

## As receitas de quitandas em perspectiva simbólica

Isadora Moreira Ribeiro<sup>1</sup>  
Sheila Maria Doula<sup>2</sup>*Quitandas recipes in symbolic perspective**Recetas de quitandas en perspectiva simbólica*

## Resumo

Este artigo objetiva caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas. O *corpus* compõe-se de 516 receitas selecionadas de quatro fontes documentais. Tendo um enfoque nas estruturas apreensíveis a partir dos conteúdos das receitas consideradas, os resultados se baseiam na descrição dos tópicos listados no objetivo, com ancoragem teórica nos estudos antropológicos da alimentação. Conclui-se que a localidade das matérias-primas, as peculiaridades dos processos técnicos e as distintas nomenclaturas das receitas se conjugam na demarcação dos aspectos simbólicos que permeiam a alimentação em perspectiva identitária.

**Palavras-chave:** *Alimentação; Receitas culinárias; Quitandas.*

## Abstract

This article aims to characterize the particularities related to the name, ingredients and ways of making registered in *quitandas* recipes. The corpus consists of 516 recipes selected from four documentary sources. Focusing on apprehensible structures based on the contents of the studied recipes, the results are based on the description of the topics listed in the objective, with theoretical anchorage in the anthropological studies on feeding. It is concluded that the location of the raw materials, the peculiarities of the technical processes and the different nomenclatures of the recipes come together in the demarcation of the symbolic aspects that permeate feeding from an identity perspective.

**Keywords:** *Feeding; Recipes; Quitandas.*

1 Pesquisadora de Pós-Doutorado no Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Doutorado em Extensão Rural na Universidade Federal de Viçosa (UFV) - Linha de Pesquisa: "Cultura, Políticas Públicas e Comunicação". E-mail: isadora.moreiraribeiro@gmail.com  
2 Professora Titular na Universidade Federal de Viçosa (UFV). Pós-doutorado no Programa Postdoctoral de Investigación en Ciencias Sociales, Niñez y Juventud da CLACSO. E-mail: sheiladoula@gmail.com

## Resumen

Este artículo tiene como objetivo caracterizar las particularidades relacionadas con el nombre, los ingredientes y las formas de elaboración registradas en las recetas de *quitandas*. El corpus consta de 516 recetas seleccionadas de cuatro fuentes documentales. Centrándose en estructuras aprensibles a partir de los contenidos de las recetas consideradas, los resultados se basan en la descripción de los temas enumerados en el objetivo, con anclaje teórico en los estudios antropológicos de la alimentación. Se concluye que la ubicación de las materias primas, las peculiaridades de los procesos técnicos y las distintas nomenclaturas de las recetas confluyen en la demarcación de los aspectos simbólicos que impregnan los alimentos desde una perspectiva identitaria.

**Palabras clave:** *Alimentación; Recetas culinarias; Quitandas.*

## Introdução

A alimentação se constitui como atividade “permanente na história humana” (CASCUDO, 2004, p. 339). Da seleção, passando pelo preparo e chegando ao consumo, o percurso traçado pelo alimentar-se envolve aspectos que dizem respeito a inúmeras instâncias da vida social, caracterizando-se como um fenômeno social total (MAUSS, 2003). Desse modo, as abordagens que tomam a alimentação como objeto de estudo se distribuem em diversas áreas do conhecimento, destacando-se como principais enfoques o biológico, o econômico, o filosófico, o social e o cultural, como enumeram Meneses e Carneiro (1997). Os autores acrescentam, ainda, que a Antropologia é a disciplina mais dedicada ao tema, o que aponta para um ponto de vista cultural, atento às formas de preparação e consumo “como espaços de sentidos, valores, mentalidades” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 17). Busca-se, portanto, os significados que essas práticas assumem em determinada cultura.

No contexto contemporâneo, observado a partir do ângulo da temporalidade ocidental e da intensificação da globalização, é possível notar que o cruzamento de diferentes práticas alimentares é impulsionado, tendo em vista a ampliação das possibilidades de conexão entre variadas culturas, especialmente pela mediação de dispositivos tecnológicos. Nesse cenário, as significações associadas à alimentação, identificadas com posições de *status*, identidade, críticas ao modelo de produção e de industrialização dos alimentos, dentre outras, atualizam-se. São expressivas desse momento as dietas, que representam desde a procura por padrões estéticos até concepções de nutrição embasadas em valores filosóficos, éticos e de saúde. No panorama descrito, movimentos como o *slow food* e o veganismo e adjetivações como *fitness*, *low carb* e *gourmet* exemplificam a pluralidade vinculada ao consumo alimentar na contemporaneidade, reforçando a ideia de que a alimentação ultrapassa a instância de necessidade biológica básica.

Pelo viés cultural, portanto, a alimentação se expressa como temática de estudo relevante. No entanto, ainda que priorize seus aspectos simbólicos, o enfoque cultural não desconsidera as demais perspectivas. Logo, o conhecimento do contexto cultural de produção e consumo dos alimentos dialoga diretamente com os aspectos sociais e históricos. Esses, no caso do Brasil, apontam para três principais influências no período colonial: a indígena, a portuguesa e a africana. Na formação histórica da sociedade do Brasil canavieiro, essas influências são destacadas por Freyre (2003) e, no âmbito específico da alimentação, por Cascudo (2004).

Do ponto de vista das práticas culinárias, somam-se, historicamente, os ingredientes nativos, os trazidos pelos colonizadores e, posteriormente, as introduções africanas. À base indígena, com ênfase nos derivados de milho e mandioca, adicionam-se a doceria e os bolos portugueses, fundamentados no uso do açúcar e do ovo, de baixa utilização entre os povos indígenas, e agregam-se as introduções africanas e adaptações de seus pratos nativos aos ingredientes locais, como os derivados do coco (CASCUDO, 2004; ABDALA, 2006). Nesse cenário, como observa Cascudo (2004, p. 373), pode-se dizer que “a cozinha dos povos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados”. Se, por um lado, deve-se aos portugueses a tradição de receitas doces, por outro, salienta-se a reconhecida importância, como cozinheiras, das mulheres escravizadas, e a adaptação de pratos diversos com a inclusão de ingredientes locais. Isso permite pensar o espaço culinário como ambiência de cruzamento das distintas influências.

Os doces e bolos, essenciais para os portugueses, caracterizaram-se historicamente como fundamentais nas interações sociais, no cotidiano e nos costumes ligados à recepção (CASCUDO, 2004). Da união entre a doceria portuguesa, os ingredientes nativos e as introduções e adaptações das mulheres escravizadas, pode-se dizer que surgem as quitandas, da forma como são conhecidas em Minas Gerais, isto é, como “a pastelaria caseira, o

biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo, expostos em tabuleiro” (FRIEIRO, 1982, p. 166). O termo *kitanda* é originalmente africano, indicando o tabuleiro de exposição de produtos alimentícios em espaços de venda livre (SENRA; SENRA, 2019). No Brasil, as fabricantes e/ou vendedoras das quitandas passaram a ser denominadas quitandeiras (FRIEIRO, 1982).

