



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Nariane Estéfane Dias de Sá

FORNO Á LENHA: Memórias do fogo e seus quitutes

**JOÃO PESSOA
2022**

NARIANE ESTÉFANE DIAS DE SÁ

FORNO Á LENHA: Memórias do fogo e seus quitutes

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof.^a Dr^a Selma dos Passos Braga

JOÃO PESSOA

2022

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

S111f Sá, Nariane Estéfane Dias de.
Forno à lenha: memórias do fogo e seus quitutes /
Nariane Estéfane Dias de Sá. - João Pessoa, 2022.
24 f. : il.

Orientação: Selma dos Passos Braga.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Norte de Minas. 2. Fogo. 3. Quitanda. 4.
Gastronomia mineira. 5. Biscoito. I. Braga, Selma dos
Passos. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641(815.1)

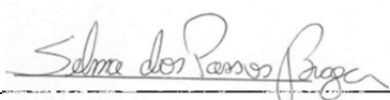
NARIANE ESTÉFANE DIAS DE SÁ

FORNO Á LENHA: Memórias do fogo e seus quitutes

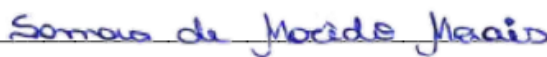
Trabalho de Conclusão de Curso que apresentado à Coordenação do Curso de Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 07/12/2022
Resultado: Aprovado

Banca examinadora



Orientadora: Dr^a Selma dos Passos Braga



Examinadora: Dr.^a Samara de Macêdo Moraes



Examinador: Me. Tadeu Rena Valente

Examinador Suplente: M.^a Cristiane Bezerra Libório Correia

JOÃO PESSOA
2022

DEDICATÓRIA

Às minhas avós Esperança (*in
memorian*) e Maria Conceição (*in
memorian*) de quem é essa trajetória e
aos meus afilhados Ísis e Miguel, que
continuem a escrevê-la.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus e à Virgem Maria por cuidarem em cada detalhe dessa trajetória. Agradeço também aos meus pais, Marly e José Rosendo (Dega), que nunca hesitaram e não mediram esforços e amor para que meus objetivos e planos se concretizassem. À Irmã, que, assim como os meus pais, inúmeras vezes abdicou de si em meu favor. A esses três, toda minha gratidão e amor pelo apoio, suporte, confiança e por me sustentarem em todos os momentos. Aos meus afilhados Ísis e Miguel, por serem minha inspiração e motivação para continuar todos os dias. À minha família por escolha, Rita e Tia Cinete, por me acolherem em seu lar e em seus corações com amor e cuidado. Às minhas irmãs do coração Anna Clara Mariz e Ana Clara Veloso, por seu companheirismo, cuidado e por estarem presentes em todas as etapas. Às professoras Cristiane Correia e Selma dos Passos pela orientação, todo apoio e compreensão. Aos meus amigos e familiares próximos que assistiram, participaram e me incentivaram durante essa jornada. Aos entrevistados que fizeram esse trabalho possível. A todos aqueles que, de alguma forma, dedicaram parte do seu tempo para a realização e conclusão deste estudo, minha gratidão. E em especial ao meu avô Braulino, avó Esperança (*in memorian*) e avó Maria Conceição (*in memorian*) por me inspirarem e ensinarem a importância do cuidado e do interesse por nossa história e identidade.

FORNO Á LENHA: Memórias do fogo e seus quitutes

Nariane Estéfane Dias de Sá

Resumo: Todos os aspectos que a alimentação engloba fazem parte da identidade gastronômica de uma região. O fogo é um elemento de grande importância para a culinária, é um agente transformador com uma grande carga simbólica imbuída. A região Norte de Minas Gerais possui fatores históricos e geográficos que a diferencia das demais regiões do estado, havendo uma formação gastronômica marcada pela autossuficiência. A quitanda mineira está presente na alimentação do norte do estado, mas sem uma palavra específica para designá-la. Sabendo disso, o objetivo deste trabalho foi registrar os preparos e aspectos simbólicos que permeiam a quitanda do Norte de Minas. Para isso, foi realizada uma pesquisa exploratória descritiva com abordagem qualitativa sustentada pela aplicação de entrevistas semiestruturadas com oito integrantes de duas famílias que habitam há mais de 80 anos na microrregião de Janaúba. Como resultado, foram registrados, tendo como ponto central o fogo e o forno, signos de abundância, de integração familiar e comunitária e de celebração e espiritualidade; analisada a base da quitanda local, suas técnicas, ingredientes e processos evolutivos, principalmente dos biscoitos de goma (polvilhos). Concluindo, pode-se notar que as intervenções estatais provocaram mudanças nessa cozinha pondo em risco hábitos e tradições e fazendo esse estudo necessário para salvaguarda da identidade alimentar do povo e todos os seus símbolos, técnicas e ingredientes.

Palavras-chave: Norte de Minas; Fogo; Quitanda; Gastronomia mineira; Biscoito.

