



ABASTECIMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM MINAS GERAIS ENTRE OS SÉCULOS XVII E XVIII: PASSADO E FUTURO DA COZINHA REGIONAL

João Batista Vilas Boas Simoncini¹
Pedro Ivo Dias Tanagino²
Marlan Coutinho Costa³
Bruno da Rocha Abreu⁴
Rosamaria Aparecida da Silva⁵
Camila Oliveira Viegas⁶
Ana Paula dos Santos Schmidt⁷
Bernardo Macedo Lombardi⁸

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Este artigo apresenta análises sobre a formação social e histórica do abastecimento e o desenvolvimento da produção de alimentos, em especial a produção de base alimentar na região das Minas Gerais, no período entre os séculos XVII e XVIII – fase inicial da formação socioeconômica e cultural da população mineira e, por conseguinte, de seus hábitos e costumes alimentares que estão na origem do que atualmente pode-se chamar de “cozinha mineira” (ZAMELLA, 1990. SIMONCINI; RODRIGUES, 2008). Essa abordagem une os conhecimentos de História e Geografia, numa perspectiva econômica, social e cultural, fundamenta-se teoricamente em autores que tratam da temática relativa à produção de alimentos, que contribuíram e contribuem para o entendimento das questões relacionadas aos problemas de abastecimento e ao desenvolvimento da produção de alimentos na região das Minas, sua organização produtiva e formação cultural. Nas pesquisas e publicações mais recentes, que analisam a produção mineira de alimentos por meio do conceito de

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário. Orientador

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF. Bolsista de Pós-Doutorado - CAPES-PNPD na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUC/SP. Coorientador voluntário.

³ Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Bolsista.

⁴ Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntário.

⁵ Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntária.

⁶ Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntária.

⁷ Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntária.

⁸ Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - UniAcademia Centro Universitário - Voluntário.

Terroir, busca-se identificar condições geográficas, ambientais, socioeconômicas e culturais centrais para o reconhecimento de características que dotam de singularidade a produção alimentar básica da cozinha que, a partir da bibliografia de referência, possam ser classificadas como típicas das regiões mineiras, avaliando possibilidades e potencialidades da “indicação geográfica”, entre outros meios de certificação que sirva aos interesses do conhecimento teórico e da inovação tecnológica no campo da Gastronomia, tomando como finalidade a promoção do desenvolvimento socioeconômico regional (MORAIS; MELLO, 2019).

Palavras-chave: Minas Gerais. Produção de alimentos. Abastecimento. Gastronomia.

1 FORMAÇÃO SOCIOHISTÓRICA DE MINAS GERAIS ENTRE OS SÉCULOS XVII E XVIII: O DESAFIO DA ESCASSEZ NO ABASTECIMENTO INTERNO ALIMENTOS

A história da alimentação remonta à Antiguidade e se encontra até hoje como um dos principais objetos e problemas de pesquisa nas ciências sociais, econômicas, políticas, da saúde, etc., sobretudo em países assim chamados “de capitalismo periférico”, ou “em desenvolvimento”, ou ainda “de terceiro mundo”, em que a fome, historicamente, tem sido a sua maior expressão dos problemas sociais. Fora dos campos da História, à alimentação humana tem sido dado vários enfoques, como o biológico, o econômico, o filosófico, etc.

Os estudos dos hábitos alimentares e dietéticos encontra ascensão na historiografia a partir do final dos 1960, com as novas abordagens e estudos no campo da História Social impulsionadas pela *École des Annales* francesa, cujo enfoque socioeconômico prioriza temas como “abastecimento”, “safras”, “preços” e “mercados” que constituem a “vida material” das sociedades históricas. Esse tema se consolidou na historiografia com o advento da *Nouvelle Histoire* e da proeminência da História Cultural, entre os anos 1970 e 1980, que contribuiu para a ampliação das pesquisas sobre temas e objetos relativos ao “cotidiano”, à “vida privada”, aos “saberes e fazeres”, entre outras formas de criação e transmissão social da cultura material (MENESES; CARNEIRO, 1997. p. 11-17).

Na historiografia do Brasil Colonial, o tema da alimentação ganhou maior interesse a partir de estudos clássicos lançados na primeira metade do século XX, nas obras de Capistrano de Abreu (1988), Luís da Câmara Cascudo (2004), Gilberto Freyre (2006), Caio Prado Junior (2011), Sergio Buarque de Holanda (1976). Com enfoques e abordagens bem distintos, esses autores abordaram a questão da alimentação na América portuguesa desde a produção em plantations para o mercado externo, quanto a produção e consumo no mercado interno. Entre o final dos anos 1960, anos 1970 e 1980, a predominância do estruturalismo com enfoque social e econômico criou um cenário de rarefação das pesquisas sobre o tema no Brasil, que volta a assistir o crescimento de interesse e de pesquisas sobre o tema da alimentação e gastronomia nos anos 1990 e 2000, com a evidente multiplicação de obras e estudos frutos de pesquisas acadêmicas.