No século XVIII, os alimentos cultivados e criados em quintais, as roças, a caça, a pesca e a coleta caracterizaram a base alimentar mineira, sobretudo pela dificuldade de importação de produtos da colônia, como afirma Abdala (2006). Nesse contexto, os derivados do milho e da mandioca e o porco, do qual tudo se aproveitava, são importantes referências para a alimentação (ABDALA, 2006). A autora pontua que, no ambiente caseiro do dia a dia, buscava-se o aproveitamento máximo dos alimentos, tipificado nos “mexidos”, o que contrasta com a cozinha para a recepção das visitas, baseada na fartura e nos doces (ABDALA, 2006). Na transição da escassez do período da mineração para a abundância das fazendas, o uso do leite e derivados se acentua, interferindo diretamente no preparo de doces e quitandas e permitindo a fixação desses pratos na culinária tradicional; no caso dessas, as principais eram “biscoitos de polvilho assados ou fritos, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as mães-bentas” (ABDALA, 2006, p. 129).

De acordo com Abdala (2006), a elaboração de quitandas em Minas Gerais teve na ruralização um vetor importante. Além do aperfeiçoamento das receitas, o consumo se torna típico com a abundância de determinados ingredientes que são condição necessária à fabricação dessa “pastelaria caseira” (FRIEIRO, 1982), como leite, ovos, açúcar, queijo e manteiga. Identificadas com a hospitalidade mineira (ABDALA, 2006) e popularmente associadas ao que acompanha o café (SENRA; SENRA, 2019) e à noção de merenda (CASCUDO, 2004), as quitandas exemplificam a observação de Cascudo (2004) de que a importância do que se come nem sempre está ligada ao valor nutritivo. Como também distingue DaMatta (1986) para o contexto brasileiro de forma

mais ampla, enquanto o alimento é relativo a algo universal, que prioriza o aspecto nutritivo, a comida está vinculada a aspectos culturais, identitários. As quitandas resultam, portanto, do processo de elaboração cultural, representando o que se define como comida. Com base no exposto, este artigo tem como objetivo caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas.

### *Referencial teórico*

As abordagens antropológicas da alimentação, em diferentes perspectivas, permitem inferir a centralidade, para além da necessidade biológica, que o processo de seleção, cultivo e preparo dos alimentos assume do ponto de vista cultural. Conforme elencado por Santos (2008), em sua revisão sobre estudos antropológicos clássicos, as vertentes culturalista, funcionalista, funcional-estruturalista e estruturalista, em suas diferentes formas de apreensão da alimentação, possibilitam visualizar a importância que essa temática assume no âmbito de processos socioculturais específicos.

Do ponto de vista culturalista, segundo a autora, o comportamento alimentar adquire relevância tendo em vista o enfoque nas especificidades contextuais de determinado grupo social. A interpretação funcionalista, por sua vez, direciona-se ao sistema alimentar em função das partes que o compõem. No que compete ao funcionalismo estrutural, a correlação entre sistemas culturais totais adquire a centralidade. Sob o ângulo do estruturalismo, por fim, o direcionamento ao conteúdo simbólico da alimentação, que se processa na inter-relação entre natureza e cultura, sendo a cultura um sistema que comunica, é delineado (SANTOS, 2008).

Considerando-se como referência para esta discussão o pensamento estruturalista, os estudos mitológicos de Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006) são basilares. No decorrer dos três volumes iniciais das *Mitológicas*, o autor

apresenta o triângulo culinário, que se estrutura a partir de categorias de classificação dos alimentos: o cru, o cozido e o podre. Embasado na origem mítica do fogo entre os povos Jê e Tupi-Guarani, Lévi-Strauss (2004) se utiliza da oposição natureza/cultura para demonstrar que, através do cozimento, efetiva-se o eixo cultural de passagem do cru ao cozido e, na transição do fresco ao podre, o eixo natural. O cozimento e o fogo, na condição de mediador desse processo, marcam a apropriação cultural do alimento, de modo que, na “filosofia indígena”, a culinária assume um lugar essencial (LÉVI-STRAUSS, 2004). Se considerada a perspectiva do autor, pode-se depreender que, em suas variações contextuais, a culinária é ponto de relevância para a compreensão cultural dos grupos sociais em geral, uma vez que a cozinha permite tratar das culturas também em aspectos extra alimentares.

Na estrutura binária que polariza natureza e cultura, o estado natural associa-se ao desconhecimento da agricultura e do cozido. Lévi-Strauss sinaliza, inclusive (2004), que na mitologia Jê, além da origem do fogo doméstico, o cultivo vegetal é parte de um processo cultural. Conforme o autor, a civilização é introduzida pela agricultura e pela culinária, esta através do fogo de cozinha, considerado criador e mediador entre céu e terra, e à qual se opõe a anticulinária, representada pelos estados de queimado e podre (LÉVI-STRAUSS, 2005). Na conclusão de sua análise descritiva, Lévi-Strauss (2006, p. 432) argumenta que, embora fundamental como categoria culinária e cultural, o cozido “deve sê-lo de determinado modo”, variando entre as diferentes culinárias. Aponta, ainda, o lado cultural representado pelos modos à mesa e pelas receitas, quando se trata de compreender a alimentação.

Além da transição da natureza para a cultura identificada na passagem do cru ao cozido, Lévi-Strauss (2005) pontua a existência de estados intermediários, relativos ao entorno da cozinha, situados além do cru e aquém do cozido, como é o caso do mel, e além do cozido e aquém do podre, como é o caso do tabaco. Assinala-se, contudo, que o cozido culinário analisado pelo autor se

refere ao preparo da carne, na direção comparativa com os animais, que se alimentam da carne podre e crua. Esse estado de natureza animal, também associado à mulher, correlaciona-se ao estágio cultural, vinculado ao homem. Acrescenta-se, ainda, que a agricultura já era vista como cozinha<sup>3</sup>, entretanto, o cultivo vegetal explica, segundo ao autor, a formação da sociedade, ao passo que o cozimento da carne clarifica o surgimento da cultura (LÉVI-STRAUSS, 2005).