Abstract: All aspects that food encompasses are part of the gastronomic identity of a region. Fire is an element of great importance in cooking, it is a transforming agent with a great symbolic power. The North region of Minas Gerais has historical and geographical factors that differentiate it from other Minas Gerais's regions, with a unique gastronomic formation marked by self-sufficiency. The "Quitanda Mineira" is present in the North of Minas Gerais diet, but without a specific word to name it. With this knowledge, the goal of this final paper was to register the preparations and symbolic aspects that permeate the "Quitanda Mineira" from the North region of Minas Gerais. For this purpose an exploratory, descriptive research was conducted with application of semi-structured interviews with eight members of two distinct families that live in the microregion of Janaúba over more than 80 years. As a result, it has been recorded, with fire and the oven as the central point, signs of abundance, family and community integration, celebration and spirituality; being analyzed the basis of the local "quitanda", with its technique, ingredients and evolutionary processes, mainly the cassava starch biscuit. In conclusion, It can be noticed that state interventions caused changes in this cuisine putting at risk habits and traditions and thus making this study necessary to safeguard the population's food identity and all of their symbols, techniques and ingredients.

Keywords: North of Minas Gerais; Fire; Quitanda; Mineira's culinary, Biscuit

1 INTRODUÇÃO

“Onde vivem, as memórias?
Onde estão escondidas?
Seria nos cantos da casa?
Ou na despensa aquecida?
Está crepitando no forno da alegria
Incensando de aromas a criança em mim adormecida,
Vivendo nos sabores do afeto
Feito vento no São João
Abraçando minha alma incendiando meu coração.
As flores a fogueira embeleza,
Consumidas pelo fogo da agudeza
É coisa da minha terra e sua natureza.
O clarão anuncia
Hoje tem biscoito, festa de noite e de dia,
E pra acompanhar a celebração
Na chama de Esperança passa o café Dona Conceição.”
Nariane Sá

O fogo exerce função civilizatória e de fascínio para o homem desde a pré-história; devido a sua importância, ele sempre representou algo místico e sagrado, que embalou uma série de mitos, histórias e ritos em diversas etnias. Ao redor do fogo, o homem se abrigou, acolheu e celebrou suas festividades, como o típico São João, onde a festa se dá ao redor da fogueira; o fogo inspira a integração entre os homens. A palavra “lar” surge da denominação romana do lugar onde o fogo era aceso no centro da casa e como altar para os deuses (OLIVEIRA, 2013), diferenciando desde aí o conceito de lar e casa. Atualmente, o lar constitui uma relação muito mais pessoal, humana e sentimental do lugar em que se habita e se acolhe e das pessoas com as quais se compartilha esse local. Sendo assim, o fogo sempre representou a parte simbólica e afetiva do abrigo, a área de acolhimento e socialização familiar. Ao redor do fogo é onde se sacia as necessidades espirituais do homem, um exemplo disso, é o uso de velas, para acompanhar as preces e orações (RODRIGUES, 2016).

O fogo, além de tudo isso, propiciou o preparo e a transformação da alimentação humana, facilitando sua digestibilidade e auxiliando a espécie no processo evolutivo. Com isso, o fogo, a alimentação e o homem traçaram um longo caminho de desenvolvimento de utensílios, técnicas e equipamentos para uso o mais controlado possível desse recurso. Uma dessas tecnologias é o forno, utilizado até os dias de hoje após passar por uma sucessão de modificações, saindo dos buracos no chão e pedras aquecidas no seu surgimento até as formas atuais, que utilizam eletricidade ou gás para gerar calor a fim de obter um alimento coccionado segundo o desejo e necessidades humanos.

A partir do forno e das mudanças civilizatórias da humanidade, na França, surgem duas funções, a dos *pistores* e dos *fonarii*, nas quais os *pistores* preparavam as massas e

assavam-nas e os *fornarii* ficavam responsáveis apenas por esta última, pois a atividade de assar era tida como perigosa e exigia especialização. Por isso, era uma função passada de geração para geração (SUAS, 2012).

O uso de fornos modernos, no Brasil, tornou-se acessível para a maioria da população muito recentemente, sendo assim, o uso de fornos à lenha era e ainda é muito comum, principalmente nas zonas rurais. Há algumas décadas esses fornos eram feitos em formato semiesférico com uma entrada na qual se acenderia o fogo e se assaria as preparações. Com o tempo, ele evoluiu para o forno de tambor (Figura 1), embutido na parede e com duas saídas, uma que dá acesso para o interior do tambor, onde é colocado os quitutes, e outra que dá acesso às paredes para a queima da lenha.