Até as últimas décadas do século XX, as pesquisas e estudos históricos sobre Minas Gerais debruçaram-se principalmente sobre a sua história política e econômica,

especialmente sobre o período colonial, com exceção, é claro, de objetos de análise como o **barroco**, por exemplo, que tem recebido sempre grande atenção da história da arte e da história da literatura. Exceções, também, como os trabalhos de Eduardo Frieiro, que abordaram a cultura mineira, como em sua obra mais conhecida, *O diabo na livraria do cônego*. Até então, os estudos acerca da capitania das “Minas do Ouro” abordavam muito pouco os temas e objetos da história cultural e categorias como “vida privada” e “cotidiano”, por exemplo. Até a década de 1980, a prevalência das análises estruturalistas sobre o passado colonial da sociedade mineira, com a forte influência das obras de autores como Caio Prado Júnior (Cf.: 2008) e Celso Furtado (Cf.: 2007), interpretaram (principalmente através da noção de “ciclos econômicos” cunhada por Celso Furtado, cristalizando por muito tempo a noção de “ciclo do ouro”), apresentavam a interpretação do “ciclo do ouro” como o auge do desenvolvimento da economia mineira no período colonial, ao expressar o “sentido da colonização” na atividade econômica voltada para a exportação, ou seja, no sentido de “apêndice” da economia metropolitana. Dessa forma:

O ciclo do ouro seria, nesta medida, de expansão econômica, caracterizado pelo fausto da sociedade, por uma relativa democratização do acesso à riqueza e por uma expansão da vida urbana. Em oposição, o século XIX seria marcado pela ruralização da região, pela endogenia de uma economia agrícola não exportadora, voltada para o mercado interno, simbolizando a idade das trevas mineira (FURTADO, J., 2009. p. 117).

A “Historiografia Sobre Minas Gerais” teve um boom nos anos 1980 com o lançamento do livro *Desclassificados do Ouro: a pobreza mineira no século XVIII*, de Laura de Mello e Souza (1986). Seguindo a influência do capítulo “Vida social” de *Formação do Brasil Contemporâneo*, de Caio Prado Júnior (2008) e da historiografia social europeia dos anos 1980, influenciada particularmente pela obra de Michael Foucault sobre a “microfísica do poder”, a pesquisa de Laura de Mello e Souza aborda o universo da pobreza e dos marginais nas “Minas do Ouro”, tendo como pano de fundo o processo de centralização do Estado moderno português em sua colônia de ultramar. A autora recusou a noção sempre revisitada de “riqueza” e “opulência” da sociedade mineira no auge da mineração aurífera, privilegiando a análise do mundo social dos “desclassificados” dessa sociedade mineira. Em oposição à bipolarização senhor - escravo, a autora nos revela uma sociedade mineira multifacetada e plural. Nesta medida, o livro de Laura de Mello e Souza chamou a atenção para um grande

conjunto de objetos de pesquisa historiográfica que estavam sendo encarados sem a devida importância, como o cotidiano, o abastecimento, os pobres, as mulheres, as crianças ou o universo social da escravidão das Minas Gerais (FURTADO, J., 2009. p. 118).

Dessa forma, as novas abordagens dadas por Laura de Mello e Souza à história social da Minas Gerais colonial também se dedicou sobre a posição social e o padrão de vida e consumo experienciado pelos habitantes da capitania mineradora, demonstrando como os hábitos e costumes de consumo mudavam de acordo com a diferença de poder aquisitivo em cada estrato da sociedade mineira. A massa de negros e mestiços que afluíu para a região vivia em quase permanente instabilidade socioeconômica. A historiadora mostra que a sociedade mineira no período colonial, antes de ser a sociedade da “riqueza” e “opulência” do ouro, foi uma sociedade formada, em sua grande maioria, por “desclassificados sociais”. Entre esses, ressalta a historiadora Junia Ferreira Furtado (2009, p. 119), “a vida corria completamente fora do controle das instituições, sendo que desvios da norma, como concubinatos e bastardias, foram constantemente arrolados como crimes nas visitas episcopais que periodicamente esquadriavam as Minas”.

