitas contidas nos cadernos das quitandeiras até tentam solucionar as falhas da instrução escrita, adicionando “recadinhos” e o nome da pessoa que a transmitiu – referência importante, pois, em caso de alguma dúvida, pode-se recorrer à detentora do conhecimento daquele modo de fazer. Enquanto sistematização da transmissão oral, as anotações nas receitas procuram minimizar os esquecimentos, os mal-entendidos e a imprecisão. Por exemplo, “colocar uma bolinha de massa no copo com água, quando subir, a massa já pode ser assada” ou, “para verificar o ponto de fio da calda, molha-se o dedo indicador na calda e se junta ao polegar. Se ao abrir formar fio, sem quebrar, o ponto é o de fio”. É comum também deixar lembretes nas receitas, para deixar mais claro o ponto de uma massa: “D. Dinorah, não se esqueça de ir pondo os ovos aos poucos porque às vezes pode ficar muito mole a massa” (SENRA, 2008).

Nos cadernos mais antigos das nossas entrevistadas, percebemos a utilização de um vocabulário próprio, talvez de difícil compreensão para a geração mais jovem: “encharcar” a farinha com o leite, “deitar” a farinha sobre uma gamela, “queimar” o açúcar na panela e sovar a massa até o ponto de “tender” as broinhas. Na indicação da temperatura do forno, não é indicado um número preciso e sim “assar em forno temperado” ou “assar em forno quente.” As receitas testadas e aprovadas ganhavam uma classificação perto do título da receita, tais como “ótima”, “prática e muito boa”.

Ainda assim, nada substitui a instrução oral, feita pessoalmente, com a demonstração da receita. Dessa forma, o aprendiz tem a oportunidade de visualizar e repetir o gestual da instrutora, tirar dúvidas sobre as medidas dos ingredientes, sentir o ponto da massa e visualizar a sua coloração final.

Por mais que os cadernos tenham um papel na transmissão do conhecimento, eles não substituem a visualização dos “truques” e dos “segredinhos”, tão importantes para um bom resultado.

A experiência narrada pela quitandeira Gracinha demonstra o quão importante é ver a receita da quitanda sendo preparada para que o resultado seja parecido com o resultado obtido pela “dona” da receita. Gracinha, como não viu a mãe preparar as várias receitas de quitandas, precisou testá-las muitas vezes até chegar a um resultado satisfatório.

Gracinha: Por eu ser uma das filhas mais novas, a minha mãe não me ensinava nada, ela não me deixava nem chegar perto do fogão. A minha mãe fazia muita coisa boa, era uma cozinheira de mão cheia, as comidas dela eram deliciosas. Eu copiava as receitas da minha mãe, eu sempre gostei de copiar receita. Engraçado é que quando eu faço uma receita dela, não dá certo de jeito nenhum! A medida dela não era no peso, era uma medida assim meio incerta. Eu peguei uma receita dela de rosca da rainha, mas demorou até que eu acertasse o ponto da massa. Porque as receitas da minha mãe, eram todas assim, medidas nos pratos e era difícil, porque tem prato de todo jeito: tem prato fundo, tem prato raso, tem prato grande, tem prato pequeno. E eu, como não a vi fazendo, eu não tinha noção da quantidade de ingredientes que era colocada. Depois eu ficava com tanta vontade de chegar àquilo que eu comia lá em casa, que eu ia experimentando as receitas dela. Aí eu fui chegando nas minhas próprias receitas, muitas através das receitas da minha mãe.

Suleni Alves recorria à mãe toda vez em que errava uma receita. Além de não medir os ingredientes e saber as receitas de cor, Dona Diva sabia identificar onde estavam os erros da receita. Para Suleni, esse conhecimento fazia parte do talento da sua mãe.

Suleni: Era muito difícil pegar receita com a minha mãe. Porque os trem dela era tudo da cabeça. Ela não tinha um caderno, sabe? Então, era muito difícil pegar receita com ela, mas a gente ia tentando. Quando eu queria aprender alguma receita, eu ia para a casa dela. Ela ia fazendo e eu tentando copiar. Eu tentava uma vez, duas vezes, se eu errasse alguma coisa, eu ligava para ela:

– Mãe, pelo amor de Deus, eu vou te pegar aí, vem cá para você consertar uma receita para mim!

Ela chegava lá, batia o olho assim... e já sabia qual era o problema! Uma vez eu estava fazendo um bolo de laranja e o bolo deu tanto problema! Ele crescia demais, ficava fofo demais, eu tirava da forma ele quebrava, ia cortar ele despedaçava. Aí, um dia, eu falei para minha mãe:

– Mãe, meu bolo não está bom, ele cresce, passa por cima da forma, ele quebra. Ela falou assim:

– “Ah, diminui o pó Royal.”

Gente, que raiva! Eu diminuí o pó Royal e o bolo deu certo. Ai, que raiva! (*risos*). Então, era o talento que ela tinha para fazer essas coisas. Era o talento.

Nesse contexto, a *chef* Mariana, ao comparar a confeitaria clássica francesa com as quitandas, defende que a quitanda é mais instintiva e se adequa aos ingredientes disponíveis em tempos de escassez. Ela também destaca a importância de se acompanhar todo o processo da produção da quitanda e, o que Suleni chamou de talento ela chamou de “mão”, ou melhor, a sensibilidade do tato para perceber o ponto certo das massas. Enquanto a confeitaria clássica francesa demanda medidas exatas, a pastelaria caseira baseia-se na intuição e na experiência prática.

Mariana: A confeitaria é muito técnica, é muito precisa, ela precisa de medidas, tudo milimetricamente pesado. A quitanda não, ela é instintiva. Eu

pego as receitas da minha mãe ou da minha avó e aí tem lá: coloque 3 punhados de fubá de canjica. Aí eu pergunto: “Mas o que é um punhado, vó?”

Ela me ensinou duas versões do mesmo bolinho. Uma que ela fazia com leite e com água. Ela dizia que quando tinha leite, ela fazia com leite. Quando não tinha, ela fazia com água. Com água ele fica mais oco, a casca mais moreninha. Com leite fica mais cremoso por dentro, mais massudinho. Ou seja, isso é técnica. Mas é a técnica delas. É a técnica do instinto, da necessidade, da criatividade. Você tinha poucos ingredientes e tinha que alimentar muita gente. Tinha um ovo, fazia com um ovo. Não tinha leite, fazia com água. A quitanda é instintiva. A confeitaria é técnica. A quitanda é mão. Se você não vir a pessoa fazendo, se ela não te explicar o passo a passo, o ponto da massa, a medida, você não consegue replicar uma quitanda. A receita da broinha de fubá de canjica que eu faço aqui é de uma senhora de Moema. Eu tive que testar 10 vezes até dar certo, porque eu não a vi fazendo.

Existe, portanto, uma experiência sensorial insubstituível no aprendizado das quitandas. A mão que sente o ponto da massa, a cor do fubá lançado ao forno informando se a temperatura está alta o suficiente, o barulho das esponjas de fermento, o cheiro do açúcar dourado. Por mais que as receitas escritas especifiquem todos os detalhes, quando se trata de aprender a receita de uma quitanda, nada substitui estar presente no momento da sua preparação. Dependendo do tamanho do ovo, da quantidade de gordura no leite, a massa muda, apresenta outro resultado. As quitandeiras mais experientes sabem exatamente como lidar com essas mudanças, fazendo os ajustes necessários para que o resultado saia dentro do esperado.

Trata-se, assim, de um tipo de habilidade que Sennett (2008, p. 8) atribui a uma “conexão íntima entre a mão e o cérebro”. Em outras palavras, o desenvolvimento de um

diálogo entre a prática e o pensamento, concernente a todas as pessoas que desenvolvem um trabalho artesanal. Essa ligação contribui para a manutenção dos hábitos que, por seu turno, estabelecem um ritmo entre a identificação do problema e a sua solução. Ao encontro de Sennett, Ulpiano Menezes (2009, p. 31), afirma que o “saber-fazer” é um conhecimento corporificado, pois o seu aprendizado e o seu exercício está impresso numa memória construída pelo corpo, não se tratando, portanto, de um conhecimento abstrato, imaterial, filosófico ou científico. De acordo com o autor, esse processo em que “a mão faz e o cérebro acompanha”, vai ao encontro da teoria do antropólogo Marcel Mauss, segundo a qual, o homem é como um animal que pensa com as mãos. Como Menezes (2009) exemplifica, seria essa a memória do músico, da cozinheira, do artesão.

O aprendizado de uma habilidade, de acordo com Sennett (2009), envolve o desenvolvimento de um repertório de procedimentos. Em estágios avançados do desenvolvimento de uma habilidade, há uma interação constante entre o “conhecimento tácito” e o “conhecimento explícito”, o primeiro, servindo como uma âncora e o segundo, como uma crítica ou uma correção. A qualidade do trabalho artesanal emerge desse estágio, nos julgamentos baseados no conhecimento tácito e nas suposições. No caso das quitadeiras, a construção da habilidade dá-se gradualmente através de inúmeras repetições das receitas, da repetição do gestual necessário para a produção de quitandas e da constituição das memórias dos sentidos. Portanto, concordamos com a nossa entrevistada Mariana, quando afirma que “a quitanda é mão”.

Por último, devemos considerar que, entre as quitadeiras tradicionais, é cada vez mais comum a conjugação dos conhecimentos adquiridos no âmbito familiar com o conhecimento adquirido em cursos especializados ou na *internet*. Apesar de prezarem o aprendizado adquirido com as mulheres de diferentes gerações da família, as quitadeiras não estão

alheias à facilidade de acesso à informação do mundo atual. As informações adquiridas fora do ambiente doméstico ajudam a aperfeiçoar a técnica das receitas e a estimular a criatividade, mas não se traduzem em mudanças significativas no produto final, ou seja, na quitanda feita artesanalmente.

Sendo assim, é importante levar em conta que as receitas de quitandas e as pessoas que as reproduzem estão em permanente processo de transformação. Por essa razão, ao falarmos de uma transmissão intergeracional do conhecimento não estamos nos referindo à mera repetição ou reprodução idêntica das receitas antepassadas. Nas mãos de cada quitandeira, as receitas transformam-se através de suas subjetividades, criatividade e conhecimentos adquiridos fora do âmbito familiar. Logo, seria um engano pensar que o conhecimento passado de geração em geração é rígido ou fixo, pois um trabalho artesanal também é feito da liberdade de experimentação (SENNETT, 2009). As mudanças mais radicais que possam vir a acontecer podem se dar no curto ou no longo prazo e dependem de algumas variáveis: o ritmo da incorporação de inovações tecnológicas, as mudanças de mentalidade, a incorporação de novos ingredientes, a adequação às dietas da moda, a adesão ao movimento de *gourmetização* da cozinha tradicional etc.

7. As várias economias por trás da produção de quitandas

A economia de autoconsumo e a sua relação com a produção de quitandas

No terceiro volume de *Civilização material, economia e capitalismo – séculos XV-XVIII* (2009, p. 11-197), a fim de compreender as questões econômicas da sociedade europeia, Fernand Braudel desenvolveu uma espécie de “casa econômica” de três pisos. No andar térreo, encontra-se a vida material ou a “infra economia”, a atividade da autossuficiência, da troca dos produtos e dos serviços em um raio muito curto. A vida material ou a civilização material envolve, principalmente, três campos: o meio ambiente das sociedades, as bases materiais do cotidiano (alimentação, vestuário, moradia) e as técnicas. Acima dela, no primeiro andar, está a economia de mercado, onde existem relações de dois níveis: o primeiro, as “partículas elementares” – tendas de mascates, lojas e feiras – e o segundo, os “meios superiores, praças comerciais, bolsas ou grandes feiras”. A partir deste último, imbricado no primeiro nível, desenvolve-se o que se chama de capitalismo, das grandes companhias até os monopólios. De modo similar, Ignácio Rangel (2012, p. 213), procura compreender a economia brasileira como o resultado da combinação de três formações diferentes, superpostas tal como “as estruturas geológicas”: o setor da “economia natural”, o setor da “economia de mercado nacional” e o setor “resto do mundo”, o qual engloba o mercado internacional. Como “economia natural”, entende-se a produção para o consumo da própria unidade econômica produtora.

Nesta parte do trabalho, atentamo-nos ao que Braudel (2009) denominou de “nível térreo” ou “economia de autossuficiência” e que Rangel (2012) denominou de “economia natural”. Por vezes, utilizamos também o termo “economia de autoconsumo” com o mesmo significado. Abordar o funcionamento do setor da economia natural é fundamental neste trabalho para a compreensão de duas questões: a relação entre o cultivo de alimentos para o autoconsumo e a produção de quitandas, e o trabalho envolvido na produção de quitandas para o autoconsumo das famílias. Estamos tratando, então, do caso em que as quitandas passam diretamente da esfera da produção ao consumo, sem a geração de uma renda ou o pagamento de uma pessoa a outra.

Por ora, iniciamos essa discussão rememorando que a produção de quitandas, como demonstrado no capítulo anterior, nos séculos XVIII e XIX tinha uma relação direta com a produção de alimentos para o autoconsumo. De acordo com Meneses (2000), os quintais urbanos e rurais foram a fonte primordial do abastecimento alimentar e do gosto culinário de Minas Gerais desde os primeiros tempos da ocupação do seu território. Seguindo a mesma tendência da arquitetura das casas urbanas e rurais dos séculos XVIII e XIX, os quintais ainda faziam parte de muitas casas das pequenas cidades mineiras até, pelo menos, a metade do século XX. É importante considerar que, até meados do século passado, o estado de Minas Gerais ainda conservava características fortemente rurais. Segundo o Censo do IBGE de 1950, 69,5% da população do estado vivia na zona rural, enquanto 30,5% viviam nas zonas urbanas e suburbanas. Nas cidades contempladas nessa pesquisa, a porcentagem da população rural era de 84% em Itaverava, 82% em Jeceaba, 79% em Entre Rios de Minas, 54% em Congonhas.

O número significativo de pessoas vivendo nas zonas rurais, corroborado pelos depoimentos das nossas entrevistadas, leva-nos a crer que havia famílias que se alimentavam

daquilo que plantavam nos quintais de suas casas e, por isso, só eventualmente recorriam ao comércio para adquirir alimentos. De acordo com os relatos, não só na zona rural, como até mesmo nos aglomerados urbanos, era possível encontrar o pequeno cultivo de alimentos nos quintais e nas hortas das casas. Nas roças ou nas pequenas cidades ou vilas, a produção de quitandas dava-se a partir do que havia disponível no próprio cultivo: frutas, ovos, leite, fubá, mandioca etc.

Segundo a quitandeira Gracinha, nas décadas de 1940 e 1950, seu pai cultivava alimentos para o autoconsumo para alimentar os filhos, que eram muitos, 12 no total. Na sua visão, como não havia benefícios previdenciários para os trabalhadores rurais, o pai teve que criar os filhos com o “trabalho braçal”, querendo dizer que ele trabalhava na roça. Apesar do trabalho duro, ela gostava que o pai dela plantasse alimentos, pois, por causa disso, ela e os irmãos tinham comida em abundância.

Gracinha: Meu pai tinha uns terrenos na zona rural onde ele plantava verduras, frutas. Ele era agricultor. Eu acho que era bom, porque a fartura era muito maior. Ele plantava todo tipo de fruta dessa região nossa, tudo isso tinha lá em casa com abundância. Até abacaxi, que hoje em dia a gente não vê ninguém plantar, ele tinha uma plantação grande. A gente ia para lá, no terreno dele, sentava no chão e lá mesmo a gente descascava e comia. Eu falo que ele foi um homem inteligente, por causa disso. Porque, naquela época, quando a mãe chamava a gente para almoçar, a gente nem queria. Sabe por que? A gente já tinha comido não sei quantas bananas, não sei quantos abacaxis, chupado laranja, comido goiaba, quem que ia querer almoçar? Tinha lá umas poucas vacas, ele tirava o leite.

Com o leite colhido na fazenda, a mãe de Gracinha fazia quitandas e doces.

Gracinha: Com o leite, ele fazia queijo e minha mãe fazia doce, bolo, esses biscoitos. Ela fazia muita quantidade porque a família era grande, ela fazia para a semana inteira.

Uma década depois, em 1960, as cidades da região pesquisada em 2018– Congonhas, Entre Rios de Minas, Jeceaba, Itaverava (com exceção de Belo Horizonte) – ainda tinham características fortemente rurais, assim como todo o estado de Minas Gerais, cuja população residente no campo representava 60% do total de habitantes do estado (IBGE, 1960).

Ainda na década de 1960, em muitos domicílios da região eram comuns as hortas e os quintais, onde se plantavam alimentos para o autoconsumo. A família da professora Kátia, moradora da região urbana de Congonhas, praticamente não comprava alimentos, pois tudo vinha do quintal de casa, desde as frutas e legumes, até o açúcar. Por esse motivo, para fazer as quitandas, quase não se compravam ingredientes.

Kátia: Nós morávamos na cidade mesmo, mas o terreno da nossa casa era muito grande, tínhamos um quintal imenso. Na época, tinham poucas casas no bairro. Tinha de tudo no nosso quintal. Para fazer as quitandas, a gente quase não comprava nada. O ovo, nós tínhamos em casa. Na época, todo mundo criava galinha. O leite, durante um tempo, a gente comprava. Depois de mais velho é que o meu pai for ter gado. Era aquele leite forte. Da cana, que nós tínhamos em casa, nós extraíamos a garapa para fazer o melado e o açúcar mascavo. O fubá a gente fazia. A gente tinha todos os legumes: o chuchu, a abóbora, a moranga, o jiló, o quiabo, tudo isso no quintal de casa. Tinha-se, também, muita criação. Tinha gente que criava porco. Todo mundo se virava.

A quitandeira Maria das Graças Silva, que morava na região rural de São Brás do Suaçuí, relata uma experiência parecida:

Maria das Graças: Quando a gente morava na roça, a minha mãe fazia um cubu muito bom. Ela usava o que a gente tinha lá: leite, manteiga, o fubá... A minha mãe fazia, e quando chegava a hora do café das duas horas, a gente estava trabalhando na roça, com aquela fome e a minha mãe ia tirando do forno aquele cubu quentinho. Aí a gente sentava naquele banco de madeira, com a caneca de café e a minha mãe ia entregando à gente o cubu.

Uma prática comum na época era a troca de alimentos entre os vizinhos. Sempre que sobravam alimentos – alimentos que “não tinham preço” – eles eram trocados. A oferta de alimentos entre vizinhos, na realidade, era um sistema amplo de trocas sob a forma de presente, “um agrado”.

Kátia: Um hábito que minha mãe herdou da minha avó, foi trocar alimentos com os vizinhos. Quando a gente matava um porco, a gente picava um pedaço de chouriço, um pedaço de carne e um pedaço de toucinho. Colocávamos nos pratos e dávamos um prato para cada vizinho. Não tinha como matar porco e não fazer isso. Era um prato para cada família.

Além das carnes, trocava-se de tudo: quitandas, legumes, frutas e doces. As trocas dependiam da sazonalidade dos alimentos e, aquele que tinha alguma coisa em abundância, oferecia a quem não tinha. Aquele que ofertava alguma coisa, não cobrava, mas, implicitamente, aguardava uma oferta equivalente.

Kátia: O que tinha em casa que dava para dividir, era dividido. Os outros vizinhos faziam a mesma coisa. As frutas, verduras também eram trocadas entre os vizinhos, dependia da época de cada um. Tinha a época do chuchu, da couve, do milho. Nas épocas em que as produções eram maiores, de abóbora, por exemplo, que tínhamos muito,

nós dávamos para as pessoas. Tínhamos muito chuchu também. Quase todo dia tinha alguém pedindo, porque nem todo mundo tinha. Aí a pessoa trazia couve e a gente dava chuchu. Era a cultura daqui. E a gente era criança, nós adorávamos quando recebíamos alguma coisa. Nada disso era cobrado nem vendido. Nós trocávamos tudo o que tínhamos em casa, a mostarda, a abobrinha, o almeirão, o jiló, o quiabo, abóboras de vários tipos. A troca era espontânea, ninguém combinava nada. Funcionava como um agrado. A gente dava aquilo que tinha. A gente não tinha o hábito de comprar alguma coisa para devolver para alguém. A gente fazia uma devolutiva daquilo que a gente tinha no quintal. A gente só não plantava o arroz. Mas a gente tinha de tudo. Era uma fartura, todo mundo que chegasse lá comia.

Quanto às quitandas e os doces, ofereciam-se os ingredientes, como ovos, leite, frutas ou as quitandas e os doces já prontos.

Kátia: Com as quitandas e os doces era assim também. O doce de mamão em calda, por exemplo, nós dávamos para as pessoas, porque mamão sempre tinha muito no nosso quintal. O que tinha muito, a gente dividia com as pessoas. Aí era o doce de laranja, o doce de cidra. Todo mundo, ou ganhava a fruta ou o doce já pronto. Tinha esse hábito.

No depoimento acima, segundo a ideia da “casa econômica de Braudel”, embora houvesse a troca de alimentos e quitandas entre os vizinhos, ainda se permanecia na “enorme massa de autoconsumo”. Os agentes que as realizavam não chegavam a tocar o mercado, pois essa troca não chegava a gerar um “pagamento” em bens ou dinheiro. Caso os agentes resolvessem vender parte dos excedentes apenas para comprar uma ferramenta ou pagar impostos, esses tocariam somente a fronteira do mercado. No entanto, a partir do momento em que os alimentos fossem vendidos para adquirir outros bens de consumo, esses agentes passariam a fazer parte da

economia de mercado (BRAUDEL, 1987, p. 16). De acordo com os depoimentos, ainda hoje, em proporções menores, as trocas de alimentos entre vizinhos, como a descrita acima, persistem nas zonas rurais. Da mesma forma, ainda há quitandeiras que utilizam os ingredientes do próprio quintal para a produção de suas quitandas. Entretanto, de acordo com a nossa pesquisa, a maioria das quitandeiras adquire seus produtos de terceiros, sem necessariamente produzi-los.

Até aqui, dedicamo-nos a analisar a relação da produção de alimentos para o autoconsumo com a produção e o consumo de quitandas. Em resumo, dissemos que nas unidades familiares, produção e consumo misturam-se e o produto não passa para outras pessoas ou unidades. O produto pertence à família e não existe nenhum problema de distribuição, pois o produtor e o consumidor são a mesma pessoa.

A partir de agora, outra questão que se apresenta em relação à economia natural, apontada por Rangel (2012), diz respeito a outro fator de produção: o trabalho. Para que se obtenha o produto final, no caso, a quitanda, é preciso que alguém a produza. A quitandeira que produz as quitandas para o autoconsumo da família tem duas opções: produzir as quitandas para suprir diretamente a necessidade do núcleo familiar ou exercer algum tipo de trabalho remunerado. Sua decisão assenta-se, pois, na comparação de duas ordens de valores – a produção para o autoconsumo e a produção para o mercado. Com base nas ideias de Rangel (2012), a quitandeira que produz para o consumo das famílias está “poupando” o salário familiar, pois ela está produzindo aquilo que poderia ser comprado fora da família, aumentando, de fato, a renda desta.

Pode-se dizer, pois, que o produto da família é composto de duas partes: salário ganho mais “salário poupado”. Os dois salários tornam-se contabilizáveis porque a família pode, em certas condições, transferir parte dos fatores de que dispõe, da função de poupar para a de ganhar salário e vice-versa. Isso ocorre, por exemplo, quando a quitandeira deixa

de produzir quitandas para a família e passa a exercer uma função remunerada (dentro ou fora do domicílio) e vice-versa. A partir do momento em que a quitandeira decide ganhar salário, ela irá comprar as quitandas em outro local, sendo que antes ela mesma produzia, à primeira vista, “gratuitamente”. Em resumo, a quitandeira que produz quitandas para o auto-consumo está produzindo um valor que, normalmente, não é contabilizado, em termos monetários, pelas famílias. O mesmo acontece com outros tipos de trabalho doméstico.

Nas lembranças de algumas das nossas entrevistadas, o trabalho doméstico voltado para a própria família aparece com frequência. Utilizamos, de início, alguns depoimentos que remetem à década de 1930 para ilustrar essa questão. Ao indagarmos sobre o passado das mães e avós das quitadeiras mais idosas, observamos que, no início do século XX, quando as famílias tinham muitos filhos, os serviços de casa eram divididos entre as filhas mulheres. Cada filha tinha uma obrigação, que poderia ser cuidar dos irmãos mais novos, costurar, lavar ou cozinhar. Nas primeiras décadas do século XX, não era comum às famílias de classe média da região pesquisada ter empregadas. O usual era as mulheres da família encarregarem-se de todo o serviço da casa. Nos depoimentos abaixo, a figura materna é sempre evocada pelo seu trabalho doméstico. Odete Silva descreve sua mãe pelas suas habilidades nos serviços de casa; tinha que fazer de tudo, pois a família era grande e morava na zona rural.

Odete: Mamãe fazia quitanda somente pro gasto porque a família era muito grande. Ele tinha 11 filhos, então ela fazia somente para as despesas. A mamãe costurava, ela fazia de um tudo. Quando a gente morava na roça, mamãe fazia de tudo. Doce, biscoito, costurava. Modéstia à parte, ela era muito trabalhadora, tinha muitas atividades. O papai mexia com lavoura, com roça, a mamãe era doméstica, mas fazia de tudo. Ela fazia só pra casa, era uma família muito grande.

Stella Adelino, quando evoca as figuras da avó e da mãe, destaca a ajuda das filhas no trabalho de casa, onde cada um tinha a sua tarefa. Como a obrigação de sua mãe, na casa de sua avó, era tomar conta dos irmãos menores, ela não aprendeu a cozinhar. Assim que se casou, ela precisou aprender a cozinhar e a costurar, dois conhecimentos necessários às donas de casa das primeiras décadas do século XX.

Stellinha: Lá em casa a minha mãe tinha filho de ano em ano. A minha mãe não teve empregada. Ela teve oito filhos, cinco mulheres e três homens, sendo quatro homens, um morreu muito pequeno. Eu fui a última, eu quase que não trabalhei, mas minhas irmãs trabalhavam muito, ajudando a minha mãe. Lavar roupa, passar roupa, cozinhar, cada uma tinha a sua tarefa. E ainda tinha que sobrar tempo para fazer alguma outra coisa, algum tricô. [...]A minha avó também não teve empregada, lá também era a mesma coisa. O serviço da minha mãe na casa da vovó era tomar conta das crianças, dos irmãos menores. A minha mãe quando casou não sabia fazer nada, porque o serviço dela era olhar criança, né? Depois ela teve que aprender a costurar e a cozinhar.



Poucas décadas depois, em meados do século XX, as lembranças da quitandeira **Juraci Ferreira Barros**, (foto à esq.) criada pela família para ser dona de casa, trazem à tona os valores da época, segundo os quais, a mulher tinha que servir o homem, dando-lhe “tudo nas mãos”. Quando ela diz ter aprendido a ser dona de casa, implicitamente,

evidencia-se o domínio de um conjunto de tarefas que fazem dela uma trabalhadora do lar.

Juraci: A minha mãe teve cinco filhos. Ela não tinha empregada, não gostava, fazia tudo sozinha. E ela criava a gente para cuidar da casa, para ser dona de casa. Para ela, ser boa dona de casa era saber cozinhar, ter a casa sempre limpa e cuidar bem dos filhos e do marido. Então até hoje eu sou assim, gosto de ser assim, porque a gente foi criada assim. O meu pai achava ótimo porque éramos quatro mulheres e três homens, então ele tinha tudo nas mãos. E os meus filhos são muito bons e eu acho que é um mérito também disso, de eu aprender a ser dona de casa.

No caso de haver empregados na casa, ainda assim, considerava-se importante o aprendizado das tarefas de casa. Era a tese do “quem não sabe fazer, não sabe mandar”, um ditado repetido pelas mães que desejavam que suas filhas fossem boas donas de casa. Caso contrário, a mulher seria malvista pelo seu marido e pela sociedade, considerada pouco preparada para o comando de seu próprio lar, situação pela qual nenhuma mulher desejaria passar (BASSANEZZI, 1997). A mãe da quitandeira Odete fazia questão de ensinar as filhas a cozinhar e a costurar. Além de aprender para saber mandar, a mãe dela também acreditava em um tipo de “independência” no saber fazer, quando dizia: “se precisar fazer, sabe fazer.”

Odete: A minha mãe fazia questão de ensinar as filhas a costurar e a cozinhar. Ela dizia assim: saber não ocupa lugar, se precisar fazer, sabe fazer. Se precisar de alguma outra pessoa fazer, sabe mandar. Aprender tudo nunca é demais. A gente tem sempre que procurar aprender do melhor modo possível. Como diz ela, a mulher casa, não sabe fazer, também não sabe determinar.

Através dos depoimentos acima, podemos depreender a relação entre o trabalho doméstico voltado para o autoconsumo das famílias e o aprendizado das receitas de quitandas. Na divisão das tarefas de casa, a responsável por cozinhar aprendia a fazer todas as receitas que iam à mesa da família. Aprendia-se, também, “por gosto”, como as quitandeiras dizem, ou seja, por gostar de fazer. Estamos falando, então, de um trabalho que envolve um treinamento, um aprendizado e uma execução diária de tarefas. Mesmo assim, até na atualidade, o trabalho exercido no próprio domicílio, voltado para a família, não chega nem a ser visto como um trabalho. Talvez por não ser remunerado, talvez por ser exercido em casa. Por outro lado, embora não haja uma remuneração monetária, como nos fala Rangel (2012), a família “poupa salário” já que não paga outra pessoa para preparar as refeições e as quitandas consumidas pela família.

As quitandeiras na economia de mercado

Na seção anterior mostramos como as quitandeiras atuam na economia de autoconsumo, ou melhor, quando as funções “produção” e “consumo” misturam-se na unidade produtiva e as quitandas não são comercializadas para outras unidades. A partir de agora, a discussão que se segue procura compreender a atuação das quitandeiras em um contexto em que há a comercialização dos excedentes da produção de quitandas ou a produção exclusivamente voltada à comercialização. Adentramos, então, no primeiro andar da “casa econômica” de Braudel (2009), onde se situa a economia de mercado, logo acima do que o autor chama de “vida material”.

Segundo Braudel (1987, p. 35), há duas formas da chamada “economia de mercado”: a categoria “A”, onde estão as trocas cotidianas do mercado, os tráficos locais ou a pouca distância e os comércios de maior raio de ação, quando são

regulares, previsíveis, rotineiros e abertos tanto aos pequenos quanto aos grandes comerciantes; a categoria “B”, onde estão os intermediários e os “atravessadores”, as feiras e as Bolsas. Em suma, há o nível das trocas locais, onde a concorrência flui sem entraves pela ausência de intermediários, ou seja, produtores e consumidores mantêm contato direto, como é o caso das quitadeiras pesquisadas. O outro nível, “superior”, envolve a circulação de mercadorias nacionais e internacionais, onde intermediários e mercadores itinerantes atuam como agentes econômicos; nesse conjunto está o capitalismo, entendido como a “esfera de circulação”.

A decisão da quitadeira de deixar de produzir quitandas apenas para o autoconsumo para produzir para o mercado traz uma série de implicações que pretendemos investigar a seguir. Em primeiro lugar, procuramos levantar os motivos pelos quais a quitadeira decide interagir com a economia de mercado, sob uma perspectiva de gênero. Embora existam homens comercializando quitandas, a atividade ainda é majoritariamente feminina. Em seguida, a nossa análise debruçou-se sobre a forma como as quitadeiras atuam no mundo do trabalho. Nesse contexto, procuramos priorizar a relação dessas trabalhadoras com o trabalho por conta própria. É importante deixar claro que a produção de quitandas para o autoconsumo e para o mercado sempre coexistiram e, por isso, não é possível falar de um período histórico em que tivesse ocorrido a transição de um tipo de produção para o outro. A decisão da quitadeira de produzir para o mercado é individual, podendo ocorrer em qualquer período histórico. A quitadeira é, pois, uma mulher que está com um pé na economia natural e o outro pé na economia de mercado.

Através das memórias relatadas pelas nossas entrevistadas, foi possível alcançar histórias de mulheres que produziam quitandas para o autoconsumo e/ou para o mercado a partir de 1930 até 2018, ano em que realizamos a nossa pesquisa de campo. Após a década de 30 do século passado,

a estrutura de emprego no Brasil sofreu profundas transformações em decorrência do processo de industrialização do país. Conseqüentemente, a participação da mulher na força de trabalho foi influenciada por essas modificações. Com a crescente introdução de mudanças tecnológicas, advindas da industrialização, o trabalho passou a se desenvolver, cada vez mais, em um lugar específico, sob condições contratuais específicas. O aumento da especialização técnica, ao tornar necessária a separação entre casa e trabalho, veio reforçar o papel da mulher na administração do lar e no cuidado dos filhos. Sendo assim, é importante compreendermos as mudanças tecnológicas advindas do processo de industrialização, pois elas interferiram profundamente na divisão social do trabalho. Juntamente com esse processo, foi acontecendo uma transferência da população ocupada em atividades agrícolas para outros setores da economia (SINGER e MADEIRA, 1973).

Para compreendermos as implicações da “redivisão social do trabalho” no trabalho da mulher, é preciso distinguir as duas etapas desse processo: primeiramente, quando as atividades de autoconsumo dão lugar às manufaturas e ao pequeno comércio; e, em segundo lugar, quando as atividades de subsistência são substituídas por empregos em fábricas modernas, lojas e grandes supermercados (Idem, p. 6).

Em períodos de alta conjuntura, a família agricultora, que antes produzia os bens necessários para sua sobrevivência, abandona essas atividades, pois aumenta a demanda por mão-de-obra no mercado – onde a mão-de-obra é mais especializada – e, ao contrário, retoma as mesmas atividades em períodos de baixa conjuntura. No processo de transição da dissolução do “complexo rural”,²⁶ ou seja, nas primeiras etapas do desenvolvimento, coexistem a nova atividade e as atividades anteriores da população que deixa a agricultura.

26 Segundo Rangel (2012, p. 158), o “complexo rural” é o conjunto de atividades exercida pelo trabalhador rural, no qual a agricultura é apenas uma das suas múltiplas atividades.

De acordo com a conjuntura da economia de mercado, o “complexo rural” transfere mão-de-obra antes dedicada a “poupar salário” (produção para o autoconsumo) para funções em que possam “ganhar salário” e vice-versa (RANGEL, 2012, p. 159). Em relação ao trabalho da mulher, a transferência de sua mão-de-obra do âmbito doméstico para a economia de mercado depende de a empresa capitalista concluir que pode obter lucro adicional pelo emprego da unidade de mão-de-obra ou a família julgar que o valor dos ganhos oferecidos pela empresa capitalista, por unidade de mão-de-obra, é superior do “salário poupado” pela dona de casa.