Figura 1 - Forno à lenha de tambor



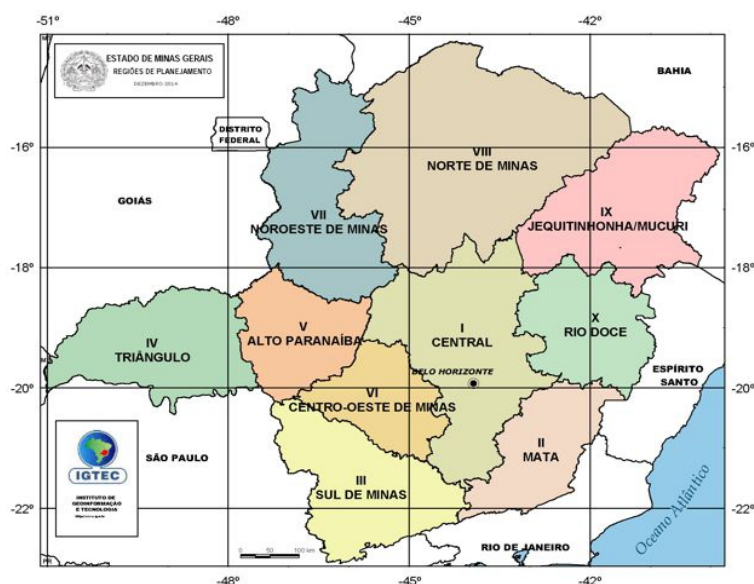
Fonte: Arquivo Pessoal (2020)

A mesorregião do Norte de Minas está localizada na divisa do estado com a Bahia, consequentemente no limite da região Sudeste com a região Nordeste, como é possível observar na Figura 2, correspondendo a 20,7% do território do estado; nela encontra-se a formação da Serra do Espinhaço e as vegetações de Cerrado e de Caatinga, tudo isso localizada na chamada Depressão Sertaneja ou Depressão de São Francisco (HERMANO, 2016).

Pereira (2007 apud HERMANO, 2016), afirma que muitos estudos caracterizam o Norte de Minas pela pobreza, isolamento regional, seca e marginalização, o que historicamente aproxima a região mais do Nordeste do que do Sudeste. Devido à sua diferença geográfica e, principalmente, climática, a região sempre foi assolada por períodos de seca, moldando a alimentação da população, sua agricultura e economia. Além disso, a área a oeste das margens do Rio São Francisco do Norte de Minas pertencia à Capitania de Pernambuco e a leste à Capitania da Bahia, dessa forma estando ligada historicamente ao Nordeste, conferindo os aspectos de similaridades ainda presentes da região nordestina no Norte de Minas (GONÇALVES, 2021).

Aos olhos do colonizador, a região não era de bom proveito, devido a suas características geográficas e climáticas não propiciarem a cultura da cana-de-açúcar, como no litoral (GONÇALVES, 2021). Esse desinteresse governamental começa a mudar, e a região atualmente é marcada pelos incentivos de projetos de desenvolvimento, sendo os mais importantes os projetos de irrigação, iniciados próximo à década de 1960 pela Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste - SUDENE, mudando a economia regional e diminuindo o isolamento.

Figura 2 - Mapa do estado de Minas Gerais dividido em Mesorregiões



Fonte: <https://www.mg.gov.br/pagina/geografia> (2020)

Moreira (2010) afirma que o povo desse lugar, quando em outras localidades, identifica-se primeiramente como norte mineiro e, posteriormente, com sua localidade, denominando-se como um sertanejo mineiro. Sua identidade se diferencia dos demais mineiros, e isso se dá pela discrepância no processo cultural e colonial da região. Durante

muito tempo, a região foi dominada pelo sistema político do coronelismo, apesar de não sofrer com a presença da opressão colonial gerada pela mineração. Salomão de Vasconcellos (1944 apud MOREIRA, 2010) afirma que o povoador ancestral de Minas Gerais é o vaqueiro norte mineiro, que, associado ao esforço do bandeirante do sul, firmou a economia e a ocupação do território; contribuição esquecida e omitida da história do estado.

O primeiro povoado da região foi o vilarejo de Morrinhos, atual cidade de Matias Cardoso, no ano de 1660 quando ainda era subjugada à Capitania da Bahia. A partir de 1702 a comunidade pastoril ao longo do Rio São Francisco passou a fornecer suprimentos às regiões mineradoras. Com a instalação da administração colonial Portuguesa em Mariana, o Conde de Assumar, primeiro governador da Capitania de Minas Gerais, decidiu impor o tributo do quinto aos produtos dos tropeiros que chegavam às minas, mas esses, como pertenciam à Capitania da Bahia, se negaram e continuaram a pagar somente o imposto baiano. Com o fracasso dessa imposição, o Conde pediu destituição de cargo ao rei, solicitação que lhe foi negada. Apesar disso, o monarca iniciou fomentos para que outras regiões do país fornecessem os mesmos suprimentos proporcionados pelos tropeiros, a fim de cercar e fechar as relações comerciais da atual região do Norte de Minas. Dessa forma, após lutas travadas, a região não conseguiu resistir à coroa portuguesa, originando as batalhas conhecidas como Motins do Sertão ou Sedição de 1736, denominadas pelo norte mineiro como Conjuração Sanfranciscana (MOREIRA, 2010).