No sentido dessa renovação historiográfica que ocorre a partir dos anos 1980, o livro *Subsistência e poder: a política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*, escrito por Flavio Marcus da Silva (SILVA, 2008), traz contribuição significativa para a presente pesquisa, na medida em que analisa especificamente a história política do abastecimento alimentar na região das “Minas do Ouro” no século XVIII. O historiador atenta para as diferentes estratégias adotadas pela Coroa portuguesa para garantir o provimento e distribuição de gêneros alimentares de primeira necessidade, com a finalidade precípua de evitar a instabilidade social e política. O trabalho de Silva busca abarcar em suas análises várias dimensões da sociedade mineradora, indo para além da política e da economia, enfatizando também a categoria do “cotidiano”, através de uma rigorosa investigação sobre a alimentação na região mineradora.

Segundo Silva (2008), o problema da instabilidade do mercado de gêneros alimentares em Minas, no que toca a regularidade do suprimento da população, também se verifica em outras regiões da América Portuguesa. Com a descoberta de ouro na região e a rapidez das migrações de outros lugares do Brasil e do Reino para a região, contribuíram para essa instabilidade, em uma região que ainda não contava

com a infraestrutura necessária para a explosão demográfica que se iniciou no século XVII. Além da escassez de gêneros alimentícios, a má qualidade e a carestia caracterizaram a região mineradora na primeira metade do século XVIII, e geravam conflitos da população mineira com as autoridades locais. Esses conflitos, fermentados pela questão problemática do abastecimento alimentar na capitania, criavam um contexto social e político indesejavelmente turbulento para a Coroa, que enfrentou revoltas nesse período motivadas pela questão do abastecimento, que se tornou central para a interiorização da administração metropolitana e do Estado moderno português na região.

Ao tratar a questão sobre as fontes de pesquisa sobre a história da alimentação e do abastecimento na América Portuguesa, a documentação relativa à produção, abastecimento e consumo nas vilas e cidades da Colônia portuguesa é um dos tipos de registro mais abundantes do período colonial. Nas correspondências entre autoridades da Colônia portuguesa e do Reino, por exemplo, é patente a preocupação com a alimentação na Colônia, “quer seja sobre a carestia de alimentos ou sobre o intercâmbio de produtos entre as várias capitanias, ou entre essas e as demais partes do Império português” (ALGRANTI, 2018).

Não obstante o conjunto de regulações e alvarás régios emitidos entre os séculos XVI, XVII e XVIII no sentido de controlar e garantir o justo suprimento e a devida qualidade da ração dos escravos como parte do problema do abastecimento da Colônia portuguesa na América, não apenas os relatos da época, mas uma extensa literatura sobre o tema, atestam a inconstante observância dessa obrigação de alimentar corretamente os escravos, por parte de seus senhores. Entre os principais argumentos para justificar essa falta, acusavam quase sempre os altos preços dos alimentos no Brasil e, ainda, a falta de braços para trabalhar na produção de alimentos para os cativos, indicando o problema da falta de sistematicidade na produção e abastecimento de gêneros alimentícios na América Portuguesa como um problema patentemente relevante entre os séculos XVI, XVII e XVIII (VIOTTI, 2019. p. 13).

Silva (2008) aponta as seguintes estratégias adotadas pela Coroa portuguesa como resposta à crise de subsistência que se instalou nas “Minas do Ouro” no século XVII: concessão de terras a homens livres para a agricultura; taxaço dos gêneros de primeira necessidade; fiscalização da aplicação do sistema de pesos e medidas; manutenção das estradas. O autor ressalta que esse tipo de resposta do Reino às demandas da Colônia representam uma realidade política mais dialética do que uma

pura e simples relação dominador-dominado, estabelecida pela historiografia que interpreta o “sentido da colonização” como uma extensão ou “apêndice” da economia europeia. Desse modo, a tese defendida por Silva é de que uma das principais preocupações da administração metropolitana em Minas Gerais era com a subsistência dos seus habitantes.

Com essa política adotada pela Coroa portuguesa quanto a produção de alimentos na região das minas, surge uma nova diversificação da economia, voltada sobretudo para a extração do ouro, cujo sucesso dependia diretamente da estabilidade das atividades de subsistência. Na primeira metade do século XVIII foi instalada na Capitania uma rede interna de abastecimento baseada na agricultura, pecuária, cana-de-açúcar e até mesmo na produção de tecidos grosseiros. Em muitos casos, a venda de gêneros alimentícios se demonstrava muito mais segura e atrativa do que se aventurar nas minas de ouro. Pequenas fazendas, roças e granjas surgiram pelas estradas que conduziam às primeiras minas de ouro e posteriormente foram se estabelecendo nas principais vilas e arraiais, que dão as principais tonalidades características da visão de uma Minas Gerais ruralizada que surgirá no século XIX e século XX.

