

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

JULIANA LUCINDA VENTURELLI

NARRATIVAS CULINÁRIAS E CADERNOS DE RECEITAS DO SUL DE
MINAS:
da memória oral à memória escrita

RIO DE JANEIRO
2016

JULIANA LUCINDA VENTURELLI

**NARRATIVAS CULINÁRIAS E CADERNOS DE RECEITAS DO SUL DE
MINAS:
da memória oral à memória escrita**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito à obtenção do título de Mestre em Memória Social

Orientador: Prof. Dr. José Ribamar Bessa Freire

RIO DE JANEIRO

2016

Venturelli, Juliana Lucinda.

V468 Narrativas culinárias e cadernos de receitas do Sul de Minas: da memória oral à memória escrita / Juliana Lucinda Venturelli, 2016.

268 f. ; 30 cm + 1 DVD

Orientador: José Ribamar Bessa Freire.

Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

1. Etnologia. 2. Memória coletiva. 3. Oralidade. 4. Culinária brasileira

– Minas Gerais. 5. Memória - Aspectos sociais. I. Freire, José Ribamar Bessa. II. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Centro de Ciências Humanas e Sociais. Programa de Pós-Graduação em Memória Social. III. Título.

CDD – 305.8

JULIANA LUCINDA VENTURELLI

Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito à obtenção do título de Mestre em Memória Social

Aprovada em: 03/02/2016.

Banca examinadora:

Prof. Dr. José Ribamar Bessa Freire
(Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro /UNIRIO- Orientador)

Prof. Dr. Francisco Romão Ferreira
(Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde- Universidade do Estado do Rio de Janeiro/ UERJ)

Prof. Dr. Carlos Rodrigues Brandão
(Núcleo de Estudos e Pesquisas Ambientais, Universidade Estadual de Campinas/ UNICAMP)

Prof. Dr. Javier Alejandro Lifschitz
(Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro /UNIRIO)

Prof. Dra. Vera Dodebei
(Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro /UNIRIO)

DEDICATÓRIA

"Amor pra mim é ser capaz de permitir
que aquele que eu amo exista como tal, como ele mesmo.
Isso é o mais pleno amor.
Dar a liberdade dele existir
ao meu lado
do jeito que ele é."
(Adélia Prado)

Ao meu marido, amigo e companheiro **Luiz Bernal**, pelo total apoio aos meus estudos, desde a graduação. Foi dele que ouvi que um dos maiores tesouros que carregamos é aquele plantado no interior de nós através do conhecimento, que por sua vez, vem de formas variadas: através dos professores, dos livros ou do que faça sentido para cada um de nós. A ele, que respeita a minha maneira diferente de ser e aprender no mundo, agradeço o respeito e a confiança. A ele, que não mede esforços para que a liberdade de ser quem somos seja nossa aliada sempre, eu dedico essa dissertação e também o meu amor.

AGRADECIMENTOS

“...Agradecer também é: aplicar o que
me foi dado e se tornou uma parte de mim
Numa ação que permita a outros
Alcançar também
o que me enriqueceu.
Só então o que me foi dado
alcança sua plenitude. ”

(Bert Hellinger)

À minha mãe em três momentos:

1. Por ter me permitido ser tão livre na infância.
2. Por ser a memória viva da nossa família e das cozinhas antigas.
3. Por ser a principal informante de quem seriam os entrevistados e pela gentileza em nos levar pessoalmente até eles.

Ao meu pai, um artista que em tudo o que toca, imprime capricho e beleza.

Aos meus irmãos Dudu e Lucas, tão diferentes entre si e mim, com esperança de um amor fluido no meio de nós.

Aos sobrinhos Enzo e Isabella, por tentarem compreender minha ausência nas férias deles!

Ao meu amado orientador José Bessa. Foi ele quem me ajudou a ter confiança no projeto, quem me ajudou a sair da cozinha e me sentir segura na apropriação intelectual de alguns autores que nunca tinha ouvido falar na vida! E ele, que valoriza muito o que muito me toca: a relação de troca verdadeira com as pessoas. Por meio dele descobri o Brasil dos indígenas, das cozinheiras tradicionais, dos povos que lutam pela preservação da vida através da sua língua (e da sua comida). Eu me sinto privilegiada pela relação de afeto e confiança que tecemos ao longo desses anos.

À Capes, pelo financiamento da bolsa de mestrado, a qual facilitou a viagem de campo e a edição do filme da pesquisa.

Aos professores da banca de qualificação: Carlos Rodrigues Brandão, Regina Abreu e Francisco Romão, pelas pontuações assertivas e precisas no encaminhamento da escrita final.

Aos professores da banca da defesa: Francisco Romão, Javier Alejandro Lifschitz e Carlos Rodrigues Brandão pelas contribuições e apontamentos necessários

À professora Vera Dodebei, pela delicadeza em me trazer cópias das receitas do caderno da avó de sua mãe, a Dona Rachel Proença Doyle, que aos 90 anos se prontificou a escrever um lindo relato sobre um pedaço da história de vida de seus avós contida nas entrelinhas do caderno de receitas.

À professora da faculdade de Gastronomia e amiga Juliana Bonomo, que me apontou o caminho da UNIRIO e fortaleceu a gastronomia e Minas Gerais junto ao PPGMS.

Ao amigo Pedro Libânio, pelas pontuações diretas, sinceras e extremamente contundentes desde o meu anteprojeto.

Aos colegas do mestrado, pelas trocas afetivas e fecundas. Gratidão especial à Marluce Magno pela definição poética de que tipo de pesquisadora eu sou: “Peregrina dos Sabores”.

Ao querido amigo e “*poetantropólogo*” Carlos Rodrigues Brandão, pelas inúmeras rodas de fogueira sob o luar de Minas Gerais, com gentes de todos os cantos desse mundo, tratando da vida e da antropologia de uma maneira bela e alcançável. Ali, nos idos anos 2000, na Rosa dos Ventos, a semente de uma antropologia participante, respeitosa e poética foi plantada.

A todos os entrevistados, pelas falas, gestos, olhares e silêncios. Com eles, aprendi a abrir meu coração para a escuta, simplesmente escutar. A fala mineira de cada um me trouxe de volta de onde sou.

À Aline Motta, fotógrafa e amiga, que generosamente me acompanhou na viagem de campo, capturando imagens fortes e significativas para o conteúdo da dissertação.

À Renata Vidal, pela gentileza em disponibilizar a montagem das fotos do passo a passo das receitas nos anexos e pelo lindo projeto gráfico do livro que irá para o forno depois da defesa!

À Renata Arantes, a quem recorri com frequência buscando informações faltosas. Gratidão pela disponibilidade imediata em me fornecer os dados.

À Aldeíde, que fez a comida que me alimentou amorosamente durante todo o processo de escrita na Fazenda Cachoeiras.

Ao Carlos e Martina pela acolhida na Fazenda Cachoeiras, onde pude ler, escrever, plantar e colher, desfrutando da simplicidade de uma casinha e do convívio amoroso do casal.

À Andressa, Thomas e Miguel, pela alegria do convívio nas pausas “medicinais” e necessárias.

Ao Ian Luiz, pela amizade e ajuda em vários momentos decisivos ao longo dessa jornada. Graças a ele, meu jardim floresceu em vida e cor.

Ao casal Clara e Daniel, pela companhia nos últimos dias da reta final: pelo pingue pongue, banho no lago, caminhadas e boas risadas. Ao Sebastian, ah, Sebastian! O bebê mais feliz dos últimos tempos e que ao ficar no meu colo trouxe paz, serenidade e sono!

Às mulheres da Boa Vista: Neia, Rosimar e Chica, que sempre me presentearam com as colheitas dos seus próprios quintais e de certa forma, tornaram presente e real o meu contato com gente da terra que são e sou.

Aos bichos, plantas e natureza, pela presença, sons, silêncio e inspiração.

Ao amigo Phellipe Marcel, pela belíssima tese na qual me inspirei para tentar escrever bem (!) e pelo exemplo de ação política concreta (cozinhando a crise) no universo acadêmico, como professor da UERJ, em épocas de

ocupação estudantil. Estar com ele no Campus em dia de ocupação foi um dos momentos mais marcantes do ano de 2015.

À amiga Cecília Zanatta (*in memoriam*) responsável direta pela minha mudança de Minas para o Rio de Janeiro. Graças a ela, no início árido e assustador da cidade grande, eu nunca me senti sozinha.

À madrinha Ceci, que, quando titubeei entre psicologia e gastronomia, ela literalmente me jogou nas panelas! Assumir a cozinha como profissão foi um grande desafio, mas de mãos dadas com ela, fui crescendo e me apropriando do meu dom.

Ao mestre Iyengar, pelo método de Yoga e às professoras Kátia e Sushila pela aplicação do método que deixou minha coluna fortalecida para as horas longas de escrita.

À comadre Maria Conceição, pelo apoio virtual e presencial na valorização da gastronomia de raízes.

À Kelly Castelo, pela ajuda nos últimos dias antes da entrega da dissertação. Sua generosidade me comoveu.

À professora Eloiza Dias Neves e ao amigo Esteban Moreno, pela gentileza nas correções e aplicações do Power Point.

“Minas é a montanha, montanhas, o espaço erguido, a constante emergência, a verticalidade esconsa, o esforço estático; a suspensa região — que se escala. Atrás de muralhas, caminhos retorcidos, ela começa, como um desafio de serenidade. Aguarda-nos amparada, dada em neblinas, coroada de frimas, aspada de epítetos. De que jeito dizê-la? Minas: a gente olha, se lembra, sente, pensa. A gente não sabe”.

(Guimarães Rosa)

RESUMO

A culinária de Minas, conhecida internacionalmente pelo sabor e elementos tradicionais no seu modo de fazer, tem sido estudada e levada a diversos espaços do saber como elemento cultural importante na definição da identidade do povo mineiro, cuja herança de cultura e paladar possui influência indígena, africana e portuguesa. Esta pesquisa trata de uma região específica do estado: o sul de Minas, recortada pela Estrada Real. Foram percorridos 11 municípios e foram escolhidas as áreas rurais e localidades com menos de 70.000 habitantes. Neles, verificou-se a existência de marcas culturais dessas três influências na composição dos pratos típicos. A proposta é analisar as receitas culinárias presentes nas narrativas orais e nos cadernos e verificar como foram e são transmitidas desde o início do século XIX até o presente momento; como as novas gerações se relacionam com a cozinha tradicional mineira e se há presença de métodos tradicionais nos modos de fazer as receitas em detrimento das inovações tecnológicas. Quando se observa a culinária típica de Minas Gerais, o que ela nos instiga a pensar? O que ela, a partir do seu território, comunica aos outros, que estão de fora? A riqueza e a diversidade da comida mineira estão justamente na manutenção da tradição antiga, tanto em ingredientes (originários do seu território) quanto nas técnicas de cozimento (fogão e forno à lenha). A comida mineira, além de refletir a identidade do seu povo, revela o modo de expressão da memória coletiva dentro das comunidades afetivas que se formam e se reinventam em volta dos fogões e das mesas. O fazer e o comer são manifestações de um modo de vida que envolve hospitalidade, generosidade e grandes pitadas de afeto. A pesquisa de campo, revelada através das imagens fotográficas e de um filme documentário de 17 minutos, foi realizada entre os anos 2014 e 2015. A riqueza de detalhes nas falas e no cenário das cozinhas poderá contribuir para o acervo audiovisual do PPGMS, tendo em vista os processos de transmissão oral decorrentes de sociedades tradicionais e das receitas transcritas em cadernos datados a partir de 1913.

Palavras chave: Etnografia, memória coletiva, oralidade, registros escritos de receitas tradicionais.