Gonçalves (2021) afirma:

“A riqueza do regime alimentar da região é, ao mesmo tempo, a expressão maior do cruzamento da questão social com a questão ecológica, posto que o alimento é a energia que o corpo humano necessita, como qualquer outro ser vivo. O regime alimentar, tecido ao longo dos séculos pelos Geraizeiros, pelos Caatingueiros, pelos Vazanteiros, é o resultado do modo como essas populações se apropriaram das diferentes condições naturais que a região oferecia, seus brejos/várzeas, suas encostas, suas chapadas, seus Cerrados, suas matas secas, suas Caatingas ensejando seus sistemas agrícolas.” (GONÇALVES, 2021, p. 6-7)

Assim, o Norte de Minas, que há cerca de 25 anos atrás era uma região autossuficiente em sua alimentação, passa, com as intervenções estatais a partir da década de 1960, por uma intensa mudança no seu modo de produzir, que, apesar de aumentar a conexão da região com as demais, fez com que o que antes eram culturas rotativas e sustentáveis se tornassem monoculturas, regiões de matas públicas onde todos usufruíam do extrativismo e agropecuária se tornassem um sistema latifundiário imposto fazendo com que os pequenos produtores se tornassem reféns dos projetos políticos e econômicos, gerando um intenso êxodo rural. Isso

causou, culturalmente, um dano significativo, induzindo o pensamento de que o conhecimento e o ser sertanejo são ultrapassados e retrógrados (GONÇALVES, 2021).

Segundo o Grupo de Estudos Ambientais (GEA) (1991 apud MOREIRA, 2010, p.42), entre 1970 e 1990, a cobertura florestal nativa passou de 85% para 35%, além de ter ocorrido o secamento de 558 cursos d'água, o desaparecimento de espécies da flora e da fauna local, e a desertificação e o envenenamento das águas.

No estado de Minas Gerais há uma forte presença da cozinha de quitandas, segundo Bonomo (2014), esse termo no território mineiro assume outro sentido, sendo tudo aquilo que se consome junto ao café, principalmente nos cafês da manhã, da tarde e na mesa hospitaleira ao receber os convidados. Porém, na região do Norte de Minas, a quitanda existe sem uma denominação específica, podendo ser referida como café (a refeição completa da manhã e/ou do lanche da tarde) ou merenda (lanche da tarde). Nesse caso, as quitandeiras são conhecidas como biscoiteiras.

Sendo assim, o objetivo dessa pesquisa, é analisar o papel da pastelaria caseira mineira (quitanda) no Norte de Minas Gerais. Ademais, pretendemos compreender e registrar as relações e simbologias ligadas à cultura alimentar, registrando memórias relacionadas ao fogo e ao forno, hábitos, preparos, técnicas e ingredientes que resistem ou estão se perdendo, desse modo construindo uma caracterização da gastronomia regional.

2 METODOLOGIA

Os poucos estudos e materiais relacionados à região norte do estado de Minas Gerais, em sua maioria, possuem outros enfoques, havendo uma lacuna de estudos relacionados à sua história e cultura, principalmente gastronômica. Pouco há documentado fora do conhecimento oral sobre como era a alimentação desse povo e como ocorreram as mudanças com o decorrer do tempo. É necessário que o que se perdeu seja preservado e documentado de modo que técnicas, hábitos, receitas e ingredientes não desapareçam por completo da história e identidade dessa comunidade. Pensando nisso, duas famílias foram escolhidas como objeto de estudo, tendo em vista que ambas vivem na microrregião de Janaúba, mesorregião do Norte de Minas, há mais de 80 anos em diferentes áreas e sendo assim possuem uma boa representatividade dos hábitos alimentares do local com o passar dos anos. Müller (2012), em sua metodologia, propõe, baseado na certificação de Especialidade Tradicional Gastronômica

da União Européia, que o período de 25 anos é suficiente para que uma tradição alimentar já esteja adaptada e consolidada numa região.

Foram entrevistadas oito pessoas cuja seleção levou em consideração critérios como relação com a alimentação e idade (patriarca/matriarca). As famílias Dias de Sá e a família Freitas Silva foram selecionadas. A família Dias de Sá já foi moradora da comunidade São Pedro, localizada na cidade de Monte Azul, da cidade de Janaúba e da zona rural de Mato Verde. A família Freitas Silva morou na comunidade Volta do Morro, zona rural de Mato Verde, na Forra, antiga zona rural da cidade de Janaúba, hoje submersa pela barragem Bico da Pedra e, posteriormente, vieram a residir na cidade de Porteirinha.

Sendo assim, foi realizada uma pesquisa exploratória descritiva com abordagem qualitativa através de entrevistas semiestruturadas baseadas na metodologia de Müller (2012) e Bortnowska e Alberton (2015), com o objetivo de registrar e documentar receitas e hábitos alimentares familiares; tendo sido aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, através da Plataforma Brasil sob número de CCAE 58413422.9.0000.5188. Todos os participantes leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), estando de acordo com os procedimentos éticos para pesquisas envolvendo seres humanos, presente na Resolução 510/2016 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2016).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estado de Minas Gerais é tipicamente conhecido por sua marcante gastronomia. A Culinária Mineira faz uso principalmente de ingredientes ofertados pelo Cerrado; o consumo de animais de pequeno porte possui forte influência da sua bagagem histórica, de modo que cada prato carrega um contexto e uma simbologia, sendo considerados como comida afetiva. A gastronomia mineira é fortemente marcada também por sua geografia, fazendo com que cada região diferencie seus sabores e saberes de acordo com a sua vegetação e relevo. A gastronomia norte mineira típica é caracterizada pela autossuficiência e uso dos recursos que a terra oferece (GONÇALVES, 2021).