Conforme Singer e Madeira (1973), de 1940 a 1950 houve uma forte queda da taxa de participação feminina tanto no setor urbano quanto no setor agrícola. A queda deve-se à substituição do trabalho feminino pelo masculino no setor agrícola, que provocou a queda da taxa de participação das mulheres tanto no setor agrícola, quanto no setor não agrícola, devido ao aumento do êxodo rural e, conseqüentemente, o aumento da população feminina urbana. Nas décadas posteriores, a taxa de participação agrícola feminina recupera-se e apresenta o maior nível em 1970. Para os autores, isso deve-se ao aumento do número de pequenas e médias propriedades, onde se utiliza mais intensamente o trabalho da mulher. Já as taxas de participação urbana, embora a população feminina tenha crescido por volta de 60% a cada década, não demonstraram a mesma recuperação. A falta de oportunidade para as mulheres do setor urbano no processo de produção social é uma explicação para essas baixas taxas de participação. É preciso enfatizar que a maior parte dos empregos femininos no setor urbano vinham do serviço doméstico.

Assim, até 1940, 70% da força de trabalho total estava concentrada na agricultura, onde a mulher podia conciliar o seu trabalho com as atividades domésticas. Nos períodos anteriores ao início do processo de industrialização – antes de 1930 – a mulher era essencialmente ligada a atividades rurais.

Na área rural, a mulher assumia certas tarefas, remuneradas ou não, como por exemplo, cuidar da horta e de pequenos animais, atividades que se confundiam com serviços domésticos. Nesta mesma época, entre 1920 e 1940, as mulheres que viviam nas cidades também estavam engajadas em atividades econômicas – costureiras, cozinheiras, lavadeiras ou trabalho doméstico remunerado – que lhes permitiam exercer, ao mesmo tempo, suas tarefas de casa não remuneradas. As mulheres que trabalhavam fora do lar, remuneradas ou não, representavam menos de 8% do total de mulheres ocupadas²⁷. Enfim, Singer e Madeira (1973) concluem que, fosse no campo, fosse na cidade, a mulher só trabalhava como “auxiliar do homem”, no seio da própria família ou de uma família estranha.

Embora estejamos de acordo com a abordagem dos autores, não podemos deixar de incluir na nossa análise as mulheres que, por diferentes motivos, assumiram a chefia da família, mesmo trabalhando no próprio espaço doméstico. Entre as nossas entrevistadas, dois relatos ilustram essa questão. A quitandeira Stellinha conta-nos que, na década de 1930, apesar de seu pai ser proprietário de uma padaria, era a mãe dela quem sustentava a casa vendendo quitandas. Com isso, ela criou os oito filhos praticamente sozinha.

Stellinha: A minha mãe trabalhava com comida, mas em casa. O meu pai tinha uma padaria e ela o ajudava. Na hora que a padaria fechava, ela começava a fazer o serviço dela. Tanto que ela ficava trabalhando até 2, 3 horas da manhã. Ela fazia rosquinha, pudim de pão, bolos e colocava na padaria. Ela fazia essas coisas para vender para ajudar a criar a gente. Ela criou a gente praticamente sozinha. O meu pai não tinha muita cabeça não. Ele trabalhava fora, ficava muito tempo fora de Entre Rios. Tem um lugar aqui que chama Cocuruto, ele ficava lá, ele tinha padaria lá.

27 Os setores de ocupação dessas mulheres, segundo a classificação de Singer (1973) seriam o Setor Secundário I e o Setor de Consumo Coletivo.

Ele tinha outros trabalhos também, mas ficava muito tempo fora, demorava muito a vir em casa. Quando vinha em casa, era pra arrumar confusão. Então, a mamãe trabalhava pra sustentar a gente porque eram 8 filhos.

Na década de 1950, a avó da chef Mariana Souza fazia doces, quitandas e salgados para vender, além de lavar e passar roupa para fora. Depois que o seu avô se acidentou, ele ficou impossibilitado de continuar praticando a sua profissão como domador de burros e cavalos. Por esse motivo, a sua avó assumiu a chefia da casa. A sua outra avó vendia esporadicamente e, de vez em quando, fazia quitandas para trocar e, por isso, ela apenas tangenciava o mercado.

Mariana: A minha avó materna fazia doce para vender. Isso foi na década de 50. Ela era doceira, quitandeira e ainda fazia empadinhas, biscoitos, o que fosse preciso para vender. Ela criou os 5 filhos cozinhando, lavando e passando roupa. Criou os filhos muito bem. Ela foi quitandeira e doceira. Ela vivia disso. Meu avô era vivo, mas com 8 meses de casamento ele sofreu um acidente. Ele era domador de burros e cavalos. Ele amansava os bichos. Ele foi amansar um burro, caiu, o pé dele ficou preso no estribo. Aí ele ficou deficiente de uma perna. Então, ele não conseguia mais trabalhar com isso. Aí ele fazia laços de couro, coisas de marcenaria, mas não tinha emprego fixo. Por isso, era a minha avó que praticamente bancava a casa. Já a mãe do meu pai, numa proporção bem menor, também vendia. Ela fazia muito para trocar. Antigamente se usava isso.

Os depoimentos acima, portanto, têm como personagens mulheres que eram mães, trabalhadoras e chefes de família. Como mostramos na primeira parte, domicílios chefiados por mulheres não são um fato novo do século XX e tampouco resultado da reestruturação dos costumes patriarcais. Trata-se, antes de tudo, de um fenômeno histórico, por vezes, fruto da

ausência do principal provedor, da necessidade financeira ou de incidentes.

Isto posto e, retornando à colocação de Singer e Madeira (1973), compreendemos que a maior parte das mulheres trabalhavam como “auxiliar do homem”, exercendo um trabalho que elas pudessem conciliar com as tarefas domésticas e, dessa forma, contribuir para a complementação da renda familiar. A avó da quitandeira Maria Teresa Silva, por exemplo, na década de 1940, fazia quitandas e sabão para vender no estabelecimento comercial do pai dela. Além de ganhar um “dinheirinho”, ela trabalhava porque gostava de fazer quitandas.

Maria Teresa: A minha avó paterna fazia biscoito para vender lá na venda do meu pai. Ela fazia biscoito de polvilho, rosca, um outro biscoitinho que chamava tarequinho. Ela fazia de tudo. Ela fazia biscoito palito, muita coisa. Ainda fazia sabão preto para vender também lá na venda. Não era um trabalho pesado para ela, ela fazia porque gostava. Ela tirava a sexta-feira só para fazer biscoito. Ela levantava às 5 horas da manhã, começava a fazer os biscoitos e só parava quando ela tinha feito a quantidade que ela queria fazer. Aí ela ganhava um dinheirinho, mas ela fazia com gosto

Na década de 1950, a avó, as tias e a mãe do quitandeiro Leo, faziam quitandas e doces para vender na padaria de seu pai. Leo destaca que a mãe dele seguiu trabalhando para ajudar o pai, mesmo enquanto estava grávida e com filhos pequenos para cuidar.

Leo: O meu pai fundou a padaria Santo Afonso em 1952. No início, a minha avó, as minhas tias e a minha mãe ajudavam o meu pai. Minha mãe contava que, mesmo grávida e com filhos pequenos, ela fazia pudim para ajudar o pai na padaria. O aperto naquela época era muito maior do que é

hoje. O meu pai fazia aquela montoeira de pães, de bolos, de quitandas. A Conceição, que trabalhou lá em casa por muitos anos, às vezes ajudava na padaria também.

Apesar de o Brasil dos anos 1950 ter vivido um momento de expansão da classe média e um aumento na participação feminina no mercado de trabalho, as distinções entre os papéis masculinos e femininos continuavam marcantes. De 1950 a 1960, cresceu a demanda pelo trabalho feminino em certos setores e ocupações (secretariado, fabricação de vestuário, assistência social, emprego doméstico). No setor denominado por Singer e Madeira (1973) de Serviços de Consumo Coletivo (magistério, funcionalismo burocrático, enfermagem, medicina etc.), em 1940, a porcentagem da força de trabalho feminina urbana ocupada passou de 9,3% para 15,8% em 1950 e para 18,3% em 1960. Diante disso, poderíamos pensar em uma mudança de mentalidade, refletida na maior absorção da mão-de-obra feminina na força de trabalho. No entanto, o trabalho da mulher, ainda que crescente, era cercado de preconceitos e ainda visto como complementar ao trabalho do homem, o “chefe da casa.” A mulher “ideal”, por sua vez, era dedicada às tarefas domésticas e ao cuidado com os filhos e o marido.

Na ideologia dos *Anos Dourados*, maternidade, casamento e dedicação ao lar faziam parte da essência feminina; sem história, sem possibilidade de contestação. A vocação prioritária para a maternidade e a vida doméstica seriam marcas de feminilidade, enquanto a iniciativa, a participação no mercado de trabalho, a força e o espírito de aventura definiriam a masculinidade. (BASSANEZI, 1997, p. 609)

Todas essas questões eram ainda mais marcantes nas áreas rurais e nas pequenas cidades abordadas nesse estudo. As mulheres, vistas como donas de casa e mães, ocupavam um espaço no imaginário social no qual predominava a ideia

da incompatibilidade entre casamento e vida profissional. Considerado o mais próximo da função de mãe, o magistério era o curso mais procurado pelas moças, mas isso não significava que, ao se formarem, exerceriam a profissão. Muitas contentavam-se apenas com o diploma e a cultura geral adquirida na escola. Entre as mulheres trabalhadoras, era comum interromper o trabalho por causa do casamento ou da chegada do primeiro filho (Idem). Entre as nossas entrevistadas que se tornaram mães e esposas nas décadas de 1950/1960, percebe-se claramente como o casamento foi um impedimento para seguir uma carreira profissional. A solução, então, para as que queriam trabalhar, foi exercer um tipo de trabalho domiciliar, como costurar, lavar ou fazer quitandas e quitutes para vender.

A quitandeira Odete Silva, que trabalhava como professora, deixou a profissão ao se casar, cedendo à pressão do marido. Depois disso, ela passou a trabalhar em casa, primeiramente como costureira e, depois, como quitandeira.

Odete: Quando eu era solteira eu dava aula, mas não era formada. Naquele tempo, né? Aí dei aula quase 7 anos, depois saí para casar. Aí eu casei e vieram os filhos. Quando eu casei, eu boba, o Jaime (*marido*) não deixou eu dar aula mais. Eu desisti. Minhas colegas, muitas se aposentaram como professora, porque continuaram. Mas ele não quis, eu boba, desisti. Mas aí eu aposentei como autônoma, eu paguei.

A quitandeira Maria Teresa deixou de trabalhar como auxiliar de escritório quando se casou e chegou a trabalhar temporariamente como quitandeira para complementar a renda quando ficou viúva.

Maria Teresa: Antes de me casar, eu trabalhei como auxiliar de serviço. Depois que me casei, parei de trabalhar.

Eu cheguei a fazer bolos e outras quitandas para fora, quando eu fiquei viúva, em 1978. Eu fazia muitos docinhos, empadinhas, esses negócios para melhorar minha renda. Eu fiz isso por uns 3 ou 4 anos. Eu fazia docinhos e empadinhas de queijo e de frango.

A partir da década de 1970, intensificou-se a entrada de mulheres no mercado de trabalho, em um contexto de expansão da economia, com acelerado processo de industrialização e urbanização. Os anos do chamado “milagre econômico” (1968-1973) impulsionaram a economia brasileira e o aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho (HOFFMAN e LEONE, 2004). Para Bruschini (1994), contribuíram para a maior presença de trabalhadoras, de igual forma, as mudanças nos padrões de comportamento e nos valores relativos ao papel social da mulher, intensificadas pelo impacto dos movimentos feministas e pela presença feminina cada vez mais atuante nos espaços públicos. A queda da fecundidade reduziu o número de filhos por mulher, sobretudo nas cidades e nas regiões mais desenvolvidas do país, liberando-as para o trabalho. Somados a isso, a expansão da escolaridade e o acesso das mulheres às universidades contribuíram para este processo de transformação.

Os dados, todavia, mostram-nos que, em termos de mudanças de mentalidade não havia muito o que comemorar. Embora um crescimento da participação da mulher no mercado de trabalho tenha sido uma conquista importante na década de 1970, as atividades que mais abrigavam a mão-de-obra feminina demarcavam a segmentação sexual no mercado de trabalho. Segundo Zylberstajn *et al.* (1985), as mulheres formavam verdadeiros “guetos ocupacionais” no mercado de trabalho. Elas exerciam ocupações menos valorizadas, tradicionalmente femininas e com menor remuneração, entre as quais predominava a de empregadas domésticas.

Em resumo, entre 1950 e 1980, durante o processo de desenvolvimento econômico ocorrido no Brasil, a participação das mulheres na população economicamente ativa praticamente dobrou. Em 1950, o emprego feminino concentrava-se em cinco categorias, sendo as quatro primeiras tipicamente femininas: ocupações domésticas remuneradas, professoras e auxiliares de ensino, ocupações na indústria do vestuário, ocupações na indústria têxtil e ocupações na agropecuária e na extração. Juntas, essas ocupações somavam 83% do emprego feminino. Em 1980, a soma das cinco categorias caiu para 49%. Excluindo-se as ocupações ligadas ao ensino, que subiram de 5,6% para 8,6% entre 1950 e 1980, a contribuição das quatro categorias restantes caiu em mais de 50% (FARIA, 1986). Nos municípios contemplados nesta pesquisa, essas mudanças não necessariamente ocorreram com a mesma velocidade e temporalidade, pois os dados acima estão influenciados por uma taxa de urbanização maior. Portanto, possivelmente, essas transformações ocorreram de forma mais lenta naquelas cidades.

A década de 1980, ao contrário da anterior, teve como marca registrada a crise econômica, a inflação e o desemprego. Não temos como comprovar, mas pensamos que a crise econômica pela qual o país passou naquele período foi, provavelmente, um dos motivos que impulsionaram o ingresso de algumas quitadeiras na economia de mercado. Nesse contexto, elas se viram diante de uma situação na qual seria necessário produzir para o mercado a fim de complementar a renda familiar.

Esse foi o caso das quitadeiras Stelinha – que começou a trabalhar quando os filhos entraram para o colégio e passaram a ter outras demandas – e Dona Carmem, que começou a pagar o Instituto Nacional de Previdência Social (INPS) e num determinado momento precisou de dinheiro para pagar uma cirurgia. Isso não significa, porém, que a questão financeira tenha sido a única responsável por mantê-las no mercado de trabalho. Passada a crise e com os filhos já independentes,

Stellinha seguiu comercializando as quitandas, como o faz até hoje. Dona Carmem não teve filhos, mas se acostumou a ter o seu próprio dinheiro.

Stellinha: Eu trabalho com as quitandas há mais de trinta e cinco anos. Eu comecei quando os meus filhos eram pequenos. Comecei a vender as quitandas porque sempre tem uma necessidade, né? Os meninos estavam na escola e depois foram para o colégio, já começaram a gastar mais. Então eu peguei mesmo para poder ajudar a pagar o estudo deles.

Dona Carmem: Eu vendo as minhas quitandas há 30 anos na feira de Congonhas. Eu não vivo delas, mas me ajuda muito a pagar as minhas contas. Só de casada eu vivi 33 anos e meio. Lá vai pra dois anos que meu marido morreu. Assim que eu casei, dali 3 anos eu comecei a jornada, porque eu pagava INPS e não pedia dinheiro a ninguém não, eu pagava era com o meu suor, como autônoma. E comecei isso tudo, porque eu precisei ir para o hospital e eu não tinha dinheiro para pagar a minha operação.

Dona Diva, mãe da nossa entrevistada Suleni, é o caso de uma quitandeira que começou a trabalhar na década de 1980 por outra razão, que não a necessidade financeira. D. Diva sempre foi dona de casa e começou a trabalhar fora com 53 anos, por incentivo das filhas que pretendiam abrir uma lanchonete na Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em Belo Horizonte.

Suleni: A minha mãe nunca tinha trabalhado fora. Ela sempre foi dona de casa. Ela começou a trabalhar fora com 53 anos, quando a minha irmã, que estava estudando enfermagem na UFMG, sugeriu à mamãe que assumisse a cantina da escola, junto com a mãe de uma amiga dela. A minha irmã foi lá em Bambuí e buscou a minha mãe. Isso

foi em... 1986... 1985, por aí. As duas ficaram lá dez anos. Depois, a D. Rosa queria fechar, porque ela tinha um filho que estava saindo da adolescência, ela queria que ele trabalhasse. Então elas encerraram lá. Dez anos se passaram, quando nós abrimos o café no Mercado.

Na década de 1990, período caracterizado pela abertura econômica e pela crescente terceirização da economia, houve uma tendência de crescimento da incorporação da mulher na força de trabalho, porém com uma alteração no perfil etário: a queda da participação na faixa etária de 20 a 24 anos – justamente a faixa etária com maior participação nas décadas anteriores. Devido ao estreitamento do mercado de trabalho para os jovens e o aumento da participação da mulher adulta na atividade econômica, a força de trabalho assumiu traços diferentes, ficando mais adulta e com uma parcela feminina maior. Por outro lado, a inserção ocupacional das mulheres foi mais marcada por continuidades do que por mudanças. As ocupações menos valorizadas e tipicamente femininas continuaram a se reproduzir, implicando a persistência de nichos ocupacionais, como o emprego doméstico (HOFFMAN e LEONE, 2004).

A partir do ano 2000, segundo dados da PNAD (IBGE) analisados por Wajnman, (2006, p. 31), a inserção do contingente feminino, antes concentrado em emprego doméstico, trabalho autônomo e informal, evidenciou uma certa “conquista qualitativa”. Em 2000, o total das mulheres trabalhadoras envolvidas em atividades domésticas reduziu-se e já se viam mais mulheres inseridas em cargos mais valorizados. A partir de 2003, as trabalhadoras passaram a constituir 43% da força de trabalho no Brasil, representando um “quase equilíbrio” na relação entre homens e mulheres. Nos anos seguintes, a tendência de crescimento da participação das mulheres na força de trabalho prosseguiu no país e, conseqüentemente, em Minas Gerais. A maior participação das mulheres no mercado de trabalho é atribuída, principalmente, às mudanças demográficas,

como a queda da taxa de fecundidade, o aumento da expectativa de vida, o aumento de domicílios uniparentais, o aumento da chefia feminina e o acréscimo da escolaridade feminina, que aumenta as recompensas “econômicas e não econômicas” associadas ao emprego (BRUSCHINI, 2007; CAMARGOS *et al.* 2014).

Diante dessas transformações, no período entre 2000 e 2018, os motivos para iniciar e permanecer no ofício de quitandeira são diversos e vão desde questões financeiras ao uso do trabalho como uma “atividade terapêutica”, podendo também ter sofrido influências das mudanças demográficas apontadas acima. Na realidade, as motivações superpõem-se, de forma que a quitandeira concilia uma forma de obter uma renda com outros benefícios. Neste sentido, chamou-nos a atenção a declaração comum, ressaltada veementemente em todos os depoimentos: o prazer de realizar a atividade. Independentemente da principal motivação que leva uma pessoa a trabalhar com as quitandas, nas palavras das nossas entrevistadas, elas o fazem “com gosto” e “por gosto”. Junto a isso, ter um dinheiro para si, uma autonomia financeira e uma certa independência do marido apareceram com frequência nos relatos. É preciso pontuar que trazer uma renda extra para a casa eleva a autoestima dessas mulheres, pois elas deixam de ser apenas aquelas que “poupam salário” para serem aquelas que também “ganham salário”.²⁸ Outro elemento comum, implícito nos depoimentos, é a manutenção do modelo tradicional familiar nas cidades pesquisadas, onde cabe à mulher as tarefas do lar e o cuidado dos filhos, sugerindo-nos ser o trabalho domiciliar a atividade ideal para essas trabalhadoras.

O relato da quitandeira **Neiva Chaves** (foto adiante) exemplifica essa questão. Proibida pela mãe de estudar e de trabalhar, hoje casada, ela diz que, além do trabalho com as

28 Utilizamos a expressão “ganhar salário” no sentido figurado, pois, enquanto trabalhadoras por conta própria, as quitadeiras não recebem salário, portanto não estão no mercado de trabalho.

quitandas ser prazeroso, é possível conciliar com os cuidados dos filhos. Moradora da zona rural, é ela quem leva e busca os filhos no ponto do ônibus escolar. O seu marido não faz objeção à sua vontade de estudar, mas Neiva, com 43 anos em 2018, sente-se “velha” para retomar os estudos. O trabalho com as quitandas iniciou-se por sugestão da cunhada, que quis dividir com ela a sua clientela.



Neiva: Quando eu era nova eu queria estudar e não tinha como. Minha mãe não me deixou sair nem para trabalhar, estudar então, eu era louca para estudar. Eu só saí de casa para casar e ela ficou lá chorando. Depois casei e agora vieram os filhos. De vez em quando eu falo com o Marcinho [marido], se eu não tivesse velha eu ia estudar. Mas é prazeroso fazer as quitandas, eu faço com gosto,

porque eu fui muito acostumada com a minha mãe fazendo as quitandas. Eu comecei a fazer as quitandas porque a minha cunhada fazia para três pessoas em Entre Rios. Aí ela falou assim: “eu vou te ensinar a fazer a rosquinha de nata porque quando elas quiserem, elas não vão ficar sem”. Então comecei a fazer para elas três e depois foram aparecendo outras pessoas. Pra mim esse trabalho é bom, porque tenho que tomar conta dos meninos e levar eles lá em cima no ponto de ônibus para ir para escola, perto da porteira. É bom porque dá pra conciliar tudo, né?

A quitandeira **Rosângela Rodrigues Freitas** (foto à página seguinte), ao contrário de Neiva, não teve qualquer impedimento de estudar ou trabalhar, nem pelos pais, nem

pelo marido. Antes de ser quitandeira, ela trabalhou como secretária, foi estagiária na mineradora Ferteco e trabalhou no escritório de advocacia do seu cunhado. A opção por parar de trabalhar fora veio após o nascimento do primeiro filho, que precisou de cuidados especiais devido a um problema de saúde. Em seu depoimento, Rosângela fez questão de enfatizar que deixar o emprego foi uma decisão em comum acordo com o marido. A comercialização das quitandas foi incentivada pela sua primeira participação no Festival da Quitanda de Congonhas em 2007. Ela prefere trabalhar em casa e não tem o desejo de ter um negócio ou trabalhar fora, pois assim pode cuidar da família.



Rosângela: Eu me formei secretária aqui no colégio Piedade. Eu trabalhei na Ferteco por dois anos como estagiária. Quando eu me casei, o meu cunhado abriu um escritório de advocacia e eu comecei a trabalhar com ele. Depois de um ano e pouco eu engravidei. Até os sete meses de gravidez eu trabalhei com ele. Depois eu parei de trabalhar para ter o meu filho. Ele nasceu com um probleminha no pé e precisava fazer um tratamento. Aí

meu marido me chamou para conversar e sugeriu que eu optasse em não trabalhar. Nós conversamos e achamos melhor que somente ele iria trabalhar e eu ficaria cuidando das crianças. E nós tivemos quatro filhos. Depois disso, eu não trabalhei mais fora. Eu sempre gostei de fazer quitanda aqui para casa. Eu nunca tinha pensado em trabalhar com quitanda, até que, em 2007, eu recebi um convite para participar do Festival da Quitanda. A partir daí é que eu comecei

a comercializar as quitandas. Então eu faço para vender desde essa época, daí a gente vai pegando experiência.

Eu não tenho vontade de abrir um negócio, porque vai tirar o meu tempo para o cuidado da família e da casa. Eu tenho quatro filhos. Eu gosto de estar dentro da minha casa, eu gosto de fazer as coisas aqui dentro.

A quitandeira Raquel Ramalho também trabalhou fora até se tornar mãe. Ela chegou a trabalhar com carteira assinada na *General Motors* e como ajudante de cozinha em um restaurante. Como é ela quem cuida dos filhos, ela mesma optou por trabalhar em casa.

Raquel: Antes das quitandas eu trabalhei como auxiliar de escritório, lá junto com meu marido. O último emprego que eu trabalhei com carteira assinada foi na GM. Também trabalhei na parte de cozinha, era ajudante de cozinha. Aí fiquei um tempo lá, engravidei, não tive como voltar. Aí eu trabalho em casa, faço bolo de aniversário, docinho, de tudo um pouco. Parei quando vieram os filhos. São cinco filhos, eu que cuido deles. É Deus que ajuda a olhar, né?

A quitandeira Leila, antes de comercializar as quitandas, nunca tinha realizado um trabalho remunerado. Mesmo assim, ela nos diz que trabalhava muito quando morava na roça, cuidando dos cultivos, da criação e dos filhos, mas nunca tinha uma remuneração, um dinheiro para si. O incentivo veio da cunhada que lhe sugeriu vender quitandas em sua loja. Leila, hoje, morando na cidade, faz as quitandas para ter um “dinheirinho” e “por gosto mesmo”.

Leila: Eu sempre gostei de fazer as quitandas para consumir em casa. Antes de fazer para vender, eu fazia só para o consumo de casa. Foi a minha cunhada que me pediu para fazer umas quitandas para vender na loja dela, foi assim

que eu comecei. Quando eu saí da roça e vim morar em Entre Rios, eu continuei a vender. Eu lá na roça já tinha muito serviço, né? Quando eu morava lá, eu nunca tinha um dinheirinho para mim. Aí quando eu comecei a vender biscoito, eu comecei a ter um dinheirinho na minha mão. Aí eu fui me empolgando e estou até hoje. Eu gosto de fazer, tenho prazer em fazer, eu faço por gosto mesmo. Adoro. Eu trabalho com isso mesmo porque eu gosto de fazer as quitandas.

A conciliação dos cuidados com outros familiares, que não os filhos, igualmente, demandam a presença feminina em casa. A quitandeira **Maria Isabel Rocha** (na foto abaixo, com a pesquisadora), por exemplo, deixou o emprego no departamento financeiro de uma empresa em Belo Horizonte, mudou-se para a zona rural de Jeceaba e trabalhou como quitandeira para conciliar os cuidados com a mãe.



Maria Isabel: Quando eu trabalhei em Belo Horizonte, eu passei pelo departamento financeiro de quatro empresas. Aí, minha mãe adoeceu e não tinha quem ficasse com ela. Foi aí que eu comecei a ficar mais com ela e me mudei para a roça. Mesmo ainda quando ela estava viva, eu fazia sal-

gados, quitandas, fazia alguma coisa para eu ter a minha renda. Eu sempre fui acostumada a trabalhar e ter a minha renda. Quando eu vim para cá, eu fazia salgados, fazia de tudo. Depois veio essa ideia de fazer quitanda. Quando eu comecei, eu pensei assim: eu tenho que fazer alguma coisa relacionada com a cozinha, apesar de sempre ter mexido

com o dinheiro dos outros (risos). Fazendo alguma coisa relacionada à cozinha eu também poderia estar junto da minha mãe, ajudar a cuidar dela. A minha irmã ficava com ela enquanto eu vinha para a cidade vender as quitandas.

Vanda Onésima Henriques (foto abaixo), quitandeira e produtora rural, trabalhava como cozinheira em um restaurante em Conselheiro Lafaiete. Há quatro anos, ela deixou o trabalho para cuidar do marido, hoje falecido, e do irmão acamado. O incentivo para ser quitandeira veio das colegas da ASPRI (Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Itaverava). Para Vanda, além do benefício da renda complementar, vender quitandas e doces é uma forma conveniente do aproveitamento de frutas, leite e ovos do próprio quintal:

Vanda: Eu sempre fui cozinheira de restaurante, aqui e em Lafaiete, mas atualmente, estou sem tempo. Eu comecei a vender as quitandas quando eu entrei para a ASPRI (Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Itaverava). Foi através da associação que eu conheci outras quitadeiras e passei a trabalhar junto com elas nos



eventos e nas feiras. Antes da associação, eu já fazia para o pessoal de casa. Sempre fiz e sempre gostei de fazer. [...]

Um dinheirinho extra sempre ajuda. É uma renda complementar. A maior parte da minha renda vem do meu cultivo aqui. É um aproveitamento também, né? Porque a gente perde muita fruta e eu tenho dó de ver a fruta perder. É então uma forma de aproveitar, fazendo doces, goiabada, doce de limão, polpa de fruta, isso tudo eu faço.

A quitandeira **Margarida Resende** (foto abaixo) começou a comercializar as suas quitandas na feirinha dos produtores rurais de Entre Rios no ano 2000. Com os filhos ainda pequenos, ela precisou assumir as despesas da casa quando o seu marido teve depressão. Logo, durante um tempo, Margarida assumiu a chefia da casa. Depois que o marido se recuperou, ele pediu para ela parar de trabalhar, mas Margarida alega que a renda obtida do seu trabalho é importante para o orçamento familiar e ela gosta de estar na feira pelo convívio com as outras pessoas.

Margarida: Eu comecei a mexer com a quitanda no ano de 2000. Começou a feirinha aqui de Entre Rios, aí eu comecei a vir. Foi uma questão de saúde do meu marido, ele estava muito pra baixo, depressivo. Como o meu marido foi ficando cada vez mais depressivo, eu assumi praticamente tudo sozinha. Os meus filhos eram bem pequenos. [...] Então



eu fui aperfeiçoando a partir daí. Olha, e já teve vez que eles me pediram para parar, os meus meninos. E o próprio Geraldo, meu marido, já falou: – larga isso pra lá! Mas ao mesmo tempo eles vêm a importância da convivência com as outras pessoas na feira, de estar no meio do meu povo. E além do mais, eles vêm que isso ajuda no orçamento da família, né? É com o dinheiro da feirinha que eu faço a despesa da cozinha.

Até aqui, então, citamos os depoimentos em que fica clara a divisão sexual do trabalho nas famílias das cidades

pesquisadas. A mulher, no seu papel de mãe, cuidadora do lar e da família, acaba por optar por exercer um trabalho no ambiente doméstico para que possa conciliar com as tarefas de casa. Com exceção da quitandeira Odete, que deixou o emprego de professora quando se casou, e da quitandeira Neiva, cuja mãe não lhe permitiu nem estudar e nem trabalhar, as nossas entrevistadas não demonstraram arrepende-se de suas escolhas, tal como deixar um trabalho fora do ambiente doméstico para ser quitandeira. Afinal, elas exercem um ofício que lhes traz satisfação e trabalhar em casa é algo que fazem por vontade própria. Pela nossa observação, o cuidado com a casa e com os filhos faz parte dos valores dessas mulheres e, por isso, ao chamarem para si essa responsabilidade, elas medem os custos e os benefícios de exercerem um trabalho fora de casa. Pesam também, características observáveis e não observáveis, relacionadas à posição social que ocupam nesses municípios, ou seja, como membros de famílias de classe média em cidades com baixa urbanização, onde é possível criar uma rede de clientes e obter uma renda que é apenas complementar à renda da família.

Por ora, prosseguimos apontando outros incentivos para exercer o ofício de quitandeira surgidos nos depoimentos. No caso da quitandeira Meirinha, a escolha de trabalhar com as quitandas, logo depois do casamento, deveu-se ao fato de ela ter ficado desempregada. O trabalho por conta própria, somado ao exercício de uma atividade que lhe proporciona prazer, foi a solução encontrada. Ela ainda afirmou de forma enfática que a renda adquirida com o seu trabalho significa a sua independência financeira.

Meirinha: Eu comecei a trabalhar com quitanda depois que eu me casei. Eu morava em Lafaiete, lá eu me formei em magistério. Aí comecei a exercer a profissão, fui professora da 1^a. a 4^a. Série. Depois que municipalizou o ensino, eu não consegui continuar. Eu me casei e fiquei desempregada.

Aí eu falei assim: eu vou começar a mexer com biscoito, é um negócio que eu gosto de fazer. Eu falei: ah, vou começar a mexer com biscoito! Esse dinheiro que eu ganho com as quitandas significa a minha INDEPENDÊNCIA!

Para o padeiro e quitandeiro Leo, a profissão veio como uma continuidade natural dos negócios do pai. Além de vender suas quitandas na padaria, Leo também vende na feira e na porta da escola. Quando perguntado sobre como era ser um homem quitandeiro, ele diz que considera como algo natural, que faz as quitandas porque gosta. Sua esposa Fifi, que trabalha com ele e esteve brevemente presente na entrevista, destacou a importância desse trabalho no sustento da família, tanto que existem dois “lemas” na casa:

Fifi: A gente tem a padaria, faz a padaria móvel, a gente faz o que pode. São quatro filhos, tem que correr atrás. Quando a gente tem vontade de jogar a toalha, a gente pensa assim: o seu pai e a sua mãe confiaram a vida inteira. E foi com o pão de cada dia que eles deram sustento à família. Nós também sustentamos os nossos filhos com o nosso pão de cada dia. Por isso, a gente aqui mantém dois lemas: “transformar o trigo em pão” – e aquele trecho da música: “tudo o que move é sagrado e o fruto do trabalho é mais que sagrado”.²⁹

A quitandeira Odete Silva primeiramente exerceu um trabalho domiciliar como costureira. Com a morte da filha, ela quis mudar de atividade, dedicando-se à venda das quitandas. Aposentada como autônoma, a renda obtida com a venda das quitandas é importante, pois a aposentadoria não é suficiente para se manter. Na época da entrevista, em 2013, Odete tinha 72 anos. Apesar de os filhos e o marido insistirem para ela parar de trabalhar, por ser idosa, ela prefere continuar,

29 Trecho da música *Amor de índio*, composta por Beto Guedes e Ronaldo Bastos.

alegando que “não sabe ficar parada”. Para Odete, o trabalho é também uma “terapia”, uma forma de distração, principalmente após a morte da sua filha.

Odete: Eu comecei a trabalhar com as quitandas depois que a minha filha morreu. Eu antes costurava, eu costurei por mais de 30 anos direto. Mas com a falta dela, eu não peguei costura mais. Depois que ela morreu, eu levei quase uns dois anos... porque eu fiquei muito... [silêncio] eu tive que passar por psiquiatra, psicólogo. Nossa Senhora! Aí eu comecei a fazer quitanda para casa, porque eu sempre fazia. Aí começou a aparecer frequêns, sabe? Aí eu comecei a fazer para fora e continuei. Ah, então, tem uns treze anos que eu faço os biscoitos. Porque faz quinze anos que ela morreu.