ABSTRACT

The Minas cuisine, internationally known for its flavours and traditional preparation methods, has been studied in different fields as an important cultural element in defining the identity of the people from Minas Gerais, whose cultural and savour heritage has been influenced by the African, Portuguese and indigenous peoples. This research addresses specifically the southern region of Minas Gerais, which is cut by the *Estrada Real*. We visited 11 counties on rural areas and small towns with less than 70,000 inhabitants and found cultural markers from these three influences present in typical dishes. Our goal is to examine the recipes present in oral narratives and recipe books and see how they have been passed on from the early nineteenth century to the present time; find out how new generations relate to the traditional cuisine from Minas and if traditional methods of food preparation are used to the detriment of technological innovations. When we think of the typical cuisine of Minas Gerais, what comes to mind? What does it convey to other regions? The richness and diversity of the *Minas* cuisine is all about keeping up with its old traditions, whether it's the use of local ingredients or cooking methods by using wood burning stove and oven. The *Minas* cuisine reflects the identity of its people, and it brings out the expression of its collective memory within these communities that take shape and reinvent themselves around the kitchen table. Cooking and eating are manifestations of a way of life that involves hospitality, generosity and large pinches of affection. The field research, revealed through photographic images and a 17-minutes documentary film, was carried out between the years 2014 and 2015. The details in the speeches and landscape in the reports can contribute to PPGMS audio-visual acquis, in view of the process of oral transmission from traditional societies and recipes transcribed into recipe books dating from 1913.

Key words: Ethnography, collective memory, orality, written records of traditional recipes.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Tabela 1	Quadro dos entrevistados.....	25
Mapa 1	Caminho velho.....	33
Mapa 2	Mapa gastronômico da pesquisa.....	34
Foto 1	Rachadura na parede da casa da Gracinha que provocou ação coletiva na vizinhança. Julho de 2014.....	46
Foto 2	Casa da Gracinha desocupada em julho de 2015 para reforma. Porta da cozinha na lateral da casa.....	47
Foto 3	A mesma porta da cozinha, na parte lateral, em fase de reforma. Novembro de 2015.....	47
Foto 4	Porta da sala com varanda, que antes não existia na casa da Gracinha.....	48
Foto 5	Corte tradicional de couve. Ela é cortada sem apoio de tábua, suspensa no ar.....	58
Foto 6	Cozinha de dentro, onde Hilma prepara as receitas mais delicadas, como a bala de coco que não pode receber vento pois açucara ou os bombons que precisam temperatura climática baixa. Ela ainda não possui ar condicionado sugerido para locais de confeitaria.....	65
Foto 7	Fogão à lenha no quintal, onde Hilma faz os doces em compota. No fundo, à direita, está o galinheiro de onde apanha os ovos para produção dos bolos.....	65
Foto 8	Cintia, filha da Hilma. Especialista em bombons e decoração de bolos de aniversário.....	66
Foto 9	O fogão à lenha é aceso logo de manhã na cozinha da Lúcia e do Chico.....	66
Foto 10	Cozinha da fazenda onde Cotinha trabalha.....	67
Foto 11	Pia da cozinha da Orminda.....	68
Foto 12	Fogão antigo da Orminda.....	68
Foto 13	Geladeira antiga da Orminda.....	69
Foto 14	Dona Estela e o fogão de lenha ao fundo.....	70
Foto 15	Forno aberto onde Dona Estela assa quitandas e pratos	

	salgados.....	70
Foto 16	Utensílios decorativos e tachos de cobre usados na feitura de doces	71
Foto 17	Cozinha de Dona Sônia.....	72
Foto 18	Galpão que está sendo reformado, onde Dona Sônia guarda utensílios e cria galinhas.....	72
Foto 19	Abóbora da fazenda da família e tacho de cobre que era do pai de Dona Sônia.....	73
Foto 20	Cada cubo de abóbora é furado com garfo, manualmente, em seus quatro lados.....	73
Foto 21	Cozinha da Tia Nilda.....	74
Foto 22	Cozinha da Gracinha.....	75
Foto 23	Detalhe da parede e geladeira que fica perto da porta do banheiro. Muitos enfeites por todos os cantos.....	76
Foto 24	Fogão à lenha em desuso na cozinha da Gracinha.....	76
Foto 25	Copo com água e massa de rosca. Quando a bolinha sobe e boia significa que está no ponto de entrar no forno.....	77
Foto 26	Equipamentos industriais de padaria. Atrás, o forno movido à lenha.....	78
Foto 27	Lurdinha cozinha tanto em fogão à lenha, quanto em fogão a gás, depende do que irá preparar.....	79
Foto 28	Forno elétrico e panelas grandes dividem espaço com o fogão à lenha.....	79
Foto 29	Terezinha enrolando biscoito na grande mesa da cozinha. Detalhe para o forno de micro-ondas.....	80
Foto 30	Cozinha espaçosa com vários fogões e fornos elétrico e de micro-ondas.....	81
Foto 31	Cozinha da Maria Lúcia.....	82
Foto 32	Maria Lucia preparando o “Roupa Velha”: mexido de feijão com sobras.....	83
Foto 33	Cozinha do restaurante Raio de Luz.....	84
Foto 34	Cozinha do Restaurante Sopa de Pedrinhas.....	84
Foto 35	Pia do Sítio Ataia. Nesse caso, a pia é que fica fora e o fogão, dentro.....	85
Foto 36	O fogão do sítio Ataia fica dentro da cozinha e a pia, fora. Foi uma	

	alternativa para o pouco espaço da cozinha.....	86
Foto 37	Em cada canto do sítio tem frases e detalhes curiosos. No caso, a proprietária quis brincar com o nome de uma marca antiga de vasilhas de plástico, a Tupperware.....	86
Foto 38	Varanda onde Leila produz as quitandas. Mesa de apoio para dias de festas.....	87
Foto 39	Quartinho onde está o forno elétrico e assadeiras para a produção de quitandas.....	87
Foto 40	Fogão à lenha da Sá Virgínia.....	88
Foto 41	Uma das cozinhas de Maria Amélia. Ela usa os dois fogões: lenha e gás. A mesa grande serve como bancada.....	89
Foto 42	Mesa grande de madeira onde Maria Amélia serve as refeições festivas.....	89
Foto 43	Fogão à lenha da Zuca.....	90
Foto 44	Mesa de madeira da Zuca onde são servidas as refeições. Em sua casa não há sala de jantar. A família se alimenta na cozinha.....	90
Foto 45	Fogão à lenha no centro da cozinha de Ângela.....	91
Foto 46	Interior do forno à lenha, onde cabem 20 latas grandes (assadeiras).....	91
Foto 47	Cozinha da Dona Ernestina e sua filha Cláudia.....	92
Foto 48	Pia e mesa da Dona Rosinha ficam no interior da cozinha.....	93
Foto 49	O fogão à lenha fica na parte externa, ao lado da parede da cozinha.....	93
Foto 50	Fogão ao lado esquerdo e mesa de madeira ao lado direito, com dois bancos de madeira na medida da mesa, um de cada lado.....	94
Foto 51	Cozinha da Geralda, com boa claridade e janela de madeira que avista o quintal onde ela cria galinhas e patos. O forno fica na parte baixa do fogão (abaixo do detalhe verde no canto esquerdo da foto. A água da casa é toda aquecida por serpentina (dois canos no canto esquerdo da foto).....	94
Foto 52	Bolo de fubá de “mio que cóie na roça”. Feito por Geralda.....	96
Foto 53	Modo tradicional de assar bolo quando não existia forno acoplado no fogão. Na tampa da panela onde era colocada a massa, punham-se	

	pedaços de brasa que aqueciam a tampa e por sua vez assavam o bolo por cima, enquanto a panela ficava sobre a chama do fogão, assando o bolo por baixo.....	99
Foto 54	Caderno com a receita escrita pelo marido de Dona Nilda. O X é uma marca que significa que a receita já havia sido passada a limpo em outro caderno.....	103
Foto 55	Dona Nilda comendo angu com fubá moído no moinho de pedra.....	103
Foto 56	Parte interior do Moinho antes movido a água (2014).....	105
Foto 57	Nova marcação à caneta que denuncia a mudança do moinho para o sistema elétrico (2015).....	106
Foto 58	Doce de figo produzido por Dona Sônia.....	111
Foto 59	Doce de abóbora produzido por Dona Sônia.....	111
Foto 60	Cida pronta para matar a galinha.....	117
Foto 61	Galinha já morta.....	117
Foto 62	O sangue da galinha é aproveitado para comer.....	118
Foto 63	Gracinha fará as etapas de limpeza e corte das partes da galinha. Aqui ela está depenando em água fervendo.....	118
Foto 64	Etapa de sapecar a galinha no fogo para retirar qualquer pena que porventura tenha ficado da etapa anterior.....	119
Foto 65	Partes da galinha.....	119
Foto 66	Início do cozimento da receita chamada: Frango com leite.....	120
Foto 67	Matéria sobre Lurdinha na revista Sabores de Minas.....	123
Foto 68	Rosquinhas queimadas, feitas por Leila. Aiuruoca.....	124
Foto 69	Parte do frango usada para a brincadeira.....	125
Foto 70	Sá Virgínia no quintal onde ainda cultiva muitas espécies de plantas medicinais, flores, frutas e verduras.....	128
Foto 71	Chiquinha preparando a massa para produção de casadinho em larga escala.....	136
Foto 72	Chiquinha cortando a massa de casadinho através de um método criado por ela.....	136
Foto 73	Fazenda São José da Vargem. Baependi.....	138
Foto 74	Funcionário da fazenda no porão onde antigamente ficavam os escravos confinados.....	138

Foto 75	Eugênio e sua mãe Dona Estela moram juntos. Ele é solteiro.....	147
Foto 76	Doce de laranja feito sob supervisão da Dona Estela.....	148
Foto 77	Domingos e sua mãe. Eles não moram juntos mas se veem diariamente.....	149
Foto 78	Eduardo, o cozinheiro de festas fazendo Feijão Tropeiro.....	152
Foto 79	Chico ao lado do fogão à lenha que divide com Lúcia na comida do dia a dia.....	154
Foto 80	Dito na cozinha de sua casa, que fica ao lado do Restaurante.....	155
Foto 81	Bebeto e Dona Sônia em frente ao Solar dos Azevedo, casarão da família.....	156
Foto 82	Caderno de Gabriela Junqueira com as iniciais de seu nome inscritas na capa, datado de 1913. Ele é guardado por sua neta Nair, 68 anos em 2014.....	160
Foto 83	O mesmo caderno, datado de 1913. Aiuruoca.....	161
Foto 84	O mesmo caderno, com o detalhe da receita “de D. Mesquita”. Caligrafia com volteios e inclinada para a direita, como nos moldes universais do séc. XIX e início do século XX.....	161
Foto 85	Caligrafia rebuscada escrita com caneta tinteiro. Gramática portuguesa do início do século XX. Não conseguimos identificar o que seria ponto de “diuru” (?)......	162
Foto 86	Dona Alice aos 16 anos de idade.....	164
Foto 87	Dona Alice aos 84 anos de idade e seu caderno de receitas.....	164
Foto 88	Detalhe da receita no caderno de Dona Alice: “As argolinhas são feitas em roda do dedo indicador.....	165
Foto 89	Sede da Fazenda Traituba. Cruzília.....	166
Foto 90	Epígrafe do caderno de receitas de Nair Junqueira, neta da Gabriela Junqueira.....	168

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	19
1	A ESTRADA REAL: CAMINHO DO OURO E DAS IGUARIAS	30
1.1	DEFINIÇÃO DO CAMPO: “ONCOTÔ”.....	34
1.2	A ETNOGRAFIA DO PERCURSO: “PRONCOVÔ”.....	35
1.3	METODOLOGIA.....	51
1.4	COMIDA E IDENTIDADE.....	54
2	AS COZINHAS	60
2.1	ENTRANDO NAS COZINHAS: IMAGENS E CHEIROS.....	60
2.1.1	Descrições e fotos	62
2.2	FUBÁ DE MIO QUE CÓIE NA ROÇA.....	94
2.3	CHORANDO O LEITE DERRAMADO.....	101
2.4	CHICO CHICO NO FUBÁ.....	103
2.4.1	Chico chico sem fubá	105
2.5	TEMPERANDO MEMÓRIAS COM HALBWACHS.....	106
2.5.1	Memórias cristalizadas	111
3	NA PONTA DA LÍNGUA: RECEITAS TRANSMITIDAS ORALMENTE	114
3.1	RECEITAS QUE MINHA MÃE FAZIA: <i>ÓI POCÊ VÊ</i>	114
3.2	COZINHEIRAS NARRADORAS.....	115
3.2.1	Representações nos territórios simbólicos do alimento	123
3.2.2	Da mesa ao quintal	126
3.2.3	A mesa no quintal	129
3.2.4	Cenário atual das receitas no sul de Minas	131
3.2.5	Faca de dois gumes	144
3.2.6	Lugar de homem é na cozinha?	145
3.2.6.1	Quem são esses homens.....	147
3.3	OS CADERNOS DE RECEITAS.....	157
3.3.1	A caligrafia do início do século XX	162
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	169
	REFERÊNCIAS	174
	APÊNDICES	178
	APÊNDICE A - RECEITAS	179

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTAS.....	193
APÊNDICE C - TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS A PARTIR DE ARQUIVOS AUDIOVISUAIS.....	196

INTRODUÇÃO

E se acaso distraído eu perguntasse ‘para onde estamos indo?’ — não importava que eu, erguendo os olhos, alcançasse paisagens muito novas, quem sabe menos ásperas, não importava que eu, caminhando, me conduzisse para regiões cada vez mais afastadas, pois haveria de ouvir claramente de meus anseios um juízo rígido, era um cascalho, um osso rigoroso, desprovido de qualquer dúvida: ‘estamos indo sempre para casa.