Há pouco tempo que falar de emoções e sentimentos tem sido normalizado, porém, isso não significa que o afeto e seus modos de expressão não existissem, e em inúmeros momentos esses sentimentos eram demonstrados através da comida. Todos possuem memórias gustativas nostálgicas e carinhosas, sejam da infância, sejam de épocas posteriores,

em que alguém foi gentil e demonstrou sua atenção através da comida. Essas memórias são permeadas por sensações e emoções, sendo fio condutor para o estreitamento das relações humanas. Assim como o alimento transmite afeto, certas memórias ligadas à alimentação causam reações dependentes de cada pessoa, nas quais determinados alimentos evocam memórias da escassez ou uma saudade que lhe seja penosa; mas ainda assim tudo que abrange a alimentação perpassa as lembranças, raramente agindo de modo inerte, tornando algo que biologicamente é simples e fisiológico em algo complexo, delicado, filosófico e espiritual, diferenciando o homem dos demais animais.

A memória coletiva, segundo Le Goff (1990), é aquela que perpetua através da oralidade as tradições e as culturas das comunidades. Le Goff afirma ainda:

“Finalmente, os psicanalistas e os psicólogos insistiram, quer a propósito da recordação, quer a propósito do esquecimento (nomeadamente no seguimento de Ebbinghaus), nas manipulações conscientes ou inconscientes que o interesse, a afetividade, o desejo, a inibição, a censura exercem sobre a memória individual. Do mesmo modo, a memória coletiva foi posta em jogo de forma importante na luta das forças sociais pelo poder. Tornarem-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva.” (LE GOFF, 1990, p. 368)

Nota-se como a memória coletiva pode ser manipulada a ponto de transformar a imagem e gerar um apagamento de uma região, sua cultura e história. Assim como ocorrido no Norte de Minas Gerais por intervenção da coroa portuguesa, gerando o apagamento do papel pioneiro do tropeiro norte mineiro para consolidação econômica e de ocupação do atual estado.

A memória coletiva influencia a memória individual da mesma forma que as memórias individuais formam a coletiva, desse modo as memórias e os sentimentos que eles evocam transformam, e moldam o modo como o homem interage com o mundo e a cultura ao seu redor.

As interações que ocorrem entre o homem e os elementos da gastronomia possuem uma carga emocional e simbólica construída intrínseca e extrinsecamente. Com isso em mente, a entrevistada Marly Dias de Sá, de 57 anos, relembra com carinho e nostalgia os dias em que o fogo era aceso no forno. O forno à lenha da época é descrito como: *“O forno era assim, é feito de adobo, aí a pesso... e dento, num sei se tinha tijolim, acho que tinha tijolim dento”*, tendo o formato de iglu, semelhante aos fornos de pizza utilizados ainda hoje. Ela recorda que o pai acendia o forno à noite, para que mantivesse temperatura suficiente para o assamento dos itens de pastelaria que seriam preparados no dia seguinte. Ainda segundo a entrevistada, a noite em que se acendia o forno sempre era de muita alegria, pois todos, desde

a criança até o adulto, paravam para observar, conversar e celebrar observando o crepitar das chamas no forno. Assim, o simples fato de o fogo estar aceso mudava o cenário com uma evocação simbólica e de fascínio exercido no homem, sempre alimentando ritos, lendas e participando de celebrações, seja com materialidade e representação clara ou subjetiva. Dessa forma, o fogo aceso durante a noite era sinal de alegria e paz, como relata Câmara Cascudo (2011):

“O clarão afugenta as feras e também os espectros e demônios em qualquer paragem e tempo do mundo. A chama é uma sentinela guardando o sono do homem, uma presença divina de custódia viva. Viajando durante a noite, mesmo em uma saída momentânea, o indígena levava um tição aceso. Como o velho sertanejo fazia até bem pouco. Não apenas para clarear a estrada, mas para espantar os duendes noturnos. [...] O fogo é o companheiro inarredável. Parando para se estear, agasalho, com dispensabilidade evidente, faziam lume. Sentar-se e olhar o fogo continua sendo uma atitude permanente para o homem. Meditação à luz da lâmpada. Lucubração. Impressão de segurança, tranquilidade, convivência invisível com auxílios propícios.” (CASCUDO, 2011, p. 84)

Na família Dias de Sá, há ainda o relato de que nas festividades Juninas nas quais havia o acendimento da fogueira, a matriarca acompanhava e estimulava, principalmente as crianças, a decorar a fogueira com flores do quintal, ramos e bolsas de semente do algodão de seda (Figura 3). A atividade sempre marcou filhos e netos, que esperavam ansiosamente para contemplarem o fogo estourar o algodão de seda e assistir a beleza das flores serem substituídas pela beleza do fogo, sinal de que a festa oficialmente havia começado, e enfim era momento de brincar com os fogos e aproveitar das iguarias da festa.