2 CULINÁRIAS ENTRE A MISÉRIA E A OPULÊNCIA DAS MINAS: PASSADOS E FUTUROS DA GASTRONOMIA MINEIRA

A história da gastronomia mineira formou-se a partir de uma dualidade: o desenvolvimento econômico da capitania e a escassez alimentar, que estão nas origens da formação da identidade cultural gastronômica de Minas Gerais. A utilização dos alimentos advindos das culturas portuguesa, indígena e africana contribuiu fundamentalmente para a história da alimentação brasileira e, por suposto, configuraram também a cozinha mineira como vemos hoje.

Algranti (2018) ressalta, a “transplantação e aclimação de plantas e animais de criação entre os dois lados do Atlântico foi uma constante entre os séculos XVI e XIX, e envolveu tanto saberes específicos, como técnicos especializados” (ALGRANTI, 2018). Da perspectiva de uma história da vida privada, a história da alimentação não se trata somente do que se passava na cozinha colonial, mas também se debruça sobre os usos que alimentos e bebidas ganhavam na botica, devido às suas especiais propriedades dietéticas e medicinais.

Nesses dois domínios do conhecimento - culinária e medicina - os historiadores se interessam pelas receitas e modos de preparação dos alimentos, bem como por suas virtudes e propriedades gustativas ou terapêuticas. Uma mesma erva, por exemplo, poderia ser utilizada tanto como tempero de um prato, quanto na confecção de elixires ou emplastos por boticários, cirurgiões e curiosos (ALGRANTI, 2018).

Conforme explica Hue (2008), o primeiro século da colonização portuguesa na América, o século XVI, foi marcado como um período de intenso intercâmbio cultural gastronômico vivido em um contexto de “globalização botânica” que caracteriza as grandes navegações e o colonialismo na Era Moderna. Segundo a autora, embora sejam escassos os registros sobre o modo como eram exatamente preparadas e servidas as refeições cotidianas das pessoas comuns, são abundantes os relatos de cronistas e viajantes que passaram pelo Brasil durante o período colonial, que notavam, por exemplo, a variedade de produtos à disposição para consumo tanto para escravos, livres pobres e senhores, que comiam, além de bananas e outras frutas tropicais como goiaba, jabuticaba, abacaxi, caju, maracujá, sapucaia, mamão, mangaba, araticum, pequi, pitanga, cajá, mandioca, batata-doce, cará, gengibre,

amendoim, abóbora, milho, farinha de mandioca e vários tipos de peixes salgados, que eram destinados exclusivamente à alimentação das “gentes de serviços”.

Nesse contexto de “globalização botânica”, algumas das plantas que hoje compõem o cenário natural representado até mesmo em cartões postais do Brasil, foram, na verdade, coletadas em outros continentes e introduzidas com sucesso pelos portugueses na América, como é o caso da banana e do coqueiro (Sudeste Asiático), da manga e da jaca (Índia), do inhame e do quiabo (África), entre vários exemplos que podem ser citados.

De Portugal, vieram para o Brasil a laranjeira, o limoeiro, o marmelo, o figo, o melão, a couve, a alface, salsinha, coentro, entre outros. Dos animais de criação, trouxeram as vacas, porcos, cabras, carneiros e galinhas, além daqueles espécimes conhecidos e domesticados ao longo da expansão do império português por três continentes (América, África e Ásia), como o “galo do Peru”, da região andina da América Espanhola, e a “galinha D’Angola”, da costa ocidental da África. Em contrapartida, do Brasil foram enviados para outras localidades do império oceânico português a mandioca, o amendoim, o cará, a batata-doce, o mamão, o caju, etc., que demonstraram uma adaptação bem sucedida especialmente no Oriente (HUE, 2008).

Um tipo de registro histórico valioso para o estudo da alimentação são as atas das câmaras municipais do período colonial, cujo conteúdo é ricamente descritivo quanto às normativas “sobre o abate de animais, o controle dos preços de gêneros de primeira necessidade, a carestia ou abundância de certos produtos” (ALGRANTI, 2018), permitindo ao leitor identificar o que comiam os habitantes da América em diferentes momentos e contextos históricos.

Os mercadores, contudo, não trocavam apenas mercadorias e dinheiro, mas também usos e costumes referentes aos modos de cozinhar. Eles permaneciam muitos anos longe de seus locais de origem e levavam consigo uma memória gustativa, produtos e formas de cozinha. Quando retornavam para casa, tinham aprendido muitas coisas, entre elas, novos modos de fazer a cozinha e novos tipos de alimentos. Os historiadores admitiram, portanto, que esse intercâmbio alimentar definiu o consumo a partir de Colombo, provocando uma verdadeira revolução alimentar. No entanto, o tema é muito mais complexo, uma vez que o choque entre o Velho e o Novo Mundo não teve as mesmas consequências alimentares para as duas sociedades. As transferências de produtos e hábitos operaram sobre bases culturais diversas, e a temporalidade foi distinta. Na América, como enfatizou Antonio Garrido Aranda, o impacto foi mais rápido e afetou de maneira desigual os corpos sociais. Quanto à incorporação dos produtos das conquistas na dieta europeia, esta só se tornou importante após longo período de contato. Os casos da batata e do milho, no século XVIII, são exemplos disso (ALGRANTI, 2018).