Ultimamente, nem meu marido, nem meus filhos querem que eu mexa com os biscoitos mais. Eles dizem assim:

– “Mãe, a senhora sempre trabalhou, nunca parou, agora a senhora tem que parar. A senhora já criou os filhos, a senhora mais o pai têm que descansar.”

Por eles três eu já tinha parado. Mas eu estou acostumada a trabalhar, toda vida, eu nunca parei. Então eu gosto, não só da gente ter um troquinho, porque eu aposentei com um salário só. Aí eu faço as quitandas para o tempo passar e a gente tem que ter uma atividade. Para mim, é também uma terapia. E se a gente ficar parada, vai acomodando, eu não sei ficar parada.

A quitandeira Stellinha começou a trabalhar para ajudar a pagar as despesas do colégio dos filhos. Hoje, os filhos já cresceram, pedem que ela pare de trabalhar. Atualmente com 80 anos, ela trabalha por opção, pois considera que o trabalho “é vida”.

Stellinha: Agora que os meus filhos estão crescidos, são doidos para eu largar as quitandas, porque o serviço é muito. Mas eu não largo não, porque isso pra gente é vida. Mexer com a cabeça, movimentar, isso é vida, né?

Gracinha, com 65 anos em 2018, antes de ser quitandeira, trabalhou na Cia Paulista de Ferro Ligas e no BEMGE, foi professora de contabilidade e de Direito, provedora do hospital de Jeceaba, vereadora e presidente da Câmara. Depois de se aposentar, ela passou a ter mais tempo para se dedicar ao que realmente gosta de fazer: cozinhar. Assim como Odete e Stelinha, ela se recusa a parar de trabalhar, porque “não quer ficar parada”. Na sua opinião, a idade é um obstáculo para idosos conseguirem emprego. Vender quitandas foi o caminho encontrado para trabalhar com o que gosta e se manter ocupada, tal como ela deseja.

Gracinha: Antes de trabalhar com as quitandas, eu fui chefe administrativa, por 15 anos, na Companhia Paulista de Ferro Ligas, que ficava perto de Congonhas. Depois disso, eu passei em um concurso para o BEMGE e trabalhei lá uns 5 anos. Mas nesse período que eu já estava na Ferro Ligas eu também era professora de segundo grau. Aqui tinha um curso de contabilidade e eu dava aulas de Contabilidade e de Direito. Então eu continuei dando as aulas e trabalhando no banco. Depois eu me aposentei no banco porque eu adoeci. Então pedi minha aposentadoria e larguei. Mas nesse meio tempo ainda, eu fui provedora aqui do hospital por três anos, fui vereadora e presidente da Câmara. Quando eu parei é que fui me dedicar àquilo que eu realmente gosto, que é cozinhar. Porque quando eu estava com essas coisas todas, eu não tinha tempo para me dedicar. Aí eu resolvi me aposentar. Você tem que ver também que gente velha não arruma emprego não, colega! Parada eu não fico. Só isso que eu te falo. Parada eu não gosto de ficar, porque se eu ficar, eu vou morrer!

Para Gracinha, trabalhar com as quitandas tem vários significados, mas o que pesou na sua escolha foi o prazer de realizar a atividade. O seu depoimento evidencia a existência

de uma escolha em termos do trabalho que ela poderia desenvolver. Se sua principal motivação fosse ganhar dinheiro, ela diz que poderia ter escolhido outra atividade, como vender roupas, por exemplo. Gracinha, por fim, verbalizou uma questão importante que perpassa o trabalho manual exercido pelas quitandeiras: o prazer de se produzir algo com as próprias mãos e o sentimento gratificante de levar satisfação aos clientes. Lembramos que o retorno pessoal dos clientes, a respeito da satisfação com as quitandas, só é possível nesses pequenos municípios, onde a comercialização é feita através de uma rede de clientes, já que não produzem em escala suficiente para atuarem nos mercados ou grandes lojas. Fazendo um paralelo com os estudos de Richard Sennett (2009, p. 21), podemos dizer que, ao ver um cliente satisfeito, Gracinha e as outras quitandeiras experimentam uma recompensa emocional típica do trabalho artesanal: o orgulho de suas “obras”.

Gracinha: Eu vejo esse trabalho como um pouco de cada coisa: uma produção, um trabalho, um prazer, uma forma de ganhar dinheiro. O que pesou mais foi o gostar. Porque eu não teria proposto isso, já que eu poderia ter falado: vamos vender roupa. Então o que mais me levou a isso foi o gostar de fazer. O gostar de produzir alguma coisa. Gostar de aparecer, né? (Risos). Então esse foi o motivo principal, porque se você for analisar que eu poderia colocar ali um comércio de qualquer outra coisa, né? Outras opções a gente sempre tem, né? É só pensar um pouquinho que a gente tem outras opções. Então eu vejo o meu trabalho, primeiro, como um prazer. E a partir desse prazer, tentar levar prazer para quem vai comer também.

Nos depoimentos das quitandeiras Odete, Stelinha e Gracinha chamou-nos a atenção o desejo comum de permanecerem ativas na terceira idade. A necessidade de ocupar o tempo ocioso e a sensação de continuidade adicionam, ao

prazer, elementos subjetivos importantes a serem considerados aqui. Junto a isso, a importância da complementação de renda à aposentadoria, por vezes, insuficiente para o autossustento. Estamos, portanto, tratando do trabalho de um grupo demográfico cada vez maior no Brasil: os idosos.³⁰

Ademais, o trabalho é um indicador fundamental para a identidade, pois ele determina em grande parte o status das pessoas, a maneira como elas se inserem na sociedade e como são vistas pelas outras.³¹ Com a aposentadoria, muitas vezes, o idoso entra em conflito com sua própria identidade, pois a dimensão ativa de sua vida modifica-se. De acordo com Dejours (2009), a identidade é o alicerce da saúde mental. O trabalho, por meio da dinâmica do reconhecimento, contribui para o desenvolvimento da identidade e, conseqüentemente, para a manutenção da saúde mental. Quando não contribuem, de alguma forma, no mundo do trabalho, os idosos tendem a ficar mais doentes por não terem seu próprio reconhecimento. Além disso, para as nossas interlocutoras, o trabalho é também uma forma de inclusão social, na medida que entram em contato com o mundo fora de casa e com as outras pessoas da cidade. Por esses motivos, o trabalho das quitadeiras idosas transcende o mecanismo de sobrevivência e adquire elementos simbólicos, como a sensação de pertencimento e continuidade,

30 De acordo com o Estatuto do Idoso (Lei no. 10.741 de 1o de outubro de 2003), decreta-se idoso no artigo 1o da Lei, toda pessoa com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos. Segundo o levantamento do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) com base nos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua), o percentual de participação dos trabalhadores acima de 60 anos no total de ocupados, passou de 6,3% em 2012, quando começa a série da Pnad Contínua, para 7,8% em 2018. Do total de trabalhadores ocupados com mais de 60 anos de idade em 2018, 56% eram do sexo feminino, 63% declararam-se como chefes de família, 45% trabalhavam por conta própria e 27% estavam ocupados como assalariados.

31 Sobre a relação do ofício das quitadeiras com a identidade, ver BONOMO (2014).

mesmo diante de tantas transformações que ocorrem na vida no período da velhice.

Em suma, podemos concluir do conjunto de depoimentos que os diferentes motivos para ser uma “quitandeira tradicional”, no período pós-2000, caminham juntos: o prazer de realizar o trabalho, a necessidade econômica, uma forma de complementar a renda familiar, a conveniência para conciliar com os cuidados da casa e o uso da atividade como forma de terapia/ocupação. É importante lembrar que, ao deixar de produzir para o auto-consumo e passar a produzir para o mercado, as quitadeiras também estão sujeitas à mesma dupla jornada das mulheres que trabalham fora de casa, pois, nesse contexto, elas entram em cheio no mercado, não mais tangenciando-o apenas. Embora o fortalecimento das mulheres no mercado de trabalho venha provocando mudanças culturais, como a maior participação masculina nas tarefas de casa, entre as nossas entrevistas ainda há uma superposição das atividades das mulheres.

As entrevistas demonstraram que o trabalho domiciliar e por conta própria são as principais características do ofício daquelas quitadeiras que denominamos de “tradicional”. Para esse grupo, consideramos o exercício de um trabalho domiciliar como consequência dos valores sociais que ainda impõem à mulher a administração da casa e o cuidado com os filhos. Contudo, devemos enfatizar que exercer o ofício de quitandeira e conciliá-lo com as tarefas domésticas é uma questão de escolha dessas trabalhadoras. Essa escolha, por sua vez, é fruto da reunião de características observáveis como gênero, qualificação, número de filhos e o papel que a mulher exerce dentro de casa; e de características não-observáveis, como a realização pessoal, o ciclo de vida, o histórico familiar e os valores pessoais. Para as trabalhadoras idosas, o setor informal aparece como alternativa importante, já que não oferece restrições de idade, valorizando o “saber-fazer”.

8. As quitandeiras da atualidade e sua relação com o trabalho por conta própria

Na segunda parte deste trabalho constatamos que a prática de comercialização de alimentos de forma individual e autônoma é antiga e está presente em Minas Gerais desde os tempos do Brasil Colônia. E nos capítulos 6 e 7, em que tivemos como pano de fundo a expansão da industrialização, ocorrida a partir das três primeiras décadas do século XX, e a formação do mercado de trabalho no Brasil, observamos que o contexto capitalista mais amplo não foi capaz de destruir a pequena produção de quitandas de forma autônoma. Ao encontro da abordagem de Souza (1980, p. 180), esse fato demonstra que, ao longo da expansão capitalista, sempre houve e sempre haverá lugar para a pequena produção. As funções que a pequena produção deve cumprir em cada etapa histórica, por sua vez, é determinada pelo núcleo hegemônico da economia. Quanto ao ofício das quitandeiras, ele ainda sobrevive devido ao fato de as quitandeiras inserirem-se intersticialmente na economia, ocupando espaços delimitados pelo núcleo hegemônico capitalista.

Em vista disso, buscamos compreender, no presente capítulo, a interação das quitandeiras com o trabalho por conta própria, definido como o trabalho executado por pessoas que organizam os seus próprios empreendimentos, sozinhas ou com sócios, cuja remuneração refere-se à renda líquida³² obtida dos bens e serviços produzidos. Vale lembrar que o

32 Ao encontro da abordagem de Paulo Renato Souza (1980, p. 30), utilizaremos o termo “renda líquida” para nos referirmos à remuneração dos trabalhadores por conta própria, dado pelo resultado obtido da receita total menos os custos de produção. Como se trata de unidades produtivas que não são voltadas para a acumulação de capital e sim para a obtenção de

enfoque desse trabalho se dá sobre as quitadeiras denominadas de “tradicionais”, ou melhor, aquelas que produzem as quitandas no ambiente doméstico, normalmente sem nenhum tipo de registro. As entrevistas realizadas com as quitadeiras proprietárias de estabelecimentos comerciais entram, aqui, apenas como um contraponto para essa análise. O recorte temporal inicia-se na década de 1980 – até onde os relatos puderam retroceder no tempo, de forma a retratar as próprias experiências das quitadeiras entrevistadas – e finaliza-se em 2018, ano em que foi realizada a pesquisa de campo. Às quitadeiras inseridas nesse recorte temporal, chamamos de “quitadeiras da atualidade”, independentemente de suas formas de produção.

Formas de atuação das quitadeiras

Entre o grupo de entrevistadas, encontramos diferentes formas de atuação das quitadeiras no mundo do trabalho: proprietárias de estabelecimentos comerciais, proprietárias de “empresas familiares” domiciliares, trabalhadoras por conta própria registradas no MEI e trabalhadoras por conta própria sem nenhum tipo de registro e contribuição para a Previdência Social, como é o caso da maior parte das quitadeiras abordadas nesse estudo. Enquanto trabalhadoras por conta própria, as quitadeiras ocupam um nicho específico do chamado “setor informal” da economia que, por sua vez, agrega um conjunto heterogêneo de atividades (SOUZA, 1980 e CACCIAMALI, 1982).

Devido à abrangência do conceito e à falta de um rigor analítico na sua definição, evitamos utilizar o termo “setor informal”, ou termos próximos, como “economia informal”

uma renda própria, o termo “lucro” seria inapropriado para denominar essa remuneração.

ou “informalidade”, a não ser quando utilizados pelos nossos autores de referência. Em vez disso, optamos pelos termos: “formas de organização não capitalistas”, “formas de organização mercantis simples” e “pequena produção mercantil”, utilizados nos estudos de Paulo Renato Souza (1980, 1999), nosso principal referencial teórico. Embora o debate sobre esses conceitos seja pertinente na literatura econômica, expô-lo, aqui, ultrapassaria o escopo dessa tese (para a compreensão desse debate, ver: BARBOSA, 2012). Diante da ampla discussão sobre o tema, adotamos alguns recortes, procurando compreender a “informalidade”, ou melhor, “as formas de organização não capitalistas” sob o ponto de vista dos trabalhadores por conta própria, definidos como as pessoas que trabalham explorando seus próprios empreendimentos, sozinhas ou com sócios, cuja remuneração é dependente dos rendimentos líquidos provenientes de bens e serviços produzidos. Em geral, eles não têm empregados e contam com a ajuda de um membro da unidade domiciliar na qual residem.

Segundo a abordagem de Paulo Renato Souza, no “setor informal”, ou seja, “nas formas de organização não capitalistas”, não há uma divisão entre os proprietários do capital e do trabalho e o salário não é a forma predominante de remuneração:

No setor formal prevalecem as relações capitalistas, no sentido de que se distingue a propriedade do capital e do trabalho, e que a produção está dirigida principalmente para o mercado. No informal, por sua vez, em que pese cumprir-se esta última condição, não predomina a divisão entre proprietários do capital e do trabalho e, conseqüentemente, o salário não constitui a forma usual de remuneração do trabalho. (SOUZA, 1980, p. 132)

Do ponto de vista da unidade produtora, o “setor informal” é constituído de empresas ou pessoas ocupadas em

atividades que o autor (Idem, p. 135) classifica de “não-organizadas”. Em termos capitalistas, elas são “não-organizadas” porque não se distingue a propriedade do trabalho e do capital e o salário, por sua vez, não é a forma usual de remuneração do trabalho. Juridicamente, elas são “não-organizadas”, por serem demasiadamente pequenas e não cumprirem com todas as obrigações legais referentes à legislação social.

Dada a grande heterogeneidade das atividades dos trabalhadores do “setor informal”, Paulo Renato Souza (Idem, p. 32) cria um conjunto de categorias para as diversas “formas de organização não tipicamente capitalistas”, buscando superar a especificidade insuficiente do conceito. Assim, o autor divide em duas grandes categorias as “formas de organização não capitalistas”: as “formas de organização mercantis simples” (sem assalariamento permanente) e “as quase-empresas capitalistas” (com a utilização permanente de mão-de-obra assalariada). As “formas de organização mercantis simples” englobam as subcategorias: “empresas familiares”, os “trabalhadores por conta própria subordinados”, os “pequenos vendedores de serviços” e, por último, o “serviço doméstico”.

As formas de organização “mercantis simples” sempre estiveram presentes no desenvolvimento do capitalismo e seguirão existindo, pois elas atendem os mercados locais e fornecem bens ou serviços especializados. Mesmo que os bens e serviços prestados possam ser produzidos por empresas capitalistas, a atomização do mercado, a política de clientela, as relações pessoais etc. são razões que protegem a existências dessas organizações, criando reservas de mercado. Contudo, o espaço econômico³³ onde atuam é determinado pelos movimentos do capital. Ele existe até o momento em que é ocupado pela expansão capitalista e não pode avançar sobre o mercado capitalista, cuja expansão “recria outros espaços ou reforça os

33 Souza (1999, p. 87) define como “espaço econômico” de uma economia ou de uma localidade, como o volume total de sua produção de bens e serviços.

já existentes". Fazem parte desses espaços organizações como os pequenos comércios, as pequenas indústrias, as pequenas oficinas de reparação etc. (SOUZA, 1980, p. 32).

Baseando-se no mesmo autor, Cacciamali (1982, p. 28) afirma que a produção capitalista pode vir a destruir certas "atividades informais" em um determinado momento e local e, simultaneamente, "criar e recriar outras". À medida que o mercado se expande e a tecnologia proporciona níveis maiores de produtividade que permitem a exploração dos mercados ocupados em bases capitalistas, a "produção informal"³⁴ é deslocada e, não obrigatoriamente, extinta. É possível que a expansão capitalista destrua a pequena produção, como, por exemplo, no caso em que a instalação de supermercados ocupa o seu espaço econômico. Porém, essas pequenas empresas podem se reproduzir em novos bairros da cidade, onde o mercado ainda não é suficientemente concentrado. De outra forma, ramos industriais modernos, como a indústria de eletrodomésticos, tende a criar espaços para a reprodução da pequena produção mercantil na comercialização, reparação etc., deste tipo de bens. Por vezes, a expansão de grandes empresas supõe a articulação de pequenas empresas, como, por exemplo, a interação das agroindústrias (fumo, açúcar, etc.) com pequenos proprietários, que lhes fornecem insumos básicos (SOUZA, 1999, p. 89).

Segundo a classificação de Paulo Renato Souza (1980, 1999), entre as "formas de organização mercantis simples", as "empresas familiares" são organizações que utilizam o trabalho familiar e só eventualmente empregam assalariados. Nesse grupo também estão incluídos os trabalhadores por conta própria, exceto os profissionais liberais independentes. Fazem parte dessa categoria o pequeno comércio estabelecido, a pequena indústria (padarias, confecções, etc.), oficinas mecânicas, etc. As empresas familiares têm um caráter

34 A autora utiliza o termo "produção informal" para o que está relacionado, nessa tese, com o trabalho por conta própria.

“eficiente e produtivo”, derivado do uso de algum equipamento e instalações ou do acesso a mercados não competitivos. Seus bens de produção foram adquiridos pela “poupança anterior” ou pelo resultado da própria operação do negócio. A entrada indiscriminada de novos produtores não é possível, pois essas empresas têm acesso a mercados protegidos de outras empresas “mercantis simples”, devido à atomização do mercado, à política de clientela e às relações pessoais. O aumento da concorrência, por sua vez, levaria a uma queda do produto médio por empresa e da renda dos ocupados nessa atividade (SOUZA, 1980, p. 32 e 1999, p. 103).

Na categoria “trabalhadores por conta própria subordinados” estão incluídos os trabalhadores autônomos que produzem ou prestam serviços a uma única empresa ou capital. Temos, como exemplo, as costureiras que trabalham em seus domicílios para uma determinada fábrica de confecção e os vendedores ambulantes de produtos de uma determinada marca (sorvetes, bebidas, comestíveis), os quais recebem uma comissão pelas vendas. Nessa categoria, a entrada de novos trabalhadores não tem consequências tão sérias quanto as sentidas pelas empresas familiares, ou seja, a diminuição da “taxa de remuneração” ou a diminuição do volume do produto. No caso desses trabalhadores, a renda média tende a ser a variável de ajuste entre o espaço econômico da atividade e o número de pessoas que a exercem. Trata-se, enfim, de um tipo de “assalariamento” que empresas de diferentes tamanhos utilizam para baixar alguns custos de mão-de-obra (SOUZA, 1980, p. 33; 1999, p. 105).

Na categoria seguinte, estão os “pequenos vendedores de serviços”, como os vendedores ambulantes, os biscateiros, os engraxates, os cuidadores de carro. Esses trabalhadores autônomos não estão protegidos pelo tipo de equipamento que usam, nem pela reserva do mercado em que atuam e nem estão subordinados a um só capital. Desse modo, a entrada de novos trabalhadores é ainda mais livre do que na categoria anterior.

Com maior razão, a renda média é a variável de ajuste entre o mercado reservado para esse tipo de produção e o número de pessoas que exercem a atividade (SOUZA, 1980, p. 34; 1999, p. 105)

Na última categoria das “formas de produção mercantis simples” está o serviço doméstico. Apesar de, formalmente, ser assalariado, ele não está subordinado a um capital e sim, a uma unidade não econômica: a família. Neste caso, a unidade econômica é o próprio trabalhador, que vende seus serviços. As condições de facilidade de entrada são amplas e há uma tendência à formação de laços pessoais entre o empregador e o empregado. Esse fato impede que se fale em “um mercado competitivo, com uma taxa de salário vigente para o conjunto do serviço doméstico” (SOUZA, 1980, p. 35; 1999, p. 106).

Na segunda forma de “organizações não-capitalistas” estão incluídas “as quase empresas capitalistas”. Essas empresas são constituídas por microunidades cujo comportamento é similar em vários aspectos ao das “empresas familiares”. Primeiramente, o próprio “capitalista” está envolvido no processo produtivo. Em segundo lugar, essas empresas não são capitalistas propriamente ditas, seja porque a “taxa de lucro” não é a variável chave do funcionamento da empresa (mais importante seria o nível de rendimento total do proprietário), seja porque sua inserção no mercado é também intersticial, não “competindo” com outros capitais. Por último, o nível de operações, em geral, é suficiente apenas para garantir um nível adequado de rendimento ao proprietário, com pouca possibilidade de acumulação. A principal diferença está no assalariamento, permanentemente utilizado nessas empresas. O assalariamento, nestes casos, possui algumas particularidades: a não formalização da mão-de-obra tende a prevalecer, os horários não são rígidos, nem a jornada de trabalho. Os salários dos empregados nem sempre estão de acordo com a legislação vigente e há uma grande rotatividade de mão-de-obra nesse mercado de trabalho. Quanto à entrada de “novos

produtores”, haveria tantas dificuldades quanto no caso das “empresas familiares”, pelas mesmas razões (SOUZA, 1980, p. 35; 1999, p. 106).

Quanto às trabalhadoras pesquisadas aqui, temos dois grupos: as quitadeiras tradicionais e as proprietárias de estabelecimentos comerciais. Durante a pesquisa de campo, privilegiamos as quitadeiras tradicionais, sendo que a pesquisa desenvolvida com o segundo grupo direcionou-se apenas como um contraponto de análise. Para cada grupo foi elaborado um questionário de pesquisa específico. No questionário elaborado para as quitadeiras tradicionais, buscamos apreender a relação das entrevistadas com o exercício de um trabalho por conta própria e os motivos que impulsionaram essas trabalhadoras a iniciar e a continuar exercendo esse tipo de trabalho. Para tanto, concentramo-nos nos aspectos objetivos e subjetivos do trabalho por conta própria, sob o olhar das próprias quitadeiras. Em outras palavras, buscamos investigar a trajetória vida-trabalho das quitadeiras, de forma a identificar como ocorrem as suas escolhas, conscientes ou inconscientes, em termos do exercício de um trabalho por conta própria. Sendo assim, analisamos como acontecem a produção e a comercialização das quitandas, a satisfação e as condições de trabalho e renda das quitadeiras. No questionário elaborado para as proprietárias de estabelecimentos comerciais, buscamos compreender as escolhas, a inserção no mercado e as implicações de ser uma empresa capitalista dedicada à comercialização de quitandas.

Para facilitar a compreensão das informações obtidas na pesquisa de campo, categorizamos as respostas das nossas entrevistadas nos Quadros 2 e 3. Para essa análise, utilizamos as entrevistas realizadas nas pesquisas desenvolvidas nos anos de 2013 e 2018. Lembramos que em 2013 enfocamos as questões relativas à memória e à identidade das quitadeiras e, por isso, algumas perguntas sobre as questões econômicas do ofício não foram feitas. De qualquer forma, as entrevistas

daquele ano ajudaram a complementar e a enriquecer a nossa análise de forma a identificar como se realizam as suas opções em termos do exercício de um trabalho por conta própria.

Quadro 2: Categorização das respostas dos entrevistados

Legenda: Prof. = Profissão Declarada; 1 = Exerceu trabalho assalariado; 2 = Venda por encomendas; Venda em feiras/ eventos; 4 = Venda ambulante; 5 = Trabalha com a família ou amigos.

Entrev.	Idade	Prof.	1	2	3	4	5
Daniela	37	-	-	Sim	Sim	-	Sim
Flávia	32	-	-	Sim	Sim	-	Sim
Gracinha	65	Cozinheira / aposentada	Sim	Não	Sim	Não	Não
Isabel	52	Técnica de contabilidade	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
Juraci	68	Dona de casa	Não	Sim	Sim	Não	Sim
Leila	42	Dona de casa	Não	Sim	Não	Sim	Sim
Leo	55	Padeiro / Quitandeiro	-	Sim	Sim	Sim	Sim
Neiva		Dona de casa	Não	Sim	Não	Não	Sim
Margarida	66	Dona de casa	Não	Não	Sim	Não	Não
Maria das Graças	58	-	-	Sim	Sim	-	-
Maria do Carmo	82	Aposentada /autônoma	Não	Não	Sim	Não	Não
Maria Teresa	72	Dona de casa	Sim	Sim	Não	Não	Não
Mariana	34	Advogada/ cozinheira /Chef proprietária / quitandeira	Sim	Sim	Não	Não	Sim
Meirinha	43	Quitandeira	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Odete	80	Dona de casa	Sim	Sim	Não	Não	Não

<i>Entrev.</i>	<i>Idade</i>	<i>Prof.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Raquel	41	Quitandeira /confeiteira /artesã	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Rosângela	54	Dona de casa	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Sílvia	42	Dona de casa	-	-	-	Sim	Não
Stellinha	80	Dona de casa	Não	Sim	Não	Não	Não
Suleni	55	-	-	Sim	Não	Não	Sim
Vanda	58	Produtora rural	Sim	Não	Sim	Não	Sim
Vera	58	Copeira	Sim	Sim	Não	Não	Não

Fonte: Pesquisa de campo, 2013 e 2018

Quadro 3: Categorização das respostas dos entrevistados (2)

Legenda: 1 = Organização de custos / renda líquida; 2 = Vive das quitandas (ou a renda é complementar); 3 = Utiliza a renda para investir no negócio; 4 = Pensa em expandir; 5 = Tem MEI ou CNPJ; 6 = Participa de associação; * = Não exerce mais o ofício; ** = No momento reduziu.

<i>Entrevistado</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Daniela	-	-	-	-	-	-
Flávia	-	-	-	-	-	-
Gracinha	-	Compl.	Não	Não	-	Não
Isabel	Sim	Compl.	Não	*	Não	Não
Juraci	Sim	Compl.	Não	Não	Não	Em curso
Leila	Não	Compl.	Não	Não	Não	Não
Leo	-	Sim	Sim	**	CNPJ	-
Neiva	-	Compl.	Não	Não	Não	Não
Margarida	-	Compl.	Não	Não	-	-
Maria das Graças	-	Compl.	-	-	-	Não
Maria do Carmo	-	Compl.	Não	Não	Não	-
Maria Teresa	-	Compl.	Não	*	-	-

<i>Entrevistado</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Mariana	-	Sim	Sim	Não	CNPJ	-
Meirinha	Não	Compl.	Não	não	Não	Sim
Odete	-	Compl.	Não	Não	Não	Não
Raquel	Sim	Compl.	Sim	Sim	Não	Sim
Rosângela	Sim	Compl.	Não	Não	MEI	Em curso
Sílvia	-	Compl.	Não	Não	Não	Não
Stellinha	-	Compl.	Não	Não	Não	Não
Suleni	-	Sim	Sim	**	CNPJ	-
Vanda	Não	Compl.	Não	Não	Não	Sim
Vera	-	Compl.	-	-	-	-

Fonte: Pesquisa de campo, 2013 e 2018

Embora Paulo Renato Souza tenha desenvolvido a sua abordagem sobre o “setor informal” nos anos 1980, ou seja, em um contexto econômico diferente do de 2018, a sua categorização dos trabalhadores por conta própria fornece-nos os instrumentos necessários para compreender a atuação das quitadeiras no mundo do trabalho. Igualmente, a abordagem do autor permite-nos construir uma análise das diferenças entre as quitadeiras trabalhadoras por conta própria e as quitadeiras proprietárias de estabelecimentos comerciais, proporcionando, assim, uma compreensão mais ampla desse mercado. É importante dizer que a reflexão pautada no autor não é rígida e não busca enquadrar as quitadeiras pesquisadas em uma categoria ou outra das “organizações tipicamente não capitalistas” e sim, adaptá-las, a fim de construirmos uma análise que contemple a realidade das nossas entrevistadas.

As principais personagens deste livro, as quitadeiras tradicionais, formam um conjunto de mulheres de classe média, em grande parte mães, donas de casa e moradoras de pequenas cidades onde ainda não houve uma urbanização avassaladora. A posição social que ocupam nesse tipo de município permite-lhes formar uma rede de clientes e atender

os pequenos mercados locais. Ser uma quitandeira é praticamente um “caminho natural” para essas trabalhadoras cujo conhecimento, advindo de outras gerações familiares, é transformado, em algum momento de suas vidas, em uma atividade econômica. Elas estão inseridas em um espaço social no qual já produzem as quitandas para o autoconsumo, já possuem um conhecimento tradicional advindo da família e os moradores dessas cidades já consomem o produto que comercializam. Desse modo, elas estão praticamente a um passo de transformar o “saber-fazer” as quitandas em uma atividade produtiva geradora de renda. Por essas características, trata-se de um ofício específico desse tipo de município, que não pode ser generalizado para outras partes do Brasil e, muito menos, para as grandes capitais. Com isso, podemos afirmar que não se trata de um tipo de trabalho por conta própria decorrente do excedente de mão-de-obra do setor formal, tampouco do desemprego ou do desalento.³⁵

Isto posto, a análise que se segue, baseada nas categorias das “formas de organização não capitalistas” de Paulo Renato Souza (1980, 1999), foi dividida em três partes: a pequena produção mercantil de quitandas, as diferentes formas de comercialização das quitandas, a renda e o destino da renda das quitandeiras.

Características do trabalho por conta própria

As “quitandeiras tradicionais” abordadas nesse estudo são produtoras diretas, detentoras dos instrumentos de trabalho e da qualificação necessária para a realização do seu trabalho. Elas são proprietárias de um pequeno negócio, no qual atuam, ao mesmo tempo, como patroas e empregadas.

35 No mercado de trabalho, consideram-se “desalentados” os indivíduos que desistiram de procurar emprego.

Como não há uma divisão entre o capital e o trabalho, sob o ponto de vista das categorias de Paulo Renato Souza (1980), a pequena produção mercantil de quitandas é uma “organização não capitalista”, cujo principal objetivo não é a acumulação, mas a obtenção de uma renda complementar à renda familiar. Enquanto “organização não capitalista”, a pequena produção das quitadeiras estaria em um andar inferior das “empresas familiares”, já que elas ainda não atingiram a mesma dinâmica daquelas empresas.

Baseado na abordagem de Souza (1980, 1999), a partir do momento em que a pequena produção mercantil de quitandas passa a ser a principal fonte de renda das quitadeiras é que poderíamos chamá-la de uma “empresa familiar”, não no sentido de uma empresa típica, mas no sentido em que há uma unidade de “produção não capitalista” dentro da unidade familiar. Antes dessa transição, elas estariam na categoria trabalhadoras por conta própria “não subordinadas” – categoria adaptada dos trabalhadores por conta própria “subordinados” – já que não prestam serviços para uma organização maior e obtêm uma renda eventual que se soma à renda da família. A vantagem delas frente às “empresas familiares” – como as pequenas padarias que não contratam trabalho assalariado – é não ter custos fixos elevados e não precisar obter um faturamento suficiente para amortizar o capital fixo e pagar os seus ajudantes.

As pequenas produções mercantis “não capitalistas”, como a das quitadeiras, são denominadas por Cacciamali (1982, p. 26 e 2000, p. 219) de “produção informal”. Segundo a autora, as características desse tipo de produção são:

- As trabalhadoras empregam a si mesmas e podem utilizar o trabalho familiar ou de ajudantes como extensão do seu próprio trabalho. Obrigatoriamente, elas participam diretamente da produção e conjugam essa atividade com a de gestão.

- Na “produção informal” não existe vínculo impessoal e meramente de mercado entre os que trabalham, pois, entre estes se encontra, com frequência, a mão-de-obra familiar.
- A trabalhadora vende seus produtos pelos quais auferem um rendimento líquido utilizado para o consumo individual e familiar, assim como para a manutenção da atividade econômica. “Da forma como a produção se organiza, baseada no próprio trabalho, em geral, a acumulação é inviável” (CACCIAMALI, 1982, p. 26).
- O trabalho é dirigido pelo “fluxo de renda” que o mesmo fornece à trabalhadora. Desta renda, retiram-se as remunerações das ajudantes ou empregadas que possam existir.
- O trabalho pode ser fragmentado em tarefas, mas isso não impede que a trabalhadora, ou que suas ajudantes, compreendam a globalidade do processo que origina o produto ou o serviço final.

A partir das características do “segmento não capitalista” apontadas por Cacciamali, analisamos, a seguir, como acontece a produção das quitandeiras.

Na pequena produção de quitandas, as tarefas envolvidas podem ser divididas nas seguintes etapas:

1. Aquisição dos insumos – nos supermercados, nas mercearias locais, nos pequenos produtores ou nos quintais de casa.
2. Separação e pesagem/medida dos ingredientes necessários para cada receita (*mis-en-place*).
3. Preparação da massa.
4. Molde/boleamento – no caso de rosquinhas, roscas, biscoitos e pães de queijo.
5. Cocção da quitanda.
6. Embalagem.
7. Limpeza da cozinha.

No exercício de um trabalho por conta própria, as quitandeiras compreendem toda a globalidade do processo de produção das quitandas e, por vezes, delegam a outras pessoas uma ou mais tarefas das etapas listadas acima. Muitas preferem trabalhar sozinhas e, quando recrutam ajuda, os ajudantes são pessoas da própria família, como os filhos, filhas, irmãs, cunhadas etc. Algumas quitandeiras, quando delegam funções, deixam as tarefas mais simples para os seus ajudantes, aquelas que independem do conhecimento do ponto da massa ou de outras percepções sensoriais, como, por exemplo, o ponto de cocção da quitanda. Assim, enrolar rosquinhas, bolear pão-de-queijo, embalar as quitandas e limpar a cozinha são as tarefas mais comumente divididas com outras pessoas.