O modelo binário de Lévi-Strauss permite destacar aspectos importantes da culinária, inclusive em sua relação intersensorial. Nesse sentido, o autor demonstra que o triângulo culinário desperta sensações olfativas, táteis e auditivas (LÉVI-STRAUSS, 2004), sendo possível inferir, com base nisso, a existência de uma sinestesia culinária, algo relevante na observação dos aspectos técnicos que caracterizam a ritualidade da cozinha. Enquanto o silêncio se identifica com a “cozinha cuidadosa”, a desordem está atrelada ao cru, como examina o autor (LÉVI-STRAUSS, 2005). Depreende-se, então, que mesmo se questionada a centralidade da culinária como pilar cultural, reconhecê-la como indicador da cultura é condição necessária para a compreensão, no presente, de determinadas formas simbólicas da vida social.

Além das categorias representadas pelo triângulo culinário, Lévi-Strauss (2005) assinala processos culinários como o assado e o frito (raro na América pré-colonizada), os quais, adaptados para o objeto de interesse deste estudo, que são as quitandas, constituem-se como fundamentais. Se, à época de seu estudo, havia uma “falta de informações suficientes a respeito das práticas culinárias dos povos do mundo, às quais os etnólogos não deram atenção” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 443), é possível pensar, mais recentemente, em

3 A correlação natureza/cultura perpassa o pensamento antropológico estrutural elaborado por Claude Lévi-Strauss em diferentes obras. No sentido aqui tratado, partindo de um referencial de estruturação binária que identifica como subjacente nas análises míticas, o autor observa a natureza como da ordem do domínio do que nos é oferecido, o universal, o “cru”, polo de ancoragem também associado às mulheres, em termos das mitologias das populações que investiga. A cultura, por sua vez, emerge como aquilo que se constrói a partir do pensar e agir humano sobre a base material/concreta, o “cozido”, polo de ancoragem em que se localiza o homem, no contexto analisado. A oposição natureza/cultura está, no pensamento do autor, presente em todas as sociedades; a forma como essa estrutura se organiza é que irá variar entre os grupos.

perspectivas complementares a suas constatações. Com isso, reforça-se a pertinência de pesquisas que se dediquem à investigação dos processos culturais de transformação dos alimentos, os quais se conformam variadamente entre as sociedades, ocupando papel substancial na tessitura da vida cotidiana.

Dando sequência à análise estrutural da alimentação, Leach (1983) destaca que, no rol de alimentos possíveis para um determinado grupo social, apenas uma parte é potencialmente considerada comestível, o que se manifesta no espaço da cultura e, conseqüentemente, da linguagem. Nesse sentido, o autor propõe uma classificação baseada em três categorias para as “substâncias comestíveis”: (1) as reconhecidas como parte integrante do cardápio cultural de um grupo; (2) as que são consideradas possíveis de serem consumidas, porém em circunstâncias específicas; (3) e as que são proibidas (LEACH, 1983, p. 175). Shalins (2003), em perspectiva semelhante, assinala que os hábitos alimentares são perpassados por uma “razão cultural” que orienta a comestibilidade. Com base nisso, pode-se inferir que o processo de elaboração cultural dos alimentos vai dos critérios de comestibilidade e seleção do que é disponibilizado no estado “natural” até a criação de receitas complexas, que envolvem a conjugação de ingredientes e técnicas específicas.

Considerando-se as receitas culinárias, que são o objeto empírico deste artigo, cujo objetivo é caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas, parte-se do pressuposto de que a culinária é uma linguagem que traduz a sociedade na qual se insere (LÉVI-STRAUSS, 2006), incluindo-se em uma relação espaço-tempo construída cotidianamente. Dessa forma, entende-se que,

respondendo às exigências do corpo e determinada,  
em cada um de seus modos, pela maneira particular a  
cada caso como o homem se insere no universo, situada

portanto entre a natureza e a cultura, a culinária se encarrega de sua articulação necessária. Remete a ambos os domínios e reflete essa dualidade em cada uma de suas manifestações. (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 441).

Essa localização atribuída à culinária na interface natureza/cultura sinaliza que, ainda que ancorada na dimensão cultural da apropriação do meio pelo humano, tal dimensão existe somente em correlação, no sentido de que a observação de um fenômeno sociocultural do ponto de vista científico se caracteriza pelo diálogo “não com a natureza pura, mas com um determinado estado da relação entre a natureza e a cultura”, de acordo com Lévi-Strauss (2008, p. 35). Esse estado, na concepção do autor, é condicionado pelo momento histórico, pela origem cultural e pelos meios materiais disponíveis a quem se propõe a compreendê-lo. Ainda segundo o autor, a natureza, associada ao animal e ao vegetal, não tem seu uso determinado apenas por uma relação biológica, justificada pela sua existência, mas também por propor ao humano “um método de pensamento” (LÉVI-STRAUSS, 1975, p. 23).

Com base no exposto, leva-se em conta que a investigação de receitas culinárias registradas por meio da linguagem escrita representa, em seu conjunto, uma composição forjada a partir de substâncias comestíveis (LEACH, 1983) em um determinado contexto espacial e que se estruturam a partir de técnicas desenvolvidas no ato humano de pensar o ambiente (LÉVI-STRAUSS, 2008). Nesse processo, a temporalidade também é um denominador, notadamente ao se considerar a atividade de criação de pratos e de transmissão do saber culinário, bem como condições que incidem nas mudanças e permanências em seus arranjos.

Tendo em vista as modalidades de transmissão de receitas, que se incluem no processo mais amplo das conexões intergeracionais, as narrativas orais e escritas se apresentam como representativas de uma cozinha específica, aqui

compreendida para além da delimitação física, mas como suporte material e de manifestação imaterial da cultura (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2005; 2006). No caso ocidental, como assinalam Gomes e Barbosa (2004), a “culinária de papel” é significativa, especialmente em relação à constituição da noção de gastronomia e à publicação de livros de receitas, os quais estão associados diretamente à distinção pelo gosto e à construção identitária.

Analisando livros de culinária nacionais e estrangeiros publicados no Brasil entre o início dos séculos XX e XXI, as autoras demonstram pontos em comum nessas publicações: a dimensão local/regional das noções de cozinha e culinária em contraponto à ideia cosmopolita de gastronomia; a classificação dos pratos de acordo com sabores (doce/salgado), ocasiões de consumo, técnicas e instrumentos de preparo (assado/cozido); e a distinção pelo tipo de culinária (endo/exo) (GOMES; BARBOSA, 2004). Na observação desses livros a partir de um ângulo histórico, Gomes e Barbosa (2004) ressaltam as mudanças ocorridas na cozinha brasileira e o impacto do desenvolvimento de tecnologias aplicadas à culinária na modernização do ambiente e dos hábitos em seu entorno.