(Raduan Nassar)

Cozinhas da infância: Don que eu vim

Experiências da infância são marcas expressivas na condução desta pesquisa: a alegria de viajar com a família pelas estradas de terra e ver ao longe as chaminés nas casas de beira de estrada, o cheiro da fumaça dos fogões à lenha e o calor emanado desse “objeto vivo” no frio rigoroso do sul de Minas; as mesas fartas de comida, de gargalhadas e de assombros, tudo isso é pano de fundo da pesquisa, uma tela na qual serão escritas as impressões passados mais de quarenta anos de vida.

Quis voltar a este cenário com a esperança da imutabilidade. Com o desejo de ver as pessoas que povoaram minha infância. Por sorte, encontrei algumas delas ainda ocupando suas funções nos tachos e fogões. Um cenário quase perdido no tempo! Graças à manutenção dos afazeres cotidianos, principalmente entre os anciãos, a tradição culinária está preservada em várias cozinhas das chamadas culturas populares.

Obviamente, há mudanças visíveis, contudo a força da tradição, de pronto, as incorpora e se renova, como vemos em vários estudos sobre cultura, especialmente *Routes: Travel and Translation in the late Twentieth Century* de John Clifford, que chama atenção para a mobilidade das culturas que estão em constantes trocas e populações dispersas,

[...] pessoas e objetos em circulação que transportam uma identidade que é vivida, reinventada, contada, traduzida, negociada, no encontro com outras... que não desembocam numa direção histórica única. O futuro das culturas não é singular ou homogeneizante. E a escrita sobre elas também não tem que o ser, como demonstra o livro, ao reunir capítulos

ensaísticos, poesia, reflexões de viagem e colagens de citações.¹ (MARTINS, 1988, p. 363)

Depois de provar, como pesquisadora, a experiência desse convívio em situações cotidianas, nas mais simples tarefas domésticas, desde a escolha da lenha que acenderá o fogão até as histórias de vida ao redor dos fogões e dos cadernos de receitas – as narrativas culinárias – reveladores de um saber ancestral, talvez agora eu possa compreender por que, depois de tanto tempo longe de minhas raízes, ainda carrego comigo este desejo, esta curiosidade acerca da comida mineira: a comida da minha infância. Como disse Bessa Freire, fazendo uma paródia de um poema de Felix Athayde sobre a cidade de Olinda: “Quando eu quero Minas, não é lá que eu vou, busco-a em mim mesma, onde Minas sou.”

Pesquisa na primeira pessoa

O lugar mais distante, onde finquei os pés foi o Rio de Janeiro, no dia 5 de julho de 2006.

Cheguei no momento em que havia se instalado uma crise existencial na trajetória profissional, quando estava prestes a ingressar no oitavo período de Psicologia, na PUC de Poços de Caldas, Minas Gerais. Deixei tudo para trás e iniciei uma nova jornada, sem nunca ter vivido a crueza e o deslumbramento de uma cidade grande.

Enfrentei todo tipo de ajustes, emocionais e culturais. Retomei a vocação natural de ser cozinheira. Profissionalizei. Fiz graduação em Gastronomia, a qual me habilitou ao conhecimento de técnicas e cozinhas do mundo. Contudo, a maneira como eram apresentados os formatos possíveis da profissão de *chef* não atendiam meus objetivos como cozinheira. Eu buscava por um sentido anterior à *glamourização* da comida, algo em consonância com o que eu vivi nas cozinhas da minha infância. As imprecisões, a demora, a espontaneidade e o amor ao ofício.

¹ Em consonância com essa prática da livre escrita etnográfica, ver em “*Diário de Campo: a antropologia como alegoria*”, de Carlos Rodrigues Brandão, que define sua escrita nesse livro como sendo as folhas de trás dos cadernos de anotações de pesquisas. São folhas de uma fala oculta, segundo ele. (BRANDÃO, 1982, p. 12)

No universo gastronômico vieram outros incômodos. Vi o excesso de um certo tecnicismo engolir a espontaneidade; vi a competição assoberbando a mente e os ideais dos meus jovens colegas; senti a aridez, o grito, a opressão e o desafeto nas cozinhas profissionais. Vivi o desencanto que me levou à principal indagação sobre a comida que chega tão bela nos pratos dos restaurantes badalados: onde está a alma da cozinha que não aparece no prato? Beleza não põe mesa, já diziam os mais velhos.

Comer tornou-se hoje uma atividade complexa multissensorial, a exigir certo “treinamento” do sujeito que se aproxima de um prato construído sob os ditames modernos da gastronomia. O “gosto” já não se refere, como no passado, apenas ao paladar, há uma atenção obrigatória para aromas, texturas e oposições que se constroem no prato [...] para que tudo isso? Onde está a simplicidade - a ideia de “pureza”- do que comemos? Talvez tenha se perdido lá atrás, no passado, o que favorece o propósito de reencontrá-la. (DÓRIA, 2014, p.9)

Na graduação iniciei a caminhada na contramão do mercado gastronômico. O amor que sinto pela cozinha não correspondia aos cálculos precisos das fichas técnicas. O rigor da alta gastronomia incitou em mim a fome por pitadas e punhados existentes no universo de imprecisões que é a cozinha mineira. Encontrei nas lembranças da minha infância um caminho possível em direção aos sabores e aromas que têm “alma”. E, de lá para cá, toda a trajetória profissional segue esse rumo: o da alma.

Passados nove anos morando na cidade grande e agora relendo a epígrafe, vejo a coerência dela com a escolha do tema da dissertação.

Estou muito longe da minha terra, vejo paisagens muito novas, mas aquela saudade que habita a raiz do coração vive pulsando. Vez ou outra, quando aperta demais, um pedaço de queijo e outro de goiabada são capazes de apaziguar a demora do retorno a Minas.

Com a possibilidade de desenvolver a pesquisa que me levou de volta às raízes e às cozinhas com alma, eu me encontro com mais fome da generosidade do povo mineiro. A pesquisa tornou possível esse reencontro com o passado.

No PPGMS da UNIRIO, que discute conceitos relacionados à memória e ao patrimônio num enfoque interdisciplinar, tive chance de tornar relevante um

tema que eu julgava caber apenas na minha saudade, na fala cotidiana das cozinheiras e no espaço geográfico da cozinha mineira.

Na fala do antropólogo Carlos Rodrigues Brandão, eu me reconheço e me emociono.

Comecei a descobrir que um compromisso sério e verdadeiro com a ciência, qualquer que ela seja, começa e acaba em um compromisso sério e verdadeiro com o homem. E quando o cientista por acaso ou por vocação pesquisa o homem do povo, ele simplesmente não tem o direito de ser cientificamente objetivo, o que é uma mentira que se inventou para se pretender criar uma verdade que a prática nega todo dia. Aprendi com os camponeses (...) a ser minha própria pessoa na pesquisa. Aprendi a me envolver de emoção pelo meu trabalho, por causa daquilo que o trabalho me revelava. Aprendi a só querer pesquisar e escrever sobre aquilo que de algum modo tomasse conta da minha vida e dos seus significados. (BRANDÃO, 1981, p. 13)

É preciso redefinir a objetividade da ciência quando se fala sobre o passado das pessoas, perdas, saudades, família, afetos e.... comida.

Quando iniciei minha viagem de campo, ficou claro o compromisso que estava selando comigo e com as pessoas entrevistadas, que abriram suas cozinhas, cadernos e lembranças num ato de confiança e generosidade. Fiquei completamente afetada pela fala, gestos, olhares e histórias das pessoas do interior. Voltei 'energizada pela experiência do campo'. (THOMAS, 1991, p.307 Apud PEIRANO,1995, p. 34).

Mapeando o roteiro

A rota escolhida como campo de pesquisa definiu-se a partir de uma tarefa dada à minha mãe. Nossa família é grande e espalhada por esta região, assim, rapidamente, consegui uma lista de pessoas que tinham alguma ligação com a cozinha tradicional. Outro recurso utilizado foi uma campanha lançada através do Facebook. Pedi autorização aos administradores dos grupos virtuais das cidades previamente definidas para divulgar a intenção de entrevistar pessoas que tivessem cadernos de receitas. A receptividade ao pedido foi instantânea. Muitos se prontificaram a indicar familiares e conhecidos que pudessem ter cadernos de receitas.

Um fator surpresa foi o interesse da artista visual Aline Motta, pelo projeto, que se propôs a me acompanhar na viagem para registrar as entrevistas. Desta parceria surgiram imagens fotográficas expressivas e um filme de curta metragem de 17 minutos.²

Estar na companhia de uma fotógrafa me deu liberdade para dirigir as cenas que me interessavam na pesquisa e, juntas, compomos as narrativas do cenário culinário sul mineiro.

Feita a lista com nomes e lugares, saímos em campo eu, a fotógrafa e minha mãe como guia, para a **I Expedição Gastronômica**, no mês de julho de 2014. Foram 21 dias de viagens. A participação de minha mãe, conhecida da maior parte dos entrevistados, facilitou nossa entrada nas cozinhas, estabelecendo um clima íntimo no cenário de coleta de dados. Sua presença foi fundamental para a atmosfera cordial com que fomos recebidas nas casas e cozinhas. Desfrutamos de um ambiente acolhedor, natural e espontâneo, comum entre “comadres” que se visitam.

As entrevistas constituíram-se de um questionário semiestruturado, realizadas com famílias e também com pessoas que moram sozinhas. O objetivo primordial era localizar cadernos manuscritos de receitas ou, no caso de iletrados, compreender o percurso das receitas transmitidas, de geração em geração, através da oralidade. As conversas ocorreram na casa dos entrevistados, muitas vezes na cozinha, o que permitiu observar todo o contexto que envolve o dia a dia dessa gente: utensílios, fogões, ingredientes e seus hábitos.

A dinâmica no contato com os entrevistados não perdeu o caráter espontâneo, pois conhecíamos muitos deles e o equipamento do qual dispúnhamos para gravar era uma câmera fotográfica simples, marca Canon Power Shot 15. Chegar sem aparato profissional (luzes, microfones, câmeras grandes), segundo o entendimento da fotógrafa, contribuiu para que os mais

² Toda pesquisa de campo foi fotografada e filmada. Fotos disponíveis em <<http://www.facebook.com/lenhanofogao/?ref=bookmarks>>. Acesso em jan. 2016 e o teaser do documentário, disponível em <<http://www.youtube.com/watch?v=bTn-hNP2vhU>>. Acesso em 5 de janeiro de 2016.

tímidos falassem com maior facilidade e que o clima permanecesse o mais natural possível.

Num primeiro momento, faríamos apenas as entrevistas, seguindo o roteiro prévio. A possibilidade do registro audiovisual levou-nos a ir além, e assim mais elementos de interesse para a pesquisa iam surgindo. Analisar os dados fílmicos da primeira viagem, levou-nos de volta ao campo, em 2015.

Na **II Expedição Gastronômica**, realizada em julho de 2015, revisitamos alguns locais e entrevistados e encontramos casualmente outros personagens que contribuíram para as pequenas lacunas da primeira viagem. Uma outra categoria de entrevistados ficou estabelecida nesse segundo momento: a dos produtores locais. Vimos a importância que certos ingredientes têm no cardápio das famílias e também a relação pessoal estreita entre cozinheira e produtor, na qual são estabelecidos laços de confiança e afeto.