Talvez o maior exemplo da “globalização botânica” ocorrida a partir do século XVI seja o caso da cana-de-açúcar que, trazida da Ásia para América portuguesa na esteira da economia mercantilista, baseada no trabalho escravo, provocou a maior movimentação demográfica forçada de que se tem notícia até hoje, a diáspora africana, que caracteriza em grande medida a história da formação social, econômica, política e cultural do Brasil.

Não obstante, da obrigação legal dos senhores em prover a alimentação desses escravos (cerca de 4,8 milhões trazidos da África ao Brasil em quase três séculos de escravidão) também se colhe alguns dos registros mais importantes sobre a formação dos hábitos alimentares e culinários oriundos da produção e abastecimento voltados para a maior parcela da população no período colonial: os escravos. O cuidado metódico com a alimentação dos escravos começava no seu embarque nos navios negreiros, (também conhecidos como “tumbeiros” devido às altas taxas de mortalidade em um transporte marítimo altamente insalubre), de modo que é abundante a literatura e os relatos de época sobre as melhores formas de aquisição e distribuição de gêneros alimentícios no exercício do tráfico negreiro.

Nas naus que faziam o tráfico Atlântico, era primordial o provimento de água, e sempre que possível, aguardente; farinhas; e laranja, esta última, em função do ácido ascórbico (“vitamina C”) importante para o combate do escorbuto, ganhava importância redobrada, nutricional e medicinal, de modo que “a fruta já era indicada como imprescindível aos negreiros” (VIOTTI, 2019. p. 9. CASCUDO, 2004. p. 201). De acordo com relatos feitos pelo diretor da Companhia das Índias Ocidentais em Luanda, feitos entre 1643 e 1644:

“duas vezes por dia [os portugueses] cozinham para os seus escravos alimentos quentes, quer feijão africano quer milho, tudo bem tenro e bem cozido, a que misturam uma grande colherada de azeite de palma e um pouco de sal”. E havia mais: “por vezes, juntam-lhe, em cada gamela, um grande peixe seco. Durante o dia, dão sempre um pouco de mandioca e água em abundância” (VIOTTI, 2019. p. 10).

Os relatos de um mercador florentino, feitos entre finais do século XVI e início do XVII, também descrevem a alimentação dispensada aos cativos nos negreiros portugueses:

duas refeições diárias, dando-lhes “uma vez por dia, uma espécie de milho do país, cozido em água e temperado com óleo e sal”, e, pela manhã, “davam, a cada um, um punhado de certos grãos parecidos com grãos de anis, duros como estes, mas de gosto diferente”. Em um determinado local, diante da abundância de pescados, facultaram aos escravos alguns bonitos, douradas e albacoras, “malcozidos ou quase crus”. (VIOTTI, 2019. p. 10).

De acordo com Viotti (2019, p. 21), além do alimentar se colocar como um dever do senhor de escravos, também se colocava como um importante elemento de distinção social no Brasil colonial. São extensos os relatos e fontes bibliográficas que trazem a conclusão de que não havia uma grande diferença entre os gêneros alimentícios consumidos por senhores e escravos. Todavia, “alimentar-se como um escravo” era um tabu social estruturante na formação dos hábitos e costumes alimentares entre as classes senhoriais e servis, de modo que, apesar de disporem, basicamente, da mesma matéria prima para a cozinha, (como é o caso clássico do milho, por exemplo), o modo de se preparar e servir e a apresentação do alimento fazia toda a diferença, assim como o emprego de utensílios à mesa, indicativo de um poder de consumo que permitia a importação de hábitos e costumes europeus, que garantiam a buscada diferenciação social demonstrada em um hábito vital praticado por praticamente todos os seres humanos em uma base diária: o alimentar-se.

Nessas circunstâncias históricas, desenvolveu-se duas formas de servir-se a comida à base de milho, (voltando a este exemplo de um insumo culinário básico tanto para senhores como para escravos): em canjica fina, aos brancos, e grossa, aos negros. A farinha mais fina era utilizada na preparação de papas e broas, que também serviam como ingrediente substituto nas receitas trazidas da Europa, como os bolos e manjares, de modo diferente do preparo empregado nas senzalas. Para os escravos, era misturada à água, a farinha mais grossa – ou, como depois seria chamada, *pubá* ou *fubá*, “farinha” na língua quimbundo, cozida “em um tacho até secar”, o que resultava em uma espécie de massa espessa, o “*angu*”, conhecido no período colonial como alimento próprio da ração dos escravos e, portanto, um alimento recusado até mesmo pelos mais pobres (VIOTTI, 2019. p. 22. CASCUDO, 2004. p. 199-200).