Dentre as mudanças notadas pelas autoras, a inclusão de novos utensílios tem início nos anos 1950, destacando-se a panela de pressão, o freezer, o liquidificador e a batedeira. Além disso, a partir dos anos 1970 os alimentos industrializados passam a ser introduzidos no cardápio, adquirindo progressiva proeminência (GOMES; BARBOSA, 2004). Em décadas precedentes, a inclusão do fogão a gás, permeada pelo imaginário do progresso, já preconizava o imperativo de modernização da cozinha, iniciada no contexto paulistano, como analisa Silva (2007). Segundo o autor, as novas tecnologias domésticas, que no Brasil foram acompanhadas pelo discurso sanitaria, reverberaram substancialmente no cotidiano familiar, nas relações de trabalho e na temporalidade da cozinha (SILVA, 2007). Contudo, conforme Gomes e Barbosa (2004), ainda que os livros de receitas demonstrem

a ampliação da cozinha da esfera familiar ou endógena para a pública ou exógena, mantém-se a característica da personalização, notadamente visível na denominação das receitas.

Nesse sentido, se, por um lado, pode-se visualizar nas nomeações das receitas a associação entre gastronomia e chefes de cozinha, por outro é notável a correspondência entre a cozinha tradicional ou regional e a memória matrilinear (GIMENES; MORAIS, 2008). Os cadernos de receitas pessoais, como registros dessa cozinha, são, portanto, mais do que especificações sobre os modos de fazer determinadas comidas, uma vez que também conjugam narrativas pessoais e familiares, geracionalmente transmitidas, e também refletem a temporalidade, os recursos econômicos e as especificidades culturais do contexto em que foram produzidos (ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016).

Considerando-se as alterações na dinâmica de organização da sociedade brasileira, especialmente a partir da segunda metade do século XX, e seus impactos na execução das receitas, a adaptação aos ingredientes disponíveis e a opção pela elaboração de pratos que demandam menos tempo é identificada (GOMES; BARBOSA, 2004; VENTURELLI, 2016). Contudo, essa tendência à praticidade, destacada entre 1950 e 1980, é sucedida pela emergência de um viés memorialista a partir da década de 1990, acompanhado pela ênfase na experimentação de comidas de diferentes lugares, o que permite concluir, segundo Gomes e Barbosa (2004, p. 20), que “a globalização não significa apenas a ‘macdonaldização’ da alimentação pela colonização do fast-food”, mas também o interesse pela degustação do diverso. Dessa forma, o artesanal e o tradicional ressurgem em associação com o *gourmet* e a valorização do “comer bem”, como pontuam as autoras.

Nesse panorama delineado pela história dos livros de culinária no Brasil, “que vai da culinária – folclore –, passa pela culinária – história/memória – e por fim chega à culinária – identidade/patrimônio –” (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 20), é possível localizar, na análise proposta, a culinária de Minas Gerais, estado culturalmente caracterizado pela “sua cozinha mais que tricentenária”

(MENESES, 2020, p. 11) e que tem nas quitandas uma categoria representativa de sua comida tradicional. Além disso, ressalta-se o pioneirismo mineiro no desenvolvimento de políticas públicas direcionadas à gastronomia, com destaque para o Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira, instituído em janeiro de 2021, como desdobramento de ações anteriores do poder público e da sociedade civil, cuja proposta é integrar cultura, turismo e desenvolvimento econômico. Entre as ações previstas no Plano, sobressai-se o registro da cozinha mineira como patrimônio cultural, com prazo de execução até 2024 (MINAS GERAIS, 2021).

Tendo em vista a formação histórica da culinária brasileira (CASCUDO, 2004) e a peculiaridade de Minas Gerais nesse processo, cabendo destacar a importância alimentar dos quintais (MENESES, 2015) e a presença significativa da ruralidade na construção da mineiridade (ARRUDA, 1999) e na formação da cozinha tradicional (ABDALA, 2007), retoma-se o objetivo deste trabalho, que consiste em caracterizar as particularidades referentes à denominação, aos ingredientes e aos modos de fazer registrados em receitas de quitandas. Por essa direção, entende-se que essas receitas apontam para demarcações simbólicas que se estruturam a partir da sociedade em que se inserem, refletindo suas práticas tradicionais e como elas se articulam na delimitação de posicionamentos identitários.

### *Procedimentos metodológicos*

Nas pesquisas que tomam como corpus amostral os cadernos de receitas, o enfoque na dimensão memorial e na perspectiva de gênero é preponderante (GIMENES; MORAIS, 2008; ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016). Reconhecendo essa tendência, este estudo foca, no entanto, no conteúdo das receitas pela ótica de sua organização e denominação, buscando descrevê-las em termos de seus ingredientes e modos de fazer e estruturá-las em categorias a partir dos seus títulos, uma vez que, como aponta Krippendorff (1980 *apud* BAUER, 2008), essas unidades textuais consistem em uma amostra sintaticamente representativa para a análise de conteúdo.

Para a execução do objetivo proposto, foram escolhidas as seguintes publicações de receitas de quitandas: (1) o livro *Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais* (2006), organizado por Maria Stella Libanio Christo; (2) o livro *Quitandas de Minas: receitas de família e histórias – volume I* (2019), de organização de Rosaly Senra e Imene Senra; (3) as edições de 2010, 2011, 2016, 2017 e 2019 do *Caderno de Receitas*<sup>4</sup> elaborado pela comissão organizadora do *Festival da Quitanda de Congonhas*; e (4) o livro *Nossa comida tem história* (2020), organizado por José Newton Coelho de Meneses, demarcando a importância da culinária na comemoração dos 300 anos de Minas Gerais.

Essas publicações, ainda que tomem como referência receitas pessoais (em alguns momentos nominadas), caracterizam-se como produtos de circulação pública<sup>5</sup> disponíveis para acesso e aquisição, extrapolando o circuito de socialização das receitas no nível familiar e/ou comunitário tradicionalmente associado aos cadernos de receitas. Dessa forma, levando-se em conta a organização editorial do material e as seções de receitas categorizadas como quitandas, o *corpus* compõe-se de 516 receitas, distribuídas conforme a *Tabela 1*:

Tabela 1 – Composição da amostra.

LIVRO		NÚMERO DE RECEITAS
1	Fogão de Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais (2006)	151
2	Quitandas de Minas: receitas de família e histórias (2019)	231
3	Caderno de Receitas (2010)	18
	Caderno de Receitas (2011)	22
	Caderno de Receitas (2016)	31
	Caderno de Receitas (2017)	31
	Caderno de Receitas (2019)	28
4	Nossa comida tem história (2020)	4

Fontes: Christo (2006); Senra; Senra (2019); Congonhas (2010, 2011, 2016, 2017, 2019); Meneses (2020).

<sup>4</sup> Embora as edições sejam anuais, a amostra não se compõe de todas as edições do *Caderno de Receitas*, tendo em vista que os exemplares foram cedidos pela Câmara Municipal de Congonhas, Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas e Museu de Congonhas, conforme disponibilidade de edições para envio e digitalização.