Figura 3 - Fogueira decorada da Família Dias de Sá



Fonte: Arquivo Pessoal (2022)

Além disso, o uso do forno entre as famílias da região, como relatado por todos os entrevistados, era, principalmente, sinal de abundância, mas também anunciava uma ocasião especial na qual haveria alguma festividade, sendo o São João a mais comum. Desse modo, podemos notar que o ato de acender o fogo, desde o início do processo, é um evento familiar e comunitário por ser um momento de comunhão entre os familiares e os amigos, pois o fato de já ter um forno quente significava que estava pronto para quem quisesse assar o necessário, de modo a aproveitar ao máximo aquele calor. Nos dias de preparo precedentes às festividades juninas, era comum reunirem as mulheres da família ou da vizinhança, de acordo com a proporção da festa, para prepararem biscoitos espremidos (Figura 4), bolos e o que mais fosse necessário para a celebração. Relatam os entrevistados da família Freitas Silva que a novena de São João na casa do seu avô materno, Rosendo, ocorrida na Volta do Morro, era uma cerimônia importante para a comunidade, na qual os preparativos para o último dia duravam cinco dias e produziam mais de 25 sacos de biscoito espremido para serem distribuídos no hasteamento da bandeira de São João, e eram feitos pelas mulheres da comunidade.

Figura 4 - Biscoito Espremido



Fonte: Arquivo pessoal (2021)

O biscoito espremido (*isprimido*) é chamado assim por conta da técnica de modelagem com uso de um saco plástico, geralmente da própria goma (polvilho doce ou fécula de mandioca), como uma manga de confeito, por isso também denominado de *escrevido* (*iscrivido*), pêta ou escaldado. Esse biscoito, por conta da sua característica de crocância, de fácil mastigação quando retrogradado, e durabilidade é um dos mais consumidos na microrregião. No que diz respeito à vida de prateleira dos biscoitos em geral, depois de endurecidos, não se joga fora e é comum ainda consumi-los, incluindo aí o pão de queijo, mergulhados no café.

Uma técnica peculiar registrada nas duas famílias foi o processo de modelagem do biscoito de toalha ou fofão. Ele é feito com o auxílio de uma toalha de mesa (por isso o nome) ou pano de prato, e polvilhado generosamente com goma; após isso, a massa semifluida é jogada e formatada com auxílio do tecido, como mostra a figura 5.

Figura 5 - Modelagem do Biscoito de Toalha



Fonte: Arquivo Pessoal (2022)

Segundo os relatos dos entrevistados, vê-se também nas famílias uma divisão das atividades relacionadas ao forno, muito semelhante à Idade Média, onde essas tarefas eram

separadas, e a função de acender o fogo do forno era do pai da família. O papel do mesmo não abrangia nada além disso, e para o controle das outras etapas de assamento, somente uma pessoa era confiada como “forneiro”, ou seja, aquele que colocaria e controlaria as iguarias no forno, algumas vezes tendo função exclusiva como a dos “*fornarri*” ou de preparo e controle de equipamento como os “*pistores*”. Esses encargos em geral eram designados às filhas mulheres dessas famílias.

No forno era preparado uma diversidade de produtos, dos quais alguns se perderam nas famílias, pois muitas das matriarcas da região do norte de Minas Gerais eram analfabetas devido ao contexto regional. Desse modo, as receitas que sobreviveram ou estão guardadas somente na memória, ou foram mantidas através da oralidade. Além disso, em sua maioria, essas receitas eram feitas “de olho” (medidas imprecisas e intuitivas), restando em alguns casos os relatos que permeiam as lembranças dessas mulheres, da sua infância e adolescência na cozinha materna.

Os itens da pastelaria caseira norte mineira são, majoritariamente, biscoitos a base de goma (fécula de mandioca ou polvilho doce) escaldada (Figura 6), técnica tradicional onde um líquido fervente é vertido sobre a goma, e a partir daí surgem todas as variações (Tabela 1). Além dos biscoitos havia a produção de bolos, roscas, brevidades (bolo de goma com especiarias), bolinho de chuva e outros preparos sempre feitos com itens que se tinha acesso facilitado por já estarem na roça ou no quintal (BONOMO, 2014). Os biscoitos ainda passaram por adaptações: originalmente, eram feitos com banha ou manteiga de garrafa, sendo posteriormente substituídos por óleo.