Algumas quitandeiras disseram já ter tentado delegar a produção das massas para outras pessoas, mas elas acham que o resultado final não fica tão bom quanto o delas. Exigentes quanto ao resultado, elas têm dificuldades em encontrar alguém para enrolar as rosquinhas e os biscoitos tal como elas fazem. Manter o padrão de qualidade do produto é fundamental e, por esse motivo, algumas preferem fazer tudo sozinhas. A quitandeira Leila conta-nos que, quando deixou a filha sovar a massa do pão de cebola, o resultado foi muito ruim e, por isso, não pôde colocá-lo à venda. Já a sua irmã, certa vez, enrolou alguns biscoitos, mas ficaram todos com tamanhos diferentes, ao contrário dos biscoitos que ela mesma enrola, todos de tamanhos iguais.

Leila: Eu faço tudo sozinha. Às vezes eu acordo às 5 horas da manhã, começo a fazer as quitandas e vou até terminar, até o fim da tarde. Eu tenho a minha filha de 20 anos, mas ela tem pouco tempo para me ajudar. Ela me ajuda assim, só a empacotar, a enrolar rosquinha e os sequilhos também. Mas eu mexo praticamente com tudo sozinha.

Igual hoje, o dia inteirinho eu fiquei mexendo com isso sozinha. Eu não tenho outro trabalho, porque tem a casa,

tem tudo aí para eu arrumar depois que eu termino de fazer as quitandas. Eu tenho uma irmã que vem me ajudar, de vez em quando, a enrolar as rosquinhas. Mas ela não acerta enrolar os biscoitos igual a mim. Ela faz um biscoito de trigo, mas não sai certinho de jeito nenhum. Eu enrolo tudo certinho. Olha aqui, vou te mostrar: tem um tamanhinho certo. Aí eu fui ensinar a ela e os biscoitos dela, uns ficam grossos, um com a ponta fina, outro com a ponta grossa. A única coisa mesmo que dá para ela me ajudar são as rosquinhas. E ela também cresceu no meio, né? Mas não sai bom. Não tem jeito.

Outro dia eu estava muito apertada e minha filha foi amassar o pãozinho de cebola para mim. Mas se eu não estou ali perto para ver a textura, a massa fica dura. Nesse dia, os pãezinhos ficaram duros, horrorosos, feios, eles ficaram sem brilho. Olha esse pãozinho aqui. Você vê um brilho! O dela não cresceu, ficou fosco. Não tive como colocar para vender. Por isso é que eu não chamo alguém para me ajudar. Eu mesma gosto de fazer.

Quando o trabalho de familiares é demandado, ele pode ser remunerado ou não. Por vezes, ele é esporádico, caracterizando-se mais como uma ajuda ou um favor. Em outros casos, o familiar participa com frequência da produção, o que caracterizaria o seu trabalho como uma “parceria”, ou seja, como uma participação na remuneração oriunda do trabalho realizado. Essa participação é previamente combinada, não funciona como um trabalho assalariado e não conta com a presença de um contrato. É o caso da quitandeira Meirinha, que tem a irmã como principal ajudante. Meirinha controla toda a produção, o ponto da massa, o tempo de forno e a irmã enrola as rosquinhas e molda os biscoitos, recebendo uma remuneração por isso. Esse pagamento depende diretamente da quantidade das vendas e do rendimento líquido auferido.

Meirinha: Sou eu que faço todas as minhas massas. A minha irmã e a outra moça que vem aqui de vez em quando, me ajudam a enrolar, assar. Mas as minhas massas, são todas eu que faço. Às vezes, acontece de eu estar muito apertada, é raro acontecer, aí eu vou, bato os ingredientes, aí a outra moça vai e dá o ponto na massa. Mas os ingredientes todos sou eu que coloco.

A decisão de remunerar ou não o ajudante depende da quitandeira. A quitandeira Rosângela, por exemplo, remunera os filhos que a ajudam durante o Festival da Quitanda, que acontece anualmente na cidade de Congonhas. Algumas coisas ela permite que os filhos façam, como o pão de mel. Já outras, como a broa de milho, ela faz questão de fazer, pois teme que a qualidade do produto caia se deixar a sua produção a cargo da filha.

Rosângela: Eu faço questão de manter a qualidade das minhas quitandas. Até o pessoal de fora compra de mim, porque já conhece e sabe da qualidade. A broa de milho eu não deixo ninguém fazer. A minha menina saber fazer, mas eu não deixo. Eu faço questão de fazer, porque eu não posso deixar a qualidade cair.

Durante o Festival da Quitanda, quando há um pico de demanda, os familiares trabalham na produção, fazem o transporte das quitandas até o local do evento, ajudam nas vendas da barraca e no controle do caixa. Os filhos da quitandeira Rosângela gostam de ajudá-la e ela prefere remunerá-los a remunerar outra pessoa.

Rosângela: As minhas filhas não estão trabalhando ainda, elas estão na faculdade. Elas me ajudam muito. O meu filho mais velho está com 28 anos. Tem o Mateus de 24 anos, a Maria Clara de 20 e Mariana 18. Os meus filhos gostam muito de participar comigo no Festival da Quitanda. Eles gostam muito que eu trabalhe com isso e me apoiam

também. A mais nova me surpreendeu demais. Ela pega tudo muito fácil. Eu fiz um curso de pão de mel em Nova Lima. Eu fazia o pão de mel e elas me ajudavam. Esse ano, ela fez o pão de mel sozinha. Sozinha. Enquanto eu estava fazendo outras coisas, eu ficava dando o suporte. Ela foi fazendo tudo sozinha. Ficou maravilhoso o pão de mel dela. Isso já me ajudou muito. Eu falei para elas que, em vez de eu chamar alguém para me ajudar, elas me ajudam e eu pago para elas. É isso o que eu faço, eu boto a família toda para me ajudar.

Normalmente, os festivais gastronômicos e a participação em outros tipos de eventos mobilizam familiares e amigos. No Festival da Quitanda da cidade de Congonhas, o qual frequentamos anualmente desde 2012, é comum ver toda a família envolvida na comercialização das quitandas, como no caso da quitandeira Raquel. Seus dois filhos mais novos são os que mais a ajudam durante o festival, pois os outros três estudam em outras cidades. Miguel e Isabelle têm 6 e 11 anos de idade, respectivamente. Claramente, eles gostam de estar no festival junto com a mãe, que considera a ajuda deles de extrema importância. Isabelle, normalmente, fica no caixa e Miguel entrega as quitandas aos clientes. Pela sua função, no ano passado, ele pediu à mãe que lhe desse 20 reais. É importante dizer que a ajuda das crianças é eventual, de própria vontade e não prejudica as tarefas escolares.

Raquel: Os meus filhos trabalham comigo. O Marcos está fazendo Direito lá em Ouro Preto. A Dri faz Engenharia de Produção. O João Lucas está fazendo Técnica em Mecânica e vai fazer Engenharia Mecânica depois. Tem o Miguel e a Isabelle, que ficam mais comigo em casa. Eles é que ficam mais envolvidos com as quitandas comigo. O Miguel tem 6 anos e a Isabelle tem 11. A Isabelle é meu caixa no Festival da Quitanda desde os 6 anos de idade. Esse ano

ela se virou mesmo nos trinta. Eu fiquei muito apertada lá porque eu resolvi vender milho cozido e eu não esperava que ia aparecer tanta gente para comer milho. Eu vendi 3 sacos grandes. Deu muito dinheiro. Deu muito trabalho também, porque eu levei o saco e descasquei na hora. O João Lucas, coitado, aquele menino é muito abençoado. Ele descascou muito milho e não reclamou, ele ficou lá descasando o milho com uma paciência! Até o Miguel descascou milho para mim. Ele falou:

– Oh mãe, você vai me dar 20 reais, tá?

E a Isabelle se virou nos trinta mesmo, no caixa. E toda vez que tem o Festival da Quitanda, ela gosta de ficar no caixa. Ela gosta de ir mesmo. E fica lá o tempo todo. Desde cedo até o fim de tarde. Eu acho que ela e o Miguel vão gostar de trabalhar com isso.

Portanto, na pequena produção mercantil de quitandas, a ajuda dos familiares é comum e corriqueira. Quando remunerados, conforme Cacciamali (1982, p. 32), a renda auferida pelos demais participantes associados ao produtor-trabalhador depende do mercado específico em que a atividade participa, da renda auferida pelo titular da atividade e das suas decisões de partição e de remuneração.

Outra questão relativa às produções do “segmento não capitalista” a ser considerada é que nesse tipo de produção, o fluxo pode ser descontínuo e intermitente, como, por exemplo, nas atividades ligadas à construção civil, na reparação de duráveis e nas atividades que recebem encomendas em determinadas épocas do ano, como costureiras, joalheiros, estampadores e diversos artesãos (CACCIAMALI, 1982). No caso das quitandeiras, há um aumento das encomendas nas vésperas de feriados e datas comemorativas, como Natal e Páscoa. A descontinuidade do fluxo de produção das quitandas, por sua vez, pode ocorrer por motivos de doença, como o ocorrido com as quitandeiras Stelinha e Odete, ou pela dedicação a outras

atividades, como o fez a quitandeira Meirinha. Outros fatores, como a conjuntura econômica, também podem interferir na decisão da quitandeira de parar de produzir ou diminuir sua produção. A quitandeira Raquel Ramalho, por exemplo, sentiu os efeitos da recessão econômica, ocorrida no Brasil entre os anos de 2015 e 2016, na demanda pelas suas quitandas. Durante os momentos de recessão, os consumidores não só param de comprar as quitandas, como passam a produzi-las em casa. Mesmo que não fiquem perfeitas e nem tão saborosas, economizar é mais importante.

Raquel: Eu faço as quitandas umas três vezes na semana. Um volume até bom. Antes era mais. Mas esse ano caiu um pouco, acho que por causa da crise. Todo mundo está sem dinheiro. Aqui em Congonhas tem muito desemprego. E eu vejo que o pessoal aprendeu a fazer. Aí quando eu ofereço eles dizem que não vão querer porque aprenderam a fazer alguma coisa e que estão sem dinheiro. Eles dizem assim: não ficou muito bom não, mas eu aprendi a fazer, dá para quebrar o galho. O pessoal está falando muito isso. Eu até incentivo. Eu falo que se quiserem eu até ensino.

Essa situação mostra-nos que as vendas de produtos por trabalhadores autônomos exigem constantes adaptações e atualizações. Diante de crises econômicas ou da diminuição da demanda, as quitadeiras devem estar atentas às mudanças e se adaptarem a elas para sobreviver na atividade. Em primeiro lugar, é preciso ter flexibilidade para adequar-se ao orçamento do cliente e, ao mesmo tempo, obter uma renda líquida satisfatória.

Raquel: Hoje mesmo me encomendaram um bolo pequeno de aniversário. Aí eu perguntei para a cliente o que ela queria dizer com pequeno. Ela me disse que só tinha 60 reais. Aí eu falei para ela que eu faria um bolo de 60 reais, um pouco menor. Aí ela falou:

– “Você é inteligente, né? Você não é boba.”

Para o bolo pequeno que eu faço, eu cobraria 80 reais. Ela então aceitou. Tem que saber lidar com as pessoas, senão eu vou tomar prejuízo.

Adaptar-se aos novos meios de comunicação e encontrar novas formas de valorizar o produto são estratégias que podem impulsionar as vendas. Como já foi dito, há uma demanda crescente pelos produtos caseiros e artesanais. Todavia, a procura aumenta quando há um diferencial na quitanda. Nesse caso, quando há a diferenciação do produto, podemos dizer que a quitandeira está plenamente na economia de mercado, ou melhor, no primeiro andar da “casa econômica” de Braudel (2009). Assim, há um movimento na “casa econômica” a partir do momento em que a atividade central da quitandeira passa a ser a produção para o mercado e a produção de quitandas para a família, para o autoconsumo, passa a ser uma atividade marginal.

Raquel: O que eu vi que chama mais atenção são esses bolos com cobertura. Antes eu fazia e não colocava cobertura. Agora eu já faço o bolo e coloco uma cobertura ou de goiabada, ou de chocolate, ou um curauzinho de milho verde, quando é para entregar no mesmo dia.

Também fazem parte da diferenciação do produto, a aparência da quitanda e a estética da embalagem. Sabe-se que há uma associação entre a boa aparência de um determinado alimento com o seu sabor. Cientes disso, algumas quitandeiras dão muita importância à estética dos seus produtos. No entanto, ainda são poucas que se atentam a essa questão, o que acaba por prejudicar o aumento das vendas. A quitandeira Raquel, sempre atenta aos desejos dos clientes, percebeu que, quando a quitanda tem “alguma coisa a mais”, as vendas aumentam e, por não ter se dedicado às embalagens no Festival da Quitanda de 2018, as suas vendas diminuíram.

Raquel: Eu percebi que o pessoal compra mais pela estética primeiro. O pessoal vê, se está bonito, compra. Pode até não estar tão bom, mas viu que está bonito, vai e compra. Igual essas rosquinhas aqui. Elas vendem muito. Tem que ter alguma coisa a mais, eu percebi. O pessoal compra a rosquinha, mas quando eu levo alguma que tem alguma outra coisa, acaba vendendo mais. Eu vendia muito aquele biscoitinho quebra quebra também. Ele é o campeão de venda. Mas quando tem um sabor diferente, por exemplo, coco, baunilha, laranja ou outra coisa, parece que o pessoal se interessa mais. A embalagem também faz muita diferença. Esse ano eu não tive tempo de caprichar na embalagem. Então as minhas quitandas esse ano não venderam muito. Eu vi que foi porque a embalagem não estava legal. A embalagem é o carro chefe mesmo.

A quitandeira Gracinha corrobora a questão apontada pela Raquel e ressalta a falta de uma orientação às quitandeiras quanto à embalagem do produto, à formulação do rótulo e, principalmente, o cálculo dos preços.

Gracinha: Seria muito bom se essas quitandeiras tivessem uma orientação, um acompanhamento, na questão de embalagem, do cálculo do preço e do prazo de validade dos produtos. Elas fazem lá tadinhas, aqueles biscoitos delas, e vendem naquele saco grande, baratinho. Não têm nem noção de preço. Na hora de embalar também, é aquela embalagem esquisita. Eu vejo tanta gente da roça aí fazendo as coisas. No Natal, eu comprei um doce de leite tão gostoso, tão gostoso, finíssimo! Eu falei, gente, a mulher é danada... mas ela escreveu assim na etiqueta: doce de leite 'cazeiro'! Com z! Tadinha, ela estava vendendo no açougue. Maravilhoso o doce dela! Ela não tem noção do tanto que o doce dela é bom. E vende aquilo baratinho. Estava embaladinho, bonitinho, na embalagem

descartável, arrumadinho, mas falta muito para colocar aquilo no mercado mesmo para vender.

Sobre a possibilidade de expansão da produção, constatamos que a maior parte das entrevistadas não tem a ambição de expandir. As poucas que desejam aumentar a produção ou formalizar o negócio esbarram nas dificuldades financeiras para tanto. Entre as nossas entrevistadas, somente as quitadeiras Raquel e Meirinha manifestaram o desejo de expandir. A Raquel aplica todo o seu rendimento com as vendas das quitandas na caderneta de poupança para, um dia, realizar o sonho de ter um pequeno estabelecimento comercial. Já a Meirinha, diz que o rendimento líquido da venda das quitandas é baixo e, por isso, não consegue economizar para investir no negócio, mas a intenção de ter um pequeno negócio persiste.

Raquel: Eu comecei a pensar em montar um estabelecimento por incentivo da minha tia. Seria um lugar bem pequeno só para vender as minhas quitandas. E eu quero fazer. Eu vou trabalhar esse ano inteiro, juntar dinheiro, no ano que vem eu pretendo fazer sim. Eu vou fazer, vou sim.

Meirinha: Eu gostaria de expandir, até transformei um cômodo da casa em lugar só para fazer quitandas. Eu teria que aumentar o meu espaço, mas primeiro eu teria que ver a demanda e a melhora financeira para fazer essas ampliações que eu preciso. Mas eu não faço esse trabalho pelo lado financeiro mesmo.

No caso de trabalhadores por conta própria, como as quitadeiras entrevistadas, um dos obstáculos para a expansão da produção, segundo Cacciamali (1980, p. 27), é a dificuldade de acumulação. A renda líquida dessas trabalhadoras destina-se, principalmente, ao consumo individual e familiar e à manutenção da atividade econômica. Mesmo que a

trabalhadora aplique o seu dinheiro com a intenção de acumular, como a quitandeira Raquel, a forma como a produção se organiza, com base no próprio trabalho, em geral, torna inviável a acumulação necessária para a expansão.

As quitadeiras que não pensam em expandir, não querem, principalmente, aumentar o número de horas trabalhadas, pois teriam menos tempo para se dedicar à família ou às outras tarefas que desejam realizar.

Rosângela: Eu não tenho vontade de abrir um negócio, ou pegar mais encomendas, porque vai tirar o meu tempo para o cuidado da família e da casa. Eu tenho 4 filhos. Eu gosto de estar dentro da minha casa, eu gosto de fazer as coisas aqui dentro. Eu também ajudo nas igrejas, faço trabalho voluntário na ASAPEC, dou aula de culinária, eu preencho muito o meu tempo. Se for para eu abrir qualquer coisa, eu vou ter que abdicar disso tudo. Então, eu trabalho por encomendas. Meu menino uma vez falou que ia abrir uma lanchonete para mim. Eu disse: não, pelo amor de Deus, eu não tenho idade e nem pique, e não posso deixar todas as minhas atividades.

As quitadeiras que trabalham sozinhas, por preferirem produzir as quitandas manualmente, acreditam que não conseguiriam aceitar um número maior de encomendas. Elas receiam que, ao aceitarem encomendas além daquela quantidade com a qual estão acostumadas, o produto perca a qualidade ou não consigam cumprir os prazos combinados com os clientes. Como elas preferem produzir as quitandas de forma artesanal, a aquisição de equipamentos, que levaria a um aumento na produtividade, não é uma alternativa para aumentarem a produção.

Leila: Eu não tenho a intenção de aumentar a minha produção. Por eu ser sozinha, eu fico com medo de ter muita

procura e não dar conta. Meu marido já quis comprar um forno maior. Mas eu não consigo fazer mais do que eu faço, porque eu que gosto de amassar, eu que gosto de enrolar e fazer. Eu não tenho aquela mentalidade da padaria de fazer em grande quantidade. Jogar a massa na batedeira e largar. Eu que gosto de amassar. Eu gosto mais de trabalhar com isso para não ficar parada. Aí eu faço as encomendas e faço para vender às sextas-feiras.

Vanda: Até gostaria de expandir, seria legal, o problema é não dar conta, por conta do tempo disponível. Aí você demora com a entrega e o cliente fica insatisfeito. Não é legal, né? A gente tem que procurar atender bem o freguês, ele pediu, você tem que estar disponível.

Por fim, cabe abordar o caso das proprietárias de estabelecimentos comerciais contempladas nesse estudo. De acordo com os depoimentos de Suleni Alves, sócia-proprietária do Dona Diva Café e Quitandas, Mariana Souza, *chef* proprietária do restaurante Roça Grande e Leo Cordeiro, quitandeiro e proprietário da padaria Sannto Pane, a produção soma-se às tarefas administrativas, já que eles participam da produção de quitandas, ao mesmo tempo em que administram o negócio. A resposta da *chef* Mariana quando perguntada sobre qual era a sua profissão, ilustra bem as múltiplas funções que ela exerce no seu estabelecimento:

Mariana: Atualmente, eu sou advogada, *chef* proprietária do restaurante Roça Grande, cozinheira, faxineira, contadora...

Nesse tipo de organização, a divisão do trabalho é pouco complexa, cabendo ao trabalhador uma multiplicidade de tarefas que corresponderiam a postos de trabalho específicos caso a escala de trabalho fosse maior (CACCIAMALI, 1982, p.

49). No restaurante Roça Grande, por exemplo, há três cozinheiros envolvidos na produção. Eles são responsáveis tanto pela execução dos pratos servidos no almoço quanto pela produção das quitandas. Em um restaurante com uma escala de produção maior e uma organização mais complexa, haveria uma divisão dos cozinheiros entre aqueles responsáveis pela produção de alimentos salgados e aqueles responsáveis pela produção de pães, biscoitos e doces.³⁶

No restaurante Roça Grande e, da mesma forma, no Dona Diva Café e Quitandas, os funcionários são formalizados e assalariados. Os estabelecimentos têm alvará de funcionamento e pagam impostos correspondentes ao tipo do negócio. Por essas razões, os dois estabelecimentos são empresas capitalistas, porém com características de empresas “quase capitalistas”, pois a acumulação é pequena e não há o objetivo de expansão das empresas. Caso a rentabilidade seja alta, a consequência direta é a elevação da renda líquida dos proprietários e não a criação de novas filiais. O ponto em comum entre a produção desses estabelecimentos e a produção das quitadeiras trabalhadoras por conta própria “não subordinadas” é a preferência pelos ingredientes provenientes de produtores locais e pelas receitas antigas de família. Isto é, a diferença entre uma produção e outra não está no produto em si, senão no fato de que a produção dos estabelecimentos comerciais ocorre em maior escala, com maior produtividade e contratação de trabalhadores assalariados.

36 Ou seja, os cozinheiros estariam divididos em “praças”, como: *garde manger*, “praça” de molhos, “praça” de carnes, “praça” de peixes, *pâtisserie* etc, nas quais cada *chef* ou cozinheiro seria responsável por apenas uma parte da produção.

A comercialização das quitandas

A pesquisa de campo revelou-nos diferentes formas de comercialização das quitandas: venda por encomendas, venda nas feiras, venda nas ruas de forma ambulante, venda de porta em porta e venda para escolas e pequenas mercearias.

a) Venda por encomendas

Entre as quitadeiras e quitandeiros entrevistados, a venda por encomendas é a forma mais comum de comercialização. Alguns conjugam as diferentes formas de comercialização das quitandas, como o Leo, que vende na padaria própria, na feira local de Congonhas, na porta de uma escola e por encomendas. Outras vendem somente nas feiras, como as quitadeiras Margarida e a Dona Carmem. Já a Isabel, quando exerceu o ofício de quitadeira, fazia somente a venda ambulante, de porta em porta ou na porta de alguma instituição, como escolas ou prefeituras.

A dinâmica da venda por encomendas difere das outras formas, porque, por não estarem as quitandas expostas nas ruas, as quitadeiras necessitam de um mecanismo para ajudar a divulgar os seus produtos. O fato de morarem em cidades pequenas facilita a divulgação do negócio. Como muitas pessoas se conhecem, geralmente, a propaganda fica a cargo dos próprios clientes, que vão passando as informações de “boca a boca.” Segundo a quitadeira Odete, por morar em uma cidade pequena, rapidamente os moradores ficaram sabendo da sua comercialização de quitandas.

Odete: Quando comecei fui ganhando a clientela porque o lugar aqui é pequeno, então um comenta com um, com outro, e com isso tem semana que eu não dou conta, então tenho que arrumar uma pessoa para me ajudar. [...] Porque uns comentam com os outros, chegam e perguntam se eu faço biscoito, e aí você sabe como que é.

Para a quitandeira Rosângela, a propaganda “boca a boca” funciona bem, mas é preciso manter a qualidade das quitandas, caso contrário, a má reputação também passa de um cliente para outro. Ela acredita que os clientes só retornam e passam a indicação para outros clientes, porque o seu produto é bom.

Rosângela: Eu me preocupo com a qualidade de tudo o que eu faço e com o sabor. A propaganda é mais no “boca em boca”. Uma pessoa experimenta o meu biscoito, se ela gosta, ela vai e passa a informação para a outra pessoa, que também vai me encomendar. Eu me preocupo muito com a qualidade dos meus produtos, porque os meus clientes, passam a informação para as outras pessoas. A minha clientela é grande por isso. Um vai passando para o outro. Eu ganhei o concurso de 2014 do Festival da Quitanda com uma broa. Depois disso, é a broa que eu mais faço. No festival eu começo a vender as 8 horas e até 4 horas, é só broa, broa, broa. E o pessoal queria comprar mais, mas eu não tinha, porque eu não consegui fazer mais. Todo ano o pessoal procura a broa, porque é de qualidade. Se não fosse, ninguém iria comprar de novo.

Outra forma de conquistar clientes, além da propaganda boca a boca, é por meio das redes sociais. Até o momento da pesquisa de campo, eram poucas as quitadeiras que faziam uso do Facebook ou do Instagram para divulgar seus produtos. Já o Whatsapp é mais utilizado, pois facilita a comunicação com os clientes. A quitadeira Raquel, usuária do Facebook, diz que a rede social ajuda na formação de uma clientela, mesmo em uma cidade pequena, onde as notícias correm rapidamente.

Raquel: A internet ajuda muito nas vendas. De uns 2 meses pra cá eu recebi encomendas de bolo de aniversário pelo Facebook. E foi gente lá do centro, eu

nem tenho contato com a pessoa. Eu agora aprendi a colocar a foto das coisas que eu faço no meu *status*. A Isabelle fica com ciúme. Ela diz assim:

– Mãe, a senhora já é velha, isso é coisa para adolescente. *Status*, mãe?

Eu digo:

– Isabelle eu tenho que ficar colocando as coisas lá.

Eu antes não entendia muita bem essa coisa do *status*. Sempre que eu coloco uma foto, alguém vai lá e copia e me manda no Facebook e diz assim:

– Ah, quero esse aqui!

Aí eu empolguei e todo dia eu troco a foto do *status*. Sempre que eu troco, alguém pede aquilo que eu coloquei.

Geralmente, os filhos ajudam nas postagens, tirando fotos e publicando os produtos nas redes. O quitandeiro Leo conta com a ajuda do filho para as postagens dos seus produtos no Instagram.

Leo: O Hugo é quem divulga os meus produtos, ele tira várias fotos, manda para o Facebook. É cada foto linda de quitanda que ele tira! Fica parecendo até que é uma padaria de São Paulo! (risos).

Algumas quitandeiras, como a Rosângela e a Leila, preferem não divulgar seus produtos nas redes sociais, porque temem o aumento do número de encomendas e, com isso, não conseguirem atender a todos os clientes. A utilização do Facebook ou do Instagram para a divulgação dos produtos, portanto, tem uma relação com a vontade de aumentar as vendas ou não. Uma vez cientes da incapacidade de aceitar encomendas acima de um determinado número, a internet deixa de ser um instrumento de divulgação.

Rosângela: Eu divulgo os meus produtos só de vez em quando no Facebook, mas não faço muita propaganda

porque senão eu não vou dar conta de fazer. Então eu fico mais no boca em boca mesmo. Eu fiz um bolinho de milho com recheio de frango para a noite de caldos do Festival da Quitanda e postei a foto no Facebook. Teve tanta procura que eu não sentei um minuto. Eu servi 75 porções!

Leila: Quando eu me mudei para Entre Rios, a minha filha tirava fotos dos biscoitos e postava no Facebook. As pessoas que já conheciam me pediam, mas hoje em dia ela não posta mais. Isso foi só quando eu me mudei para cá, no comecinho. Por eu ser sozinha, eu fico com medo de ter muita procura e não dar conta. Agora o povo já descobriu, já me conhece. Eu uso muito o Whatsapp para me comunicar com as pessoas que me fazem as encomendas.

É importante considerar que a venda por encomendas envolve uma relação de confiança entre a quitandeira e os seus clientes. Normalmente, quando o cliente faz uma encomenda, a quitandeira não exige nenhum tipo de pagamento adiantado e acredita-se que ele irá buscar e pagar pelas quitandas. A nosso ver, isso se dá pelo fato de atuarem em cidades pequenas, onde muitos se conhecem e se encontram na rua, ao acaso e com muita frequência. Por um lado, o não cumprimento do trato por parte da quitandeira implica quebrar a rede de contatos e indicações. Por outro, o não cumprimento, por parte do cliente, gera prejuízo e o comprometimento da relação de amizade. Entre as nossas entrevistadas, muitas tiveram algum tipo de problema com os fregueses, seja por falta de pagamento, seja pelo cancelamento da encomenda ou por uma exigência do cliente de usar os seus próprios ingredientes. Ainda assim, percebemos que elas preferem não se indispor com os clientes e priorizar a amizade. Normalmente, elas optam por cobrá-los de uma forma delicada ou se calam e passam a não aceitar mais encomendas daquela pessoa, sem dizer um não diretamente, procurando “inventar uma desculpa” para a recusa.

Portanto, existe um certo custo de transação na produção e venda de quitandas com o qual as quitadeiras têm dificuldade de lidar. O fato de viver em uma cidade pequena interfere nas relações de negócio de tal forma que, por vezes, manter os laços de amizade está acima de tudo. A quitadeira Odete enfatiza esse ponto no seu depoimento, indicando uma preferência pela amizade e a boa convivência sobre dinheiro.

Odete: Já aconteceu da pessoa não pagar, gente aqui da cidade. Eu fico no meu normal e espero para ver se aquela pessoa me paga. Às vezes eu chego a perguntar:

– Escuta, dá pra você me pagar?

A pessoa diz:

– Espera um pouco que eu vou pagar.

E com isso passa. Mas como se diz, eu prefiro a amizade. Às vezes vale mais do que o dinheirinho. E com isso alguns não pagam a gente mesmo. Tem os de fora e os daqui mesmo. Mas pela amizade e convivência que a gente tem, a gente deixa passar.

A quitadeira Stellinha, com o passar do tempo, passou a conhecer os clientes e a não aceitar encomendas dos maus pagadores ou daqueles que não cumprem outros tipos de acordo:

Stellinha: Já aconteceu tanto da pessoa não pagar como de cancelar. Eu deixei de aceitar uma encomenda para atender uma pessoa, quando foi na hora a pessoa não cumpriu o combinado. E foi uma freguesa que ficava de me mandar as coisas porque queria que eu fizesse com as coisas dela. E eu não gosto de fazer isso porque eu tenho a farinha certa que eu compro, então eu tenho medo assim da pessoa mandar os ingredientes para mim e manda coisa que não é boa, que é barata, aí dá errado e a culpa é minha, fui eu que fiz. Então já aconteceu isso de reservar o lugar e não mandar os ingredientes. [No caso dos clientes que não pagam, o que

eles dizem]: “Eu tô te devendo, eu vou te pagar, depois eu vou lá”, mas a hora de vim cá nunca chega. Só que isso não acontece com frequência, porque a gente vai conhecendo as pessoas e não vai aceitando mais.

Maria Teresa, que chegou a vender quitandas e salgadinhos para complementar a renda depois que ficou viúva, acabou desistindo de exercer a atividade, principalmente, por causa dos clientes maus pagadores. Junto a isso, naquele momento, ela achava que o seu rendimento líquido era pequeno e não compensava todo o trabalho. Maria Teresa tinha dificuldades em estabelecer um preço para os seus produtos que lhe permitisse uma margem satisfatória sobre os custos de produção. Por isso, ela diz que trabalhava muito e “nunca tinha nenhum tostão”.

Maria Teresa: Eu cheguei a fazer bolos e outras quitandas para fora, quando eu fiquei viúva, em 1978. Eu fazia muitos docinhos, empadinhas, esses negócios para melhorar minha renda. Eu fiz isso por uns 3 ou 4 anos. Eu fazia docinhos e empadinhas de queijo e de frango. Mas eu parei de vender porque dava muito trabalho e eu levei muita tinta. As pessoas me encomendavam, eu comprava as coisas e depois elas não me pagavam. Depois eu aprendi que eu tinha que exigir pelo menos a metade das coisas que eu ia gastar, porque aí já estava seguro aquele dinheiro. Então, foi por isso que eu desisti, de tanta gente que me encomendava e não pagava. A Tia Zizinha é que me ensinou. Ela falou: “Não faz não, deixa de ser boba, eu peço o preço de três vezes o que eu vou gastar num bolo que eu vou fazer”. Mas eu achava que era roubo, eu não tinha coragem de fazer isso. Porque eu fazia bolo também. Eu fazia muitos bolos que vinham nos livrinhos do leite condensado. Você vê, eu trabalhava tanto e nunca tive nenhum tostão! É, minha filha, é desse jeito a vida...

b) Venda nas feiras locais e em festivais gastronômicos

Outra forma de comercializar quitandas e que pode gerar menos conflitos com os clientes é nas feiras de pequenos produtores locais. Em geral, as feiras acontecem semanalmente. Há quitandeiras que conjugam as vendas por encomendas com a venda nas feiras. Aquelas que escolhem vender somente na feira dizem que a venda é garantida e evita problemas com os clientes que não pagam. A quitandeira Dona Carmem, por exemplo, embora more em São Brás do Suaçuí, vende suas quitandas todos os sábados na feira de Congonhas. Durante a semana, ela prepara as quitandas na sua casa e, no sábado, vai para a feira, onde vende quase tudo o que leva. A quitandeira Margarida também não aceita encomendas e vende somente na feira dos produtores locais de Entre Rios de Minas. Além de obter uma renda com a venda das quitandas, ela considera que o espaço da feira e a interação social que ela promove são fundamentais na sua vida. A quitandeira Vanda só vende as suas quitandas uma vez por semana na feira de Itaverava. Apesar dos poucos ganhos com as suas vendas, ela considera que vale a pena ir para a feira, por gostar de estar lá.

Para as quitandeiras que conjugam as duas formas de comercialização, a vendas nas feiras ajudam a impulsionar a venda por encomendas. Nas ruas, com seus produtos expostos, as quitandeiras tornam-se ainda mais conhecidas, facilitando o aumento da clientela. A quitandeira Raquel, logo que começou a exercer a atividade, vendia na feira semanal de Congonhas. Depois da conquista de uma clientela considerável, Raquel deixou de vender na feira, pois achava perigoso sair de casa de madrugada para conseguir chegar cedo no local.

Raquel: Eu ficava na feira, ali perto da rodoviária. Só que eu tinha que me levantar muito cedo porque eu chegava lá às 4:30 da manhã. E para sair aqui estava ficando perigoso, de madrugada, porque aqui onde eu moro é zona rural. Eu acabei ficando lá uns 4 meses só. Eu vi que eu tinha feito

uma clientela boa e achei que não tinha tanta necessidade de ir para lá. Hoje em dia as pessoas me ligam, me encomendam o que elas querem e eu levo até elas.

Logo, a venda nas feiras também tem suas desvantagens. Para a quitandeira Isabel, moradora da zona rural de Jeceaba, havia a dificuldade em ter que se levantar muito cedo para estar na feira da cidade. A feira de Jeceaba era ainda incipiente quando ela começou a participar como expositora. Por esse motivo, ela enfrentou outras dificuldades, como a falta de costume da população de fazer compras na feira e a cultura local de anotar as contas na caderneta. Por essa razão, as pessoas não tinham dinheiro em espécie para pagar na hora pelos produtos. Em 2018, no entanto, a situação era outra, o comportamento dos consumidores mudou, mas Isabel não trabalha mais na feira e desistiu de ser quitandeira, dado o baixo retorno financeiro.