Contamos dessa vez com a presença da designer gráfica Renata Vidal, que fez contato comigo quando estava à procura de um tema para executar o projeto gráfico de um livro como trabalho de conclusão de sua pós graduação em Design Editorial na IED Rio – Instituto Europeo de Design. Ela foi indicada por uma amiga em comum para visitar a página do diário de campo no Facebook e decidiu realizar o projeto do livro *Lenha no fogão: entre prosas e receitas*, que surgiu paralelamente ao mestrado e que está à espera para ser apresentado às editoras depois da defesa. O livro surgiu a partir da pesquisa de campo. Os personagens são os entrevistados e suas narrativas compõem o conteúdo do livro, de caráter literário, nada parecido com a escrita acadêmica.

O trabalho de campo se deu com o registro em vídeo das interações entre os familiares dos que possuíam cadernos e/ou narrativas culinárias. Um grande número de entrevistados se dispôs a preparar um prato típico da região, fato que conferiu à pesquisa a possibilidade de analisar o modo de fazer, as técnicas tradicionais de preparo e os utensílios utilizados. Além de filmar, fotografamos os cadernos de receitas.

Foram entrevistadas 52 pessoas. Visitamos 27 casas, 2 restaurantes, 1 padaria e 1 feira livre de produtos orgânicos.

Tabela 1: Quadro dos entrevistados

ENTREVISTADOS	NASCIMENTO	ESCOLARIDADE	CIDADE	DATA DA ENTREVISTA	CADERNO DE RECEITAS (sim/ não)
1. Maria Estela Carneiro Cardoso	08/01/1928	Ensino fundamental incompleto	Maria da Fé	julho de 2014	Sim
2. Eugênio de Souza Cardoso	10/03/1962	Superior completo	Maria da Fé	julho de 2014	Sim
3. Aurora Isaura Tótora de Moraes	28/12/1931	Magistério	Maria da Fé	julho de 2014	Sim
4. Domingos Tótora	06/12/1960	Superior completo	Maria da Fé	julho de 2014	sim (da avó)
5. Eduardo Venturelli	05/09/4198	Superior completo	São Lourenço	julho de 2014	Não
6. Nazareth de Freitas	27/03/1947	Ensino fundamental incompleto	São Lourenço	julho de 2014	Sim
7. Maria Lúcia Cunha Carneiro	02/11/1945	Superior completo	São Lourenço	julho de 2014	Sim
8. Cecília Marvulli	02/03/1960	Superior completo	São Lourenço	julho de 2015	Não
9. Ramona Fernandes Vieira	16/08/1968	Superior completo	São Lourenço	julho de 2015	Produtora
10. Maria Emília Ferreira Meirelles	17/12/1950	Superior incompleto	Baependi	julho de 2014	Não
11. Hilma dos Santos Arantes	10/04/1959	Ensino fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	Sim
12. Cíntia dos Santos Arantes	1502/1987	Superior completo	Cruzília	julho de 2014	Sim
13. Alice Aguiar Junqueira	05/12/1929	Ensino médio completo	Cruzília	julho de 2014	Sim
14. Joana do Nascimento Trajano	xxx	xxx	Cruzília	julho de 2014	Não
15. Lucília de Assis Ramos Gonçalves (Cotinha)	05/10/1964	Ensino Fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	Não
16. Fernanda Lucília Assis Gonçalves	12/03/1990	Ensino médio completo	Cruzília	julho de 2014	Não

17. Maria Eduarda Assis Gonçalves Andrade	23/08/1908	Cursando primeiro ano do e. fundamental	Cruzília	julho de 2014	Não
18. Selma de Assis Ramos	17/10/1980	Ensino fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	não
19. Lenilda de Assis Ramos	24/04/1974	Ensino fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	Não
20. Vera Lúcia Ramos Marciano	14/10/1962	Ensino fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	Não
21. Francisco Marciano	08/03/1960	Ensino fundamental incompleto	Cruzília	julho de 2014	Não
22. Ormindia Maria Arantes	xxx	letrada	Cruzília	julho de 2014	Não
23. Maria Amélia Furtado Teixeira	01/12/1939	Ensino médio completo	Minduri	julho de 2014	Sim
24. Helena Paulsen	10/06/2001	Ensino fundamental completo	Minduri	julho de 2014	Não
25. Sebastião Tadeu da Silva	23/07/1963	Ensino médio completo	Minduri	julho de 2014	Não
26. Maria do Carmo Teixeira Carvalho (Zuca)	08/0/1939	Ensino fundamental incompleto	São Vicente	julho de 2014	Sim
27. Benedito do Carmo Vieira	25/09/1957	Ensino fundamental incompleto	São Vicente	julho de 2014	Não
28. Ângela Teixeira Lima	27/11/1942	Ensino Superior	Madre de Deus	julho de 2014	Sim
29. Geralda da Fonseca Ribeiro	xxx	Ensino fundamental incompleto	Santo Antônio do Porto	julho de 2014	Não
30. Nilda Ribeiro Vilela	26/07/1926	Ensino fundamental completo	Serranos	julho de 2014	Sim
31. Maria Aparecida da Silva (Cida)	19/07/1961	2o. ano do ensino fundamental	Serranos	julho de 2014	Não
32. Margarida Maria Ribeiro Vilela	18/12/1951	Ensino médio completo	Serranos	julho de 2014	Não
33. Maria Consuelo Ribeiro	18/07/1948	Magistério	Serranos	julho de 2014	Não
34. Maria das Graças da Silva	15/11/1949	2o. ano do ensino fundamental	Serranos	julho de 2014	Não

(Gracinha)					
35. Francisco Carlos Vilela Miranda (Chico Marques)	20/10/1955	Ensino médio incompleto	Serranos	julho de 2014	Produtor
36. Francisca Isabel Mariano (Chiquinha)	11/12/1967	Ensino fundamental completo	Serranos	julho de 2015	não
37. Zélia de Azevedo Carvalho	26/02/	Superior completo	Serranos	julho de 2014	Sim
38. Beth Azevedo	25/08/1950	Superior completo	Serranos	julho de 2014	Sim
39. Luiz Roberto Carvalho Silveira	10/8/1963	Superior completo	Serranos	julho de 2014	Sim
40. Paula Maria Carvalho Silveira	25/01/1965	Superior completo	Serranos	julho de 2014	sim. (da avó)
41. Maria Sônia Carvalho Silveira	07/06/1941	Magistério	Serranos	julho de 2014	Sim
42. Ernestina Maria Cardoso Vieira (Tininha)	25/10/1948	Superior completo	Serranos	julho de 2015	Sim
43. Terezinha Cardoso Vieira	03/09/1946	Superior completo	Serranos	julho de 2015	Sim
44. Maria de Lurdes da Silva (Lurdinha)	02/11/1937	Ensino fundamental incompleto	Serranos	julho de 2015	Sim
45. Leila Albarez Nable	25/02/1938	Magistério	Aiuruoca	julho de 2014	Sim
46. Geny Ribeiro de Arantes	23/07/1920- --/11/2015	Ensino fundamental incompleto	Aiuruoca	julho de 2014	Sim
47. Nair Ribeiro Arantes	03/08/1946	Superior completo	Aiuruoca	julho de 2014	Sim
48. Virgínia Maria de Siqueira (Sá Virgínia)	30/01/1927	lletrada	Aiuruoca	julho de 2014	Não
49. Giovanni Manoel de Toledo	xxx	xxx	Aiuruoca	julho de 2015	Produtor
50. Guiomar Rodrigues Fonseca (Dona Rosinha)	11/11/1934	Ensino fundamental incompleto	Ribeirão de Pouso Alto	julho de 2014	Sim
51. Cláudia Cristina de Lima	06/03/1974	Ensino fundamental incompleto	Ribeirão de Pouso Alto	julho de 2015	Não
52. Ernestina de Jesus	05/07/1937	lletrada	Ribeirão de Pouso Alto	julho de 2015	Não

No primeiro capítulo – “A Estrada Real: caminho do ouro e das iguarias” –, contextualizo o campo de pesquisa no mapa gastronômico, as 11 localidades escolhidas e os pratos apresentados e degustados em cada uma delas. Apresento as motivações pessoais da pesquisa, a metodologia e a forma como foram construídos o roteiro e a escolha dos entrevistados, bem como, o percurso etnográfico propriamente dito.

No segundo capítulo – “As cozinhas” –, utilizei o recurso fotográfico para descrever as cozinhas em seus aspectos físicos (componentes, utensílios, disposição dos fogões) e a relação entre o tradicional e o moderno, por meio dos objetos e móveis.

A ideia que atravessou esse capítulo e que nos deu algumas ferramentas conceituais para analisar os dados foi a “circularidade histórica”, proposta por Carlo Ginzburg.³ De acordo com essa definição, um relacionamento circular é feito de influências recíprocas que se movem de cima para baixo e vice-versa. As cozinheiras iletradas exercem seu poder de transmissão e conservação das receitas através da oralidade enquanto as donas dos cadernos contribuem para o acervo da cultura culinária da região. São citados exemplos de entrevistadas que resistem ao fenômeno globalizante e a relação direta da cozinha com o produtor. Também analiso alguns dados, a partir de:

- a) “sistema culinário”, proposto por Reginaldo Gonçalves, tomando como base os estudos de alimentação como uma experiência culturalmente construída. Quando o autor fala da proposta de um “Inventário” para a verificação dos processos sociais e simbólicos, ele nos atenta para a necessidade de verificarmos as tramas ideológicas envolvidas na permanência de certos traços culturais na alimentação.

³ GINZBURG, Carlo. *O Queijo e os Vermes; o cotidiano de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

[...] os “itens” tradicionais vão sendo progressivamente substituídos pelos itens modernos, embora os primeiros possam persistir na forma de ‘sobrevivências’. Mas a pergunta que temos de responder é ‘por que sobrevivem?’. Quais as funções e significados que desempenham e que fazem com que não desapareçam? (GONÇALVES, 2007 p. 161)

b) da “memória coletiva de Halbwachs”, que propõe a sociologia da vida cotidiana analisada por meio de situações concretas onde o indivíduo está implicado na trama da vida coletiva. Ele afirma a existência da memória individual, contudo, enraizada em diferentes contextos coletivos. As lembranças estão situadas entre as redes de solidariedades.

O terceiro capítulo – “Na ponta da língua: receitas transmitidas oralmente” –, tratará da descrição dos cadernos de receitas, a caligrafia, a maneira como os textos são apresentados, como são criados os títulos das receitas e outras informações contidas nas entrelinhas.

Em cadernos de receitas há sempre a “broa da fulana”, o “bolo da cicrana”, o “biscoitinho do papai”, a “rosca da rainha”, “biscoito experimenta nora”, “pudim de esperar marido”, “pão de pobre”, “beijo quente”. Existem neles histórias e personagens. Há memória. Há cultura. Há história. Há afeto.

Em cadernos de receitas, apresentam-se registros de pratos sagrados e consagrados.

Assim, as receitas culinárias, transmitidas oralmente ou escritas nos cadernos permitem o conhecimento do dia a dia através de práticas culturais, que, de acordo com Certeau, revelam as maneiras de fazer o cotidiano.

O que se come? Come-se, é claro, aquilo que se pode “oferecer”, aquilo que gostamos de comer [...]. “Gostar” também é um termo confuso, ligado ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, fundados nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança [...]. Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer - ou o que a mãe da nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geleia de manhã ou dos cereais [...] de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças [...]. (CERTEAU, 1996, p.249).

O objetivo geral da pesquisa foi analisar as receitas culinárias presentes em narrativas e cadernos de receitas da região do sul de Minas e as relações

envolvidas na origem e continuidade de seus registros tanto orais quanto escritos. O que pretendemos compreender são os processos de transmissão das receitas culinárias, de que forma são preservadas e se há interesse da nova geração em manter a tradição da cozinha mineira, tanto nos “modos de fazer” quanto nos “modos de comer”.