Figura 6 - Goma Escaldada



Fonte: Arquivo pessoal (2021)

Quadro 1 - Características dos biscoitos

Nome	Ingredientes de base	Escaldado	Método de Cocção	Formato
Espremido, Escrivido, Pêta, Escaldado	Goma, água, óleo, ovos, sal	Sim	Assado	Palitos, círculos
Farinha	Farinha de mandioca hidratada em leite ou água, goma, óleo/banha, ovos, sal	Sim	Assado	Meia Lua, bastão
Mandioca	Mandioca amassada, goma, leite ou água, óleo, ovos, sal	Sim	Assado	Meia lua, bastão, bolinhas
Milho	Fubá hidratado, goma, água ou leite, óleo, ovos, sal	Sim	Assado	Meia lua, bastão, bolinhas
Frito	Goma, água, óleo, ovos, sal	Sim	Frito por imersão	Bastão, círculos
Frito Doce	Goma, açúcar, óleo, ovos	Não	Frito por imersão	Bastão, círculos
Toalha, Fofão	Goma, água, óleo, ovos, sal	Sim	Empanado em Goma e assado	Meia lua, bastão, oval
Doce	Goma, açúcar, manteiga, ovo	Não	Assado	Discos com marca do garfo
Cozido e Assado	Goma, açúcar, óleo, ovo	Sim	Cozido e Assado	Círculo

Fonte: Autoria Própria (2022)

O preparo dos biscoitos sempre foi cercado de religiosidade, com uma série de superstições, rituais e símbolos que se adaptam de acordo com a família. Aquelas citadas pelos entrevistados partem, especialmente, do princípio da abundância. Dona Esperança, matriarca da família Dias de Sá, tinha o hábito de traçar a cruz sobre a massa, dessa maneira

recebendo a benção e a abundância do preparo. Além disso, como regra impera, na maioria das casas, a proibição de se comer da primeira fornada de biscoitos, pois dessa maneira garantiria o rendimento do preparo. Os entrevistados também citaram costumes das famílias vizinhas, como, por exemplo, a tradição de, ao preparar o biscoito, não ser permitido haver ninguém nervoso ou de “olho gordo” na residência, pois isso faria a produção murchar; a proibição de se comer o biscoito quente para não causar dor de barriga, o que levava as crianças a pegarem escondido, se tornando um momento de diversão para elas. Além disso, também há a relação com o formato, principalmente do biscoito espremido: o mais disputado é o círculo, chamado de “*rodinha*” pelas crianças; para agradar os netos e filhos, se faziam os biscoitos em formatos de desenhos como boneco palito, corações e a inicial dos nomes; quando feitas para leilões, eram produzidas as chamadas cancelas, retângulos gradeados de cerca de 30 centímetros por 40 centímetros. Ao fim do preparo do biscoito espremido, com o auxílio de uma colher, o tacho ou a gamela eram raspados para evitar ao máximo o desperdício, formando assim uma bolinha, que por seu formato convexo e textura áspera causados pelas partes de massa ressecada, era denominada de “cacunda de sapo”, sendo a parte da fornada mais disputada pelos integrantes da família.

Sobre as roscas nota-se características que as diferenciam dos pães de padaria. Elas são mais secas e duras, isso por conta de um processo de fermentação incompleto que é obtido a partir de um teste caseiro (Figura 7) feito pelas biscoiteiras da região, no qual é colocado um pedaço de massa em um copo cheio de água que, ao flutuar, está no ponto de ir para o forno. Essas roscas são recheadas com coco retirado direto do quintal, com açúcar; algumas vezes a mistura de coco é feita com canela ou *toddy* (achocolatado).

Figura 7 - Roscas e teste de fermentação



Fonte: Arquivo Pessoal (2022)

Como se pode notar, apesar de ser característico do estado, o biscoito/pão de queijo não se encontra entre os biscoitos nos relatos antigos. Segundo os entrevistados, até pouco depois da década de 1960, na microrregião de Janaúba, a bovinocultura era limitada devido à seca, e sua incidência se dava com maior intensidade nas regiões próximas dos rios perenes; por isso, o principal produto lácteo a ser consumido e comercializado era o requeijão.

Devido à pequena quantidade de gado, para que se conseguisse um produto lácteo, tradicionalmente, era necessário acumular a ordenha durante cerca de cinco dias: ela era armazenada na despensa em temperatura ambiente, dessa forma, ocorrendo a acidificação para o preparo do requeijão. Além disso, não havia acesso ao coalho.

Os entrevistados relatam que o queijo começou a ser inserido na microrregião por volta da década de 1970, com o processo de desenvolvimento e intervenção governamental na região para fomentar a agricultura regional com os projetos de irrigação. A partir desse episódio, o queijo começa a ser inserido nos biscoitos, popularizando o pão de queijo. Os principais biscoitos que atualmente são adicionados do queijo são os biscoitos de farinha, mandioca, milho e o frito salgado.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Levando em consideração o exposto e os resultados da pesquisa, nota-se uma relação simbólica do fogo e, principalmente, do forno para a memória e formação cultural norte mineira. Além disso, vê-se a importância das biscoiteiras e seus preparos para a comunidade.

O fogo sempre que presente se fez estímulo para socialização e festejo, seja em dias das festividades juninas seja em dias de acendimento do forno, como tratado no presente trabalho. Desse modo, o fogo e o forno se conectam em sua simbologia, onde ambos possuem um sentido de abundância e celebração para o povo norte mineiro. Assim, um e outro exercem um papel importante para a cultura e religiosidade popular, nos quais, durante os preparos e interações com os alimentos pequenos ritos são realizados e evocados.