Isabel Depois eu fiquei vendendo durante um ano na feirinha que tem aqui. Eu parei de vir à feira quando ela passou a ser realizada nas sextas-feiras. Eu desisti porque eu tinha que levantar muito cedo. Às vezes, eu não vendia, porque o movimento era fraco. O pessoal daqui não estava acostumado com a feira, porque nem sempre as pessoas tinham o dinheiro na hora para comprar. O pessoal daqui tem o costume de comprar as coisas para anotar na caderneta. As pessoas não tinham o costume de ter o dinheiro para ir lá comprar. Hoje em dia, é diferente, eu já vejo que têm mais pessoas que vêm comprar. Mas quando a feira começou, não era assim não. Mesmo assim, eu gostava de trabalhar na feira, era agradável. Mas era difícil de vender, hoje em dia o pessoal já vende mais. Conseguir sobreviver na feira é difícilimo. Foi aí que pensei em arrumar outra coisa para fazer.

Uma extensão das feiras são os eventos gastronômicos como o Festival da Quitanda de Congonhas, as feiras temáticas do Mercado Central, a feira de agricultura familiar da Cidade Administrativa de Belo Horizonte e outros eventos nas cidades vizinhas. Trata-se de vendas esporádicas, mas extremamente importantes para as quitadeiras. Além de agregar um ganho econômico para elas, tais eventos ajudam a promover a valorização da cultura regional e a inclusão social. Em Minas Gerais, o maior evento voltado especialmente para as quitandas é o Festival da Quitanda da cidade de Congonhas. Desde o ano 2000, o festival acontece uma vez por ano na cidade, sempre no terceiro final de semana do mês de maio. O evento dura dois dias e conta com quitadeiras das cidades de toda a região. Fazem parte do evento apresentações de música regional, Congada, Catira e o concurso, dividido em três categorias: melhor quitanda regional, melhor quitanda “prata da casa” e melhor quitanda de comércio especializado. Organizado pela Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas, o Festival da Quitanda tem como objetivos o resgate da cultura local e a inclusão social, como foi destacado no discurso de abertura do então prefeito, Anderson Cabido (PT), em 2012:

Mas eu dizia de um ingrediente importante, que é o resgate cultural, de valorizar a nossa cultura, de preservar a nossa cultura. [...] O nosso festival possibilita fazer a inclusão das pessoas que de repente estavam à margem do processo, que não tinham a oportunidade de mostrar o seu trabalho e de repente estavam esquecidas lá no cantinho, no sítiozinho, na propriedade rural. Poder fazer a inclusão dessas pessoas, levar oportunidade para essas pessoas de trabalhar e mostrar os seus talentos é um ingrediente indispensável do festival. (Anderson Cabido, 2012)

Após o mandato de Anderson Cabido, a Prefeitura Municipal de Congonhas prosseguiu promovendo o Festival

da Quitanda na gestão do Prefeito Zelinho Freitas (PSDB), cujo mandato finaliza-se em 2020. Frequentemente citado pelas nossas entrevistadas, o festival não só trouxe ao conhecimento da população da cidade as quitandeiras da zona rural, como incentivou quitandeiras como a Rosângela, que antes só faziam quitandas para o autoconsumo, a exercerem a profissão.

Rosângela: Eu sempre fiz quitanda para casa, mas eu nunca tinha pensado em trabalhar com isso, até que, em 2007, eu recebi um convite para participar do Festival da Quitanda. A partir daí é que eu comecei a comercializar e estou vendendo até hoje.

As premiações e as divulgações na mídia proporcionadas pelo festival causam um grande impacto na imagem das quitandeiras, pois o público passa a demandar as quitandas vencedoras e os produtos da quitandeira que participou de algum programa de televisão ou reportagem de jornais impressos. A quitandeira Raquel Ramalho participou pela primeira vez do Festival da Quitanda em 2011, quando ainda estava iniciando a atividade. Quando a entrevistamos pela primeira vez, em 2013, ela nos disse que a participação no festival a tornou mais conhecida. Anos mais tarde, em 2016, ela ganhou o primeiro lugar no concurso de melhor quitanda, na categoria “prata da casa”, com o pão de torresmo, o que lhe rendeu uma entrevista no programa *Terra de Minas*, produzido pela Rede Globo. Em 2018, quando a entrevistamos pela segunda vez, ela ainda se surpreendia com o impacto da reportagem na sua imagem como quitandeira.

Raquel: Teve uma reportagem no *Terra de Minas* em que eu apareci e aí eu fiquei muito conhecida. Foi muito bom para mim. Foi uma propaganda excelente aquilo ali. Até hoje o pessoal me vê na rua e fala: “Você que é aquela menina lá do *Terra de Minas*?” E eu nem sei quem é a pessoa. Ela

lembra que eu fiz uma receita, nem sabe qual é a receita, mas lembra de mim.

O Festival da Quitanda é aberto a todas as quitandeiras. Nos grandes eventos gastronômicos de Belo Horizonte e nas feiras locais, porém, há a exigência de que somente quitandeiras integrantes de alguma associação possam participar como expositoras. Na feira local de Itaverava, a quitandeira Vanda só conseguiu um *stand* porque faz parte da ASPRI (Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Itaverava), contando, ainda, com a ajuda da EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural). A quitandeira Meirinha entrou para a ASPRI para conseguir um stand na feira de Itaverava. Meirinha também tem um *stand* na feira da Cidade Administrativa de Belo Horizonte, onde só participam pessoas assistidas pela EMATER e pelo programa de Agricultura Familiar. A feira é semanal, mas ela só participa uma vez por mês, pois o custo do transporte é alto e ela passou a ter concorrentes, o que diminuiu o seu rendimento líquido. Através da EMATER e da Prefeitura de Itaverava, ela também passou a comercializar quitandas para as escolas.

Na capital Belo Horizonte, grandes eventos como a Expominas, a Agriminas e a feirinha do Projeto Aproxima abrem espaços para as quitandeiras, porém somente para as integrantes de alguma associação. A quitandeira Raquel alega que poderia participar como expositora nesses eventos, porque possui uma carteirinha de artesã, mas não seria permitido levar outras quitandeiras com ela. Para ir sozinha, ela não seria capaz de produzir muitas quitandas.

Nessa direção, a Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas vem tentando levar as quitandeiras da cidade para esses eventos, mas sem fazer parte de uma associação, isso não é possível. Por esse motivo, algumas quitandeiras da cidade vêm se mobilizando, desde maio de 2018, para formarem a Associação das Quitandeiras de Congonhas. A quitandeira

Rosângela explica que, por não fazerem parte de uma associação, as quitandeiras deixam de participar de eventos em Belo Horizonte e em grandes empresas estabelecidas em Congonhas, como a Vale.

Rosângela: A ideia de formar uma associação das quitandeiras de Congonhas surgiu porque a D. Miriam (Secretária Municipal de Cultura de Congonhas) disse que tinha vários lugares que gostaria de nos levar, mas sem associação não tem como. É bom termos uma associação para podermos participar de eventos, feiras. Inclusive a Vale também está exigindo que qualquer evento que seja feito para lá, seja feito a partir de uma associação. A D. Miriam está doida para levar a gente na feira da Cidade Administrativa, parece que lá circulam 8 mil pessoas por dia. Mas para comercializar lá, tem que ser através de uma associação. Nós não fomos ainda porque não temos uma associação.

Desde que a ideia foi lançada, em 2017, a constuição da Associação das Quitandeiras de Congonhas ainda está em andamento. Além das questões burocráticas, as quitandeiras de Congonhas têm enfrentado a dificuldade de delimitar quem pode e quem não pode ser associado, pois há uma controvérsia no grupo sobre o conceito de quitandeira. Na visão das entrevistadas, o consenso é de que proprietárias de padaria não são consideradas quitandeiras e não podem participar da associação. As principais diferenças estariam na produção manual/caseira das quitandas e a utilização de ingredientes artesanais. No entanto, as proprietárias de padaria argumentam que mantêm a essência das receitas e, por isso, poderiam fazer parte da associação. Por também participarem do Festival da Quitanda, as proprietárias sentem-se no direito de se associarem.

Assim, as entrevistas mostraram ainda mais complexidade sobre o que se compreende como uma quitandeira.

Como mostramos no capítulo introdutório, as conceituações da palavra “quitandeira” apresentadas nos dicionários são simplificadas e pouco representativas de sua diversidade. Por vezes, as quitadeiras são apresentadas como pessoas que fazem quitandas e doces. Outras vezes, elas são apresentadas como proprietárias de um pequeno estabelecimento. Entretanto, na prática, a definição é complexa e passa pelo próprio reconhecimento da trabalhadora como quitandeira, do reconhecimento dos seus clientes e do reconhecimento das outras quitadeiras.

Sobre as vantagens da formação de uma associação de quitadeiras, esta seria uma forma de abrir portas para os produtos advindos da pequena produção de quitandas, através da obtenção de um CNPJ, que os estabelecimentos comerciais já possuem. As quitadeiras temem que, se a associação abrir espaço para os estabelecimentos comerciais, haverá uma concorrência desigual nos eventos dos quais venham a participar. Como a produtividade das padarias/estabelecimentos é maior, comparada à produtividade das quitadeiras, elas se sentiriam prejudicadas. Há um conflito, portanto, entre as quitadeiras tradicionais, que atuam na economia de mercado em pouca escala e com poucos meios de produção, e as proprietárias de estabelecimentos comerciais, cuja escala de produção é maior, com uma capacidade de reduzir preços. Esse conflito, por sua vez, evidencia que entre as quitadeiras tradicionais vem se formando uma consciência da diferença entre ser uma artesã ou ser proprietária de uma empresa capitalista.

c) Venda ambulante

Embora menos comum do que a venda por encomendas e a venda nas feiras, uma forma de comercializar as quitandas é a venda ambulante ou a venda de porta em porta. O quitandeiro Leo, proprietário de uma padaria, vende as suas quitandas na feira semanal de Congonhas e atende por encomendas, mas é na venda ambulante em que obtém o maior número de vendas.

Leo comercializa as suas quitandas na porta de uma escola, dispostas no porta-malas do carro, todos os dias, das 16 às 18 h.

A quitandeira Isabel, durante o tempo em que trabalhou como quitandeira em Jeceaba, só comercializava quitandas de forma ambulante. Moradora da zona rural, foi a melhor forma de comercialização que encontrou. Já a Raquel, depois que conquistou uma clientela, parou de praticar a venda ambulante.

Isabel: O pessoal aqui de Jeceaba gostava muito de cubu. Eu fazia de manhã e trazia para a cidade à tarde às terças e quintas. Eu ia de casa em casa vendendo. Naquele horário do café da tarde. Eu ia na Prefeitura, nas lojas e nas casas. E vendia até bem. Eu nunca vi o povo gostar tanto de cubu!

Raquel: No início, eu passava na policlínica, na prefeitura, nos dentistas, nesses lugares, nesses pontos assim. Eu não fazia por encomenda. Eu chegava nesses pontos, oferecia e fazia a venda ali mesmo. Eu ia de porta em porta, com a sacola vendendo. Hoje em dia eu não faço isso mais não. A pessoa pede por Whatsapp e eu só vou entregar. Mas as pessoas ficaram me conhecendo mais pela feira. Hoje em dia eu trabalho só por encomenda.

Em 2013, entrevistamos a quitandeira Sílvia Nunes, moradora da região de Coelhos, na cidade de Ouro Preto. Uma das poucas quitadeiras que conseguimos encontrar na cidade, Sílvia, na época, vendia as suas quitandas à beira da estrada e mostrava preocupação com a lei que proíbe vendas ambulantes nas vias públicas. Até então, ela não tinha recebido nenhum tipo de notificação da Polícia Rodoviária e não pretendia mudar o seu modo de comercialização das quitandas.

A quitandeira **Leila**, moradora de Entre Rios de Minas, sai às ruas uma vez por semana, com as quitandas dispostas em um balaio, vendendo em diferentes pontos da cidade. Leila

também sai às ruas com o seu balaio para fazer entregas das encomendas, de onde vem a maior parte de seus ganhos.

Eu vendia as quitandas na loja da minha cunhada. Depois que ela fechou a loja, eu optei por vender na rua, em um dia da semana. Toda sexta eu vendo os biscoitos empacotados. Eu tenho uns pontos, onde já tenho uns clientes. Eu passo e ofereço a eles. Geralmente, todos me compram. Eu passo mais nos comércios, mas tem umas casas também onde eu passo. Na rua, às vezes, alguém para e pergunta se eu estou vendendo e compram. Mas geralmente, eu já tenho os meus pontos. Ou vou até os clientes só para entregar. Tem gente que pega aqui em casa também.

d) Venda em pequenos estabelecimentos de terceiros

Por último, há quitandeiras, como a Meirinha, que vendem para pequenos estabelecimentos comerciais da região.

Meirinha: Eu quase não vendo por encomenda. Eu vendo mais é em mercearia, varejão, essas coisas assim. Eu entrego em Lafaiete e em Itaverava. E tem as feiras, também, que eu participo.

Nesse caso, a quitandeira não é a vendedora direta do produto e deixa de ganhar o montante relativo ao lucro do proprietário do negócio. Para quitandeiras moradoras da zona rural, como a Meirinha, a dificuldade imposta à distribuição da produção é a distância do mercado consumidor. Os custos com o transporte foram frequentemente citados por essas trabalhadoras. Isso dificulta a venda por encomendas, levando-as a optar por formas de comercialização nas quais não tenham que se deslocar com muita frequência. A única exceção é a da quitandeira Neiva, moradora da zona rural, cujo marido trabalha todos os dias na cidade de Entre Rios e por isso, ele se encarrega de entregar as encomendas aos seus clientes. Sendo

assim, é mais eficiente para essas quitadeiras venderem nas feiras, nos mercados locais ou tirar um dia da semana para vender de forma ambulante nas cidades.

Por outro lado, existem algumas barreiras que impedem a quitadeira Meirinha de vender suas quitandas em estabelecimentos comerciais maiores. Uma delas é não ter código de barras para os seus produtos.

Meirinha: Quando eu comecei a vender as quitandas, eu ia a Lafaiete, levava umas amostrinhas e falava que estava fazendo biscoitos. Isso era nos mercadinhos, porque os grandes não pegam não, por causa de código de barra, essas coisas assim. Eu não tenho código de barra nos meus produtos. Eu procurava o responsável pelo estabelecimento e oferecia. Eles pegavam as amostras e depois entravam em contato de novo. Na época, eu nem tinha celular, o que tinha era um orelhão lá do outro lado, tinha que ir lá para ligar. Daí eu ligava perguntando se iam querer o biscoito daquela semana. Assim que funcionava.

Mesmo sendo uma trabalhadora por conta própria e sem registro, Meirinha poderia filiar-se como pessoa física³⁷ e produtora rural no sistema GS1 de código de barras. Isso aumentaria o seu mercado, porém incorreria em custos com taxa de inscrição, anuidade, aquisição de impressora, ou seja, custos relativamente altos para a sua rentabilidade. Supondo que Meirinha resolvesse custear o código de barra para os seus produtos, ainda assim, ela esbarraria nos obstáculos decorrentes da falta de registro. Sem CNPJ, ela não pode emitir as notas fiscais necessárias para as revendas nas grandes redes comerciais. Igualmente, por ser uma trabalhadora por conta própria sem registro, ela não tem acesso ao crédito nos bancos para investir no seu negócio. Desse modo, a falta do registro,

37 Enquanto pessoa física, apenas produtores rurais e artesãos podem filiar-se ao sistema GS1.

por vezes, é uma barreira. A falta de um registro passa a ser um problema, principalmente, quando a quitandeira deseja participar de um grande evento, comercializar os seus produtos em estabelecimentos comerciais ou nas ruas, sem o devido licenciamento.

e) Quitadeiras que atuam como trabalhadoras por conta própria e proprietárias de estabelecimentos comerciais

No trabalho por conta própria, a quitandeira pode se valer de diferentes formas de comercialização das quitandas ao mesmo tempo. Em outras palavras, ela pode diversificar as suas vendas entre vendas por encomenda, vendas ambulantes, vendas nas feiras e eventos etc. Uma situação que se apresentou na pesquisa de campo e merece nossa atenção é a daquelas pessoas que dividem as suas vendas entre estabelecimentos comerciais próprios, vendas por encomendas e vendas ambulantes.

Vejamos o caso do padeiro e quitandeiro Leo, proprietário de uma padaria localizada em frente à sua casa, onde comercializa quitandas e fornece almoço aos funcionários de uma empresa da região. Leo também vende quitandas na feira e atende por encomendas, mas é na venda ambulante que obtém o maior número de vendas. A alta carga tributária da padaria, por sua vez, dificulta a sua sobrevivência no comércio. O alto valor do aluguel fez com que ele fechasse a padaria que tinha em outro local da cidade.

Leo: A maior parte das minhas vendas vem da venda ambulante. Eu saio para vender das 16h às 18h, eu faço a porta da escola. Para vender na porta da escola, eu creio que tem que ter uma autorização, mas eu ainda não mexi com isso. Eu tenho esse defeito... Eu já peguei licença para trabalhar no Jubileu.

Eu tive uma padaria na Vila Andreza. Eu fiquei lá de 2000 a 2014. A coisa archochou de tal maneira, que eu

tive que fechar. Lá eu pagava aluguel. Aí eu arrumei esse cantinho aqui na minha varanda. Eu fiz uma reforma. Eu também forneci para a CSN durante muitos anos, foram 10 anos. De 2014 para cá é que as coisas começaram a piorar. Aí eu abri essa pequena padaria aqui.

A padaria fica aberta de 13h até as 19h, a gente só abre para servir a empresa. De dois meses para cá é que começamos a servir a empresa. Eles tomam café aqui. Eu tinha duas funcionárias, tive que dispensar a Gil por causa da situação financeira. Outra dificuldade que a gente tem é a parte tributária.

A quitandeira Gracinha, proprietária de um bar que mantém na frente da sua casa, encontra satisfação pessoal somente na produção autônoma das quitandas. Gracinha abriu o bar para ajudar o filho que, na época, estava desempregado. Ela é quem cozinha e gerencia o bar, mas os rendimentos vão todos para o seu filho. Já a renda líquida obtida com a produção de quitandas por encomendas pertence a ela. No depoimento anterior, o quitandeiro Leo apontou os altos custos da carga tributária para manter um estabelecimento comercial. Já o depoimento da Gracinha evidencia os custos pessoais de possuir um estabelecimento comercial, como os horários rígidos e as obrigações. Com isso, nas palavras da quitandeira, “o prazer desaparece” e ela se sente “uma máquina”.

Gracinha: Dizem que quando a gente trabalha com o que gosta, a gente nunca trabalha né? Eu trabalho por gosto, eu realmente gosto de fazer quitandas. Aqui do bar, eu não gosto não. Isso foi uma outra história. Quando o meu filho perdeu o emprego, ele veio de Belo Horizonte para Jeceaba. Ele trabalhava em Belo Horizonte em um escritório de advocacia. Aí ele ficou aqui em casa, sem emprego e foi ficando muito tristonho. Eu pensei que ele ia adoecer. O que eu podia fazer? A única opção que eu tive foi montar

uma lanchonete. Eu saí pedindo emprego para ele. Quando a pessoa está desempregada, não acha emprego. Montei a lanchonete. Então, não foi nada relacionado a eu gostar ou não de cozinhar. Foi uma necessidade que eu senti para ajudar o meu filho. Era o que eu podia fazer por ele. Ele agora trabalha no hospital, está quase na hora dele chegar. Então ele chega e fica aí até mais tarde. Eu continuo com isso, mas continuo ainda por causa dele. Hoje em dia eu sinto muita dificuldade, porque são muitas horas em pé e a gente serve almoço também. Não são muitos clientes, mas de 20 a 25 são quase diários, sabe? Aqui, eu vendo quitandas também. Hoje não tem nada aí. Não tem importância, na semana que vem eu começo tudo de novo. É muita coisa. Além de tudo, o almoço tem que sair às 11 h em ponto e terminar às 14h. Aí eu perco um pouco daquele prazer, porque faço por obrigação. Eu tenho que fazer isso, tenho que fazer aquilo... Aí você vira uma máquina! O prazer desaparece. O gostar, ele existe. Só que essa situação, ter que fazer o almoço, ter que servir a tantas horas, isso é cansativo.

O bar é uma fonte de renda para mim sim, porque ele é meu filho. Vai para ele a renda. Pouco, mas vai. Vai tudo para ele. Eu pago a menina que ajuda lá na cozinha, as despesas, o que sobrar é dele.

Percebe-se que o trabalho no bar tem um custo pessoal alto para Gracinha e falta-lhe o interesse de ir para um ponto melhor, onde poderia aumentar as suas vendas. Além do custo pessoal aumentado, por ter que trabalhar mais para atender a uma clientela maior, na sua visão, ela teria poucos benefícios financeiros em se mudar, dado o custo com o aluguel.

Gracinha: Os outros falam assim: “Por que você não monta na praça, Gracinha? Ia vender dez vezes mais!”

Aí eu falo: tá, aí eu ia trabalhar dez vezes mais e no fim das contas juntar o dinheirinho e pagar o aluguel. Eu não

vou não! Quem quiser que venha aqui, quem não quiser, não vem. E na hora que não vier ninguém aí eu vou falar: agora eu posso fechar! Mas eles sempre vêm...

A quitandeira Rosângela apresenta uma situação particular: formalizada através do MEI (Microempreendedor Individual), ela utiliza o registro apenas para receber o dinheiro relativo às aulas de culinária que leciona na Associação ASAPEC (Associação de Aposentados, Pensionistas e Idosos de Congonhas e Região). A formalização foi necessária, dado que a associação realiza pagamentos através de nota fiscal. Percebemos, no entanto, entre as nossas entrevistadas, que há pouco conhecimento sobre essa opção de formalização. Introduzida em 2008 pelo Governo Federal, a política direcionada para os microempreendedores com até um empregado reduziu substancialmente os custos de legalização dos trabalhadores autônomos, que agora podem contribuir para a Previdência Social e desfrutar dos direitos trabalhistas. Para ser enquadrado na Lei Complementar (LC) no. 128/2008, conhecida como a Lei do Empreendedor Individual, o empreendedor deve ter uma receita bruta de até R\$ 81.000,00 por ano (em janeiro de 2023) e possuir no máximo um empregado que receba até um salário-mínimo.

De acordo com a Lei no. 128/2008, os MEIs³⁸ passam a ter acesso ao CNPJ sem custos monetários ou burocráticos, são automaticamente enquadrados no Simples Nacional e isentos dos tributos federais: Imposto de Renda (IR), Programa de Integração Social (PIS), Contribuição para o financiamento da Seguridade Social (Cofins), Imposto sobre Produtos

38 A primeira condição para ser registrado como Microempreendedor Individual é ter a área de atuação profissional na lista oficial da categoria. Entre as 489 profissões que podem ser MEI, encontram-se as categorias “quitandeiro(a) independente” e “quitandeiro(a) ambulante”. No portal do microempreendedor (portaldoeempreendedor.gov.br) não obtivemos informações sobre o que se considera “quitandeiro(a).”

Industrializados (IPI) e Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL). A alíquota para a contribuição previdenciária própria para os MEIs é de apenas 5% sobre o salário mínimo. Além dos baixos custos de formalização do negócio, o MEI também tem outros direitos e benefícios: direito ao auxílio maternidade; direito a afastamento remunerado por problemas de saúde; aposentadoria; com CNPJ é possível abrir conta em banco e ter acesso a crédito com juros mais baixos; cobertura da Previdência Social para ele e sua família e apoio do Sebrae para aprender a gerenciar o negócio (CORSEUIL, 2016; Sebrae/SP, s/d).

Todo MEI tem responsabilidades e obrigações a cumprir: pagamento da contribuição mensal (DAS), entrega anual da Declaração Anual de Faturamento (DASN-SIMEI), controle mensal do faturamento, emissão de notas fiscais para pessoas jurídicas, manter as notas fiscais de compra e venda, realização dos recolhimentos obrigatórios, se tiver um funcionário.³⁹ Vê-se, então, que os deveres do MEI exigem um nível de organização ao qual muitas das nossas entrevistadas não estão habituadas. Isso foi facilmente percebido quando perguntamos sobre a renda líquida obtida com as vendas das quitandas.

A maior parte das nossas entrevistadas demonstrou não calcular precisamente nem os seus custos, tampouco as suas receitas. As únicas a demonstrar o controle das contas foram as quitadeiras Raquel e Rosângela. A Raquel, inclusive, chegou a fazer um curso de empreendedorismo, onde aprendeu a calcular custos e colocar preços nos seus produtos. A Rosângela guarda todas as notas fiscais dos insumos utilizados e controla com precisão todas as suas contas. Contudo, poucas quitadeiras agem assim, demonstrando que lidar com as questões financeiras e burocráticas pode ser um obstáculo para uma trabalhadora autônoma tornar-se um MEI. Adicionalmente, há quitadeiras que não possuem produtividade suficiente

39 Informações obtidas em sebrae.com.br, acessado em 3.04.2019

para produzir e operar dentro da legislação, mesmo que este custo seja reduzido.

Nesse sentido, abrir um estabelecimento próprio é ainda mais desafiador, pois exige mais capital e mais conhecimento para administrar o negócio. A *chef* Mariana, proprietária do restaurante Roça Grande, chegou a comercializar as quitandas por conta própria durante o período em que era aluna da faculdade de Gastronomia. A abertura do negócio foi incentivada ao longo do curso, quando Mariana contou com a ajuda de professores e colegas para a elaboração e implementação do projeto de um café dedicado às quitandas em Belo Horizonte. Juntando recursos financeiros próprios e da família, ela abriu o restaurante que, no primeiro ano de funcionamento, exigiu muito investimento.

Mariana: Antes de abrir o restaurante, eu cheguei a trabalhar com bolos, com confeitaria, eu fazia quitandas também, tudo por encomenda. As quitandas tinham mais saída. Foi na faculdade de gastronomia é que eu decidi abrir um café. O curso da UNA é voltado para o empreendedorismo. A gente tem aulas de marketing, de empreendedorismo, durante todo o curso nós fomos estimulados a pensar em um negócio que fosse viável. No último ano do curso, o restaurante foi ganhando uma cara. Quando eu apresentei o trabalho final, eu já tinha o Roça Grande na cabeça. Aqui surgiu como quitanda, como um café. O almoço veio depois, por demanda de cliente. Eu abri o meu negócio com recursos próprios, com o carro que eu vendi (risos). Aliás, não só com o carro, mas também com uns “paitrocínios”, “mãetrocínios” (risos).

Eu saí do emprego, vendi o meu carro, aluguei essa sala e rezei para que desse tudo certo. Lógico que teve a ajuda de muita gente, do pessoal da faculdade, a minha família me apoiou muito. Porque eu saí de um emprego onde eu ganhava razoavelmente bem, para não ganhar nada, só investir. O primeiro ano é só investir mesmo, só sai. Aí eu

comecei com a logomarca, a fazer os rótulos. Eu vendia a broa, o bolo de banana, o pão de queijo. Eu vendia por encomenda, eu fazia em casa de meia noite às 6 horas aos finais de semana. Nas aulas de cozinha mineira eu percebi que a cozinha de raiz era um modelo de negócio, que era possível trabalhar com isso, que era possível fazer disso um negócio.

Na trajetória de Mariana, temos um exemplo de quando o trabalho por conta própria “não subordinado” funciona como um primeiro passo para a abertura de uma empresa capitalista ou uma “quase-empresa capitalista”, para atuar no mercado com uma escala maior e atendimento a um público maior.

Renda líquida e destino da renda líquida das quitandeiras

No trabalho por conta própria, além do tipo de atividade e dos custos de produção, a receita e, posteriormente, a renda líquida auferida pelo produtor-trabalhador é determinada pelas condições específicas do mercado de bens e serviços em que ela se insere e não pelo mercado de trabalho. Segundo Souza (1980), a renda do trabalhador por conta própria é determinada pelos seguintes fatores: o tamanho do mercado, ou seja, a renda da clientela e o número de concorrentes na atividade. No decorrer da pesquisa de campo, a resposta mais difícil de obtermos das quitandeiras entrevistadas foi em relação os ganhos obtidos com as vendas das quitandas. Muitas respostas vieram acompanhadas de um tom de imprecisão em relação aos seus rendimentos. Como um reflexo natural do constrangimento das pessoas, em geral, em revelar seus ganhos, é possível que elas tenham se sentido constrangidas e, por isso, disseram não saber ao certo quanto ganhavam em média. Por outro lado, é realmente possível que elas não calculem

exatamente quanto ganham, seja porque se trata de uma renda complementar, seja porque o retorno pessoal é mais importante do que a remuneração monetária. É verdade que a renda dessas trabalhadoras é variável, pois depende da quantidade de encomendas e isso dificulta o cálculo de uma média mensal ou semanal de ganhos. Porém, percebemos claramente que, para a maioria delas, há uma dificuldade em precisar custos e rendimentos líquidos. Como já dissemos, apenas duas quitandeiras demonstraram ter um controle mais rígido das contas.

Quanto ao destino da renda líquida obtida pelas quitandeiras: enquanto fruto de um trabalho por conta própria, ela é utilizada, principalmente, para o consumo individual, familiar ou para a manutenção da atividade econômica, dado que a acumulação é praticamente inviável (CACCIAMALI, 2000). Entre as nossas entrevistadas, somente a quitandeira Raquel destina os seus ganhos à aplicação na caderneta de poupança. Com o objetivo de abrir um negócio no futuro, ela poupa todo o dinheiro que ganha, sendo que o sustento da casa fica por conta do seu marido. Diferentemente das quitandeiras proprietárias de estabelecimentos comerciais, o restante das nossas entrevistadas declarou que a renda obtida é complementar ao orçamento familiar, pois, geralmente, elas contam com o suporte financeiro do cônjuge ou de outro membro da família. Por isso, a fala comum entre as quitandeiras entrevistadas é: “eu não vivo das quitandas”.

Normalmente, a renda dessas trabalhadoras é utilizada para ajudar a pagar uma parte das contas da casa e dos filhos ou para consumo próprio. A quitandeira Meirinha acrescenta que a venda de quitandas não é “nenhuma mina de ouro”. Além de os custos serem altos, a renda líquida obtida é pequena. Por esse motivo, não pode ser a principal renda da casa, tampouco pode ser utilizada para investir na expansão negócio.

Meirinha: Eu não vivo das quitandas, não, não dá para viver das minhas quitandas não. Mas com a minha renda, eu

compro coisas para a casa, para mim, é isso. Não está dando para investir em nada não. É mais para as despesas mesmo.

Mas acredita que eu não sei te falar direito qual é a minha renda? Porque também varia. Mas você fala assim uma renda, tirando os gastos? Olha pra você ver, quando eu trabalhava fora, eu ganhava mais. O retorno do biscoito, ele é pequeno. Não é nenhuma mina de ouro. O custo é alto e o retorno é bem pequeno.

A quitandeira Rosângela também diz não “viver das quitandas”. Ela conta com a renda do seu cônjuge e, por isso, não é um dinheiro necessário para a sua sobrevivência. Alegando exercer o ofício pelo prazer que ele lhe proporciona, destina a sua renda líquida para o consumo próprio.

Rosângela: Graças a Deus eu não vivo das quitandas! Eu faço mesmo porque eu gosto. Não é um dinheiro que eu preciso dele. O dinheiro que eu ganho com as vendas é para mim. Eu faço isso porque eu gosto mesmo.

No depoimento da quitandeira Leila, percebemos o quanto os rendimentos líquidos obtidos com a comercialização das quitandas são variáveis e diretamente dependentes da demanda dos clientes, ou melhor, do tamanho do mercado. Mesmo sem calcular exatamente a sua renda líquida, Leila tem a percepção de que ela é baixa e, por isso, não consegue poupar dinheiro nem investir no negócio. A sua renda líquida destina-se às despesas pessoais e às despesas da casa. Como as outras entrevistadas, ela justifica a sua atuação como quitandeira pelo prazer de fazer algo que gosta e não pelo retorno financeiro.

Leila: O dinheiro que eu ganho é mais para mim, para a despesa pessoal e eu também ajudo um pouco nas despesas da casa. Por enquanto, não ganho muito. Eu ainda não comecei a investir. Eu não tenho muito tempo,

mas ainda não deu para investir, porque eu estava pagando aluguel. Tem dois meses só que eu estou aqui. Ainda não deu para guardar dinheiro e nem investir.

Eu não chego a fazer uma conta exata dos meus ganhos, por causa dessa correria. As vezes alguém encomenda uma receita, aí eu ganho mais, mas tem semana que não tem encomenda. Durante a semana, eu vendo alguns pacotinhos aqui para os vizinhos. Então varia muito. Se for tirar meu custo, se você for ver, dá tanto trabalho, que a gente acaba não ganhando é nada. Ah, não sei, ainda não parei para fazer as contas do lucro certo do mês. Eu vendo uns pacotinhos também no mercado. Mas é pouca coisa. Aí a gente leva umas duas vezes na semana. Mas não é de dar tanto lucro não. Acho que é o prazer mesmo de fazer.

Já a quitandeira Isabel, que dependia dos ganhos da comercialização de quitandas para se sustentar, devido ao seu baixo retorno financeiro deixou o ofício e passou a trabalhar como funcionária de uma papelaria. Aumentar a oferta de seus produtos poderia ser uma alternativa para aumentar a sua renda, mas havia a incerteza de que a demanda dos clientes responderia a esse aumento, pois Isabel percebia que as suas vendas dependiam do tamanho do mercado.

Isabel: Eu vendi quitandas por uns dois anos mais ou menos. A renda das quitandas era complementar à renda da casa, não dava muito dinheiro não. Dava um dinheirinho, mas se você for descontar a gasolina, essas coisas assim, tudo pesa, né? Não vou te falar que era muito vantajoso. Os ganhos, eu utilizava para a minha despesa pessoal e da casa. Se eu viesse para Jeceaba todos os dias, eu não sei se eu conseguiria vender o que eu vendia nas terças e quintas. Fora disso, eu vinha quando eu tinha encomendas.