Um dos viajantes mais conhecidos por seus relatos do Brasil Colonial, Saint-Hilaire (1975, p.96) afirma que o feijão era produto indispensável nas mesas de pobres e ricos, sendo que para os primeiros essa leguminosa era a base e, na maioria das vezes, o único alimento existente. Na mesa das famílias mais abastadas, ao feijão se

adicionava arroz, couve e várias ervas picadas, podendo ainda esse prato ser composto de carne de porco ou galinha. Segundo o autor, um prato muito apreciado pelos ricos era comer-se galinha cozida com o fruto do quiabo e angu, uma espécie de polenta sem sabor. Outro prato era a carne assada, comida juntamente com um punhado de farinha. Nas casas dos pobres, como os vaqueiros e muladeiros, o feijão e a farinha de milho, salpicados por um pouco de salsa eram misturados formando assim uma pasta homogênea, geralmente comida com as mãos.

Dos hábitos alimentares já presentes entre os ameríndios constava as caças de animais como pacas, cotias, veados, tatus, porcos-do-mato, capivaras, o lombo da anta e aves aquáticas de carne macia. Peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear. Além do mais a mandioca, aipim, batata, abóbora, palmito, milho, feijão, fava, amendoim, cará, pimenta, óleos vegetais, e frutas como: caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, imbu, mamão e um quase alimento, o fumo (SIMONCINI; RODRIGUES, 2008. p. 11).

Do português veio a utilização do ovo de galinha, alimento que negros e indígenas não se importavam muito, o ovo que veio transformar bolos, canjicas e pudins. A valorização do milho teve o grande crescimento e tomou seu lugar de destaque na gastronomia nacional. Segundo Simoncini; Rodrigues (2008, p.10). Os variados tipos de doces feitos pela mulher portuguesa no Brasil incluíam sobremesas preparadas a partir de antigas receitas e ingredientes trazidos da terra natal. “Eram bolos, pães-de-ló, folheados, sonhos, baba-de-moça, doce d’ovos, fios de ovos, gemadas, mães-bentas, cremes e manjares, enfeitados e perfumados com cravo-da-índia, hortelã, erva-doce, alecrim e canela”. Dos animais para o abate trazidos pelos portugueses, ganhavam preferência na mesa daqueles que podiam pagar as carnes de vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos, gansos, entre outros. Inicialmente com um terreno instável para a criação de gado, devido a muitos morros e montanhas na região, o porco foi escolhido como primeiro animal a ser criado, pois ele se adaptava a todos os lugares e fornecia uma quantidade considerável de alimento. Há de salientar que posteriormente com assentamento de terras e criação de pastos a pecuária de bovinos se torna muito forte na região.

A cachaça, entretanto, fazia parte do cotidiano de grande parte da população mineira, desempenhando um papel de destaque nas reuniões e festas, além de ser, principalmente para os escravos, uma bebida que atenuava as tensões e sofrimentos

da vida. Os próprios senhores pareciam reconhecer a sua importância no cotidiano dos cativos (SILVA, 2002)

Diante das origens na (a)diversidade gastronômica, os mineiros constroem a sua cordialidade e hospitalidade historicamente sobre a precariedade vivida pelos primeiros habitantes que viveram a ocupação do território e a formação das vilas levou-os a, ao se estabelecerem, criar uma cultura que valorizava a abundância em meio à escassez, que se fazia e faz representada na “mineiridade” expressa pela hospitalidade. Dessa forma o ato de bem servir a mesa, de ser cordial e hospitaleiro fazem parte de sua história cultural, bem como se faz entender pela vida social do período colonial nas “Minas do Ouro” (SIMONCINI; RODRIGUES, 2008).

Nosso não será o petróleo tanto assim. Nosso, e bem nossos, são o doce de leite e o desfiado de carne-seca. Meu – perdoem-me- é aquele prato mineiro verdadeiramente principal. Guisado de frango com quiabos e abóbora d’água (adlibitum o jiló) e angu, prato em aquarela, deslizando viscoso como a vida mesma, mas pingante de pimenta. Sem esquecer os doces, à frente os de calda, que não convém deixem de ser orgulho próprio e um dos pequenos substratos do bem-querer à pátria e do não desentender a nação. (GUIMARÃES ROSA apud FRIEIRO, 1982. p. 220).