1 A Estrada Real: caminho do ouro e das iguarias

Três foram os primitivos caminhos que puseram em comunicação a cidade do Rio de Janeiro com as terras de Além Paraíba do Sul e Paraíba. O primeiro, vulgarmente chamado o Caminho Velho, aberto por Garcia Rodrigues Paes, partia do norte do Pilar, transpunha a serra, passava as roças Marcos da Costa nas cabeceiras do rio Santana, Paty, etc. O segundo, depois de passado o Paraíba do Sul, desenvolvia-se pelas margens do Piabanha e Inhomerim: de Inhomerim vinha-se embarcado para o Rio; a praia dos Mineiros era o ponto de desembarque. O terceiro, vulgarmente chamado Caminho Novo, passava por Meriti, Maxambomba e Sacra Família. (ABREU, 1963, p.267-268)

Capistrano de Abreu registra três caminhos, dos quais dois foram destacados como principais pelo Instituto da Estrada Real: O Velho e o Novo. Há também o Caminho dos Diamantes e o Caminho do Sabarabuçu, que fazem interseção com os outros dois.

O Caminho Velho compreende mais de 1200 km de estrada, ligando Paraty a Ouro Preto, antiga Vila Rica. A partir da descoberta do ouro na região das Minas Gerais, no fim do século XVII, esse caminho se tornou rota para o escoamento do ouro que era levado do porto de Paraty para o Rio de Janeiro e depois embarcado para Portugal. Nessa época, uma travessia com tropa de cavalos ou mulos levava cerca de 95 dias de viagem. O Caminho Novo partia da baía de Guanabara e, em Ouro Preto, encontrava o Caminho Velho.

Durante a colonização portuguesa, as terras de Minas Gerais receberam iguarias e especiarias de outros continentes que agregaram sabores aos produtos, naturais do solo brasileiro, cultivados pelos índios: o milho, o amendoim, as várias espécies de abóboras, a mandioca, o cará e uma enorme variedade de outros tubérculos, além das frutas e hortaliças... Assim canta a

Salgueiro, no samba-enredo de 2015: "Vem dos tempos, / dos meus ancestrais/ Foi o índio que ensinou/ com sua sabedoria".

Os tropeiros foram os primeiros mercadores ambulantes, eles traziam e levavam, em lombo de burro, produtos alimentícios pelas trilhas do ouro. Dessa forma, mudas e sementes foram disseminadas pelos campos brasileiros.

Pela estrada de ferro eram transportados produtos que compunham receitas culinárias, desenvolvidas nessas regiões, que se misturavam com a herança portuguesa, em especial na doçaria. Juntavam-se às técnicas portuguesas as mais variadas frutas brasileiras: compotas em calda de açúcar, doces cristalizados, manjares, bolos e quitandas.

Na rota escolhida para a pesquisa de campo, realizada em julho de 2014 e julho de 2015, foram mapeados 11 municípios do Caminho Velho atravessados pela Estrada Real: Maria da Fé, São Lourenço, Baependi, Cruzília, Serranos, Aiuruoca, Minduri, São Vicente de Minas, Madre de Deus, Santo Antônio do Porto e Pouso Alto (ver mapa 2 p. 32). Juntos totalizam uma área de 3.765,031 km² e 150.500 habitantes.

Há também dois lados nessa mesma estrada, o lado dos senhores e o lado dos escravos, que andavam juntos, mesmo com a tensão natural provocada pela diferença sócio econômica.

Passado mais de um século da Lei Áurea, os rastros continuam ali, encobertos pela poeira. Mesmo que, atualmente, a Estrada Real tenha como principais características o turismo rural e os festivais gastronômicos, a finalidade original jamais será esquecida. Em suas margens mantêm-se ricos casarões, em grandes extensões de terra, dividindo espaço com antigas "casas de colonos" que, curiosamente, ainda são chamadas assim, tanto pelos donos das fazendas, como pelos próprios empregados, os modernos caseiros, descendentes, em sua maioria de negros escravos.

As configurações de propriedade das grandes fazendas no entorno da Estrada Real de hoje são representadas por empresários dos grandes centros urbanos tanto de Minas Gerais quanto de outros estados que as adquiriram pelo valor histórico que possuem e as freqüentam ocasionalmente para fins de

lazer ou então transformaram as grandes sedes em hotéis fazenda, mantendo a arquitetura e mobiliários originais, conforme relatos de moradores da região.

Os antigos colonos diversificaram seus postos de trabalho de acordo com a finalidade de cada fazenda. As atividades originais de agropecuária estão enfraquecidas, mas ainda se mantêm devido à procura por gado leiteiro, pelo próprio leite e, em se tratando do município de Cruzília, pela raça de cavalo Mangalarga marchador, pois o local é referência internacional da raça equina.

No decorrer das entrevistas, foram surgindo alguns indícios de como a Estrada Real cruzou, de forma direta, essas duas classes tão distintas: a das senhoras fazendeiras e a das criadas.⁴ Veremos mais detalhadamente os cruzamentos e características próprias das duas classes no capítulo 2.

⁴ Criada sf 1. Mulher contratada para trabalhos domésticos; empregada. (MICHAELIS).

Os locais da pesquisa de campo situam-se no sul de Minas Gerais, em um pequeno trecho com mais ou menos 350km de extensão do **Caminho Velho da Estrada Real**.

1.2 A etnografia do percurso: *proncovô*

Foram escolhidos 11 municípios do sul de Minas: Maria da Fé, São Lourenço, Baependi, Cruzília, Serranos, Aiuruoca, Minduri, São Vicente de Minas, Madre de Deus, Santo Antônio do Porto e Pouso Alto.

Lugares com significado afetivo. Em alguns deles as marcas dos antepassados são bem fortes. Da linhagem matriarcal, tenho familiares nascidos em Santo Antônio do Porto, Serranos e São Vicente de Minas. Do lado do pai, familiares nascidos em Maria da Fé e Aiuruoca.

A pesquisa teve dois momentos. O primeiro em julho de 2014 e o segundo em julho de 2015.

Na primeira viagem, durante 21 dias percorremos cidades e povoados atrás do significado das receitas culinárias nos núcleos familiares. Bem à moda mineira chegamos às casas das pessoas. Algumas foram avisadas antecipadamente. Em outros casos, batemos palma e gritamos "ô de casa"; houve também quem apareceu "ao acaso", enquanto caminhávamos pela praça à procura de uma possível cozinheira ou quando passávamos pela rua e avistávamos alguém lá no interior da casa. Cena comum em Minas é janela aberta. Na segunda viagem, feita em 7 dias, revisitamos lugares e pessoas e também encontramos novos personagens. O que ficou muito claro desde o início é que toda e qualquer pessoa do interior conhece alguma boa cozinheira ou alguém que tenha um caderno de receitas.

Escolhemos traçar o roteiro tendo como ponto de partida a cidade Maria da Fé e a partir dali, seguiríamos até São Vicente de Minas, costurando o mapa. Algumas informações de dados históricos mais antigos e população estimada foram retiradas do site do IBGE, baseados no censo de 2014.

1) MARIA DA FÉ

População estimada: 14.534

Tem seu nome em homenagem à senhora Maria da Fé, que, por meio do sistema de sesmarias, herdou terras, tornando-se a primeira fazendeira da região.

A cidade é considerada a mais fria do estado de Minas e ocupa um lugar importante nas novas práticas agrícolas. É a única cidade do Brasil que produz mudas de oliveiras e é pioneira na extração de azeite extra virgem, que vem aumentando e aperfeiçoando desde 2008. Ali também, pouco tempo antes da nossa visita, aconteceu um grande Encontro Nacional de Troca de Sementes Crioulas.

A produção orgânica tem crescido e ganhado espaço no comércio local. Maria da Fé já foi conhecida no passado pela produção de batatas com utilização de defensivos químicos. Atualmente o quadro vem se transformando e agricultores orgânicos estão se organizando em associações para melhorar as condições do solo e, em consequência, toda a condição dos moradores.

Chegamos em Maria da Fé numa tarde de inverno. Fomos à casa de Dona Estela e Eugênio por intermédio de minha mãe, que já conhecia o talento na cozinha e com bordados da matriarca. Saboreamos o doce de laranja feito por ela e boa parte da entrevista foi à luz do pôr do sol de sua varanda. Suas lembranças nos levaram de volta ao tempo em que só se cozinhava no fogão à lenha. Eugênio, seu filho, é ativista cultural de Maria da Fé e também guardião das receitas da família. Ele nos contou detalhadamente os segredos do doce de laranja.

Foi ele quem nos indicou outros dois entrevistados: Domingos e Dona Isaura, pois tanto mãe e filho tinham conhecimentos profundos da cozinha, tanto mineira quanto italiana.

Nosso segundo momento se deu na casa de Domingos, filho de Dona Isaura, proprietária do Restaurante Dona Marta (em homenagem à avó de Domingos). Ele guarda o caderno de receitas de Dona Marta, com quem conviveu durante toda a infância.

2) SÃO LOURENÇO

População estimada: 44.417

Fundada no início do século XIX, teve suas terras denominadas como “Águas do Sítio do Viana”, nome de seu proprietário João Francisco Viana e “Águas da

Freguesia de Nossa Senhora do Carmo, próxima ao Rio Verde”. Rapidamente a fama das águas curativas ganhou notoriedade, atraindo novos moradores para a região. Com a morte de Viana em 1889, as terras foram divididas e vendidas, inclusive a parte das fontes de águas minerais que originaram o atual Parque das Águas.

Muitos turistas a frequentam para tratamentos de saúde, utilizando-se das fontes de águas medicinais do parque. É também considerada misticamente como um centro energético poderoso, atraindo desde a década de 1960 inúmeras pessoas que fazem dela e de seu entorno, local de morada e de trabalhos filosóficos e espirituais.

Entrevistamos na cidade cinco pessoas, sendo duas cozinheiras que trabalham com o vegetarianismo: Nazareth e Cecília. Na primeira viagem, conversamos com Nazareth, uma das minhas primeiras professoras de culinária vegetariana. Eu a conheço desde 1994. No seu restaurante Raio de Luz, ela oferece pratos que fazem sucesso desde que iniciou sua trajetória na cozinha. Ela mantém o mesmo cardápio e clientes que se fidelizaram pela maneira caseira de fazer e apresentar os pratos.

Na segunda viagem, conversamos com Cecília, uma italiana que fixou moradia na cidade desde 2013. Abriu um pequenino restaurante chamado Sopa de Pedrinhas, onde defende o não uso do glúten e oferece cardápio vegano também.

O terceiro entrevistado foi meu pai, Eduardo, que me ajudou a compreender melhor a história da família paterna, mais especificamente a italiana que chegou ao Brasil no início do século XX e se estabeleceu entre Maria da Fé, Caxambu e Aiuruoca. Na primeira viagem, contou sobre os homens cozinheiros e sobre um prato mineiro que ele ficou de preparar na nossa volta. Assim aconteceu em 2015. Foi no sítio Ataia, da nossa prima Zélia, que meu pai fez o feijão tropeiro num dia festivo. Presenciamos a comensalidade dos descendentes de italianos com as lembranças seresteiras, onde a comida continua ocupando a centralidade nos encontros.

Outra entrevistada de São Lourenço foi Maria Lúcia, minha professora de Português e Literatura, na sétima série, em 1986. Resolvi procurá-la, pois, enquanto eu postava no Facebook as histórias da pesquisa na minha página de viagem, ela comentava detalhadamente, mostrando-se profunda conhecedora da comida

mineira. Preparou-nos uma receita tradicional: o mexido, também conhecido como “roupa velha”, pois trata-se de um prato normalmente feito na “janta” com as sobras do almoço. Ela descreveu a importância da procedência dos ingredientes frescos que finalizam o mexido e nos apresentou uma farinha de milho feita artesanalmente, vinda diretamente de Capivari, cidadezinha próxima, mas vendida em São Lourenço, numa quitanda.⁵

3) BAEPENDI

População estimada: 19.117

Há controvérsias sobre a origem do topônimo Baependi. Em antigos roteiros, documentos e principalmente nas primeiras cartas de sesmarias, o nome aparece grafado como *Maependi* ou *Maependy* que, segundo alguns, seria o som do vocábulo dito na língua tupi, bárbara e bela. Nos autos de Devassa em Minas Gerais, há menção à localidade de *Maipendi*. Segundo Theodoro Sampaio, *Baependy* na língua tupi é corruptela de *Mbaé*: a coisa, o objeto e *pindi*: limpo, claro; alusão a uma clareira na mata marginal do Rio Grande, que facilitava a passagem do caminho dos descobridores. O município foi fundado nos primeiros anos do século XVII pela bandeira de André Leão.