<sup>5</sup> Os livros 1 e 2 estão disponíveis para aquisição na versão impressa; as edições do 3 são distribuídas anualmente durante o *Festival da Quitanda* (interrompido em 2020 e 2021 em função da pandemia de Covid 19); e o livro 4 encontra-se disponível para *download* na versão digital.

Para a organização da análise, optou-se pela subdivisão em tópicos, conforme o objetivo exposto, com enfoque na descrição dos ingredientes e modos de fazer catalogados, bem como na construção simbólica ancorada na denominação dos pratos que constituem a amostra. No sentido proposto por Bruit (2003 *apud* BEBER; GASTAL, 2017), assume-se que receitas podem ser lidas em termos das técnicas, ingredientes, memórias e práticas culturais que evidenciam, o que localiza a discussão aqui proposta. Dessa forma, no processo de observação analítica foi possível identificar uma estrutura comum para a organização dos ingredientes, permitindo categorizá-los em termos da origem (matéria-prima), da forma (diferentes conformações da matéria-prima) e das unidades de medida. No âmbito dos modos de fazer, a estrutura comum de organização segmenta-se em utensílios, processos (indicações sobre o manuseio dos ingredientes até o resultado final) e forma (prescrições sobre o formato aparente que a mistura final dos ingredientes deve ter). Por fim, os títulos foram categorizados em relação às classes de palavras que particularizam os nomes genéricos de quitandas (substantivo, adjetivo) e à referência a que fazem alusão.

## *Resultados e Discussão*

### **Ingredientes**

Na organização do *corpus* em relação ao conteúdo, a estrutura baseada na origem, na forma e nas unidades de medida demonstrou a existência de matérias-primas reincidentes nas receitas de quitandas, destacando-se o milho, a cana-de-açúcar, a mandioca, o trigo, o ovo, o leite e a gordura de origem animal ou vegetal. A predominância de tais matérias-primas se associa diretamente à produção agropecuária do estado, uma vez que Minas Gerais tem o milho e a cana-de-açúcar como principais lavouras temporárias, sendo o terceiro maior produtor da última no contexto nacional. Além

disso, é o maior produtor de leite do Brasil, representando 26% do total, e o segundo maior produtor de ovos, detendo 13% da produção do país (IBGE, 2017; MINAS GERAIS, 2021). Verifica-se que, em termos do número de estabelecimentos produtores, o estado ocupa a terceira posição em relação ao milho e a quinta em relação à mandioca e, quanto à quantidade produzida, é o quarto produtor de trigo entre os nove estados que registram o cultivo do grão no Brasil (IBGE, 2017).

Entre as diferentes conformações dessas matérias-primas, os farináceos derivados do milho (fubá, farinha, amido), da mandioca (polvilho doce ou azedo) e do trigo (farinha) são componentes de distinção utilizados na própria nomenclatura de algumas quitandas, o que também se nota nos derivados do leite, indispensável na maior parte das receitas na forma original e também como nata, manteiga ou queijo. Por sua vez, o melado, a rapadura, a cachaça e principalmente o açúcar, como derivados da cana-de-açúcar, e o ovo, utilizado inteiro ou isolando-se a gema e a clara, são recorrentes nas receitas analisadas.

Embora sejam esses os ingredientes que compõem a estrutura fundamental da maioria das receitas examinadas, outros vegetais que especificam bolos, biscoitos, roscas e demais categorias de quitandas se notabilizam, entre eles a abóbora, o amendoim, a banana, a batata, a batata-doce, a cenoura, o coco, a goiaba, o inhame, a laranja e a maçã. Subdividindo-se essas receitas, para fins analíticos, entre os ingredientes basilares anteriormente descritos e os ingredientes secundários que atribuem uma qualificação – normalmente associada ao sabor predominante – a essas quitandas, nota-se que a mandioca e o milho, para além de seus derivados, também são demarcadores qualitativos desses pratos. Desse conjunto pode-se inferir que, além da hibridação característica da cozinha brasileira apontada por Cascudo (2004), com ênfase na influência portuguesa para o uso do açúcar e do ovo e na indígena para o milho, a mandioca e outros ingredientes nativos, os cultivos

vegetais e criações animais possíveis nos espaços dos quintais, que marcaram a cultura alimentar e a forma de habitação do território mineiro (MENESES, 2015), estão presentes no processo histórico de criação das receitas.

[...] os quintais são espaços de cultivo, de criação, de fazeres e de sociabilidades. Harmonizam-se aí canteiros de hortaliças, pomar de frutas (de espinho, mucilaginosas, goiabeiras, bananeiras), produção de ervas medicinais, especiarias para temperos e conservação dos alimentos, espaço para cucurbitáceas (abóboras e morangas), criação de porcos e de aves para o consumo domiciliar e pequeno comércio do excedente. (MENESES, 2015, p. 77).

Os agentes de fermentação típicos das receitas à base de farinha de trigo, como o fermento em pó, o sal amoníaco e o bicarbonato de sódio, e os condimentos, como a canela, também aparecem na composição característica das quitandas. No livro 1 da amostra verifica-se, inclusive, a receita de elaboração do fermento em pó, composta de bicarbonato de sódio, *cremor* tártaro e maisena peneirados juntos, o que permite observar o contexto histórico de produção das quitandas em compasso com a industrialização, uma vez que na contemporaneidade, além de não ser habitual o preparo do fermento em pó, existe a possibilidade de adquiri-lo já incorporado à farinha de trigo.

Em se tratando das mudanças observadas nas receitas, a formulação com ingredientes alinhados a demandas por alimentos funcionais, que permeiam o discurso sobre a nutrição do corpo centrada no indivíduo, como observado nos livros mais recentes analisados por Gomes e Barbosa (2004), é visível nos exemplares dos cadernos do *Festival da Quitanda de Congonhas*. Tendo em vista que o evento tem entre suas propostas a criação de receitas que são avaliadas por jurados em concurso próprio, nota-se nessas criações o alinhamento com as tendências de consumo alimentar do presente sem,

contudo, dispensar a estrutura fundamental identificada neste estudo. São representativos dessa observação ingredientes como açúcar mascavo, aveia, castanha-do-pará, farinha de trigo integral e linhaça e denominações como “diet”, “funcional” e “sem glúten”.