Até este ponto, os depoimentos mostraram-nos como a renda líquida das quitadeiras é impactada pelo tamanho do

mercado. Agora, outro fator a ser considerado em relação aos impactos mercadológicos nos ganhos das quitadeiras é a concorrência, ou melhor, o número de trabalhadoras que comercializam quitandas. Segundo Souza (1980, p. 181), o problema passa a existir quando um número grande de “produtores” deve “apertar-se, disputando as franjas do mercado que lhe são fixadas pelo sistema econômico.”, pois, se há muitas pessoas vendendo o mesmo produto, os preços e, conseqüentemente a renda líquida do trabalhador tendem a cair. A renda média dos produtores constitui-se, neste caso, na “variável de ajuste do mercado”. O autor explica que, o produto médio (renda média) das atividades mercantis simples é a variável que ajusta o tamanho do seu espaço econômico ao número de produtores que atuam na atividade. A condição para que o produto médio seja a variável de ajuste é o grau de facilidade de entrada de novos trabalhadores, que não é o mesmo para as diferentes atividades não tipicamente capitalistas (Souza, 1999, p. 100).

Em comparação com os estabelecimentos comerciais, na pequena produção mercantil de quitandas existe uma relativa facilidade de entrada, pois esta exige poucos recursos de capital. Enquanto trabalhadoras por conta própria “não subordinadas”, poderíamos pensar que não há barreiras à entrada de novas quitadeiras no mercado. No entanto, devemos considerar que, em função da utilização de meios de trabalho sob o comando do trabalhador e da aquisição da qualificação ou de habilidades, especialização e treinamento que não são acessíveis a todos, atividades por conta própria, em maior ou menor grau, bloqueiam a entrada de concorrentes (CACCIAMALI, 1982; SOUZA, 1980). Nesse sentido, o “saber fazer” as quitandas seria o principal obstáculo para a entrada de novas quitadeiras no mercado, pois, nas cidades em que atuam, não são todas as mulheres que têm as habilidades necessárias para se tornarem quitadeiras.

A facilidade de entrada também depende da estrutura de mercado e, nesse contexto, as quitadeiras assemelham-se

às “empresas familiares”. A entrada indiscriminada de novas quitadeiras é dificultada a partir do momento em que elas praticam uma política de clientela, principalmente, se desenvolvidas a partir de relações pessoais e de parentesco, criando verdadeiras “reservas de mercado”. Nas pequenas cidades onde atuam, nas quais a inserção das quitadeiras no mercado é intersticial, é mais difícil que percam suas reservas de mercado, tanto para outras quitadeiras, quanto para grandes empresas, dado que não há uma competição real com outros capitais. Ao contrário, se atuassem nas grandes cidades, elas poderiam perder a reserva de mercado para as “empresas capitalistas”, ou melhor, para os cafés, armazéns e estabelecimentos comerciais especializados em quitandas. Estas empresas, além de trabalharem em uma escala de produção maior, apresentam maior rentabilidade, o que lhes permite a acumulação e a massificação do negócio, podendo vir a destruir a pequena produção mercantil de quitandas.

Do ponto de vista microeconômico, parece-nos que os baixos preços praticados pelas quitadeiras estão diretamente relacionados aos seus baixos rendimentos. No exercício do ofício, estabelecer preços para as quitandas parece ser a maior dificuldade enfrentada pelas nossas entrevistadas. Para a quitadeira Raquel, cursos específicos como os do SEBRAE auxiliaram-na nesse sentido. Antes disso, ela estabelecia um preço para suas quitandas aleatoriamente, fazendo com que, por vezes, ficasse no prejuízo. Por isso, evidencia-se a importância de uma educação financeira básica que colabore para tornar o negócio mais próspero em termos monetários.

Raquel: Eu fiz um curso de empreendedorismo com uma moça em Belo Horizonte. Ela me ensinou a fazer assim: primeiro eu anoto os ingredientes que vou usar na receita, por exemplo, 1 kg de farinha de trigo, ovos, margarina e tudo mais o que eu vou usar. Aí, para vender, eu calculo os custos desses ingredientes e multiplico por 3. Eu faço

assim. Antes, eu chutava um preço, do tipo... ah... acho que isso aqui dá uns 5 reais. Eu não me atentava que eu estava tomando prejuízo. Às vezes, um bolo é caro por causa do ingrediente e eu estava vendendo por 5 reais, sendo que ele valia 12 reais. Eu fiz esse curso, porque eu trabalho com bolo de aniversário, bolo de casamento, bombons, doces. Só o salgado é que eu terceirizo, mas não falo que é meu, eu digo aos clientes que eu terceirizo. Eu até faço salgado, só que eu não dou conta. Como eu mexo com esse monte de coisas, eu resolvi fazer esse curso, porque eu vi que eu estava perdendo muito dinheiro.

A princípio, poderíamos pensar que aumentar os preços das quitandas seria a solução mais fácil e imediata para aumentar a renda por produto. No entanto, para aumentar os preços, é necessário um conhecimento do mercado, pois é preciso saber como a demanda vai responder a um aumento de preços. Logo, ou elas aumentam os preços das quitandas porque conhecem o mercado e percebem que estão praticando preços baixos, como no caso da quitandeira Raquel, ou aumentam os preços porque há uma diferenciação nas suas quitandas.

Uma alternativa para aumentar os seus ganhos seria através da diminuição dos custos de produção, por exemplo, a diminuição dos custos com transporte. Caso preços e custos sejam mantidos, outra forma de aumentar a renda líquida total dessas trabalhadoras seria através do aumento da produção de quitandas, seja pelo aumento do número de horas trabalhadas, seja pelo aumento da produtividade (pela aquisição de equipamentos, por exemplo). Entretanto, não nos parece que as nossas entrevistadas desejem adquirir equipamentos, tampouco aumentar o número de horas trabalhadas. Ainda assim, se decidissem aumentar a produção, esbarrariam nos obstáculos impostos pelo tamanho do mercado.

A nosso ver, a dimensão reduzida do mercado nas cidades pesquisadas é um dos principais motivos para os

baixos rendimentos das quitadeiras. Contribui para isso a falta de conhecimento do mercado em que atuam e a falta de conhecimento para definir um preço adequado para a obtenção de uma renda líquida mais alta. A dificuldade em estabelecer um preço adequado para as quitandas, normalmente, é fruto de dois fatores: a falta de conhecimentos básicos de economia financeira e a insegurança em relação ao valor monetário de sua mão-de-obra. É fato que alguns clientes têm uma certa noção dos custos de produção das quitandas, ou melhor, dos ingredientes somente. Os depoimentos deixaram-nos a impressão de que, tanto do lado da quitadeira, quanto do lado dos clientes, o custo do insumo mão-de-obra é ignorado ou sub-remunerado. A quitadeira Maria Teresa, por exemplo, chega ao ponto de considerar como “um roubo” o cálculo do valor de sua mão-de-obra, caso triplicasse o valor dos custos envolvidos para produzir uma quitanda.

Já a quitadeira Meirinha, ciente do valor do seu trabalho, evidencia a falta de percepção do mesmo pelos clientes: “as pessoas não sabem o que está por trás daquele pacotinho de biscoito”.

Meirinha: Tem gente que fala assim: “Nossa, mas é caro!” Não são todas as pessoas, mas algumas falam. Elas não sabem o que está por trás daquele pacotinho de biscoito.

Anteriormente, quando tratamos da produção das quitadeiras para o autoconsumo da unidade familiar, afirmamos que essa atividade, enquanto parte dos afazeres do lar, é vista como um “não trabalho” e, por isso, não merecedora de remuneração monetária. Agora, quando abordamos a produção das quitadeiras para o mercado, o problema toma outra dimensão, não se reduzindo somente à falta de visão das próprias quitadeiras como trabalhadoras. Entre os clientes que compartilham dessa mesma visão, percebe-se pouca disponibilidade para pagar um preço pelas quitandas que vá muito

além dos custos dos ingredientes, ignorando ou subestimando o valor da mão-de-obra das quitadeiras. Segundo os relatos, alguns chegam a barganhar preços menores, alegando que: “isso minha mãe faz” ou “isso minha mulher faz”.

Essas falas, corriqueiras e aparentemente banais, têm um significado profundo, pois demonstram uma plasticidade dos valores patriarcais, traçada em um caminho de mão dupla: ora a apropriação do trabalho da mulher organiza-se em uma dinâmica que vai da família para o mercado – quando afazeres relacionados ao âmbito doméstico são compreendidos como “não trabalho” e, por isso, não são remunerados ou são sub remunerados – ora essa dinâmica vai do mercado para a família – quando a divisão sexual criada pelo capitalismo impõe às mulheres as tarefas domésticas. Por conseguinte, as quitadeiras, quando identificadas por elas mesmas e pela sociedade como donas de casa e não como trabalhadoras, acabam sofrendo uma espécie de “concorrência” de mães, esposas, filhas etc. que fariam o mesmo trabalho “gratuitamente”.

Por último, contribui para a falta de visão do trabalho das quitadeiras como um ofício, a romantização do ato de cozinhar, ou seja, aquilo que se faz por amor e por prazer e, de tão gratificante para quem o executa, não necessita remuneração monetária. Nesse sentido, a desmistificação do ato de cozinhar como um “ato de amor”, seria um passo importante para gerar maiores reconhecimentos e, quem sabe, maiores ganhos financeiros. Enfim, a ideia defendida aqui é: existem valores do passado atuando no presente, que precisam ser repensados pela sociedade atual. De imediato, podemos evitar a reprodução de discursos românticos como o da avó de um jovem personagem do conto *A avó, a cidade e o semáforo*, escrito por Mía Couto (2016, s/p): “cozinhar não é um serviço, meu neto, cozinhar é um modo de amar os outros”. Nessa direção, faz-se de extrema importância que a sociedade e as próprias quitadeiras reconheçam a produção de quitandas – seja para o autoconsumo, seja para o mercado – como um serviço, um

trabalho. Assim, é preciso elaborar formas para que a produção de quitandas para o mercado não seja confundida com uma extensão do trabalho que as quitandeiras exercem, “gratuitamente” e “por amor”, para o autoconsumo da família.

É importante esclarecer que não somos contra a realização de um trabalho pela sensação de prazer que ele proporciona. Estamos cientes do quão importante é, para as nossas entrevistadas, exercer um trabalho “com gosto” e “por gosto”, mesmo que seus ganhos monetários sejam baixos. Visto de outra forma, trabalhar com prazer e por prazer, faz com que as quitandeiras sintam-se, de alguma forma, “remuneradas”. Por esse motivo, embora estejamos de acordo com Federici (2018) sobre a interpretação errônea desse tipo trabalho como um “ato de amor” e a falta de uma remuneração justa, os depoimentos das quitandeiras levaram-nos a enxergar um outro lado do ofício: para esse grupo específico, há diferentes formas de “remuneração”. Isto é, quando perguntadas sobre os motivos que as levaram a produzir quitandas para o mercado, notamos que, muitas vezes, o trabalho é algo praticado em prol de si mesmas, principalmente, pelo retorno pessoal que ele promove.

De acordo com as entrevistas, o trabalho é um instrumento de interação social, um “alento” para superar a dor de uma perda, uma forma de se sentirem úteis e “vivas”, e, principalmente, uma fonte de prazer. Ao mesmo tempo, transformar esse saber construído no ambiente doméstico em um pequeno negócio é uma maneira que essas quitandeiras desenvolveram para criar seu espaço nas unidades domésticas e na sociedade. Tudo isso faz com que elas se sintam, de alguma forma, “remuneradas”. E porque sentem que há um retorno pessoal satisfatório pelo trabalho que exercem, seguem sendo quitandeiras. Isso não significa, porém, que não devam tentar conjugar uma remuneração monetária justa com outros tipos de remuneração.

Em conclusão, para o grupo de quitadeiras pesquisadas, o trabalho por conta própria e o trabalho domiciliar podem ser vistos como uma condição desejável, fruto da reunião de características observáveis como gênero, qualificação, número de filhos e o papel que a mulher exerce dentro de casa; e de características não-observáveis, como a realização pessoal, o ciclo de vida, o histórico familiar, a independência financeira do marido e os valores pessoais. A partir do momento em que houver uma mudança no papel da mulher na divisão sexual das tarefas do lar ou a necessidade de obtenção de uma renda fixa, é possível que a relação delas com o trabalho por conta própria e o trabalho domiciliar mude, abrindo a possibilidade de migrarem para o trabalho assalariado. Como afirmou Souza (1980, 1999), a busca pela sobrevivência é o que impulsiona as pessoas a mudarem seus meios de vida, podendo, nesse processo, vir a assalariar-se temporária ou permanentemente, como no caso da quitadeira Isabel.

A nossa pesquisa demonstrou que, mesmo com as frequentes alegações de baixos rendimentos e pouco reconhecimento, as quitadeiras estão certas de que o trabalho por conta própria é a melhor forma de atuarem no mercado. Lembramos que as trabalhadoras abordadas neste estudo são mulheres de classe média, com nível de escolaridade e qualificação que lhes garantem o ingresso e a permanência na atividade que desejam exercer. Com exceção da quitadeira Isabel, entre elas não foi identificado o desejo de exercer um trabalho assalariado. Aquelas que trabalhavam como trabalhadoras assalariadas deixaram seus empregos “voluntariamente” para se dedicarem à venda de quitandas. Mesmo aquelas que nunca exerceram um trabalho assalariado, não demonstraram vontade de fazê-lo. Nesse grupo, percebemos que a escolha e a permanência no exercício de um trabalho por conta própria e domiciliar, geralmente, estão alheias às garantias do trabalho assalariado e a uma renda mensal fixa. Atuando em um contexto no qual vigoram valores que lhes atribuem o cuidado da

casa e dos filhos, para elas, o trabalho por conta própria é uma opção repleta de vantagens.

Por fim, é preciso reconhecer que pequenos negócios, como os das quitandeiras, beneficiam não só a elas mesmas, como também a vida social e econômica das cidades onde vivem. Quanto à valorização do ofício, pouco a pouco, o caminho vem sendo trilhado através de crescentes campanhas de valorização de pequenos produtores locais, das ações promovidas por grupos de *chefs* e cozinheiros do estado de Minas Gerais, da realização de festivais gastronômicos e de outras políticas públicas que valorizam as quitandas e a cozinha típica mineira. Adicionalmente, o possível registro do ofício das quitandeiras de Minas Gerais como patrimônio cultural imaterial, tema do próximo capítulo, ainda aguardando a aprovação do IPHAN, pode inaugurar um novo capítulo em suas vidas.

Parte IV

O patrimônio está na mesa:
o ofício das quitandeiras enquanto
patrimônio cultural imaterial

Uma das sedes da nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa da família, na cidade de interior onde nasceu e passou a meninice.

A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada do poder de reunir todas as outras, e também de separá-las, pelo jogo de preferências e idiossincrasias do paladar – que digo? Da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias.
Carlos Drummond de Andrade, *O céu da boca*, 1955.

No ano de 2013, com base na pesquisa desenvolvida para a nossa dissertação de Mestrado (BONOMO, 2014), sugerimos à Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas ser a proponente do pedido de registro do ofício das quitandeiras como patrimônio cultural imaterial junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Sugestão aceita, uma carta com o pedido de abertura de inventário foi enviada em outubro de 2013, juntamente com o material requerido pelo instituto: histórico do ofício, fotos, vídeos, reportagens e declaração de anuência das quitandeiras. Ao todo, foram recolhidas 44 declarações de quitandeiras dos seguintes municípios: 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 partir desse pedido, o IPHAN abriu o processo administrativo nº. 01450.010688/2013-23. Ainda no início de 2023, o processo encontra-se em fase de pesquisa, cujo primeiro passo consistiu no preenchimento de um “Formulário de pesquisa prévia” pelas próprias quitandeiras, disponível no website do IPHAN.⁴⁰

Caso o pedido de registro como patrimônio cultural seja aprovado, o ofício das quitandeiras será registrado no *Livro de Registro dos Saberes*, com uma possível extensão para os estados de Goiás e São Paulo, já que há quitandeiras também nesses estados. Como consequência do registro, é elaborado um Plano de Salvaguarda. As ações de salvaguarda são instrumentos de apoio e fomento de bens culturais. Elas envolvem um planejamento de ações de curto, médio e longo prazo, a ser executado com base na interlocução entre o Estado e a sociedade, visando, principalmente, preservar o bem cultural em questão. Em decorrência do processo de registro do ofício

40 Formulário disponível em: <https://goo.gl/forms/JImp7i8QmWjA5x8t1>. Acessado em: 15/10/2019.

das quitadeiras como patrimônio cultural imaterial, esse capítulo expõe a visão das próprias quitadeiras sobre o processo de registro e suas expectativas em relação ao plano de salvaguarda.

Em decorrência do processo de registro do ofício das quitadeiras como patrimônio cultural imaterial, esse capítulo expõe a visão das próprias quitadeiras sobre o processo de registro e suas expectativas em relação ao plano de salvaguarda. Antes disso, fez-se necessária uma breve discussão acerca do conceito de patrimônio cultural imaterial, para então apontarmos a visão das quitadeiras sobre a continuidade do ofício e a importância do protagonismo delas em todo o processo de registro. No último capítulo, buscamos expor como as quitadeiras enxergam os impactos da patrimonialização.

9. Definindo o patrimônio cultural imaterial

O patrimônio cultural imaterial é um instrumento de reconhecimento da diversidade cultural do Brasil e traz consigo o tema da inclusão cultural e dos efeitos sociais dessa inclusão.

Sobre a denominação “imaterial”, Fonseca (2009, p. 68) aponta que, sendo a imaterialidade relativa, talvez a expressão “patrimônio intangível” seria mais apropriada, pois remete ao transitório, fugaz, que não se materializa em produtos duráveis. Para ela, o patrimônio imaterial ou intangível não se refere a meras abstrações em contraposição aos bens materiais, uma vez que, para que haja qualquer tipo de comunicação, é necessário um suporte físico. Isso significa que todo signo tem uma dimensão material, ou seja, o patrimônio imaterial tem também a sua dimensão material.

Sobre a divisão do patrimônio cultural em material e imaterial, ao encontro de Fonseca (2009), Menezes (2009, p. 31) defende que o patrimônio cultural tem sempre como suporte vetores materiais. Mesmo o patrimônio imaterial, pois “se todo patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, por sua vez, todo patrimônio imaterial tem uma dimensão material que lhe permite realizar-se.” Portanto, a imaterialidade só pode se expressar por intermédio da materialidade.

Sant’Anna (2001, p. 155) destaca que não há um consenso sobre qual seria a melhor expressão para definir os bens culturais. Essas expressões, que buscam enfatizar o processo de criação e conhecimento na produção do bem, desconsideram os produtos dessas manifestações e suas condições materiais de produção. Trazendo essa discussão para o nosso objeto de pesquisa, compreendemos, assim como propõe Sant’Anna

(2001, p. 155), que a expressão “imaterial” busca enfatizar o processo de criação e manutenção do conhecimento, ou seja, “o saber fazer” as quitandas. Porém, a dimensão “imaterial” não pode desconsiderar suas condições materiais de produção, tais como o ambiente da cozinha, o forno a lenha, os instrumentos de medida, os tabuleiros, os tachos de cobre e as colheres de pau, tampouco o seu produto final, a quitanda, firmando uma visão do patrimônio cultural como uma fusão dos seus aspectos imateriais e materiais.

Enfim, no embate em torno da terminologia, o Ministério da Cultura e o IPHAN optaram pela expressão “patrimônio cultural imaterial”, tendo por fundamento o artigo 216 da Constituição Federal de 1988. Para o IPHAN, as dimensões materiais e imateriais do patrimônio são vistas como complementares, sendo que a noção de imaterial procura enfocar o aspecto antropológico do bem cultural: “a oralidade, os conhecimentos tradicionais, os saberes, os sistemas de valores e as manifestações artísticas tornando-se expressões fundamentais na identificação cultural dos povos, constituindo-se objeto de fomento de políticas públicas nesse setor” (CASTRO, 2008, p. 13).

Nesse sentido, Castro (Idem) destaca que a noção de patrimônio imaterial permitiu destacar um conjunto de bens culturais que, até então, não era oficialmente incluído nas políticas públicas de patrimônio, orientadas pelo critério de valor artístico e histórico do bem protegido. Segundo Gonçalves (2012, p. 60), os usos da categoria “imaterial” e “intangível” permitiram uma expansão do patrimônio, que passou a incluir objetos, espaços, lugares, práticas sociais e até mesmo pessoas, os chamados “tesouros humanos vivos”: aqueles indivíduos que detêm um determinado saber tradicional.

Segundo o IPHAN, os critérios para a legitimidade do pedido de registro de patrimônio cultural imaterial são: a relevância do bem cultural para a memória, a identidade e a formação da cultura brasileira, a sua ligação com o passado e

a sua reiteração, transformação e atualização permanentes, tornando-o referência cultural para as comunidades que o mantêm e o vivenciam. Sendo assim, os capítulos anteriores demonstram que o ofício das quitadeiras circunscreve-se nesses critérios. Ao longo do estudo, mostramos a sua origem ligada aos séculos XVIII e XIX, a transmissão do conhecimento passado de geração em geração e a preferência pelos instrumentos, ingredientes e os modos de fazer dos antepassados. Tudo isso, em seu conjunto, proporciona mediações entre o passado e o presente.

Do ponto de vista material, o ambiente da cozinha e os objetos simbólicos utilizados na produção das quitandas transcendem a figura da quitadeira e auxiliam na reprodução do imaginário acerca da região pesquisada. A casa da roça, a cozinha, os armários de madeira, o fogão a lenha, o forno de barro, os tachos de cobre e as latas antigas utilizadas para guardar as quitandas remetem a aspectos que caracterizam, identificam e especificam não só a figura da quitadeira, como também à população de origem rural de Minas Gerais. O produto final, a quitanda, enquanto um produto simbólico, surge como uma metonímia dessa cultura culinária, ou seja, um símbolo de um conjunto abstrato de pessoas que habitam um território, o qual agrega saberes e instrumentos que remetem a um passado comum.

As quitadeiras, por sua vez, também são figuras simbólicas, pois trazem consigo um passado representado e transmitido na forma de receitas. Recorrer ao conhecimento dessas pessoas confere aos habitantes da região pesquisada um sentimento de pertencimento e continuidade. Assim, as quitadeiras tornam-se uma referência desse “saber fazer” que remete à memória coletiva dos habitantes de origem rural. É essa memória que se associa à identidade e ao patrimônio cultural. Logo, essa visão permite-nos compreender as razões históricas e identitárias que justificam o pedido de patrimonialização do ofício das quitadeiras. Portanto, patrimonializar o “ofício”

não se reduz à esfera da força de trabalho, pois a sua dimensão cultural imaterial implica considerar o seu “sistema de comunicação” – no qual estão imbricadas as questões de memória e identidade, a tradição de um passado histórico, a transmissão do conhecimento passado de geração em geração e o modo de produção artesanal.

10. A preocupação com a continuidade do ofício

Ao perguntarmos às nossas entrevistadas se elas transmitiam seus conhecimentos às suas filhas, filhos ou outros familiares, as respostas negativas vieram acompanhadas de uma preocupação com relação à continuidade do ofício e à preservação do “saber fazer”. Ao mesmo tempo, a consciência do valor desse conhecimento enquanto uma herança, um bem a ser passado para outras gerações reforça ainda mais o sentimento de que se trata de uma perda irreparável.

Em alguns casos, a justificativa para a não transmissão do conhecimento passa por uma questão de gênero. Normalmente vista como uma atividade tipicamente feminina, as quitandeiras que só tiveram filhos homens alegam que não tiveram a quem ensinar. É o caso da quitandeira Juraci, embora tenha tentado ensinar algumas receitas para as suas noras.

Juraci: Eu gosto de ensinar, mas eu não tenho filhas para ensinar. Eu tento ensinar para as minhas noras, que não são muito de cozinha, mas é meio difícil, elas preferem comprar.

A quitandeira Stelinha, ciente de que o seu conhecimento é uma herança a ser passada para outras gerações, lamenta não ter ensinado a ninguém. Assim como a Juraci, ela teve dois filhos e espera que uma de suas noras cuide de seu caderno de receitas.

Stelinha: Eu não cheguei a ensinar para ninguém. Às vezes eu brinco com as minhas noras: qual de vocês vai ficar com o meu caderno de receitas?

Já a quitandeira Odete, mesmo tendo duas filhas, sugere que houve uma mudança de mentalidade, pois “as mulheres não fazem mais questão de aprender a cozinhar”. Na geração de suas filhas, há mais liberdade para as mulheres seguirem outros caminhos que não aquele de dedicação exclusiva ao lar. Por isso, aprender a cozinhar passa a ser uma opção e não uma obrigação. Demonstrando o não reconhecimento da produção e venda de quitandas como trabalho, ela diz que suas filhas preferiram estudar, “trabalhar” e “ter uma profissão”.

Odete: Eu não ensinei as minhas filhas a fazer as quitandas porque elas não quiseram aprender. Hoje as moças preferem estudar, trabalhar e ter uma profissão.

Ao fazermos a última pergunta do nosso questionário ao quitandeiro Leo, a resposta dada a uma pergunta anterior, sobre a continuidade do ofício entre os membros da sua família foi repetida. Isto é, Leo procurou enfatizar a vontade de que um dos filhos continuasse a vender quitandas ou a trabalhar na padaria, principalmente colocando a “mão na massa” e não somente na administração do negócio. A seu ver, além de manter uma tradição da família, eles teriam uma alternativa de trabalho, podendo conciliar a comercialização de quitandas com outra atividade profissional.

Juliana: Tem alguma coisa que eu não perguntei e que você gostaria de falar?

Leo: Eehhh... tem... Eu gostaria muito que algum dos meus filhos continuasse o meu trabalho. Sinceramente, eu acho que nenhum deles vai continuar com o meu negócio. Eu acharia uma pena isso acabar, porque vem do meu pai. Os filhos da minha irmã administram a padaria Santo Afonso, mas eles não põem a mão na massa. Os filhos do meu irmão Afonso também não quiseram trabalhar com isso, já estão se formando. É muita dificuldade sabe? Mas é bom saber

fazer, porque a gente não sabe o dia de amanhã. O Enzo, o mais novo, gosta muito de esporte, canta e quer ser jogador, coisa de menino. Ele fala que vai jogar na França e depois vem me ajudar aqui na padaria. Vamos ver, deixa o tempo passar. O tempo vai mostrar... Tomara que algum deles continue, nem que seja um pouquinho. De repente eles podem montar uma coisinha nessa área para eles, né? Eles podem exercer a profissão deles e ter alguma coisinha nessa área. Fazer as duas coisas ao mesmo tempo. A Luiza às vezes fala que vai trabalhar nessa área. Não é por mim, é pela tradição. Não vão ganhar dinheiro, mas se puderem ir levando seria bom. É uma continuidade.

No depoimento da quitandeira Margarida Resende, a preocupação com a perda dos conhecimentos transcende a memória familiar e é relacionada à memória coletiva e à identidade local. Por isso, Margarida defende a elaboração de políticas públicas que busquem incentivar a continuidade do ofício.

Margarida: Eu não ensinei para ninguém. Mas essas coisas a gente não pode deixar morrer. Essas quitandas são a nossa identidade, né? Nós temos pessoas que sabem fazer biscoitos muito bem e elas estão ficando esquecidas. Isso tá acabando até por falta de incentivo, porque nós não temos uma prefeitura que incentiva, nós não temos um órgão que incentiva, nós não temos nada.

No relato da quitandeira Suleni, surge a iminência de perda de memórias afetivas, as quais trazem consigo rememorações de momentos compartilhados com a família, estimuladas pelos sentidos do paladar e do olfato. A memória afetiva é entendida, aqui, como aquilo que nos afeta, ou melhor, como forças que nos afetam. Fora de um contexto afetivo não existem memórias e, como sugeriu Suleni, não existe construção de memórias em um contexto de mesmice (Gondar, 2005).

Na visão da quitandeira, essa memória não pode se perder, pois os alimentos da atualidade “estão muito padronizados”. A preservação de uma memória afetiva, então, teria a função de ofertar, no momento presente, lembranças dos tempos de outrora.

Suleni: Essa memória afetiva da quitanda, isso a gente viu muito no nosso café. Às vezes as pessoas chegavam lá para lanchar. Na hora que a pessoa pegava o bolo para comer, falava: “Nossa, igualzinho o bolo da minha avó!”

Essa memória gustativa é muito interessante. Na hora acende! Na hora! Uma vez um rapaz levou a irmã dele lá para ela comer a broinha de fubá de canjica, que era igualzinha a da mãe dele! Isso dá uma satisfação muito grande, não seria legal perder. Hoje está tudo muito padronizado, cai tudo na mesmice. Aí você fica achando que está sem paladar. A gente acha que o problema está com a gente.

Quando falamos de alimentação e costumes culinários, é preciso dar a devida importância às memórias acionadas pelos sentidos. Ackerman (1990, p. 127), ao desenvolver um estudo sobre a relação entre a memória e os sentidos, verificou que, entre todos os outros, o paladar é o sentido mais social. Já os cheiros, são os mais memoráveis. O olfato pode ser extremamente nostálgico, pois traz para o presente as imagens e as emoções do passado antes mesmo que possamos editá-las. Não podemos deixar de citar aqui, um exemplo clássico da literatura de rememoração involuntária através do olfato: as “*madeleines* de Proust”. Na obra *Em busca do tempo perdido* (2006), o autor descreve um longo episódio no qual, em uma noite fria, a mãe do narrador oferece-lhe chá acompanhado de “*petit madeleines*”. A partir daí, ocorre uma sucessão de lembranças provocadas pela experimentação de sabores e odores. No cenário mineiro, Carlos Drummond de Andrade, na crônica citada na epígrafe desse capítulo, fala de uma memória afetiva

despertada pelo paladar e construída em torno da mesa durante os tempos de infância vividos em Itabira.

A *chef* Mariana, em trechos de relatos citados anteriormente, também ressaltou a importância da rememoração através dos sentidos, principalmente, no momento da produção das quitandas. Como não há medidas precisas, o aprendizado dá-se em torno dos sentidos, da sensação da textura da massa, no seu visual, na sua cor etc. Dado que a transmissão do conhecimento acontece, principalmente, de forma oral, Mariana expressa o temor de sua perda, sugerindo que seja feita uma documentação das receitas.

Mariana: Todo o trabalho de pesquisa que você vem desenvolvendo, vem de uma necessidade que a gente tem de documentar isso. É tudo muito oral e se chega numa geração que ninguém tem interesse, se perde. As pessoas me perguntam se sou *chef* de cozinha, eu digo que sou cozinheira e quitandeira. Eu espero que aconteça a patrimonialização porque a minha profissão vai ser patrimônio imaterial. Eu comecei fazendo quitandas por encomenda. Ainda estou aprendendo muito, corro atrás de receitas, porque é um universo gigantesco. Toda quitandeira começou assim, testando. Então eu acho que já sou uma quitandeira. Eu gosto de trabalhar com o instinto, com a sensibilidade.

Por último, Mariana mostra um descontentamento com o predomínio das técnicas e das nomenclaturas francesas nos livros de receitas brasileiros. A *chef* levanta a bandeira de que é preciso lutar pela preservação do que “é nosso” para não sermos “eternos colonos na gastronomia”.

Mariana: Eu acho um absurdo porque a gente só encontra livros de culinária com a técnica francesa. Por que não temos um livro que tenha a técnica do “pinga e frita”? De escaldado ou essas outras técnicas que a gente usa? Por

que que isso não é técnica ou não é considerado técnica? Só o *confit* é considerado técnica e a carne de lata não? A gente tem que lutar pelo nosso legado, senão nós vamos ser eternos colonos de gastronomia.

Assim, existe entre as nossas entrevistadas um receio de que os modos tradicionais de fazer quitandas venham a se perder, pois, as receitas e as pessoas que as praticam estão em um processo de constante transformação. Na visão das nossas entrevistadas, devido à necessidade do preparo de refeições rápidas, da praticidade das refeições compradas prontas e dos ingredientes industrializados, as receitas sofisticadas, com longo tempo de preparação ou ingredientes raros vêm se transformando ou se perdendo.

A quitandeira Gracinha, por exemplo, relembra com orgulho que, nas décadas de 1950 e 1960, sua mãe preparava todos os ingredientes que faziam parte das receitas, como doce de leite, leite condensado e frango desfiado. Tudo isso era feito lentamente. Sabendo que é praticamente impossível frear as mudanças que impõem mais praticidade às receitas, Gracinha lamenta a perda dessa prática, pois os ingredientes adquiridos em mercados “não são tão saborosos” quanto aqueles preparados de forma caseira.

A quitandeira Maria Teresa fala de um bolo que aprendeu com sua avó, chamado Bolo Esperança. A receita, demorada e de difícil execução, caiu em desuso. Antes servido em casamentos, o bolo foi substituído por uma receita mais fácil: a do bem-casado.

Maria Teresa: Eu aprendi a fazer com a minha avó, um doce de cidra que vai num bolo que se chama Bolo Esperança. Esse bolo era feito para casamento. Esse doce dá trabalho, porque você tem que pegar a cidra, ralar e esfregar bem até sair todo o amargo, só depois que você leva a cidra no fogo. Para cada litro de cidra, você gasta

dois quilos de açúcar e três dúzias de ovos, só a gema. É um bolo bem caro. Gasta mais um pires de queijo ralado curado e uns dois cocos inteiros. Aí põe no fogo até desagarrar. No dia seguinte você enrola, abre um buraquinho no bolinho, recheia com a ameixa, fecha e leva para assar. Quando dourar, está pronto, depois passa no açúcar com canela. Hoje em dia ninguém faz isso não. Hoje em dia fazem o bem-casado que é bem mais simples.

A quitandeira Odete, mesmo valorizando as receitas antigas, também reconhece as mudanças que o tempo traz, adotando, inclusive, algumas delas, como o processador.

Odete: Duas quitandas antigas que não vemos mais é a brevidade e o biscoito de araruta. São muito antigos mesmo. A brevidade era difícil de fazer, mas hoje você tem a bate-deira e processador, que ajudam. Com o tempo vai modificando muita coisa né? O biscoito de polvilho de araruta, a minha mãe fazia, mas eu era pequena e eu nem lembro mais. Coisas antigas que a gente não vê mais.

Sendo assim, diante da inevitável transformação de receitas e modos de fazer, o registro como patrimônio não pode recair sobre as receitas, pois corre-se o risco de tolher as mudanças que ocorrem naturalmente entre os bens culturais imateriais. Como explicitado por Célia Corsino, o patrimônio imaterial é expresso na vivência cotidiana. “As receitas e os ingredientes podem mudar, mas as quitandas e sua expressão cultural permanecem”.⁴¹

41 Célia Corsino, ex-superintendente do IPHAN, em reunião com as quitadeiras em Congonhas, em 17/04/2017.

11. O protagonismo dos detentores do bem cultural e os impactos da patrimonialização

Diante das constantes transformações citadas pelas nossas entrevistadas e considerando o patrimônio cultural um instrumento que busca resguardar o passado no futuro, surge a seguinte questão: qual seria a forma adequada de preservação de bens culturais imateriais?