Terra da Nhá Chica, uma beata que atrai muitos seguidores por conta de inúmeros milagres que realizou. Nhá Chica ficou conhecida pela simplicidade com que aceitou seus desígnios desde criança, pois ficou órfã aos 10 anos, em 1818. A partir daí, passou a viver sob os cuidados invisíveis de Nossa Senhora e era sempre procurada para dar palavras de conforto a quem estivesse em sofrimento. Morreu em 1895, aos 87 anos, devota e serva de Deus.

A casa dela, nosso primeiro paradeiro, fica ao lado da Igreja Católica, que a mantém para visitantes e turistas, em estado original, com o fogão à lenha onde a beata cozinhava e a cama onde dormia.

Perguntamos para uma recepcionista da igreja se ela conhecia alguém que pudesse ser entrevistada. Prontamente nos ofereceu o telefone da Miloca, que de tão boa cozinheira até ganhou um prêmio no programa da Ana Maria Braga. Miloca nos fez o convite para irmos ao seu encontro na Fazenda São José, que

⁵ “Quitanda” aqui se refere a estabelecimento comercial. (N. da A.)

beira a estrada entre Baependi e Aiuruoca e é ponto importante da Estrada Real. Nesse dia ela receberia um grupo para confraternização e ofereceria o famoso café colonial, com toda produção de quitandas e bolos feitos por ela e equipe

Além das surpresas culinárias da Miloca, fomos apresentadas a um casarão de três séculos de existência, mantido pela família Meireles em seus aspectos originais, com móveis e enxoval da época de seus avós. A família dona da fazenda está na nona geração.

4) CRUZÍLIA

População estimada: 15.299

O nome Cruzília ou “Terra da Cruz” é derivado do primeiro nome da localidade – Encruzilhada. Isso se deve ao fato de o povoado localizar-se ao lado de uma encruzilhada formada por duas importantes estradas do período colonial que ligavam os municípios de São João del Rei, Aiuruoca e Rio de Janeiro à região aurífera de Minas Gerais. Tal nome foi combatido pela Igreja Católica, forte influência na cidade.

É também conhecida pela criação da raça de cavalos Mangalarga Marchador e por ser um lugar importante na Estrada Real, por onde passavam a realeza e barões do café.

Em Cruzília, todos os entrevistados foram apontados por minha mãe, que à época morava lá, cuidando de minha avó em seus últimos tempos, que morreu em novembro de 2014.

Minha mãe e eu passamos muitos momentos em Cruzília, quando crianças e jovens. Então, foi simples a tarefa de listar as pessoas que tinham relação estreita com a culinária local e as matriarcas fazendeiras das famílias tradicionais.

Entrevistamos Orminda em sua casa com alpendre e um jardim de roseiras. Ela nos contou sobre sua infância na fazenda que ficava na “Chapada”, nos arredores do município.

Localizada a umas três ruas abaixo da casa da Orminda, mora Hilma, a confeitadeira que nos apresentou o modo de fazer a bala de coco, um espetáculo em que ingredientes simples como leite de coco, água e açúcar se transformam em

uma espécie de tecido perolado que a confeitadeira estica e puxa até chegar ao ponto de cortar as delicadas balinhas.

Estivemos também com a matriarca da família Junqueira, Dona Alice, antiga proprietária da Fazenda Traituba. Dona Alice contou sobre uma receita bastante curiosa chamada “Biscoito Experimenta Nora”, que servia como teste para ver se a nora estava preparada para o casamento, pois se tratava de uma receita difícil. Atualmente vivendo na cidade, Dona Alice não tem os mesmos afazeres de outrora, na fazenda. Sua distração são as palavras cruzadas.

O cenário rural de Cruzília se compõe com antigas fazendas que impressionam pela exuberância e marcam a época áurea do ouro do Brasil colonial.

Visitamos duas irmãs que moram nas moradias de caseiros de duas fazendas coloniais e são vizinhas, nas proximidades de Cruzília. Cotinha, especialista em queijo fresco e Lúcia, que diariamente acende seu fogão à lenha e conta com a ajuda de seu marido Chico nas tarefas de casa. Na casa da Cotinha vivemos momentos de profunda emoção: quando as irmãs, sentadas no jardim, perto de uma árvore “primavera” em flor, lembraram da comida feita pela mãe, recém-falecida. Cotinha disse que a batata que ela fazia, simples, “afogada” com alho e sal era uma comida que ela jamais provou igual. Entre choros e lembranças, fomos afetadas pela emoção familiar.

Na casa de Lúcia, vivenciamos outras surpresas. Chico, de pouca fala e coração sereno, além de saber fazer um delicioso bolo de fubá que tem segredos místicos, também conversa com passarinhos. São seus amigos e facilmente vêm pousar em sua mão quando ele oferece migalhas de pão ou bolo de fubá. Pássaros soltos, sobrevoando baixo em seu quintal, são suas visitas diárias. Chico tem fala de pássaro e também é benzedor.

5) MINDURI

População estimada: 3. 840

Em 1912 foi inaugurada a Estrada de Ferro Oeste de Minas e o povoado de Minduri surgiu a partir dessa atividade ferroviária. O nome se deve a um pico homônimo, que é uma variante do vocábulo Manduri, nome dado a uma espécie de abelha que produz seu mel em buracos na terra. Do alto de Minduri,

é possível avistar a cidade cercada pela imperiosa Serra do Abanador, cujo alcance vai até o município de Carrancas.

Escolhemos Minduri por se tratar de uma cidade bucólica, com estação de trem e também por ser a cidade que antecede São Vicente, inicialmente nosso ponto final. É parada obrigatória para quem aprecia transeuntes de chapéu de palha e crianças soltando pipas. Ali o vento é amigo das crianças. Nossa entrevistada foi Maria Amélia, amiga de minha mãe em redes sociais. Como Maria tinha sido prefeita da cidade, minha mãe achou que ela pudesse nos informar sobre as cozinheiras locais. Para nossa surpresa, a própria era uma delas!

Fomos recebidas com um almoço tradicional mineiro, preparado por ela, com ajuda de sua neta Helena, que passava férias por lá, e do jardineiro Tadeu. Maria Amélia tem uma horta variadíssima e muito bem cuidada. Foi um delicioso almoço com ingredientes de seu quintal e outros vindos da fazenda onde mora seu irmão, antiga casa de seus pais.

6) SÃO VICENTE DE MINAS

População estimada: 7.487

Como muitos municípios mineiros, São Vicente se originou da devoção por uma imagem encontrada à margem de um pouso na trilha dos tropeiros. Foi um fazendeiro no início do século XIX quem encontrou a imagem que ele identificara como sendo do São Vicente Férrer (um religioso espanhol).

No início do século XX imigrantes dinamarqueses chegaram na região trazendo consigo técnicas tradicionais europeias que, aliadas às boas condições climáticas e do solo, favoreceram o desenvolvimento de laticínios na cidade, conhecida pela produção de queijos finos.

Bem na entrada de São Vicente, avistamos uma casa muito atraente em seu estilo antigo, batemos palma do jeito interiorano, e, da cozinha surgiu Zuca, que nos recebeu mineiramente, sem nunca ter nos visto antes. Perguntamos se ela era cozinheira e fomos surpreendidas ao saber que fora quitandeira profissional no passado. Atualmente disse que fazia quitanda “mais para o gasto”, ou seja, para o consumo da família. Ao nosso pedido para fazer uma receita, prontamente foi buscar lenha no quintal e preparou o doce de ovos

queimados, herança portuguesa na região. Um doce que se assemelha à ambrosia.⁶

Por se tratar de uma cidade povoada por inúmeros familiares de minha mãe, nosso primo e sua esposa pediram a um amigo deles que nos recebesse. Dito é dono do Restaurante Forno Quente e preparou um prato bem mineiro: abóbora madura refogada no alho.

Levou-nos ao quintal de sua casa, que fica ao lado do restaurante, para conhecer suas “meninas”, as galinhas, a quem ele chama por nomes inusitados. Foram momentos de muitas gargalhadas. Dito é conhecido pelo alto astral e alegria com que recebe seus clientes. Na vizinhança ele faz a diferença com seu modo carinhoso de tratar as pessoas, dando bom-dia a qualquer pessoa que passa por ele.

7) MADRE DE DEUS

População estimada: 5.108

Esse nome deve-se ao nome de sua padroeira Nossa Senhora Madre de Deus. Em 1923 chamou-se Cianita pelo fato da existência de grandes depósitos do minério “cianita”. Porém, trinta anos depois, passa a se chamar Madre de Deus de Minas. É cercada pelo Rio Grande, que recebe como seu afluente o Rio Aiuruoca.

Chegamos à cidade já com a informação de que o padre da paróquia, cujo nome é Dotivo, seria a pessoa ideal para nos indicar cozinheiras da região, pois na região é muito comum as beatas cozinheiras adularem os párocos com suas produções culinárias. Não tivemos a sorte de encontrá-lo na casa paroquial. Resolvemos dar uma volta na praça e um solícito senhor de chapéu apontou para uma casa de esquina dizendo que a melhor pessoa para falar de comida mineira morava lá. Fomos recebidas por Ângela, uma generosa anfitriã e por seu marido Fábio. Na loja dele, vimos o que restava das goiabadas produzidas no início de 2014. No total foram 500kg de goiabada. Ângela nos levou para sua cozinha para a entrevista sem hora marcada e ainda nos

⁶ Ambrosia: doce de origem portuguesa feito com ovos, leite, açúcar e canela. O doce de ovos queimados leva os mesmos ingredientes, mas o modo de preparo se diferencia no ponto da calda do açúcar, que é levemente queimado com pouca água. (Depoimento de Zuca, São Vicente de Minas.)

presenteou com uma visita ao quintal, de onde colhe as goiabas e outras frutas que usa para fazer doces de cortar e em compotas.

8) SANTO ANTÔNIO DO PORTO – AZEITE.

População estimada: 4.709

Distrito de Piedade do Rio Grande, esse pequeno povoado fica num vale, incrustado nas montanhas que abrigam o Rio Grande. Tem o “apelido” de Azeite porque, como contam alguns moradores, ali já fora uma indústria de óleo de peixe que abastecia a cidade do Rio de Janeiro, no início do século XIX.

Azeite não estava no nosso roteiro inicial. Ficamos sabendo desse distrito por indicação de uma conhecida. Para uma pesquisa gastronômica, encontrar um lugar chamado Azeite é bastante curioso! Aceitamos a sugestão. Outro fato inusitado foi que minha mãe se lembrou de que todos os familiares da ramificação Lucinda nasceram lá, inclusive meu avô, pai dela.

O lugarejo é bastante peculiar, com uma única praça e igreja. Uma rua que entra e outra que sai. E lá no fundo, a bela cachoeira, que tem atraído muitos turistas em época de feriados e férias. Perguntamos na chegada quem poderia nos receber para falar de receitas e foi-nos indicada Geralda, que morava logo mais adiante.

Entre cantos de galos e a emocionante história de vida de Geralda, que acorda às 4h30 todos os dias para encaminhar seus dois filhos à APAE da cidade vizinha, saboreamos a broa de milho feita por ela, na hora.

9) SERRANOS

População estimada: 2.030

Os tropeiros do Serro, que faziam o comércio entre as duas vilas de São João Del Rey e Ouro Preto, iniciaram, nas proximidades da vila de Aiuruoca, um acampamento que, mais tarde, transformou-se no município de Serranos. Segundo a tradição, antes da chegada dos primeiros colonos, já se desenvolviam em Aiuruoca atividades agropecuárias, o que possibilitou atividades comerciais entre os tropeiros e os proprietários rurais (tecidos, bijuterias, ferramentas etc.) em troca de produtos agrícolas e pecuários. O vale

do Rio Aiuruoca (que abrange Serranos) em pouco tempo tornou-se coletividade agrícola, surgindo os primeiros estabelecimentos comerciais. Com a inauguração da capela, sedimentou-se a pequena povoação denominada Serranos.

Terra dos meus antepassados, onde atualmente mora minha única tia-avó viva, de quatro irmãs, Serranos é banhada pelo rio Aiuruoca, grandioso e misterioso. Muitas mortes aconteceram em suas águas, fortes e traiçoeiras, como alguns dizem. Daí surgem lendas e causos de assombração, envolvendo seu entorno.