Do ponto de vista das unidades de medida, os utensílios utilizados no cotidiano alimentar, em combinação com numerais cardinais, são as principais referências para indicar as quantidades. Entre eles, destacam-se a colher (de sopa, de chá, de sobremesa), a xícara (de chá), o prato e o copo. Ressalta-se, no entanto, que expressões como “quanto necessário” e “até dar o ponto”, comuns no cotidiano culinário, podem ser observadas, remetendo à transmissão geracional interna às famílias, marcada pela observação diretamente com o olhar ou pelo aprendizado do “ponto ideal” com as próprias mãos. A memória tátil e visual do aprendizado indica que a receita familiar contém um conhecimento hermético, ou seja, não basta seguir a receita, pois há o “segredo” do preparo. Por se tratar de uma amostra composta por livros publicados, ainda que compilados a partir de receitas e cadernos pessoais, a precisão das unidades de medida torna-se necessária visando à transmissão indireta para o público. No entanto, na tradição oral e nos cadernos e receitas familiares essas medidas tendem a ser mais imprecisas, o que não se aprofunda nesta pesquisa.

A necessidade de equivalência de quantidades em publicações de receitas pode ser vista na delimitação de um tópico específico para isso no livro 1, nomeado “Medidas Caseiras”, e no livro 2, intitulado “Quadro de Medidas”. Todavia, a subjetividade de algumas medidas ainda é presente, o que pode ser exemplificado por meio da “pitada”, importante unidade culinária. No livro 1 da amostra, no tópico “Introdução à arte de cozinhar”, a autora descreve-a como “quantidade que se apanha com as pontas dos dedos polegar e indicador” (CHRISTO, 2006, p. 18). No livro 2, as autoras a definem como “o tanto que se pode segurar entre as pontas de dois dedos”

(SENRA; SENRA, 2019, p. 122). Observa-se, com isso, que a passagem de uma medida endógena/familiar para um público externo demanda uma objetivação ou “tradução” dos termos. Nesse sentido, constata-se que, ao lado da instrumentalidade técnica, o corpo é um mediador significativo na mensuração dos ingredientes e demais processos, o que adquire proeminência no tópico subsequente.

### **Modos de Fazer**

Em sua introdução ao “Abecê de cozinha”, Christo (2006, p. 17) apresenta uma lista de conceitos antecidos pela seguinte observação: “para seguir a receita e confeccioná-la bem, é preciso entender estes termos da linguagem culinária”. Na mesma direção, Senra e Senra (2019, p. 120) dedicam uma seção de seu livro, “Conselhos úteis”, aos requisitos necessários a quem pretende cozinhar: “quando se vai cozinhar ou preparar alguma receita, é importante que se tenha em mente algumas recomendações”. Essas dicas estão, no conjunto dos livros considerados, diretamente associadas aos modos de fazer que compõem as receitas, caracterizados por uma estrutura prescritiva sobre utensílios, processos e formas, em que se destacam, na linguagem, os verbos de ação no modo imperativo ou na forma nominal, com prevalência do infinitivo.

Formas de assar de distintos formatos e tamanhos (também conhecidas como tabuleiros), forno em temperatura adequada, rolo, carretilha, garfo, faca, colher e demais utensílios culinários que permitem a execução dos processos pontuados nas receitas são os principais instrumentos descritos nos modos de fazer dos pratos analisados, por vezes acompanhados do material adequado (colher de pau, por exemplo). Esses utensílios estão diretamente associados, em alguns momentos de forma implícita, às ações embutidas nos verbos indicadores desses modos, as quais denotam a

transformação da natureza em cultura: aferventar, amassar, aquecer, assar, bater, cortar, desenformar, enfarinhar, engrossar, enrolar, escaldar, juntar, misturar, pincelar, polvilhar, sovar, untar, entre outros. Nessas ações, o papel das mãos na mediação dos aparatos técnicos ou no contato direto é substancial, o que se nota em expressões como “enrolar engordurando as mãos” (CHRISTO, 2006, p. 26).

Com base na estrutura utensílios-processos-forma identificada na análise dos modos de fazer das receitas, destaca-se que a aparência, quando não condicionada pelos vasilhames, tem na modelagem manual seu principal vetor. Formatos de trança, bolinhas, argolinhas e outras variações na conformação da massa pré-assada se distinguem na fabricação das quitandas. Essa formatação marca a individualidade no acabamento desses pratos, sendo o corpo uma mediação fundamental no processo produtivo das receitas. A essa centralidade do corpo, apreensível no registro documental das receitas, também se estende a relação com as emoções, mais representativa da tradição oral, porém visível no livro 2 da amostra, na seção de conselhos: “não pense ou fale coisas desagradáveis enquanto prepara uma receita. Bom humor é um ingrediente essencial. Nunca prepare uma receita se estiver com sentimentos negativos” (SENRA; SENRA, 2019, p. 120).

Ressalta-se que, ainda que a modernização dos utensílios de cozinha seja observada com maior intensidade desde a segunda metade do século XX (GOMES; BARBOSA, 2004), eletroportáteis como batedeira e liquidificador são secundários às ações que realizam. Nesse sentido, depreende-se que processos genéricos como “bater as claras em neve” e “misturar os ingredientes”, mesmo que comumente mediados por esses equipamentos, não os trazem necessariamente prescritos no escopo textual das receitas, ao contrário do forno, que assume preponderância em termos de menção e detalhamento de tempo e temperatura, com adjetivações do tipo “brando”,

“bem quente”, “baixo”, “regular” e outras possibilidades. A importância do forno pode ser evidenciada pela existência, no livro 2 da amostra, de um quadro de correspondência entre os tipos de forno citados e as temperaturas equivalentes em graus Celsius, o que sinaliza a diferenciação entre a lenha e o gás. Como alerta o texto introdutório do quadro, “o sucesso da receita depende fundamentalmente da temperatura correta do forno. [...] Nunca abra o forno antes do tempo previsto, apenas reduza o fogo à metade para que a quitanda comece a corar” (SENRA; SENRA, 2019, p. 124). Por essa direção, verifica-se que o assado é a principal categoria de transformação cultural na elaboração das quitandas.

Retomando as concepções Lévi-Strauss (2004; 2005; 2006) acerca do papel basilar do fogo no processo de correlação entre natureza e cultura e a representação simbólica do “assado”, a análise de receitas de quitandas permite conectar a esses pratos a vinculação proposta pelo autor entre o assado e a culinária exógena, destinada a ser oferecida “aos convidados de fora” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 436). No entanto, ao comparar o ensopado ao assado, Lévi-Strauss (2006) equipara o primeiro ao estado de cultura e segundo ao estado de natureza, tendo em vista a mediação do recipiente que caracterizaria o primeiro na cultura indígena, em que tal mediação não fora observada para o segundo, diretamente exposto ao fogo. Nas quitandas, porém, é possível verificar que a ação de assar, mediada pelos utensílios anteriormente apontados, encontra-se na interface das duas categorias, o que indica uma culinária concomitantemente endógena e exógena, se considerada a proposição do autor de que o ensopado se volta ao familiar e o assado à “abertura dos elos familiares ou sociais” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 436), sendo caracteristicamente o prato principal de eventos sociais.