Segundo Maria Cecília Londres Fonseca (2003), para preservar é preciso, antes de tudo, conhecer. Isso significa identificar e apreender os sentidos do bem cultural. Sendo assim, a elaboração de um inventário de cunho etnográfico sobre o bem em questão é de suma importância. Desse modo, a seguinte pergunta apresenta-se: quem decide o que será preservado, sobretudo quando estão em jogo diferentes versões da identidade de um mesmo grupo? Conforme Gonçalves (2012, p. 63) o Estado já não detém a hegemonia na elaboração e implementação das políticas de patrimônio. As organizações não governamentais, os movimentos sociais e indivíduos assumem iniciativas no sentido de reivindicar, estabelecer e até mesmo contestar os patrimônios culturais.

Fonseca (2003) ressalta que o Estado delega essa função aos intelectuais. Porém, a própria autora evidencia o fato recente de que cada vez mais os cidadãos e as minorias têm tomado consciência dos seus direitos e do gozo da preservação dos bens culturais. Embora, em muitos casos, a reivindicação do registro de patrimônio possa vir de “cima para baixo”, ou seja, de órgãos públicos ou de intelectuais, os grupos, ao tomarem consciência de sua importância para a história ou para a formação de uma identidade coletiva, têm, como possibilidade, apropriarem-se do direito a essa reivindicação e,

ao mesmo tempo, tornarem-se protagonistas da elaboração do plano de salvaguarda. Os detentores do saber agiriam, assim, no desenvolvimento da apreensão do bem cultural, não apenas como informantes, mas também como intérpretes, de forma que eles seriam os principais afetados pelo destino de sua própria cultura. Portanto, para a autora, os detentores do bem podem e devem apropriar-se do direito a essa reivindicação, tornando-se os protagonistas da elaboração do Plano de Salvaguarda, tal como colocado por Célia Corsino, em reunião com as quitadeiras de Congonhas em 2017.

Além disso, para completar o êxito das políticas de patrimônio, é preciso criar formas de identificação e de apoio sem tolher ou congelar as manifestações culturais, nem mesmo restringi-las a valores discutíveis como o de autenticidade. Segundo a Superintendente do IPHAN, o patrimônio cultural imaterial pode ser mutável e as receitas de quitandas também podem mudar. Por isso, o que está em processo de registro não são as receitas, mas o conjunto de características do ofício das quitadeiras em relação aos modos de produzir, de transmitir o conhecimento, de vender e de compor parte da cultura popular de segmentos sociais localizados na região pesquisada.

No caso do ofício das quitadeiras, o pedido de patrimonialização partiu da nossa iniciativa, juntamente com a Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas, que aceitou ser a proponente do pedido do registro como patrimônio. Portanto, trata-se de um processo fruto do encontro de uma pesquisadora com um órgão público. Escolhemos a Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas para ser a proponente do pedido devido ao trabalho que o órgão vem realizando com as quitadeiras da região. Desde o ano 2000, a Secretaria realiza cursos de capacitação para as quitadeiras, promove parcerias com a EMATER, com o Mercado Central e feiras em Belo Horizonte, além da realização anual do Festival da Quitanda.

Dito isso, perguntamo-nos: como as quitadeiras vêm lidando com o processo de patrimonialização do ofício? No ano

de 2013, quando foi dada a entrada do pedido, havia, entre elas, uma certa dificuldade em compreender o significado de um patrimônio cultural e as suas implicações. Por outro lado, havia uma certa ciência de que o “saber fazer” era uma tradição e uma herança a ser passada a outras gerações. No ano de 2019, após reuniões com a equipe do IPHAN e os membros das secretarias de cultura municipais, realizadas desde a entrada do pedido, percebemos que essa compreensão vem se ampliando gradualmente, assim como as expectativas em relação ao Plano de Salvaguarda, caso a patrimonialização se concretize.

Embora a reivindicação do registro tenha vindo de “cima para baixo”, foi possível perceber, ao longo dos seis anos após a entrada do pedido, a crescente formação de uma consciência do valor histórico e cultural do ofício pelas próprias quitadeiras. No ano de 2019, observamos que, cada vez mais, elas estão se apropriando do discurso sobre importância da preservação desse “saber fazer”. De nossa parte, esperamos que esse discurso se amplifique e se reforce entre as quitadeiras ao ponto de que se sintam capazes de tomar para si o protagonismo no processo de patrimonialização. Afinal, nosso objetivo principal foi apresentar-lhes essa possibilidade e contribuir com a nossa pesquisa para a fundamentação do registro.

Caso a patrimonialização concretize-se e o ofício das quitadeiras de Minas Gerais seja inscrito no *Livro de Registro de Saberes* do IPHAN, dá-se início à execução de um conjunto de ações estratégicas de curto, médio e longo prazo, com o objetivo de promover a sustentabilidade desse bem cultural. Em outras palavras, dá-se início a um Plano de Salvaguarda. A pesquisa desenvolvida durante o inventário do bem fornece o principal suporte que permite elaborar as formas mais adequadas de salvaguarda. Para o sucesso do plano, é fundamental a participação de comunidades, grupos ou indivíduos vinculados à produção e reprodução do bem cultural, pois as recomendações para a construção do Plano de Salvaguarda

devem ser elaboradas pelos próprios detentores do bem, com o apoio do IPHAN. A portaria 299/2015 do IPHAN normatiza os tipos de ações e atividades a serem desenvolvidas para a salvaguarda de um bem cultural registrado e visam contribuir tanto para a sua continuidade de modo sustentável, quanto para a melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência.⁴² O “Termo de referência para bens registrados” (Marra, 2015) descreve o “passo a passo” para a elaboração do Plano de Salvaguarda de acordo com quatro eixos que somam quinze tipos de ações. As ações podem ser executadas isoladamente ou combinadas e estão resumidas no Quadro 4:

Quadro 4: Eixos e ações para a elaboração do Plano de Salvaguarda de um bem registrado

<i>Eixos</i>		<i>Ações</i>
Eixo 1	Mobilização social e alcance da política	1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos detentores
		1.2. Articulação institucional e política integrada
		1.3. Pesquisas, mapeamentos e inventários participativos
Eixo 2	Gestão participativa no processo de salvaguarda	2.1. Apoio à criação e manutenção de coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda
		2.2. Capacitação de quadros técnicos para a implementação e gestão de políticas patrimoniais

42 <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/684>. Acessado em: 15/10/2019

<i>Eixos</i>		<i>Ações</i>
Eixo 3	Difusão e valorização	3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem registrado
		3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem registrado
		3.3. Ação educativa para diferentes públicos
		3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda
		3.5. Ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais imateriais (ação exclusiva para bens culturais cuja relação com o mercado está posta no Dossiê de Registro como estruturante do universo cultural em questão)
Eixo 4	Produção e reprodução Cultural	4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem registrado
		4.2. Apoio às condições materiais de produção do bem cultural registrado
		4.3. Ocupação, aproveitamento e adequação de espaço físico para Centro de Referência
		4.4. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos
		4.5. Medidas administrativas e/ou judiciais de proteção em situação de ameaça ao bem cultural registrado

Fonte: MARRA, 2015.

Entre as nossas entrevistadas, as expectativas são positivas em relação ao Plano de Salvaguarda e aos impactos da patrimonialização. A percepção geral do grupo é de que o registro possa servir, principalmente, como um instrumento de valorização e preservação das práticas do ofício. A quitandeira Rosângela, por exemplo, compreende o ofício como uma

tradição e fala, em nome de outras quitadeiras da cidade de Congonhas, de uma expectativa de contribuição da patrimonialização na preservação das receitas e dos modos de fazer.

Rosângela: Eu estive lá na reunião com o IPHAN, em abril do ano passado (2017), inclusive eu respondi ao formulário no site. A Gabi recebeu o link e foi mandando para as quitadeiras de Congonhas. Eu respondi. Nós estamos na expectativa. Nós sabemos que é demorado, como foi falado na reunião. Nós esperamos que aconteça, porque para a gente vai ser ótimo. É importante manter essa tradição, porque do jeito que está, o pessoal está procurando muita facilidade, se deixar, essa essência vai acabar se perdendo.

Para o quitandeiro Leo, o título de patrimônio cultural seria um presente, uma forma de valorizar o ofício. É preciso dizer que, no início do processo, as quitadeiras/quitandeiros tinham pouca noção da categoria “patrimônio cultural imaterial”. Porém, ao longo do processo, essa visão vem se ampliando e, aos poucos, eles vêm reproduzindo o universo do pesquisador, do IPHAN e da classe política, relacionando o patrimônio à valorização.

Leo: É um ganho para a gente, é uma coisa muito legal. As quitandas têm muito valor! Elas são uma arte, é uma arte esse manuseio do alimento. Vai ser de grande valia. Vai valorizar muito o trabalho da região aqui, tem muita quitadeira boa. Vai ser um presente para a gente

A quitadeira Meirinha, que ficou sabendo do processo de patrimonialização do ofício das quitadeiras no momento da entrevista, relacionou o patrimônio ao reconhecimento de uma tradição.

Meirinha: Eu acho que tem benefício para a gente. Eu falo por Minas, porque uma tradição de Minas é a quitanda. As

pessoas chegam na sua casa e você acaba levando para a cozinha, oferece um cafezinho com quitanda. Isso faz parte da tradição.

Da mesma forma, Gracinha acredita que o título de patrimônio traria reconhecimento e valorização para a profissão de quitandeira. Muitas vezes, para os nossos interlocutores, a valorização não se restringe apenas ao campo econômico.

Gracinha: Mas eu acho que o título de patrimônio poderia ajudar muito, uai! Você sabe por que? Porque eu acho que seria uma coisa muito chamativa. Seria uma grande valorização da profissão, um reconhecimento. E eu acho que as próprias quitadeiras vão se sentir valorizadas e muito! Elas vão dizer: “Eu faço parte de um grupo de é reconhecido como patrimônio cultural!”

Por isso, se eu pudesse ajudar de alguma forma nisso... Eu acho que não cheguei a fazer o cadastro no site do IPHAN ainda, mas eu vou fazer.

A quitandeira Suleni, ao fazer uma analogia com a patrimonialização do modo artesanal de fazer queijo Minas, pelo IPHAN, em 2008, acredita que o título pode trazer uma valorização permanente para o conhecimento das quitadeiras, tal como aconteceu com os queijeiros, cujo “saber fazer” ainda é muito valorizado.

Suleni: Eu acho o projeto muito legal, porque valoriza muito essa profissão, porque tem muita gente em Minas que faz, só que não tem valor. Eu vejo, mesmo lá no mercado, o pessoal olha e fala assim: “Ah, isso aí, fulana faz”. Eles falam assim: “Aquele bolo, qualquer um faz.”

Não valorizam. Eu acho interessante esse processo, porque vai ser como aconteceu com o queijo. Foi jogar o foco no queijo e até hoje os produtores são valorizados. E é um trabalho árduo deles. Então se botar o foco nisso, nas

quitandas, vai ser muito legal. Isso é de Minas. Essa coisa da quitanda, só tem aqui. A gente tem muito isso aqui em Minas. Muita gente faz em casa e muita gente tem feito para ganhar dinheiro com isso. Nas cidades do interior tem muita gente que faz.

Para Suleni, o título de patrimônio cultural pode incentivar o resgate de tradições, principalmente, no que diz respeito à palavra “quitanda”. Segundo Suleni, seu uso passou um bom tempo esquecido no passado, chegando ao ponto de pessoas do século XXI já não reconhecerem o seu significado em Minas Gerais, em especial, na capital Belo Horizonte.

Suleni: Eu acho esse processo da patrimonialização muito interessante, eu acho que é válido, porque em Minas é muito comum as pessoas fazerem quitandas. Eu lembro quando a gente abriu a loja. Nossa loja se chama “D. Diva café e quitanda.” Ninguém sabia o que era quitanda! Ninguém! Aí achavam que era aquele trem lá de São Paulo, que vende verdura. Eu falava:

– Não, gente, quitanda é rosca, bolo, pão de queijo.

Então, até esse conceito de quitanda, quando a gente abriu lá, o pessoal não reconhecia mais. Não tinha, mas hoje está uma febre de vender bolo. Quando nós começamos, não tinha. Tanto que as pessoas passavam lá e achavam que a gente não iria sobreviver vendendo bolo. Teve gente que falou que não dava seis meses para a gente lá no Mercado. Então nem essa palavra “quitanda”, tinha o registro mais aqui em Minas. Quer dizer, em Belo Horizonte, principalmente, mas tinha gente que chegava do interior que também não sabia. Todo mundo achava que quitanda era uma loja de verdura!

Além disso, Suleni espera que a patrimonialização possa legitimar as quitandas como algo típico de Minas Gerais. A seu ver, isso evitaria que outros estados reivindicassem de

forma “inapropriada” as origens dos produtos “tipicamente mineiros”.

Suleni: Eu acho válido, porque outro dia, eu estava vendo, tem uma cidade em São Paulo, não me lembro qual que é que estavam reivindicando para eles o título da terra do pão de queijo. Ah! Quê isso? Alguém vir de São Paulo falar que o pão de queijo é de lá? Esse título não pode ir para lá de jeito nenhum! Porque tem sempre os oportunistas. Eu não sei qual é o motivo. Acho que é porque lá tem duas fábricas de pão de queijo. Mas eles entraram com o pedido. Uai, ninguém aqui de Minas não vai fazer nada? Não, uai!

Então eu acho muito bom jogar esse foco em cima, antes que alguém chegue aqui e passe a mão nas coisas daqui e leve para outro lado. Então isso desperta, valoriza, mais pessoas passam a conhecer, passam a valorizar. Eu acho formidável. Acho que vocês estão de parabéns de investir no patrimônio. Eu acho a ideia ótima. Parabéns.

Embora os depoimentos de Suleni e das demais entrevistadas estejam permeados pela relação entre o universo simbólico das quitandas e o estado de Minas Gerais como um todo, nesse momento, é necessário fazermos uma ressalva e, até mesmo, uma autocrítica. Quando propusemos o registro do ofício das quitandeiras, a proposta englobava todo o território de Minas Gerais. Porém, nos perguntamos se essa representação está mais relacionada ao universo caipira e às cidades de pequeno e médio porte do que às grandes cidades mineiras e à capital Belo Horizonte. Isso explica, em parte, porque os moradores da capital não estão familiarizados com os termos “quitanda” e “quitandeira”, como reportou Suleni.

Na mesma direção, a *chef* Mariana diferenciou os consumidores de Belo Horizonte dos consumidores das pequenas cidades mineiras, ao relatar o receio de que os habitantes da capital poderiam não apreciar o sabor de suas quitandas: sabores com os quais eles não estão acostumados, ou seja,

“sabores típicos de produtos da roça”. Sendo assim, podemos pensar que a capital Belo Horizonte e as grandes cidades de Minas Gerais também fazem parte do “outro” do qual nos fala Suleni, ou seja, sujeitos/locais que não compartilham o mesmo passado histórico e simbólico.

Isso mostra que o ofício das quitadeiras está relacionado a uma camada social específica, a um universo caipira que, por sua vez, ultrapassa as fronteiras do estado de Minas Gerais. Em outras palavras, existe um passado em comum, compartilhado por Minas Gerais e outros estados, para o qual devemos nos atentar. Esse passado, cristalizado na “cultura brasileira rústica”, pertence à região denominada por Darcy Ribeiro (2015, p. 281) de “área cultural caipira”. O autor refere-se à área formada pelas antigas regiões mineradoras e pelos núcleos de produção artesanal e de mantimentos, que a supriam de manufaturas, de animais e outros bens. Com o fim do surto minerador, a população sedentarizou-se, inaugurando um novo modo de vida, em uma área “esparrramada” pelos “campos naturais da região Centro-Sul do país, desde São Paulo, Espírito Santo e estado do Rio de Janeiro na costa, até Minas Gerais e Mato Grosso, estendendo-se ainda sobre áreas vizinhas do Paraná” (p. 281). Essa região do país, denominada “Paulistânia” por Antonio Candido (2010), foi formada pela evolução histórica do grupo social conhecido como “caipiras”, ou seja, moradores do campo, que viviam em uma sociedade relativamente homogênea, com valores tradicionais muito marcados.

Sabemos que as quitandas fazem parte do universo caipira e podem ser encontradas para além do estado de Minas Gerais, com algumas variantes. Por essa razão, os membros da equipe de patrimônio imaterial do IPHAN consideraram estender o registro para os estados de São Paulo e Goiás.⁴³ Na sua dimensão histórica e cultural, as quitandas estão mais próximas da região caipira daqueles dois estados do que da

43 Sobre as quitadeiras da cidade de Pirenópolis (Goiás), ver: TORALLES, 2017.

própria capital Belo Horizonte, uma vez que ela não apresenta um passado relacionado à formação do “saber fazer” e nem ao modo de produção artesanal. Portanto, embora Suleni surpreenda-se com o fato de uma cidade do interior de São Paulo reivindicar a origem do pão-de-queijo, a reivindicação pode fazer parte de um sentimento de identificação cultural em comum entre aquela cidade e o universo caipira mineiro. Por outro lado, a reivindicação também pode ser motivada pela criação de um nicho de mercado e pela acumulação de capital, situação compreendida por Suleni como “oportunismo”.

Para a *chef* Mariana, além do reconhecimento do papel histórico das quitadeiras para a região pesquisada, o título de patrimônio pode contribuir para o reconhecimento da atividade como uma profissão, tanto pela população quanto pelos empresários.

Mariana: A primeira vez que eu ouvi sobre o processo de patrimonialização foi em 2015. Foi na primeira vez que eu fui jurada no Festival de Quitandas em Congonhas. Foi uma coisa que me deixou encantada. Sinceramente, não pelo aspecto prático, mas pelo aspecto quase que lúdico mesmo, de poder se compreender como profissão aquilo que muitas mulheres fizeram durante toda a vida para sustentar grandes famílias. Mas não era tido como profissão. Antes, quando se perguntava: “O que que fulana é?” “Nada, ela trabalha em casa, ela faz quitanda.” Não! Ela tem profissão, ela é uma quitadeira

Com isso, Mariana sonha um dia poder assinar a carteira de suas funcionárias e funcionários como “quitadeiras”, “quitandeiros” ou “*quitandiers*”, fazendo uma analogia à denominação, em francês, para os *chefs* das diferentes praças de cozinhas profissionais.

Mariana: E hoje eu consigo ver como aspecto prático, por exemplo, eu ter uma funcionária com carteira assinada na

função de quitandeira. Ainda não está na carteira dela, mas em havendo o reconhecimento e uma conscientização popular e empresarial, sobre o que é quitanda, quem faz quitanda, que a pessoa precisa ter um conhecimento específico para fazer quitanda... Assim como existe na cozinha a função de confeitoiro, por que não pode existir o quitandeiro? Eu poderia ter um cozinheiro, um confeitoiro e uma quitandeira ou um quitandeiro. Isso poderia ser reconhecido na cozinha, como uma praça, um estilo de cozinha. Eu acho que a patrimonialização pode contribuir para isso também. Porque na cozinha tem a divisão: o *rotissier*, o *pâtissier*, o *tournant*, tem todas as praças, as divisões nas cozinhas dos restaurantes. Por que não tem a praça da quitanda? Tem a panificação, tem a confeitaria, por que não ter um quitandeiro? Eu gostaria de ter aqui uma pessoa com carteira assinada cuja profissão fosse quitandeiro. Poderia ser uma classificação dentro da nossa cozinha. É tão único que nem existe classificação em francês. Não tem o "*quitandier*". É uma coisa muito nossa!

Portanto, os depoimentos das nossas entrevistadas estão repletos de preocupações com o risco de perda das práticas da atividade e, ao mesmo tempo, da consciência do valor desse conhecimento. Quando perguntadas sobre possíveis ações para que as práticas tradicionais do ofício não se percam, isto é, sugestões de ações para um Plano de Salvaguarda, nossas entrevistadas demonstraram preocupação com a perpetuação do conhecimento e uma enorme vontade de que outras pessoas possam adquiri-lo. Os depoimentos citados acima demonstraram que elas temem a perda do "saber fazer" as quitandas e, conseqüentemente, a perda das receitas dos seus antepassados, tantas vezes, consideradas uma "herança".

Assim, como uma ação de preservação, algumas das entrevistadas demonstraram a intenção de ensinar seus conhecimentos, tanto para familiares, quanto para terceiros.

Embora haja um certo desinteresse por parte de alguns familiares, pela nossa observação, há uma demanda crescente pelo conhecimento culinário nas cidades em que elas atuam. Inclusive, algumas já dão aulas em associações ou instituições públicas, como a Rosângela. Para outras quitandeiras, no entanto, a transmissão do conhecimento para terceiros tem como principal obstáculo a obtenção de um lugar com uma cozinha grande o suficiente para acolher um número maior de pessoas. Sendo assim, veio a sugestão da criação de espaços voltados para aulas de culinária que abririam a possibilidade de formação de novas quitandeiras, cuja produção poderia se voltar para o autoconsumo ou para o mercado.

Stellinha: Eu tinha vontade de ter um jeito, um lugar onde eu pudesse ensinar as receitas que eu sei. Porque isso é coisa uma herança, depois a gente morre e elas ficam jogadas aí, né?

Raquel: Eu penso em fazer uma escolinha, mas é um projeto social, ensinar as pessoas a fazer quitandas sem cobrar nada. Eu precisaria que algum lugar, alguém me ajudasse com os ingredientes. Tem gente que não pode pagar pelo curso e quer aprender. Eu fico com dó. Eu acabo dando o curso para a pessoa, mas é com tudo meu e fico no prejuízo.



Já a quitandeira **Vera Santos** (foto à esq.), pensando em facilitar o acesso de turistas às quitandas artesanais, sugeriu criar postos de vendas que possam atender a essa demanda.

Vera: O turista que vem para Congonhas não consegue comprar as quitandas, porque a gente só vende por encomenda. Falta uma loja, um lugar para a gente vender as nossas quitandas.

As quitadeiras Meirinha e Vanda, também pensando na criação de postos de venda, sugeriram a formação de cooperativas. Meirinha ainda sugeriu uma ajuda de custo com os transportes. Moradora da zona rural, o transporte constitui o seu maior custo. Isto é, há um problema de custo fixo e de escala na produção que, na visão das quitadeiras, poderia ser resolvido via patrimonialização.

Meirinha: Eu acho que tinha que ter mais locais de vendas. Uma cooperativa, talvez. O transporte também é muito difícil. Acho que o pior de tudo é o gasto com o transporte, é o que encarece mais as quitandas.

Vanda: Mas o governo poderia dar um incentivo. A gente não tem apoio de nada, né? Talvez uma cooperativa de produtos da roça ajudaria.

A quitadeira **Sílvia Nunes** (na foto abaixo, com os filhos) apresenta uma situação particular. Ela vende suas quitandas em uma rodovia, na região de Coelhos, em Ouro Preto. Por lei, a venda de qualquer produto em rodovias é proibida, mas ela relaciona a proibição à Vigilância Sanitária. Sílvia espera que a patrimonialização possa protegê-la de alguma forma. De nossa parte, pensamos que a melhor solução para a quitadeira seria buscar outro local onde possa vender as suas quitandas tranquilamente.



Sílvia: Eu vendo as minhas quitandas na beira da estrada, mas dizem que é ilegal. Se chegar a vigilância sanitária, dizem que eu vou ter problema. Mas meus produtos são limpinhos, se tivesse um jeito de proteger a gente seria bom.

A quitandeira Rosângela sugeriu parcerias para ajudar a alavancar as vendas e divulgar o seu trabalho. Na sua fala ela expressa a percepção de que a nossa presença nos Festivais da Quitanda, nas reuniões com o IPHAN e o desenvolvimento da nossa pesquisa também colaborou para a divulgação e a valorização do ofício das quitadeiras.

Rosângela: É importante termos cada vez mais parceiros, como o Mercado Central, o Centro Universitário uma, para divulgarmos cada vez mais o nosso trabalho. Desde que você veio trabalhar com a gente aqui foi muito bom. Tem enriquecido muito o nosso festival e a divulgação do nosso trabalho. Vamos ver, vai dar certo.

Para a quitandeira Gracinha, orientações sobre administração de negócios, cálculo de preços, embalagens, formulação de rótulos e formas de colocar o produto no mercado poderiam fazer parte de um Plano de Salvaguarda, pois isso ajudaria as quitadeiras a prosperarem.

Gracinha: Seria muito bom se essas quitadeiras tivessem uma orientação, um acompanhamento, na questão de embalagem, do cálculo do preço e do prazo de validade dos produtos [...]. Elas fazem lá tadinhas, aqueles biscoitos delas, e vendem naquele saco grande, baratinho [...]. Na hora de embalar também, é aquela embalagem esquisita. Por isso, eu acho que se tivesse essa valorização de cima para baixo, um apoio dos órgãos públicos, tudo isso poderia ser trabalhado junto com elas. Como colocar o produto no mercado também, porque elas precisam vender, mas não sabem como fazer.

Em suma, as quitadeiras veem o título de patrimônio como um instrumento de valorização do ofício, de preservação das práticas tradicionais e de reconhecimento da importância

do “saber fazer” como parte importante da história e da identidade dos habitantes da região pesquisada. As práticas do ofício, por sua vez, são frequentemente vistas sob a perspectiva do risco de perda. As sugestões de ações de salvaguarda indicam que o patrimônio também é visto pelas quitadeiras como uma forma de ascensão social e econômica.

Do nosso lado, a proposta de patrimonializar o ofício das quitadeiras visa os seus usos sociais – não somente como uma atitude de preservação e reconhecimento, mas também como uma visão mais completa de como a sociedade se apropria de sua memória e de sua história – e os seus usos econômicos, como forma de assegurar uma fonte de trabalho e renda para pessoas que não desejam ser trabalhadoras subordinadas a uma empresa ou a um capital. Lembramos que, ao patrimonializar o “ofício”, patrimonializa-se o conjunto de suas características: o “saber-fazer”, o conhecimento transmitido de geração em geração, as relações sociais desenvolvidas pelo seu exercício, o modo de produção artesanal e o entorno da produção: ingredientes, instrumentos e o ambiente da cozinha. O pedido de registro como patrimônio para o “ofício” e não para o “modo artesanal de fazer quitandas” visa, principalmente, colaborar para o reconhecimento das quitadeiras como trabalhadoras e não somente como donas de casa, pois é comum a sociedade, a família e elas mesmas não enxergarem a atividade como um trabalho.

Por fim, segundo Célia Corsino, então Superintendente de patrimônio cultural do IPHAN (MG), a ação de salvaguarda já se inicia na fase de elaboração do inventário, fase em que se encontra o processo do ofício das quitadeiras. De fato, a primeira ação nesse sentido ocorreu diante do risco de rompimento da barragem de rejeitos de mineração Casa de Pedra, localizada em Congonhas, de propriedade da Companhia Siderúrgica Nacional (CSN). A barragem é classificada como classe 6 pela Agência Nacional de Águas (ANA), ou seja, a mais alta em categoria de risco. Em 2019, frente a um pedido de

licenciamento ambiental da CSN para o Complexo Mina Casa de Pedra, localizado em Congonhas e em Belo Vale, o Ministério da Cultura encaminhou ao IPHAN a informação de que o empreendedor deveria apresentar um Relatório de Avaliação de Impacto ao Patrimônio Imaterial (RAIPI) a ser analisado pelo órgão. Para a composição do RAIPI do empreendimento, deveriam ser levados em consideração os impactos sobre bens culturais já registrados: em Belo Vale e Congonhas, a roda de capoeira e o ofício dos Mestres de Capoeira; e no município de Congonhas, o toque dos Sinos e o ofício de Sineiro em Minas Gerais. Nos dois municípios, deveriam ser observadas as praças culturais relativas aos bens em processo de reconhecimento: o ofício das quitandeiras e as congadas de Minas. Obedecendo a metodologia de cunho etnográfico, a principal referência da pesquisa seriam os discursos dos grupos e dos detentores dos bens culturais.

Por fim, a luta pela preservação de um patrimônio, quando voltada para os povos e para a proteção do uso excessivo pelos povos, resulta em ganhos econômicos e sociais para os detentores do bem. Em seu conjunto, as ações de salvaguarda devem promover instrumentos de valorização, reconhecimento e divulgação da sua importância cultural e, ao mesmo tempo, gerir o registro de patrimônio cultural de forma em que ele seja um instrumento de renda, emprego e prosperidade para as quitandeiras.

Para que ações de preservação e de fomento sejam colocadas em prática, é fundamental o apoio do poder público. Essas ações, porém, não devem depender exclusivamente do Estado. O sucesso de um projeto patrimonial também deve articular os setores privados da economia, a população local e a sociedade como um todo, tendo como informantes e principais intérpretes do patrimônio cultural, os seus detentores. Além disso, para que sejam bem-sucedidas, as políticas de patrimônio não devem se reduzir ao seu planejamento e implementação. É preciso avaliá-las com frequência e reformulá-las se

necessário, principalmente no que diz respeito ao patrimônio imaterial, o qual está em constante transformação. É necessário ressaltar que ações de salvaguarda, por si só, não garantem a preservação das práticas tradicionais do ofício das quitandeiras, assim como não são as únicas responsáveis por isso. Antes de tudo, o êxito de uma ação de preservação depende da vontade das próprias quitandeiras, a qual se expressa no exercício constante do ofício e na contínua transmissão do “saber fazer”

Considerações finais

Antes de ingressar no doutorado em História Econômica da USP, tracei um longo caminho, transitando por diferentes áreas de conhecimento. Depois de me graduar em Ciências Econômicas pela Universidade Federal de Minas Gerais em 1998, realizei uma pós-graduação em Marketing na Fundação Getúlio Vargas e me formei em Gastronomia na Universidade Estácio de Sá. Por mais de dez anos, atuei como professora de Gastronomia em cursos de graduação e cursos técnicos no SENAC, na Universidade Estácio de Sá e na Universidade Presbiteriana Mackenzie. O período dedicado à docência e ao ensino da disciplina de História da Alimentação despertaram em mim algo que estava adormecido desde que me graduei em Economia: o gosto pela pesquisa. Assim se explica o ingresso no Mestrado em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Focando questões identitárias e da Memória Social, empreendi um primeiro mergulho no ofício das quitandeiras de Minas Gerais no mestrado concluído em 2014. Um ano depois, ingressei no programa de Doutorado em História Econômica da USP, cujo resultado espelha esse trânsito por várias áreas do conhecimento.

A elaboração dessa pesquisa trouxe vários desafios à minha trajetória como pesquisadora. Primeiramente, fazer um doutorado em História Econômica. Até então, não tinha realizado uma pesquisa em História e, de início, a pouca familiaridade com a Historiografia e sua metodologia foram obstáculos que superei com muito estudo e pesquisa. Além disso, estar engajada em um programa de doutorado em História Econômica demandou-me conhecimentos de Ciências Econômicas, da qual eu me encontrava afastada há alguns anos. Por outro lado, eu trazia na bagagem um

conhecimento empírico sobre a vida das quitadeiras a partir da História Oral.

Em seguida, deparei-me com um desafio ainda maior: a metodologia de pesquisa. Para o estudo das quitadeiras do século XVIII, contei com uma vasta bibliografia existente sobre o tema. O problema surgiu, contudo, quando comecei a buscar fontes sobre as quitadeiras do século XIX e, principalmente, sobre as quitadeiras do século XX, para as quais não há documentação, registros escritos, além de pouco aparecerem nas estatísticas.

Para o estudo das quitadeiras do século XIX, ao apresentar um trabalho no V Congresso Latinoamericano de História Econômica, em 2016, recebi uma indicação valiosa: a base de dados Poplin-Minas. Qual foi minha satisfação ao entrar na base de dados e encontrar tantas informações sobre as quitadeiras que viviam em Minas Gerais nos Oitocentos! Já na metodologia da História Oral, encontrei a principal fonte de informações para o estudo das quitadeiras do século XX. Apesar de ter trabalhado com entrevistas na dissertação de mestrado, fazer História Oral é diferente, pois não se trata somente de entrevistar. Trabalhar com essa metodologia implica utilizar determinadas técnicas e cumprir diversas etapas, sobre as quais tive a oportunidade de aprender nas reuniões com o Núcleo de Estudos em História Oral da USP. Embora a metodologia da História Oral careça de maior compreensão no meio acadêmico, acredito que essa tese faz notar aquilo que, aos poucos, vem se constatando: é possível fazer História através de fontes orais.

Apesar da importância das fontes citadas acima, foi através do cruzamento de dados de naturezas diferentes que pude ampliar a interpretação da atuação das quitadeiras no mundo do trabalho, nas suas várias temporalidades. Nesse sentido, a minha formação eclética, que aos meus olhos parecia ser meu maior obstáculo, mostrou-se uma forte aliada, permitindo-me transitar por áreas de conhecimento não só da

História Econômica, mas também das Ciências Econômicas, da Demografia Histórica, da Memória Social e da História Cultural, Social e da Alimentação. A aposta interdisciplinar talvez seja a grande contribuição desta tese, com o uso de uma metodologia multifacetada e a articulação entre fontes de diversas naturezas, para que pudessem complementar-se e fazer sentido. Tudo isso exigiu uma adoção das categorias braudelianas, além daquelas formuladas por economistas como Ignácio Rangel, Paulo Renato Souza e Maria Cristina Cacciamali. Assim, unindo razão e intuição, mobilizei fontes primárias e secundárias, novos conceitos, iconografias, documentos, ensaios, dicionários, revistas, relatos memorialísticos, acervos de museus, dados quantitativos, dados de Censos demográficos, vídeos e fotos de redes sociais, História Oral, observação participante e até mesmo a observação empírica da minha longa experiência como cozinheira profissional.

Devo ressaltar que a obtenção e o tratamento das fontes tiveram um quê de trabalho “artesanal”, pois toda a análise realizada nesse estudo foi precedida por um trabalho “realizado com as mãos”, do qual eu mesma me ocupei. Digo da reunião das referências bibliográficas e dos conceitos mais apropriados ao objeto/sujeito do meu estudo, da compilação de dados, das diversas viagens ao campo, da realização das entrevistas e de suas transcrições/transcrições. Tudo isso é fruto de um trabalho demorado e, como na produção das quitandas artesanais, feito com cuidado e uma habilidade que desenvolvi ao longo do tempo.