Foi em Serranos que minha mãe abriu o baú de lembranças e contribuiu para os “*achadouros*” da história familiar. Impressionante os relatos tão detalhados que ela fez sobre a fazenda onde viveu sua infância. Mais uma vez prova-se a importância da comunidade afetiva para que a memória individual brote do interior das narrativas. Na mesa da cozinha da tia Nilda, palco de antigos encontros, os relatos foram emocionantes. Tia Nilda, sua filha Margarida e minha mãe, sua sobrinha, reviveram o passado e juntas trouxeram lembranças dos tempos da fazenda dos falecidos familiares.

Na casa dela ficamos por alguns dias. Cida, a cozinheira, também foi entrevistada. Ela está na família há 25 anos e recentemente se aventurou em ter um negócio próprio. Além de trabalhar durante o dia na casa da tia Nilda, à noite, ela e seu marido mantêm uma pizzaria com entrega em domicílio. Cida se sente feliz com o talento que Deus lhe deu e, apesar de ter passado grandes dificuldades em sua infância, venceu os obstáculos e conquistou sua casa própria.

Cida usa somente o fubá do Chico Marques que é produzido em moinho d'água para fazer o angu diário da tia Nilda.

Com nossa curiosidade sobre o fubá do Chico, fomos visitar o famoso moinho d'água, herança do seu pai. Chico se mostrou preocupado com a falta de água em 2014. Em 2015, o que ele temia aconteceu. Teve de mudar o sistema de seu moinho para a energia elétrica. Antes, a água dava conta da moagem do milho e agora, em seu lugar, tem um maquinário que é triste de ver. Nenhum filete de água.

Foram muitos os personagens de Serranos. Nos dois momentos da viagem, em julho de 2014 e julho de 2015, visitamos 2 casarões centenários onde, em cada

um, moram duas irmãs de famílias distintas. Todas as pessoas indicadas são conhecidas do círculo familiar materno.

No Solar dos Azevedo conversamos com Beth e Zélia, e lá descobrimos o livro de sua mãe que data de 1921, reconstituído e guardado por uma sobrinha delas, filha da Sônia, famosa doceira na cidade, com quem compartilhamos a produção de doce cristalizado de abóbora, uma receita antiga.

O segundo casarão, que fica ao lado do Solar dos Azevedo chama atenção por sua bela arquitetura. Nele residem Tininha e Terezinha. Chegamos bem na hora em que as duas preparavam biscoitos de sal amoníaco. Estavam esperando familiares que moram fora, cena comum no interior. Quando há notícia de que visitas vindas de longe estão para chegar, a cozinha entra em produção de quitandas, matam-se porco e frango, tira-se do armário aquele doce guardado a sete chaves para as ocasiões especiais.

Em todas as casas de Serranos que visitamos, um nome soava como referência em cozinha mineira. Era Lurdinha. Uma mulher negra que construiu sua vida praticamente dentro das cozinhas das fazendas e da cidade. Ela tem casa própria, que apesar da simplicidade, é muito bem arrumada e tem um imenso quintal onde cria galinhas e porcos. É uma das cozinheiras e quitandeiras mais antigas. Sua experiência é reverenciada por suas gerações sucessoras. É um ícone quando se fala em cozinha. A mestra Lurdinha teve vários empregos e sempre é referência entre todas as pessoas que entrevistamos em Serranos.

Uma receita que aprendera com a mãe das irmãs Azevedo faz sucesso em suas mãos: o frango com leite. Vimos o passo a passo da receita desde a morte da galinha. Lurdinha chamou as sobrinhas para lhe ajudarem na tarefa longa de matar e limpar a galinha.

Cida matou a ave e Gracinha ajudou na preparação do cozido. Conseguimos filmar todo o processo de morte, limpeza e cozimento da galinha.

Gracinha também foi outra entrevistada que nos recebeu em sua casa colorida e bem decorada. O café que nos ofereceu foi no modo tradicional feito no coador de pano. Junto a ele, deliciosas rosquinhas de nata e casadinhos que ela comprou da vizinha Chiquinha Mariana dona de uma padaria artesanal. Quisemos saber mais sobre a história da Chiquinha e estivemos uma tarde

inteira com ela, filhas e neta, participando diretamente das fornadas de casadinhos e Rosca da Rainha.

Na nossa segunda visita, em 2015, soubemos que por conta das fotos que imprimimos e demos para Gracinha, ela, animada por sua beleza, percorreu a vizinhança mostrando as imagens. A foto possibilitou que uma das vizinhas notasse rachaduras muito perigosas nas paredes e promovesse uma mobilização para ajudá-la a pedir na prefeitura reforma urgente. Como não dispõe de recursos financeiros, Gracinha precisava de assistência social. As medidas foram tomadas e sua antiga casa foi demolida.

Em novembro de 2015 recebi fotos da nova casa dela, que está quase em fase final. Ficamos surpresas com o desdobramento da pesquisa, que, de certa forma, entrevistou diretamente, por meio das imagens, numa situação real e a transformou, gerando uma ação que fugiu do nosso alcance e beneficiou uma entrevistada.

Foto 1: Rachadura na parede da casa da Gracinha que provocou ação coletiva na vizinhança. Julho de 2014.



Fonte: Aline Motta

Foto 2: Casa da Gracinha desocupada em julho de 2015 para reforma. Porta da cozinha na lateral da casa.



Fonte: Aline Motta

Foto 3: A mesma porta da cozinha, na parte lateral, em fase de reforma. Novembro de 2015.



Fonte: Erika Souza

Foto 4: Porta da sala com varanda, que antes não existia na casa da Gracinha



Fonte: Erika Souza

10) AIURUOCA

População estimada: 6.257

Seu nome deriva do tupi e significa “casa de papagaio”, junção das palavras *aîuru* (“papagaio”) e *oka* (“casa”). As terras da região, onde hoje se localiza o município começaram a ser ocupadas no início do século XVIII, com o descobrimento do ouro.

A cidade teve sua origem em 1662. O centro histórico é composto por vários casarões coloniais. O dia vinte de cada mês é chamado de Dia do Santo Leite e em volta da praça principal e da Igreja Matriz avistam-se barracas coloridas e vendedores ambulantes. Muitos produtores de leite vêm receber seu “santo salário”. Alguns vêm a cavalo, outros a pé. Um dia de festa, encontros e fartura.

Nesse lugar de muitas histórias, onde também nascera minha bisavó paterna Marieta Gallo, entrevistamos Geny e Nair Arantes, mãe e filha, primas da minha mãe, guardiãs das histórias culinárias antigas da família. Geny tem 90 anos⁷ e ainda faz um delicioso doce de leite pastoso. Nair guarda o caderno de sua avó paterna, Dona Gabriela Junqueira, que data de 1913.

Encontramos Leila Alvarez por indicação da Nair. Ela fez uma receita bem conhecida na região: a rosquinha de sal amoníaco. Preparou, ensinou o passo a passo e a arte de enrolar no ar a tira de massa que se dobra suspensa e vira uma trança que depois é unida nas pontas, modelando a rosquinha.

Caminhando pela praça fomos informadas de uma antiga dona de pensão,⁸ a Sá Virgínia. Chegamos de surpresa em sua casa logo depois do almoço. Estava sentada numa mesa de madeira na varanda que dá para o quintal banhado pelo Rio Aiuruoca. Ela nos surpreendeu pela agilidade em rachar lenha aos 90 anos e pelas histórias de luta e vitória de sua força de trabalho, rompendo as barreiras de gênero que eram impostas às mulheres de antigamente.

Em nossa segunda viagem, na estrada entre Aiuruoca e Alagoa, a caminho de Ribeirão de Pouso Alto, o destino nos presenteou com a imagem de um sitiante chegando à beira da estrada justo na hora em que passávamos.

Giovani vinha diretamente do curral de onde havia tirado a produção diária do leite. Depois de ordenhar as vacas, ele traz o leite para o ponto onde passa o caminhão leiteiro, que recolhe toda a produção da vizinhança e a leva aos laticínios.

11) RIBEIRÃO DE POUSO ALTO

População estimada: 6.263

A história do município está intimamente ligada à penetração das bandeiras de sertanistas e de aventureiros que adentravam os sertões das Minas Gerais em busca de riquezas. E, como quase todos os municípios mineiros, também

⁷ Geny morreu em novembro de 2015.

⁸ Antigamente pensão era uma hospedaria, normalmente onde o proprietário residia e alugava quartos em sistema familiar, ou seja, dividindo banheiros e a cozinha da própria casa.

Pouso Alto se formou em torno de um cruzeiro, símbolo da fé cristã dos desbravadores daquele tempo.

Seguindo a estrada antiga, ainda de terra, ao sair de Aiuruoca, chegamos em Pouso Alto, onde, no ano anterior, fomos recebidas por Dona Rosinha, que tem esse apelido desde criança porque era miudinha, graciosa. Uma rosinha. Em 2014 ela preparou o biscoito tradicional de polvilho. Aquele leve, crocante e cheio de mistérios, que foram revelados por ela. Como tínhamos intenção de revê-la em 2015, fizemos novamente o percurso justamente para encontrá-la e também para fazer umas fotos do vilarejo do Ribeirão que faltaram no contexto do livro.

Enquanto estávamos paradas em frente à única igrejinha do povoado, veio Cláudia e começou a puxar conversa. Nosso encontro se deu de forma amistosa, o que deixa de ser novidade em se tratando do povo mineiro. Cláudia nos chamou para conhecer seu sítio e lá descobrimos muitas preciosidades. Ela e sua mãe Ernestina, as moças dos pés descalços, nos chamaram atenção pelo hábito estranho em pleno frio de julho. Contaram-nos que são assim mesmo. Em casa não usam sapatos.

A cada visita ao povo mineiro nos foram oferecidas surpresas que iam se apresentando conforme adentrávamos o imenso universo dessa gente acolhedora, recheado de símbolos e imagens, crenças e tradições. Muitas vezes, nas menores casas é que o vasto mundo das histórias se descortinava, outras tantas, nas pequenas vozes sem cadernos de receitas é que a riqueza de expressões, termos e dialetos chegavam aos nossos ouvidos como fábulas. Lembrando Manoel de Barros: “que a importância de uma coisa não se mede com fita métrica nem com balanças nem barômetros etc. Que a importância de uma coisa há que ser medida pelo encantamento que a coisa produza em nós.” (BARROS, 2006).

Infelizmente não será possível citar ou descrever todos os entrevistados e todos os encantamentos, mas achei importante listar cada pessoa que concedeu seu tempo para nossas perguntas e curiosidades. O material fílmico ficará disponível no LaborOral do PPGMS da UNIRIO, do qual participei em sua fase de elaboração junto de mestrandos e doutorandos sob orientação do Prof. Dr. José Ribamar Bessa Freire. O regimento do laboratório foi aprovado recentemente pelo Colegiado do PPGMS e seu objetivo é aprofundar o estudo

sobre a oralidade como caminho metodológico de pesquisa dos repertórios das comunidades tradicionais. Nele serão catalogadas produções audiovisuais que contemplem narrativas orais e saberes populares para consulta da comunidade acadêmica e de outros interessados.

1.3 Metodologia

Ao assumir a perspectiva etnográfica, comecei a ter indícios do que diz Geertz (2012) quando sugere que o pesquisador supere a simples tarefa de descrever os fatos e que alcance a desafiadora tarefa de atribuir significados à descrição. Neste caso, ouvir uma cozinheira negra contando como sucedeu seu aprendizado na cozinha, sobre quais eram as comidas do dia a dia da família na infância, se havia ou não pratos diferentes em ocasiões especiais, se possuíam ou não caderno de receitas, nos leva a pistas que começam a aparecer enquanto os signos, por trás das narrativas, vão tomando consistência. Ao verificar que as donas dos cadernos de receitas são brancas e letradas, em sua maioria, outro indício constituinte da sociedade estudada passa a ser descoberto. Uma sociedade de distinções bem definidas: as negras e mestiças na cozinha e as senhoras com cadernos, nas salas de jantar.

Entre as duas pontas da diferença social, há nos entremeios aquelas negras e mestiças que interromperam o desígnio destinado aos seus ancestrais e foram à luta, à escola, à autonomia. No capítulo 3 darei dois exemplos de cozinheiras que romperam as barreiras sociais: Hilma e Cida. Há também as mulheres de posse e instruídas nas escolas que adentraram as cozinhas e assumiram o talento e o saber culinário com amor ao ofício.