Por esse raciocínio, entende-se que o estado específico da relação natureza/cultura examinado neste estudo sugere que as quitandas comportam duas dimensões: por um lado, em sua ritualidade de serem servidas às visitas como marca da hospitalidade mineira (ABDALA, 2007), o simbolismo do assado se acentua; por outro, na mediação técnica detalhada que marca sua passagem ao estágio de cozimento, no sentido cultural proposto por Lévi-Strauss (2004, 2005, 2006), a significação do seu processo de transformação com ancoragem familiar pode ser percebida. Nesse sentido, nas inúmeras instâncias que competem ao “campo semântico das receitas” (LÉVI-STRAUSS, 2006), também é possível estabelecer uma comparação com a própria organização histórica da sociedade mineira, uma vez que no modelo de equiparação entre natureza/mulher/assado e cultura/homem/ensopado, as quitandas representam a culinária tradicionalmente vinculada às mulheres e destinada a ser servida em circunstâncias sociais, na maioria das vezes conduzidas por homens, com destaque para eventos políticos e de cortejo, o que se manifesta de forma mais contundente na nomenclatura dada às receitas.

### **Denominação**

Os nomes dados às diferentes categorias de quitandas são representativos da construção cultural presente nesses pratos. Dessa forma, tendo como classes de palavras que designam essas comidas o substantivo e o adjetivo, com flexões de grau e variações qualitativas ancoradas em diferentes demarcadores de sentido, as denominações identificadas possibilitam apreender a comida pela perspectiva simbólica e comunicacional indicada nas abordagens estruturalistas (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2005; 2006; LEACH, 1983; SAHLINS, 2003). O *Quadro 1* lista as principais categorias de quitandas catalogadas, bem como suas qualificações:

Quadro 1 – Análise de conteúdo das denominações atribuídas às quitandas.

CATEGORIAS DE QUITANDAS	CLASSE DE PALAVRAS
Biscoitinho, biscoito, biscoitão	Substantivo
Bolachinha, bolacha	
Bolinho, bolo, bolão	
Brevidade	
Broinha, broa	
Coscorão	
Cobu	
Fatias	
Pãozinho, pão	
Pão de queijo	
Queca	
Rosquinha, rosca	
Sequilho	
Sonho	
QUALIFICAÇÃO DAS QUITANDAS	CLASSE DE PALAVRAS
Identidade (caipira, caboclos, roceiro)	Adjetivo
Ingrediente (amanteigados)	
Ocasião (natalina)	
Paladar (saborosos, deliciosos, salgadinhos)	
Personificação (jeitoso, singela, tenros, majestoso)	
Política (republicanos)	
Ponto (queimada, torrado)	
Procedimento (escaldado, assado)	
Religiosidade (beneditos, franciscanos)	
Tempo (rápido, ligeiro)	
Textura (cremoso, algodoada, felpuda)	
Topônimo (mineiras, petropolitano)	
Classe social (sinhá, alferes, garimpeiro)	Substantivo
Forma (argolinhas, palito)	
Ingrediente (de cachaça, de nata, de fubá)	
Ocasião (da Quaresma, de Natal)	
Parentesco (de vovó)	
Personalização (dos Veigas, da Tia Bely, da D. Cota, da vovó Mariinha)	
Personificação (enganos, alegria, tentação)	
Política (Dom Pedro I, diplomatas, Floriano Peixoto, da rainha)	
Religiosidade (Santa Luzia, São João, Santa Bárbara)	
Ritual de passagem (de noiva)	
Tempo (de minuto, de segundo)	
Textura (veludo)	
Topônimo (Sul de Minas, Guaxupé, do quintal)	
Utensílio (de copo, chávana)	

Fonte: Ribeiro; Doula (2021).

A partir da organização proposta no *Quadro 1*, depreende-se que, em conjunção com os tópicos referentes aos ingredientes e aos modos de fazer, a denominação evidencia o enraizamento das quitandas na história, na vida social e na cultura do estado de Minas Gerais, reforçando demarcadores da mineiridade apontados por Arruda (1999) e demonstrados por Abdala (2007) no estudo da culinária mineira. Nesse sentido, considerando que a nomenclatura das receitas se compõe de uma estrutura baseada na junção entre nomes de categorias enquadradas como quitandas, que permitem distingui-las de outros pratos tradicionais, e na atribuição de sentido a esses nomes, que se ancora em um imaginário socialmente compartilhado acerca dessas comidas, os indicadores políticos, religiosos, de ingredientes locais, de classes sociais e de autorreferência identitária a Minas Gerais e à ruralidade permitem notar o arranjo entre a dimensão concreta e a simbólica que se materializa via linguagem nos títulos analisados.

Salienta-se, como constata Lévi-Strauss (2008) para a dinâmica de ordenação lógica do pensamento concreto – que parte dos fatos em direção à estrutura que traduzem e que é o princípio esquemático do pensamento mítico, ao inverso da ciência –, que a mitologia da mineiridade (ARRUDA, 1999), circunscrita pela relevância da política, da roça e da religiosidade católica, consubstancia-se nos títulos considerados. O fato de esses títulos ultrapassarem as categorias genéricas e incorporarem a elas termos que remetem a ocasiões, pessoas, locais, práticas culturais e ingredientes que compõem o cardápio cultural de um grupo (LEACH, 1983), além de reforçar a razão cultural que perpassa a comestibilidade (SAHLINS, 2003), permite retomar a ideia de que os critérios que determinam ou não a nomenclatura de elementos do mundo concreto estão diretamente associados à importância de tais elementos no cotidiano cultural de um grupo, conforme sua maneira particular de correlacionar natureza e cultura (LÉVI-STRAUSS, 2008).

Reconhecido o papel simbólico da quitanda, previamente sinalizado na análise do significado do “assado”, o livro 1 da amostra, por apresentar entremeados às receitas trechos literários e de documentos históricos e pessoais compilados pela autora, esclarece alguns pontos que denotam a vinculação entre a vida social mineira e o nome dos pratos, característica também visível nos quitutes e nos doces. De acordo com Christo (2006), como os namoros eram bastante regrados e distantes, cabendo às mulheres o espaço culinário e a vida familiar, muitos pratos da culinária tradicional têm nomes que expressam os sentimentos das moças, o que se nota em nomenclaturas como “bolo moça chique” e “biscoitos beijos-de-freira”, por exemplo. Essas formas de manifestação da criação feminina refletem, de forma mais ampla, as “únicas atividades econômicas (discretíssimas)” que eram permitidas às mulheres: costura e preparação de quitandas (CHRISTO, 2006, p. 192). A demarcação de gênero analisada em estudos precedentes sobre cadernos de receitas (GIMENES, MORAIS; 2008; ABRAHÃO, 2012; SILVEIRA, 2012; VENTURELLI, 2016) também é visualizada na parentalidade matrilinear de designações como “da vovó”, além dos nomes próprios correlacionados a tais relações de parentesco, indicando quem cedeu a receita (VENTURELLI, 2016).