Portanto, esta pesquisa significou uma verdadeira “empreitada metodológica”, transformando-se em uma grande oportunidade de enfrentar o desafio de trabalhar com fontes diversas. Enfatizo que o objeto/sujeito desta tese não é passível de ser assimilado por uma metodologia apenas. Por essa razão, a metodologia criada foi a maneira encontrada para fazer com que o meu objetivo e o seu sujeito viessem à luz, com todas as peculiaridades que permeiam o mundo do trabalho

das quitadeiras. É possível que haja imprecisões, excessos ou ausências advindos da metodologia adotada. Por isso, esclareço que esse método não é fixo e está sujeito a reparos e aprimoramentos. De qualquer forma, do ponto de vista metodológico, acredito que a tese deixa um legado importante, seja na indicação de obras, acervos, base de dados etc., seja nos questionamentos que ficaram por responder, servindo de inspiração para pesquisas futuras.

Por último, acredito que vale a pena patrimonializar o ofício das quitadeiras, pois os motivos que me levaram a mobilizar o pedido de registro como patrimônio imaterial estão longe de ser triviais: a possibilidade de ganhos econômicos para as quitadeiras, a valorização do “saber fazer” e o reconhecimento do valor histórico e cultural do ofício para Minas Gerais. Há de saída, nas cidades pesquisadas, e já decorrente do andamento do processo, uma crescente valorização do conhecimento das quitadeiras e do valor simbólico do ofício que, muitas vezes, sequer é visto como um trabalho pela sociedade. Verdadeiramente, espero que essa valorização venha a despertar o reconhecimento da compra e venda de quitandas como uma profissão, não só entre quitadeiras, mas também entre os seus clientes e a sociedade como um todo. Ademais, o processo tem incentivado ações de políticas públicas, através da realização de festivais, feiras e exposições no intuito de promover emprego e renda para pequenos produtores, inclusive para as quitadeiras. Sem deixar de ser uma defensora da patrimonialização, tenho ciência de que o registro, em si, não é capaz de assegurar benefícios sociais e econômicos para as quitadeiras, pois tudo depende de quem irá se apropriar desse valor. A patrimonialização é, de fato, uma forma de promover ações de salvaguarda e políticas públicas, porém, os seus benefícios dependem da mobilização e do comprometimento de diversos setores da sociedade.

Enfim, a historiadora que me tornei ao longo da elaboração desta pesquisa deseja que ela possa viajar para além das

fronteiras da História Econômica, servindo como referência para pesquisadores que pretendam, sob diferentes perspectivas, estudar questões relativas ao patrimônio cultural e ao universo de trabalho de pequenos produtores, artesãos e trabalhadores por conta própria. É sempre bom lembrar que o meu tema de pesquisa não se esgota aqui. Como disse a quitandeira Meirinha, ao expressar, de forma simples, a complexidade do universo de trabalho das quitadeiras: “as pessoas não sabem o que tem por trás daquele pacotinho de biscoito”. Em concordância com a minha entrevistada, aos pesquisadores que vêm depois de mim, digo que, para além das descobertas desse estudo, ainda há muito o que investigar. Parafraseando Carlos Drummond de Andrade (1967, p. 6), “Minas e suas quitadeiras continuam depois da última página.”

Referências bibliográficas

- ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*: 2ª Ed. Uberlândia: Edufu, 2007.
- ACKERMAN, D. *A natural history of the senses*. New York: Vintage Books, 1990.
- AFAGO – Associação dos filhos e amigos de Gouveia. *Histórico de Gouveia*. www.afagouveia.org.br/HistoriaGouveia.pdf acessado em 18.10.14
- ALBERTI, V. *Manual de História Oral*. 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.
- _____. *Ouvir contar*. Textos em História Oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: *História da vida privada: cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- _____. *O feitor ausente*. Petrópolis: Vozes, 1988.
- ALMEIDA, C. M. C. *Ricos e pobres em Minas Gerais: produção e hierarquização social no mundo colonial, 1750-1822*. Belo Horizonte, MG: Argvmentvm, 2010.
- _____. O feminino ao leste do Atlântico. Vendedeiras, regateiras, peixeiras e quitandeiras: mulheres e trabalho nas ruas de Lisboa e Luanda (séculos XVI-XVIII). In: GUEDES, R. (org.), *África: brasileiros e portugueses. Séculos XVI - XIX*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2013.
- ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia/Edusp, 1982.
- ARNO, C. *Memória de um estudante: 1885-1906*. Belo Horizonte. 2 ed. Imprensa Oficial, 1949. p. 80-88.
- BARBOSA, A. F. *A formação do mercado de trabalho no Brasil*. São Paulo: Alameda, 2008.
- _____. O Conceito de Trabalho Informal, sua evolução histórica e o potencial analítico atual: para não jogar a criança fora junto com a água do banho. In: OLIVEIRA, R. V.; GOMES, D.; TARGINO, I. (Org.). *Marchas e contramarchas da informalidade do trabalho: das origens às novas abordagens*. João Pessoa: Editora da UFPB, 2012. 105-159 p.

- _____. Mercado de trabalho: uma perspectiva de longa duração. *Estudos Avançados*, 30 (87), 2016.
- BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. *Food and Culture*. 2ª Ed. New York: Routledge, 2008.
- BASSANEZI, C. Mulheres dos anos dourados. In: DEL PRIORI, M. & BASSANEZI, C. *História das mulheres no Brasil*. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 1997.
- BASTIDE, Roger. O candomblé da Bahia: rito nagô. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- _____. As religiões africanas. São Paulo: Pioneira, 1989
- BENHAMOU, F. *A economia do patrimônio cultural*. São Paulo: Sesc, 2011.
- BONOMO, J. R. *O que é que a quitandeira tem?* Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação de mestrado defendida no Programa de Pós-Graduação em Memória Social da UNIRIO. Rio de Janeiro, 2014. 211 p.
- BONOMO, J. R. Independentemente: a atuação das quitadeiras de Minas Gerais no mundo do trabalho nos períodos pré e pós-Independência do Brasil. *Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura*, Campinas, SP, v. 30, n. 00, p. e2022007, 2022.
- BORTOLOTTO, Chiara. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. *Revista Memória em Rede*, Pelotas, v.2, n.4, dez.2010 / mar. 2011.
- BRAGA, I. M. R. M. D. *Sabores do Brasil em Portugal*. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora Senac, 2010.
- BRANDÃO, A. F. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Organização e introdução José Antonio Gonçalves de Mello. 3ª ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1997.
- BRAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- _____. *A dinâmica do capitalismo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- BRUSCHINI, M. C. A. Gênero e trabalho no Brasil: novas conquistas ou persistência da discriminação? (Brasil, 1985/95). In ROCHA, M. I. B. (Org.) *Trabalho e gênero: mudanças, permanências e desafios*. ABEP, NEPO/UNICAMP e CEDEPLAR/UFMG. 2000.
- _____. O trabalho da mulher brasileira nas décadas recentes. *Revista Estudos Feministas*, ano 2, 2º. Semestre/1994, p. 179-198.

- _____. Trabalho e Gênero no Brasil nos últimos dez anos. *Cadernos de Pesquisa*, v. 37, n. 132, p. 537-572, set./dez. 2007.
- CACCIAMALI, M. C. Um estudo sobre o setor informal urbano e formas de participação na produção. *Tese de doutorado*. Faculdade de Economia e Administração da Universidade de São Paulo, FEA/USP, 1982, 163 pág.
- _____. A economia informal 20 anos depois. *Indicadores Econômicos*. FEE, v. 21, n. 4, 1994, p. 217-232.
- _____. Globalização e processo de informalidade. *Economia e Sociedade*, Campinas, 14, 2000, 153-174.
- CALDEIRA, A. M. *Escravos em Portugal*. Das origens ao século XIX. Lisboa: A esfera dos Livros, 2017.
- CAMARGOS, M. C. S., RIANI, J. L. R., MARINHO, K. R. L. Mercado de trabalho e gênero: uma análise das desigualdades em Minas Gerais. *Revista Pretexto*. Belo Horizonte v. 15 n. 2 p. 41 – 57 abr/jun de 2014.
- CAMILO, D. C. G. *Comerciantes de ascendência africana em Vila Rica e Mariana (1720-1800)*. Ouro Preto: Editora UFOP, 2015.
- CANCLINI, N. G. Los usos sociales del patrimonio cultural. In: Aguilar Criado, Encarnación. *Patrimonio Etnológico*. Nuevas perspectivas de estudio. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía, 1999.
- CANDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito*. 12 a. Ed. São Paulo: Edusp, 2017.
- CANO, W. *Economia do ouro em Minas Gerais*. Contexto, São Paulo: Hucitec, 1977.
- CANO, W & LUNA, F. V. A Reprodução Natural de Escravos em Minas Gerais (Século XIX) – uma Hipótese. In: *Economia Escravista em Minas Gerais*. Campinas, Cadernos IFCH-UNICAMP, (10):1-14, outubro de 1983.
- CARDOSO DE MELLO, J. M. & NOVAIS, F. A. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: NOVAIS, F. A. *História da vida privada no Brasil*: contrastes da intimidade contemporânea. São Paulo: Companhia das Letras, v. 4, 1998, p. 559-658.
- CARDOSO, C. F. *Agricultura, escravidão e capitalismo*. Petrópolis: Vozes, 1979.
- CARRARA, A. A. *Minas e currais*. Produção rural e mercado interno de Minas Gerais. 1674-1807. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2006.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004, 3^aed.

- CASTRO, A. B. *7 Ensaios sobre a economia brasileira*. Rio de Janeiro: Forense, 1971.
- CASTRO, M. L. V. *Patrimônio Imaterial no Brasil*. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.
- CAVALIERI, R. *Odori e reminiscenza: 3 paragrafi sulla memoria olfattiva*. Disponível em: blog.you-ng.it/.../odori-e-reminiscenza-3-paragrafi-sulla-memoria-olfattiva. Acessado em 06/09/2019
- CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano*. 3ª. Ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2011.
- CHAVES, C. M. G. *Perfeitos negociantes*. Mercadores das Minas Setecentistas. São Paulo: Annablume, 1999.
- CMFL – COMISSÃO MINEIRA DE FOLCLORE, Carranca 01.03.2012
- CONNERTON, P. 1999. *Como as sociedades recordam*. Lisboa, Celta Editora, 95 p.
- COURSEUIL, C. H. L. Uma análise exploratória dos efeitos da política de formalização dos microempreendedores individuais. In: BARBOSA FILHO, F. H.; ULYSSEA, G.; VELOSO, F. *Causas e consequências da informalidade no Brasil*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- CUNHA, M. C. *Negros estrangeiros: os escravos libertos e sua volta à África*. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- DEJOURS, C. Entre o desespero e a esperança: como reencantar o trabalho? In: *Revista CULT*, 139: 49-53. São Paulo (SP), 2009.
- DIAS, M. O. L. S. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984.
- DINIZ, C. C. *Estado e capital estrangeiro na industrialização mineira*. Belo Horizonte: UFMG/PROED, 1981.
- _____. *Estado e capital estrangeiro na industrialização mineira*. Belo Horizonte: Imprensa da UFMG, 1981.
- DORIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. *Daedalus – Myth, Symbol and Culture*, v.10, n.1, Winter, p.61-81, 1972.
- FARIA, V. Mudanças na composição do emprego e na estrutura das ocupações. In: BACHA, E. L. & KLEIN, H. S. *A transição incompleta: Brasil desde 1945*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.
- FEDERICI, S. *El patriarcado del salario*. Críticas feministas al marxismo. Buenos Aires: Tinta Limón, 2018.
- FERNANDES, I. M. Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista. *Revista de Guimarães*. Lisboa: 2002, pág. 125-215.

- FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A. M. *Quitutes e quitandas: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial*. Cadernos de pesquisa, São Paulo (54): 50-61, agosto de 1985.
- FIGUEIREDO, L. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb, 1993.
- _____. *Barrocas Famílias. Vida Familiar em Minas Gerais no Século XVIII*. São Paulo: HUCITEC, 1997.
- _____. Mulheres nas Minas Gerais. In: DEL PRIORI, M. & BESSANEZI, C. *História das mulheres no Brasil*. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 1997.
- FONSECA, M. C. L. Referências culturais: bases para novas políticas de patrimônio. In: *O registro do patrimônio imaterial: dossiê final de atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho do Patrimônio Imaterial*. Brasília: IPHAN, 2 ed. 2003, p. 83-95.
- _____. Para além da *pedra e cal*: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, R. & CHAGAS, M. (org.) *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.
- _____. O patrimônio: uma questão de valor. In: *O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil*. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2009.
- FRAGOSO, J. L. R. *Homens de Grossa Aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.
- FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- _____. *Casa Grande e Senzala*. Editora Record, Rio de Janeiro, 1998.
- _____. *Sobrados e Mocambos*. Decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. 15ª Ed. Global: São Paulo, 2004.
- FRIEIRO, E. Vila rica, vila pobre In: *O Diabo na livraria do Cônego – Como era Gonzaga? E outros temas mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia 1957.
- _____. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
- FURTADO, C. *Formação econômica do Brasil*. 34ª. Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.
- FURTADO, J. F. *Homens de negócio: a interiorização da metrópole e do comércio nas Minas Setecentistas*. São Paulo: Hucitec, 1999.

- _____. Novas tendências da historiografia sobre Minas Gerais no período colonial. *Revista História da Historiografia*, no. 2, março/2009, p. 116-162.
- GOMES, F. S. & SOARES, C. E. L. Dizem as quitadeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. *Acervo*. Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul/dez 2002.
- GONÇALVES, J. R. S. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC-Iphan, 2002.
- _____. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, R., CHAGAS, M. (Orgs.) *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- _____. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, I.; LIMA FILHO, M. F. (orgs) *Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos*. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012.
- GOODY, J. *Cocina, cuisine y classe*. Estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- GORENDER, J. *O escravismo colonial*. São Paulo: Ática, 1978.
- GRAHAM, R. *Alimentar a cidade*. Das vendedoras de rua à reforma liberal. Salvador, 1780-1860). São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- GUEDES, M. C. e ALVES, J. E. D. A população feminina no mercado de trabalho entre 1970-2000: particularidades do grupo com nível universitário. *XIV Encontro de Estudos Populacionais*. ABEP, Caxambu, 20-24 de setembro de 2004.
- GUEDES, R. org. *África: brasileiros e portugueses – séculos XVI-XIX*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2013.
- GUIMARÃES, C. M. *Uma negação da ordem escravista*. Quilombos em Minas Gerais no século XVIII. Belo Horizonte: Mimeo. 1983.
- HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.
- HART, K. Informal Income Opportunities and Urban Development in Ghana. In: *The Journal of Modern African Studies*, v. II, n. I, março, 1973.
- HAWTHORNE, W. *From Africa to Brazil: culture, identity and Atlantic Slave Trade*. 1600-1830. New York: Cambridge University Press, 2010.
- HO-HE-Dgent. *Cartas de um chinês do Brasil para a China*. São Paulo: Monteiro Lobato e Co., 1923. Publicadas na Gazeta Chinesa

- Tomh-Há-Pao. Divulgadas pelo Changhaian Times vertidas para o vernáculo por Simão de Mântua.
- HOFF, P. C. Um clássico provinciano: Minha vida de menina, de Helena Morley. *Revista Moara*. Edição 46 – ago - dez 2016, Estudos Literários.
- HOFFMAN, R. e LEONE, E. T. Participação da mulher no mercado de trabalho e desigualdade da renda domiciliar *per capita* no Brasil: 1981-2002. *Nova Economia*. Belo Horizonte, 14 (2), p. 35-58, mai/ago de 2004.
- HOLLANDA, S. B. *Caminhos e Fronteiras*. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1985.
- _____. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras: 1995.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Recenseamento do Brasil em 1872*. Rio de Janeiro, 1874. ID 25477. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=225477> Acesso em: 22.12.2016.
- IGLESIAS, F. Minas Gerais. In: HOLLANDA, S. B. *História geral da civilização brasileira*, Tomo II, 2º Volume – Dispersão e Unidade, São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1967.
- ISQUERDO, A. N. e ALVES, I. M. *As ciências do Léxico*. Campo Grande: Editora UFMS, 2007.
- JELIN, Elizabeth. *Los trabajos de la memória*. Madrid: Siglo XXI, 2002.
- LEFF, N. H. *Underdevelopment and development in Brazil*. Vol. I: Economic structure and change, 1822-1947. London & New York: Routledge, 2011.
- LENHARO, A. *As tropas da moderação*. São Paulo: Símbolo, 1979.
- LIBBY, D. C. *Transformação e Trabalho em uma economia escravista*. Minas Gerais século XIX. São Paulo. Brasiliense: 1988.
- LIFSCHITZ, J. Alimentação e cultura: em torno ao natural. *PHYSIS: Revista Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro 7 (2) 69-83, 1997.
- LIFSCHITZ, J. A.; BONOMO, J. R. As quitandeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. *Revista Ciências Sociais Unisinos*, v.51, p.193 - 200, 2015.
- LODY, R. *Pencas de Balangandãs da Bahia: um estudo etnográfico das jóias amuletos*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988.
- _____. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Editora Pallas, 1998.
- _____. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- _____. *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: SENAC, 2009.

- _____. *Açúcar e canela*. Coluna do Raul Lody. 29 de dezembro de 2014. http://www.ba.senac.br/Servicos/coluna_raul_lody/8281?title=acucar--canela Acessado em: 28.10.2018.
- LOPES, J. R. B. *Desenvolvimento e mudança social: formação da sociedade urbano-industrial*. 5ª. Ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1980
- LUNA, F. V. *Minas Gerais: escravos e senhores – análise da estrutura populacional e econômica de alguns centros mineratórios. (1718-1804)*. São Paulo: IPE-USP, 1981.
- LUNA, F. V. & COSTA, I. N. da. Profissões, atividades produtivas e posse de escravos em Vila Rica ao alvorecer do século XVIII. *Minas Colonial: Economia e Sociedade*. São Paulo, FIPE/PIONEIRA, p. 57-77, 1982 (Estudos Econômicos FIPE-PIONEIRA).
- LUCCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Livraria Martins, 1942.
- MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M. (org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.
- MAGALHÃES, S. M. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Fapesp, 2004
- MARRA, Silvana Lobato Silva. *Termo de referência para a salvaguarda de bens registrados*. Boletim Administrativo
- MARTINS, M. L. *Quintais, chácaras, intendências e abastecimento alimentar em Diamantina: séculos XIX e XX*. In: SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA MINEIRA, 14, 2010, Diamantina.
- MARTINS, R. B. *A economia escravista de Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte, CEDEPLAR/UFMG, 1980. 55 p. (Texto para Discussão, 10)
- MATHIAS, Herculano Gomes. *Um Recenseamento na Capitania de Minas Gerais (Vila Rica – 1804)*. Rio de Janeiro, Arquivo Nacional, 1969, XXXVI + 209 pp., il
- MATOSO, C. C. *CÓDICE COSTA MATOSO*. Coleção dos primeiros descobrimentos das minas nas Américas que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor geral de Ouro Preto de que tomou posse em fevereiro de 1749 & vários papéis. Autores secundários: Figueiredo, L. R. e Campos, M. V. Coleção Mineiriana, Belo Horizonte. Fundação João Pinheiro, 1999.
- MATTOSO, K. *Ser escravo no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 2003.
- MAWE, J. *Viagens ao interior do Brasil, 1764-1829*. São Paulo: Itatiaia, 1978.

- MAXWELL, K. *A devassa da devassa: a Inconfidência Mineira, Brasil e Portugal, 1750-1808*. 3^a. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.
- MEIHY, J. C. S. B. & HOLANDA, F. *História Oral: como fazer, como pensar*. 2ed. São Paulo: Contexto, 2011.
- MEIHY, J. C. S. B. & RIBEIRO, S. L. *Guia prático de História Oral: para empresas, universidades, comunidades e famílias*. São Paulo: Contexto, 2011.
- MENESES, J. N. C. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Belo Horizonte: Maria Fumaça, 2000.
- _____. Os arraiais, suas ruas e seus quintais: uma visão preliminar sobre a inserção dos quintais urbanos e periurbanos da região diamantífera de Minas Gerais no século XVIII. In: *Estudos*, UNI-BH, v. 1, n. 1, mar. 2003, p. 131-146.
- MENEZES, U. e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997.
- MENEZES, U. *O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas*. 1^o. Forum Nacional de Patrimônio Cultural, vol. 1, 2009, p. 25-39.
- MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.16, n.47, p. 31-41, outubro, 2001.
- MONTELEONE, J. M. *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo*. São Paulo (1828-1910). Dissertação de mestrado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, 2008. 186 p.
- MORAIS, L. P. *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira*. Dissertação defendida no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da FAFICH, UFMG em 2004.
- MOREIRA, A. H. A identidade social do idoso e as relações de trabalho: a realidade por trás das salvaguardas legais. *Revista Kairós Gerontologia*, 15(2). ISSN 2176-901X. São Paulo (SP), Brasil, março 2012: 91-107.
- MOREIRA, M. M. S. Trabalho, qualidade de vida e envelhecimento. *Dissertação (Mestrado em Saúde Pública)* - Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2000, 91 f.
- MORLEY, H. *Minha vida de menina*. São Paulo: Companhia das Letras, 2016.

- MOTT, L. R. B. Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil. *Revista de História*. Vol. 53, no. 105, pág. 81-106, 1976.
- NIZZA DA SILVA, M. B. Mulheres brancas no fim do período colonial. *Cadernos Pagu* (4), 1995, pag. 75-96.
- _____. *Donas mineiras do período colonial*. São Paulo: Editora Unesp, 2017.
- NOVAIS, F. *Portugal e Brasil na crise do antigo sistema colonial (1777-1808)*. São Paulo: Hucitec, 1983.
- NUNES, M. L. C. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Larousse do Brasil, 4ª Ed., 2010.
- OLIVEIRA, L. L. *Viver em Lisboa: século XVI*. São Paulo: Alameda, 2015.
- OLIVEN, R. G. Patrimônio intangível: considerações iniciais. In: ABREU, R. & CHAGAS, M. (org.) *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.
- OLSON, J. S. *The peoples of Africa: an ethnohistorical dictionary*. London: Greenwood Press, 1996.
- PAIVA, C. *População e economias das Minas Gerais no século XIX*. Tese de doutorado do Departamento de História – São Paulo: USP- FFLCH, 1996.
- PAIVA, C. & MARTINS, Roberto Borges. *Um estudo crítico do Recenseamento de 1872*. Relatório de Pesquisa. PNPE, 1983. (mimeo)
- PAIVA, C. & ARNAUT, Luiz D. H. Fontes para o estudo de Minas Oitocentista: Listas Nominativas. In: Seminário sobre economia mineira, V, 1990, Diamantina. *Anais...* Belo Horizonte: UFMG/ CEDEPLAR, 1990.
- PAIVA, E. F. *Escravidão e universo cultural na colônia: Minas Gerais, 1716-1789*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.
- _____. *Escravos e libertos nas Minas Gerais do século XVIII: estratégias e resistências através dos testamentos*. 3ª. Ed. São Paulo: Annablume, 2009.
- PANTOJA, S. A dimensão atlântica das quitadeiras. In: FURTADO, J. F. *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para a história do império ultramarino*. Belo Horizonte: UFMG, 2001.
- _____. *Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, sécs XVIII-XIX*. 2004, disponível em <http://www.casadasafricas.org.br/wp/wp-content/uploads/2011/08/Conexoes-e-identidades-de-genero-no-caso-Brasil-e-Angola-secs.-XVIII-XIX.pdf> acessado em 23/12/16

- _____. Da kitanda à quitanda. *Revista de História*, 2008. Disponível em <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos-revista/da-kitanda-a-quitanda> 9/122/2008 Acessado em 27/12/2016
- PAULA, J. A. Cultura e Desenvolvimento em Minas Gerais. In: *As Geraes de Servas: Circuito Cultural Vieira Servas / Organizadoras : Edite da Penha Cunha, Patrícia Thome´ Junqueira Schettino*. Belo Horizonte: UFMG/Pró-Reitoria de Extensão - PROEX, 2014, p. 29-36.
- PEREIRA, B. P. *De escravas a empregadas domésticas – A dimensão social e o lugar das mulheres negras no pós-abolição*. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, julho de 2011.
- PIMENTEL, M. R. Ser escravo. Quadros de um cotidiano: dos trabalhos e dos dias. *A Ler*, 23 de março de 2012. Disponível em: <http://www.buala.org/pt/a-ler/ser-escravo-quadros-de-um-quotidiano-dos-trabalhos-e-dos-dias>. Acessado em: 14.10.2017.
- POLLAK, M. Memória, esquecimento e silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: v.2, n.3, p. 3-15, 1989.
- POPINIGIS, F. Aos pés dos pretos e pretas quitandeiras: experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro – 1840-1890. *Afro-Ásia*, 46, 2012, p. 193-226.
- POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.
- PRADO JÚNIOR, C. *Formação do Brasil Contemporâneo: colônia*. 1ª Edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- RAMOS, D. Do Minho a Minas. *Revista do Arquivo Público Mineiro*. s/d pág. 133-153
- RANGEL, I. *Introdução ao desenvolvimento econômico brasileiro (1914-1994)*. São Paulo: Brasil Bienal, 1990.
- _____. *Obras reunidas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2012.
- REIS, J. J. *A rebelião escrava no Brasil. A história do levante dos Malês em 1835*. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2003.
- REIS, L. Mulheres de ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII. *Revista do Departamento de História/UFMG*, n. 8, p. 72-85, 1989.
- _____. *Crimes e escravos na capitania de todos os negros (Minas Gerais, 1720-1800)*. São Paulo: Editora Hucitec, 2008.
- REIS, L., & SOUZA, T. M. *Notas sobre a historiografia da escravidão nas Minas Gerais do século XIX – Tendências e debates nos anos 1990 e 2000*. Seminários do CEDEPLAR, Diamantina, 2008.

- RIBEIRO, D. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. 3 ed. São Paulo: Global, 2015.
- RODARTE, M. M. S. O caso das minas que não se esgotaram: a pertinência do antigo núcleo central minerador na expansão da malha urbana da Minas Gerais oitocentista. *Dissertação de mestrado*. Universidade Federal de Minas Gerais. CEDEPLAR, 1999.
- RODARTE, M. M. S., PAULA, J. A. de & SIMÕES, R. F. Redes de cidades em Minas Gerais no século XIX. In: *História Econômica & História de Empresas*, Vol. VII, Nº1, jan-jun 2004, São Paulo: Hucitec/ABPHE, 2004.
- SAINT-HILAIRE, A. *Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda, 2000.
- SANT'ANNA, M. Patrimônio imaterial: do conceito ao problema da proteção. *Revista Tempo Brasileiro*. Patrimônio Imaterial. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, n. 147, out-dez, 2001.
- SANTOS, A. de Souza. Quitandas e Quitandeiras de Luanda. *Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola*. Vol. 4, nº 2. 2011, p. 89-112.
- SAUNDERS, A. C. de C. M. *História social dos escravos e libertos negros em Portugal (1441-1555)*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994.
- SCHWARTZ, S. B. *Segredos internos: Engenhos e escravos na sociedade colonial (1850-1835)*. São Paulo: Cia das Letras, 1988.
- SENNETT, R. *The Craftsman*. New Haven & London: Yale University Press. 2009
- SENRA, R. *Quitandas de Minas: receitas de família e histórias*. Belo Horizonte: Gutenberg, 2008.
- SHUMAHER, S. & VITAL BRAZIL, E. *Mulheres negras no Brasil*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.
- SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1829-1900)*. Tese apresentada ao doutorado em História Social da Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2009. 246 p.
- SILVEIRA, . *Obra nova de língua geral de Mina de Antônio da Costa Peixoto*. Lisboa: Agência Geral das Colônias, 1944. Biblioteca Nacional de Portugal. (1) fac-simil.; 20 cm. 36 p.
- SIMONSEN, R. C. *História Econômica do Brasil (1500-1820)*. 7ª. Ed. São Paulo: Ed. Nacional; Brasília: INL, 1977.
- SINGER, P. *Desenvolvimento e crise*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

- SINGER, P.; MADEIRA, F. R. Estrutura do emprego e trabalho feminino no Brasil. 1920-1970. *Cadernos CEBRAP* n. 13, 1973.
- SLENES, R. W. *Os múltiplos de porcos e diamantes: a economia escrava de Minas Gerais no século XIX*. Cadernos ICHF/UNICAMP. Campinas, n. 17, 1985.
- _____. *Na senzala, uma flor*. Esperanças e recordações na formação da família escrava. Campinas: Editora Unicamp, 2011.
- SOARES, M. A. T. *Trabalho informal: da funcionalidade à subsunção do capital*. Vitória da Conquista: Edições Uesb, 2008.
- SOUZA, L. M. *Os desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII*. Rio de Janeiro: Graal, 1982.
- SOUZA, P. R. *Emprego, salários e pobreza*. São Paulo: Hucitec, 1980.
- _____. *A determinação da taxa de salários e emprego em economias atrasadas*. Tese de doutorado. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de Campinas, 1980.
- _____. *Salário e emprego em economias atrasadas*. Campinas: UNICAMP. IE, 1999.
- STUMPF, R. G. Minas contada em números. A capitania de Minas Gerais e as fontes demográficas (1776-1821). *R. bras. Est. Pop.*, Belo Horizonte, v. 34, n.3, p. 529-548, set/dez 2017.
- SWEET, J. H. *Domingos Álvares, african healing and the intellectual history of the Atlantic World*. The University of North Carolina Press, 2011.
- TORALLES, Katia Karam. Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2017, 112 f.
- ULYSSEA, G. et. al. A informalidade no Brasil. In: BARBOSA FILHO, F. H.; ULYSSEA, G.; VELOSO, F. *Causas e consequências da informalidade no Brasil*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- ULYSSEA, G. Informalidade no mercado de trabalho: uma resenha da literatura. *Revista de Economia Política*, 26, (4), 2006, 596-618.
- VELOSO, M. Fetiche do patrimônio. *Revista Habitus*, Goiânia, v. 4, n. 1, p. 437-454, jan/jun, 2006.
- WAJNMAN, S. Mulheres na sociedade e no mercado de trabalho brasileiro: avanços e entraves. In: Marta Porto (Org.). *Olhares femininos, mulheres brasileiras*. Rio de Janeiro: X Brasil, 2006, v. 4, p. 77-108, 2006.

- WOORTMANN, K. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, W.M.C. & TENSER, C. M. R. (org.) *Gastronomia: Cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.
- ZEMELLA, M. P. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. 2ª Ed. São Paulo: HUCITEC : Editora da Universidade de São Paulo, 1990.
- ZYLBERSTAJN, H. et al. *A mulher e o menor na força de trabalho*. São Paulo: Nobel, 1985.

Dicionários

- BEAUREPAIRE-ROHAN. *Diccionario de vocabulos brasileiros*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1889.
- BORBA, F. S. *Dicionário de usos do português do Brasil*. São Paulo: Editora Ática, 2002.
- BLUTEAU, D. Raphael. *Vocabulario Portuguez & Latino: aulico, anatomico, architectonico ...* Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712 - 1728. 8 v.
- COSTA, Agenor. *Dicionário Geral de Sinônimos e Locuções da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Biblioteca Luso-Brasileira LTDA. Volume II, 1960.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Os estrangeirismos da língua portuguesa: vocabulário histórico-etimológico*. São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, 2003.
- FALOLA, T. Gender, business and space control: Yoruba market women and power. In: HOUSE-MIDAMBA, B. *African market women and economic power: the role of women in African Economic Development*. Greenwood Press, 1995, p. 23-41.
- FERNANDES, Francisco. *Dicionário Brasileiro contemporâneo*. 2ª. Ed. Porto Alegre: Editora Globo, 1970.
- LAPA, Albino. *Dicionário de calão*. 2ª. Edição. São Paulo: Editorial Presença, 1974.
- LOPES, Nei. *Dicionário banto do Brasil*. Repertório Etimológico de Vocábulo Brasileiros originários dos centro, sul, leste e sudoeste africanos. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.
- OLIVEIRA, Cândido. *Dicionario Mor da língua portuguesa*. Ilustrado. São Paulo: Livro Mor Editôra LTDA, 1943.
- ORTÊNCIO, Waldomiro Bariani. *Diconário do Brasil Central*. Subsídios à Filologia. São Paulo: Editora Ática S. A., 1983.
- PRADO E SILVA, Adalberto. *Nôvo Dicionário Brasileiro*. São Paulo: Melhoramentos, 1965. FERNANDES, Francisco. *Dicionário*

Brasileiro Contemporâneo. 2^a. Edição. Porto Alegre: Editora Glôbo, 1970.

SILVA, Antonio Moraes. *Diccionario da lingua portugueza* - recopilado dos vocabularios impressos ate agora, e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado, por ANTONIO DE MORAES SILVA. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813.

SOARES, Antonio Joaquim de Macedo. *Diccionario Brasileiro da língua portuguesa*. Elucidário etimológico crítico das palavras e frases que, originárias do Brasil ou aqui populares, se não encontram nos dicionários da língua portuguesa ou neles vêm com forma ou significação diferente (1875-1888). Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1955. V.2.

TORRINHA, Francisco. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Para os estudantes e para o povo de acordo com a ortografia oficial. Porto: Editorial Domingos Barreira, 1946.

VIEIRA, Frei Domingos. *Grande diccionario portuguez ou thesouro da lingua portugueza*. Porto: Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu H. de Moraes, 1871-1874. 5 v.

Faça o download gratuito de todos
os títulos da Editora Pontocom em
www.editorapontocom.com.br

O livro de Juliana Resende Bonomo nos faz abrir o apetite. São broas de fubá, biscoitos de polvilho, roscas, bolos com diversas coberturas e deliciosos pães de queijo. À medida que viramos as páginas, o cheiro de café recém-coado vem se somar ao sabor das quitandas que desmancham na boca.

Ficamos a nos perguntar qual o segredo desta obra preparada “com gosto e por gosto”. Especialmente se levamos em conta que ela não tinha nenhuma receita a lhe servir de guia. Para tornar mais difícil a sua empreitada, não economizou nos ingredientes. Como não passou do ponto e nem azedou?

Tudo indica que as “suas” quitadeiras lhe forneceram a senha – “a quitanda é mão” – para que este livro se transformasse num tabuleiro em que a pastelaria da pesquisadora aparece disposta em forma de letras e distribuída em capítulos. A massa é feita de conceitos, panoramas históricos e relatos de vida.

Alexandre de Freitas Barbosa, Prefácio.