Em Minas Gerais, hoje, começa-se a se pensar e investir mais na potencialidade mercadológica e industrial de se investir em conhecimento científico sobre alguns dos produtos mais tradicionais da culinária e gastronomia do estado. A região Sul de Minas é reconhecida desde 1995 pela excelência na produção de cafés de qualidade superior, sendo uma região certificada com Indicação Geográfica (I.G.), que confere maior valor aos seus produtos pela atestada vocação agrícola (“*terroir*”) no cultivo de produtos específicos. O conceito de *terroir* valoriza o produtor pelo seu saber local, em contraposição a padrões uniformizantes de produção industrial e “é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico” (MORAIS; MELLO, 2019. p. 265).

Então, a palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agronômicos e aspectos de elaboração dos produtos (TONIETTO, 2007. p. 8. Apud MORAIS; MELLO, 2019. p. 265).

Para o reconhecimento da I.G. na região Sul de Minas, por exemplo, foi necessário observar a existência de um *terroir* herdado da dinâmica territorial

estabelecida no período colonial, com as origens da economia exportadora de café na região (MORAIS; MELLO, 2019. p. 266).

Ao pensarmos a história da “culinária mineira” a partir da produção e abastecimento em suas origens, no período colonial, através do conceito de *terroir*, a noção de desenvolvimento social e regional extrapola os processos exclusivamente econômicos. Para Moraes; Mello (2019),

o parâmetro que poderá reforçar o nível de desenvolvimento atribuído ao local geográfico deve estar relacionado às articulações do meio produtivo, mediante a cooperação ali estabelecida e pela formação de res que resultam na criação de normas e convenções a se utilizarem dos fatores materiais e imateriais do território para apontar mais precisamente qual é o nível de desenvolvimento daquele local (MORAIS; MELLO, 2019. p. 267).

Para o geógrafo Milton Santos (2006), o conhecimento e o saber se renovam do choque de culturas, sendo a produção de novos conhecimentos e técnicas, produto direto da interposição de culturas diferenciadas - com o somatório daquilo que anteriormente existia. Para ele, a globalização que se verificava já em fins do século XX tenderia a uniformizar os grupos culturais, e logicamente uma das consequências seria o fim da produção cultural, enquanto gerador de novas técnicas e sua geração original. Isto refletiria, ainda, na perda de identidade, primeiro das coletividades, podendo ir até ao plano individual.

Para Santos (2006), seu caráter globalmente destrutivo acaba sendo, porém contraditório, levando à atitude de resistência parcelas crescentes da humanidade a partir de seus distintos “lugares”. Santos avalia de forma positiva os ambientes urbanos, enquanto espaços onde potencialmente pode haver liberdade para a cultura popular em oposição à cultura midiática de massas, como espaço de solidariedade na luta dos oprimidos por este sistema contra a escassez produzida pelos reais beneficiários desta atual “globalização” excludente e exploratória.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar artigos, dissertações, teses e livros, percebeu-se que a história alimentar em Minas Gerais entre os séculos XVII e XVIII foi estabelecida num momento de escassez, reflexo de um processo socioeconômico, político e cultural, que contribuiu de certa maneira para uma mescla cultural e o início de um processo de hibridização alimentar. Novas culturas agrícolas e conhecimentos foram estabelecidos diante de uma estrutura econômica e sociopolítica excludente. Esse fato pode ser relacionado com a diversidade gastronômica do estado, pois insumos antes usados apenas na Europa foram incorporados aos hábitos e costumes alimentares da crescente população de uma Minas Gerais que se originou como o centro do processo de urbanização do Brasil Colonial no período entre os séculos XVII e XVIII.

Através das discussões cotejadas em nossa pesquisa bibliográfica, também foram melhor conhecidos os hábitos alimentares históricos da população da região mineradora no período colonial, assim como as iguarias que acompanhavam e as que ainda acompanham diariamente os alimentos básicos consumidos no estado de Minas Gerais. Essa investigação nos campos da História, da Geografia, da Sociologia e da Antropologia nos permitiu mapear as evoluções da produção alimentar na capitania na sua fase de formação e, portanto, nas origens da “culinária mineira”, e assim, perseguimos nosso objetivo final de verificar as necessidades, possibilidades e potencialidades de exploração, munida de capital intelectual técnico apropriado, de se pensar uma cozinha e uma culinária mineira que se constitua e promova como um negócio que pode gerar um valor agregado ainda inestimado, tanto para empresários e produtores quanto para o consumidor final.