Os biscoitos fazem parte e são produtos essenciais para a gastronomia norte mineira, sendo a base da quitanda da região. Vendo também que a autossuficiência que caracterizou a alimentação fez da mandioca e do milho ingredientes indispensáveis do cotidiano e da biscoitaria, ou pastelaria, caseira. A produção desses faz parte da economia de muitas padarias, bancas e barracas das biscoiteiras, também através de encomendas para festas de São João, quermesses e chás de bebê e de panela. Além disso, vê-se que, a partir da intervenção governamental, a região que até então foi marcada pelo seu isolamento inicia um

processo de intercâmbio e aproximação das demais regiões do estado; notamos isso com a inserção do queijo.

Sendo assim, a quitanda, ou biscoitaria, norte mineira está presente no cotidiano e interage com o povo em suas memórias, religiosidade e festividades; desperta sentimentos e faz com que cada indivíduo reviva parte de sua história e preencha as lacunas deixadas pela saudade dos seus e dos dias passados em cada pedaço que é comungado na mesa diária, hospitaleira e festiva acompanhado do café que aquece o coração e provoca conforto diário. Ela é também testemunha da história da região, por suas mudanças serem simultâneas às ocorridas no local. Assim, devido a pouca documentação e material da cultura alimentar norte mineira, o presente trabalho se faz necessário para melhor compreensão das características dessa gastronomia, da cultura regional e de seus símbolos, pois só é valorizado aquilo que é conhecido; fortalecendo assim a identidade local e comunitária.

REFERÊNCIAS

- BONOMO, Juliana Resende. **O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM?:** Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais. 2014. Dissertação (Mestrado) - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, Rio de Janeiro, 2014.
- BORTNOWSKA, Katarzyna; ALBERTON, Anete. Comida local y memoria gustativa – el Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). **Estudios y Perspectivas en turismo**, 24, 2015. 736-754.
- BRASIL. **Ministério da Saúde**. Resolução N° 510, de 07 de Abril de 2016. [S. l.], 7 abr. 2016
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. ISBN 978-85-260-1583-8.
- GONÇALVES, Carlos Walter Porto. AS MINAS E OS GERAIS: BREVE ENSAIO SOBRE DESENVOLVIMENTO E SUSTENTABILIDADE A PARTIR DA GEOGRAFIA DO NORTE DE MINAS. **Verde Grande: Geografia e Interdisciplinaridade**, [s. l.], ed. 2, 2021.
- HERMANO, Vívian Mendes. **Janaúba/MG: uma cidade média no Norte de Minas Gerais**. Orientador: Ana Márcia Moreira Alvim. 2016. 243 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Pontífica Universidade Católica De Minas Gerais, Belo Horizonte, 2016.
- LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: Editora da Unicamp, 1990. ISBN 85-268-0180-5.
- MOREIRA, Hugo Fonseca. **“SE FOR PRA MORRER DE FOME, EU PREFIRO MORRER DE TIRO”**: O Norte de Minas e a formação de lideranças rurais. 2010. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.
- MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. **Tese para o título de doutora no programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina, para título de doutora**, Florianópolis, p. 288, 2012.
- OLIVEIRA, Avelino; SEIXAS, Paulo Castro; FARIA, Luís Pinto. A Casa e as Suas Casas. **Temáticas**, Campinas, Ago/Dez 2013.
- RODRIGUES, Susana Cristina Caleiro. O fogo como centro e símbolo da casa. **Arq.urb**, [s. l.], Primeiro quadrimestre 2016.
- SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie - Abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. ISBN 9788522113460.

Apêndice A

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO¹

Dados de identificação

Título do Projeto: Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras

Pesquisador Responsável: Cristiane Bezerra Libório Correia

Instituição a que pertence o Pesquisador Responsável: UFPB

Telefones para contato: (81) 999963422

Nome do entrevistado: _____

Idade: _____ anos R.G. _____

O Sr. (ª) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa “Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras”, de responsabilidade do pesquisador: Cristiane Bezerra Libório Correia.

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras. Coordenado pela Pesquisadora *Cristiane Bezerra Libório Correia*, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail cristianeliborio@academico.ufpb.br.

Afirmo que aceitei participar por minha vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais, documentar por meio de um memorial às receitas de famílias brasileiras e através delas fazer uma análise sociocultural alimentar da região em que as famílias foram construídas. Também fui informado do risco de me sentir constrangido ao reviver algumas memórias.

Local, ____ de _____ de _____

Assinatura ou impressão dactiloscópica do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)

Apêndice B

Questionário

Nome Completo: _____

Idade: _____ anos

1. Quais os alimentos consumidos na sua infância?
2. Qual é o prato preferido e que sente saudade?
3. Quais os rituais ao redor dos alimentos?
4. O que era plantado e como os ingredientes eram processados?
5. Quais os biscoitos feitos e como eram feitos?
6. O que se comia durante as festas, principalmente de São João?
7. Quais pratos e ingredientes que não se encontram mais?