À sociabilidade em torno do casamento destacada por Christo (2006), acrescenta-se o papel da alimentação nesse âmbito nos séculos XIX e XX, especialmente em termos de acordos políticos (ABRAHÃO, 2012). Nesse sentido, para além do parentesco construído pelo matrimônio, como se nota em “biscoitos língua-de-sogra” e “bolo de noiva”, as quitandas chamadas “mentiras” apresentam uma observação na receita, reforçando a importância do casamento no imaginário culinário: “duas ‘mentiras’ unidas com doce de leite de recheio fazem a quitanda chamada *casadinhos*” (CHRISTO, 2006). Os sentidos implícitos em alguns nomes refletem, em certa medida, os acordos de classe social e de interesses políticos próprios dos arranjos conjugais em perspectiva histórica.

O posicionamento político, de relevância na composição do imaginário da mineiridade (ARRUDA, 1999), quando presente na nomenclatura das quitandas, além de localizar historicamente o momento de criação da receita, enfatiza a demarcação social da distinção ideológica, como ilustra o texto “Culinária monárquica”, que consiste na transcrição de uma carta enviada à autora pelo neto de uma das donas dos cadernos de receitas que serviram de base à organização do livro 1. O trecho, embora se refira à seção de doces, tratando do “pudim abolicionista”, aplica-se às quitandas:

Passei os olhos no livro e verifiquei a existência de uma outra receita, a do *pudim republicano*, sinal de que a arte culinária, naquela época (fins do século passado), também recebia a influência dos acontecimentos políticos ou neles se inspirava para agradar ao paladar dos mineiros. [...] Confesso que muitas vezes, desde criança, me delicieei com o *abolicionista*, mas não me lembro de ter provado o *republicano*, não sei se por ter Vovó achado ruim a receita ou a república... Sobre esta, recordo-me do que ela dizia a cada perturbação da ordem que ocorria no regime republicano: ‘A República está pagando, e vai pagar ainda mais, pelo que fez ao pobre Velho’. Referia-se ao banimento de D. Pedro II e da Família Imperial. (COSTA *apud* CHRISTO, 2006, p. 102).

Em continuidade aos resultados sintetizados no *Quadro 1*, a religiosidade e a personificação são qualificações que denotam o caráter subjetivo ancorado na espiritualidade e nas emoções humanas transferidas às quitandas. Quanto à personificação, verifica-se que os substantivos abstratos e os adjetivos que caracterizam sensações próprias do pensar humano demonstram a imaterialidade culinária e a identificação que se processa entre a comida e quem a elabora. No escopo geral da análise, infere-se que essa identificação, seja com maior proeminência para a individualidade ou para a coletividade, é uma representação da dimensão identitária da alimentação.

### *Considerações finais*

No conjunto dos resultados apresentados neste estudo, é possível constatar que as quitandas se caracterizam como objeto empírico efetivo para a observação da correlação entre natureza e cultura na construção da vida social mineira. Assim sendo, infere-se que receitas, na condição de registros documentados pela linguagem, constituem um sistema que comunica sentidos, tendo em vista a perspectiva teórica estrutural.

Considerando-se os ingredientes, os modos de fazer e as denominações descritas no decorrer da análise, a localidade das matérias-primas, as peculiaridades dos processos técnicos e as distintas nomenclaturas das receitas se conjugam na demarcação dos aspectos simbólicos que perpassam a alimentação em perspectiva identitária. Nesse sentido, para além da dimensão nutricional, o consumo de símbolos associados à comida se evidencia na amostra.

### *Referências*

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

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. *Revista do Arquivo Público Mineiro*, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. As senhoras campineiras e seus cadernos de receitas. ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA, 21., Campinas, 2012. *Anais [...]* Campinas: ANPUH-SP, set. 2012. p. 1-15.

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

BAUER, Martin W. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 189-217.

BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais. *Movendo Ideias*, n. 1, p. 6-14, 2017. Disponível em: <http://revistas.unama.br/index.php/Movendo-Ideias/article/view/965/512>. Acesso em: 02 maio 2021.

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

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

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 48. ed. rev. São Paulo: Global, 2003.

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

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 1, p. 353-368, jan./jul. 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2115>. Acesso em: 02 maio 2021.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214/1353>. Acesso em: 02 maio 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Resultados definitivos – Minas Gerais*. Disponível em: [https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo\\_agro/resultadosagro/pdf/mg.pdf](https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/pdf/mg.pdf). Acesso em: 13 ago. 2021.

LEACH, Edmund Ronald. *Antropologia*. São Paulo: Ática, 1983.

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

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

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

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

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Totemismo hoje*. Petrópolis: Vozes, 1975.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva – Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 183-314.

MENESES, José Newton Coelho. Minas e sua cozinha mais que tricentenária. In: MENESES, José Newton Coelho (org.). *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Scriptum, 2020. p. 11-14.

MENESES, José Newton Coelho (org.). *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.

MENESES, José Newton Coelho. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: O quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX). *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 23, n. 2, p. 69-92, jul./dez. 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/anaismp/a/9qB7QKgQS4rvqztzhG93qWNJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 02 maio 2021.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>. Acesso em: 24 out. 2019.

MINAS GERAIS. *Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira*. 2021. Disponível em: <https://www.secult.mg.gov.br/programas-e-acoes/cozinha-mineira>. Acesso em: 09 set. 2021.

SAHLINS, Marshall David. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 277-303.

SENRA, Rosaly; SENRA, Imene. *Quitandas de Minas: receitas de família e histórias*. v. 1, 2. ed. Belo Horizonte: Editora Gutenberg, 2019.

SILVA, João Luiz Maximo da. Transformações no espaço doméstico – o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 15, n. 2, p. 197-220, jul./dez. 2007. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5479>. Acesso em: 02 maio 2021.

SILVEIRA, Juzelia de Moraes. Mulheres inscritas em cadernos de receitas. *Seminário Nacional de Arte e Educação*, Fundação Municipal de Artes de Montenegro (RS) – FUNDARTE, n. 23, p. 314-320, 2012.

VENTURELLI, Juliana Lucinda. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do Sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. 2016. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11767>. Acesso em: 02 maio 2021.

*Recebido em: 29 de março de 2023*  
*Aprovado em: 15 de agosto de 2023*