SUPPLY AND PRODUCTION OF FOODS IN MINAS GERAIS BETWEEN THE 17th AND 18th CENTURIES: PAST AND FUTURE OF THE REGIONAL CUISINE

ABSTRACT

This article presents analyzes on the social and historical formation of supply and the development of food production, especially food-based production in the region of Minas Gerais, in the period between the 17th and 18th centuries - the initial phase of the socioeconomic and cultural formation of the mining population and, therefore, of their eating habits and customs that are at the origin of what can now be called “cuisine of Minas Gerais” (ZAMELLA, 1990. SIMONCINI; RODRIGUES, 2008). This approach unites the knowledge of History and Geography, in an economic, social and cultural perspective, it is theoretically based on authors who deal with the theme related to food production, who contributed and contribute to the understanding of issues related to supply problems and the development of food production in the Minas region, its productive organization and cultural formation. In the most recent research and publications, which analyze the mining production of food through the concept of Terroir, we seek to identify geographic, environmental, socioeconomic and cultural conditions central to the recognition of characteristics that endow the basic food production of the kitchen with uniqueness. , from the reference bibliography, can be classified as typical of the mining regions, evaluating possibilities and potentialities of the “geographical indication”, among other means of certification that serves the interests of theoretical knowledge and technological innovation in the field of Gastronomy, taking as promotion of regional socioeconomic development (MORAIS; MELLO, 2019).

Keywords: Minas Gerais. Food production. Suply. Gastronomy.

REFERÊNCIAS

ABREU, Capistrano. **Capítulos de História Colonial, 1500-1800**. 7 ed. Belo Horizonte: São Paulo: Itatiaia: EDUSP. 1988.

ALGRANTI, Leila Mezan. História da alimentação na América portuguesa. In: Alimentação na América Portuguesa. In: O Arquivo Nacional e a História Luso-Brasileira. **Arquivo Nacional**. Publicado: Terça, 06 de fevereiro de 2018, 19h15 | Última atualização em Terça, 06 de Fevereiro de 2018, 19h15. Disponível: <http://www.historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5109&Itemid=366> - Acesso: 10 ago. 2020.

ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. **Ricos e pobres em Minas Gerais**. Produção e hierarquização social no mundo colonial. 1. ed. Belo Horizonte: Fino Traço Editora, 2010.

CAMPOS, Helena Guimarães; FARIA, Ricardo de Moura. **História de Minas Gerais**. Belo Horizonte, MG: Editora Lê, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.

_____. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. **O arcaísmo como projeto**: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia: Rio de Janeiro, c.1790-c. 1840. 4. ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. 51 ed. São Paulo: Global, 2006.

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

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 34. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

FURTADO, Junia Ferreira. Novas tendências da historiografia sobre Minas Gerais no período colonial, **História da Historiografia**, n. 2, março 2009. Disponível: <<https://www.historiadahistoriografia.com.br/revista/article/view/11>> - Acesso: 24 out. 2020.

GOULART, José Alípio. **Tropas e tropeiros na formação do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Conquista, 1961.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Monções**. São Paulo: Alfa-Ômega, 1976.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 5, n. 1, São Paulo, pp. 9-91, 1997.

Disponível: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47141997000100002> - Acesso: 30 set. 2020.

MORAIS, Marco Ferreira; MELLO, Ediméia Maria Ribeiro de. O *terroir* e o café especial da indicação geográfica do sul de Minas Gerais, **CES REVISTA**, Juiz de Fora, v. 33, n. 1, 2019. pp. 1-28.

NOSSA HISTÓRIA. **Culinária Brasileira**: os descobrimentos e os alimentos - as receitas dos imperadores - comidas típicas. São Paulo: Editora Vera Cruz, Ano 3, n. 29, março de 2006.

NUNES, Márcia Clementino; NUNES, Maria Lúcia Clementino. **História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha**. Fotografia: Miguel Aun. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 48ª reimpressão da 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 13. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2006.

SENAC. **Sabores e Cores das Minas Gerais**: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; RODRIGUES, Lincoln Gonçalves. A OCUPAÇÃO TERRITORIAL E A FORMAÇÃO DA GASTRONOMIA NA PROVÍNCIA DE MINAS GERAIS (1690-1750). In: **X ENCUESTRO INTERNACIONAL HUMBOLDT**, 2008, Rosário - Argentina. ANAIS DO X ENCUESTRO INTERNACIONAL HUMBOLDT. Buenos Aires: Editora do CEH, 2008.

SIMONSEN, Roberto Cochrane. **História econômica do Brasil**: 1500/1820. 8. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978. (Coleção Brasileira; v. 10).

SILVA, Flávio Marcus da. **Subsistência e poder**: a política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2008.

SOUZA, Laura de Mello e. **Desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII**. 2. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1986. (Biblioteca de história; v. 8).

_____. **Norma e conflito: aspectos da história de Minas no século XVIII**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999.

ZEMELLA, Mafalda P. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC; Editora da Universidade de São Paulo, 1990. (Estudos históricos; v. 19).

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Iago de Castro Rocha do Centro de Pesquisa e Extensão do UniAcademia Centro Universitário pelo apoio institucional para realização desta pesquisa.