A prosperidade de hoje nos leva a esquecer o quanto a fome pode ter sido impositiva na vida de muitas pessoas. Falar de comida, no contexto da Estrada Real, é também calar a fome, subentendida nos discursos e silêncios dos que passaram necessidades de toda sorte, numa época em que o ouro reluzia apenas de um lado da estrada.

Mais do que atribuir significado às descrições, o maior desafio é atribuir significado aos silêncios e olhares capturados pela câmera. Optar pelo recurso

audiovisual possibilitou-me a surpresa de encontrar novos significados durante a análise de dados. Ouvir a narração apenas da voz dos entrevistados, compromete o entendimento do não dito através de olhares e gestos que repousam na tela depois de passado o calor do momento da entrevista.

A partir da análise do material fílmico e das sugestões da banca na qualificação realizada em maio de 2014, fui à procura da Antropologia Visual, entrando em contato com a disciplina ministrada pela professora Clarice E. Peixoto, “Antropologia da Imagem”, que frequentei como aluna ouvinte durante o segundo semestre de 2015 na UERJ.

Peixoto (1999) menciona Franz Boas como um dos primeiros antropólogos a usar a fotografia e a filmagem em trabalho de campo. Afirma que ele havia se convencido de que há situações que só podem ser descritas por meio de imagens. Aqui compactuo com Boas no sentido de que os silêncios e gestos espontâneos são de fato, por si só, uma descrição que se basta e que só vemos através das imagens.

[...] a maior vantagem da documentação cinematográfica é que a evidência dos fatos pode ser verificada por vários indivíduos tanto imediatamente quanto nos séculos seguintes e que esta evidência é direta e sem ambiguidade tornando-se uma realidade instantaneamente capturada e sem as distorções resultantes de falhas de observação e de memória ou de interpretação semântica. Estes são os meios com os quais o cinema pode ajudar a investigação antropológica. (GARDNER, 1957, p.346 Apud PEIXOTO, 1999, p.98)

Outra observação vantajosa da produção de material fílmico diz respeito à possibilidade de interlocução entre outros pesquisadores e com os próprios grupos pesquisados. Mariana Leal Rodrigues, conseguiu viabilizar uma bela interlocução entre uma associação da Paraíba e a Rede Fitovida,⁹ no estado do Rio de Janeiro. Ambas trabalham com a continuidade da tradição das ervas medicinais e os registros fotográficos e audiovisuais das duas associações circulam como parte de uma das estratégias comuns que é viabilizar a construção de legitimidade perante os órgãos públicos.

⁹ “Na Paraíba, as trabalhadoras rurais se encontram para a troca de conhecimentos sobre cuidados com a saúde baseados em plantas medicinais. A Rede Fitovida é uma organização composta por 126 voluntários de várias regiões do Rio de Janeiro, que reivindica o reconhecimento dos saberes sobre os usos das plantas medicinais como um patrimônio imaterial”. (RODRIGUES, 2015, p. 157) Documentários produzidos pela pesquisadora disponíveis em <www.inarra.com.br> acesso em 5 de janeiro de 2016.

No caso da pesquisa “Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas”, como estamos no limiar de uma atividade (a transmissão oral das receitas) que tende a ficar cada vez mais escassa, penso que as imagens servirão como referência para pesquisadores e também para as novas gerações das famílias entrevistadas. Abordarei mais a questão da escassez das narrativas culinárias e da extinção das receitas antigas nas considerações finais.

A perspectiva etnográfica possui variáveis e implicações pessoais aos pesquisadores já atestados pelos precursores e também pelos favoráveis à técnica. Peirano (1995) cita Rivers que em *Notes and Queries* de 1912:

[...] propunha que as noções abstratas deveriam sempre ser atingidas por intermédio do concreto; falava da necessidade de domínio da língua nativa; defendia a importância da empatia e do tato na pesquisa e afirmava que relatos mais observação (isto é, relatos nativos mais observação etnográfica) poderiam resultar em mais “insights” que um mês de perguntas; e ainda sugeria a modéstia ao pesquisador, que deveria reconhecer que o nativo também tem um ponto de vista, provavelmente mais interessante que o do pesquisador. (PEIRANO, 1995, p.36)

Estar em campo, ao meu ver, é desvestir a roupagem da autoridade que a academia nos confere. Pensava eu que daria voz às cozinheiras desconhecidas e anônimas. Compreendi que além de voz elas têm muito poder. O processo se inverteu e eu fiquei sem voz.¹⁰

[...] a metodologia da “etnografia dos percursos” consiste em vivenciar a experiência do viajante que percorre uma região buscando exercitar um olhar que estranha, inquire, indaga e que procura novos ângulos, perspectivas e novas faces de paisagens já vistas e consagradas. (ABREU, 2012, p.27)

Assim procurei fazer o percurso no sul de Minas, um lugar outrora tão visto e consagrado por mim e agora visto com outro olhar e outro posicionamento.

A escrita etnográfica de Abreu (2012) transmite a experiência de adentrar os museus do estado do Rio de Janeiro e de se colocar como aceitando o convite de Walter Benjamin, utilizando-se do recurso do *flâneur* e

¹⁰ Um fato curioso aconteceu um dia antes de sair em campo: fiquei completamente rouca e com muita dificuldade de fazer as perguntas do questionário.

deixando-se levar pela satisfação de encontrar portas abertas. Tal sentimento ficou evidente no que chamarei de “estado de campo”, quando, nos interiores de Minas, deixei-me ser convidada a entrar nas cozinhas e abri os sentidos para narradores experientes que contaram suas histórias e relatos “a partir da sua vivência, da sua relação íntima” com a cozinha.

1.4 Comida e identidade

O antropólogo Sidney W. Myntz defende que

os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência [...] a partir da comida que se ingere, pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter, que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (MYNTZ, 2001, p.32)

A comida aponta uma grande parte de quem somos e a qual grupo social pertencemos. Por ser a comida um dos primeiros eventos familiares dos quais participamos, o que ela exerce em nós, mesmo depois de adultos, pode ser definitivo em termos de nossas escolhas não apenas gustativas, como também o impacto emocional que gerou em nós quando crianças. A maneira como um alimento nos fora apresentado pelos adultos afetivamente poderosos (MYNTZ, 2001) em nosso círculo social pode gerar traumas profundos ou adoração profunda quando nos deparamos novamente, enquanto adultos, com esse determinado alimento. Portanto, para Myntz, a comida assume em nós um poder sentimental duradouro.

A comida e o comer são atividades centrais ao longo de nossa existência e atualmente as análises de comunidades se tornaram mais complexas devido às interconexões econômicas entre as localidades. Myntz atribui à Evans-Pritchard, Malinowski e Firth a facilidade dos estudos da antropologia da alimentação devido à tipificação que esses estudiosos construíram sobre unidade de produção, distribuição e consumo de cada comunidade por eles estudada. Contudo, o desafio é grande numa pesquisa atual ao se deparar com um território no qual já não existe mais uma unidade de produção e consumo e sim várias vertentes. A indústria alimentícia chega

aos solavancos e na maioria das vezes as pessoas não mais produzem o que consomem. Vemos por toda parte a nova geração de crianças que desconhece a origem dos alimentos, pois já os consomem prontos, como as papinhas ou frutas e legumes cortados e embalados a vácuo, semiprontos, assim tem-se apenas o trabalho de colocar no forno de micro-ondas, o que facilita a vida corrida das famílias modernas.

O que então define a comida do sul mineiro? O que, a partir do seu território, comunica aos outros que estão de fora? Como analisar os processos de trocas de saberes e sabores na circularidade histórica?

Se eu tivesse que definir o sul de Minas descrevendo um prato típico eu citaria o angu, herança africana.

Cascudo (2011) coloca o angu como um dos mais antigos quitutes destinados às merendas e refeições comuns que as cozinheiras negras faziam em casa.

Saint Hilare descrevia em 1816 em Minas Gerais: “É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz uma espécie de polenta grosseira, que se chama *angu*, e constitui o principal alimento dos escravos.” (CASCUDO, p.829)

Ainda hoje o angu está na mesa diária de muitos mineiros, principalmente nas áreas rurais e casas modestas. Ele é tão versátil que é comido como acompanhamento de carnes e verduras; com leite e goiabada, como sobremesa ou ao longo do dia, com um gole de café. Existe também a raspa do angu disputada por muitos. No final de seu demorado cozimento, na caçarola forma-se uma camada fina de casca crocante que fica colada na panela. Há quem goste dela crocante ou quem coloque na própria caçarola onde está a raspa, um pouco de leite e melado de cana. Ali mesmo na caçarola, às colheradas, a mistura é degustada como sobremesa.

Outras influências africanas, indígenas e portuguesas são componentes da mesa sul mineira, cotidianamente ou em ocasiões de festas: frango com quiabo, mandioca e seus derivados, carne de porco em diversas modalidades, mas a preferida é a costelinha, acompanhada de jiló e couve.

A riqueza da comida mineira está justamente na manutenção da tradição antiga, tanto em ingredientes e utensílios, quanto nas técnicas de cozimento

(fogão e forno à lenha) e os modos de fazer. A comida mineira contribui para construir a identidade de seu povo, o que Abdala (1997) denominou de mineiridade. Essa mineiridade não se estende para outras esferas ou outros estados, por mais que se tente, pois é basicamente impossível reproduzir uma receita de biscoito de polvilho que é feita com ingredientes locais, como a banha de porco, em utensílios próprios (latas e assadeiras antigas) e na temperatura exata do forno à lenha, dificilmente alcançada em qualquer forno moderno. Aí reside a peculiaridade do sabor diferenciado e tão procurado por turistas e ex-moradores de Minas. Contudo, há que se tomar o máximo de cuidado para não congelar nem a identidade nem a cultura de um povo, seja ele qual for.

Inspirado no antropólogo Ralph Linton, autor de *The Tree of culture* (1956), Bessa Freire (1992). Na crônica “ Bom dia, governador! ” (*A Crítica*, Manaus, AM), atenta para o cuidado em não nos fecharmos em um nacionalismo mesquinho. O autor cita no texto que uma única manhã do governador do Amazonas é cenário de várias influências culturais, desde o lençol e a cama de onde ele se levanta, as sandálias que calça, o cardápio do café, o aparelho de TV e assim por diante, defendendo “o diálogo fecundo entre culturas diversas, com a troca fraterna de conhecimentos e experiências, com o respeito à diferença – que enriquece[...]”

No caso do estado de Minas Gerais, como já definiu o escritor Guimarães Rosa, Minas não é uma só, são muitas, cada parte de todo o seu território se compõe de hábitos e influências totalmente diversos entre si.

Nessa complexidade cultural, as lógicas próprias de cada trecho (Norte, Sul, Leste, Oeste, Centro, Zona da Mata e Triângulo Mineiro) seguem-se entrelaçadas com lógicas de outras culturas que por sua vez possuem traços de outras. Um verdadeiro angu de caroço.

O conceito antropológico de cultura aponta, como sinaliza Laraia (2001), para seu caráter dinâmico e sempre passível de alteração tanto rapidamente quanto lentamente, dependendo de cada agrupamento e da disposição dos indivíduos para reavaliar seus hábitos, transformando-os e/ou aperfeiçoando-

os. No caso de áreas rurais, “as chamadas sociedades simples dão realmente uma impressão de estaticidade”. (LARAIA, 2001, p.99)

O risco de uma pesquisadora como eu que nasceu e viveu na região, está em naturalizar os traços culturais alimentares de Minas, delimitando suas particularidades e deixando escapar a relatividade social contrastante na qual ela pertence.

Nas culturas modernas, há presença de sistemas relacionais de valores em constantes variações e não pode-se negar a interdependência cultural. No Capítulo 3 darei dois exemplos pertinentes sobre como cozinheiras tradicionais incorporaram a tecnologia dos utensílios, os meios de comunicação e os ingredientes industrializados em suas receitas tradicionais.

Sendo a comida um elemento associado às particularidades de cada povo, o estudo de um determinado sistema culinário se centraliza também na identidade, sobre o que tratarei na dissertação a partir da discussão proposta por José Reginaldo Santos Gonçalves quando diz que

Ao estudarmos o paladar, enquanto parte de um sistema culinário temos acesso a dimensões de ‘longa duração’, uma vez que se trata de processos sociais e rituais bastante resistentes às mudanças históricas de ordem econômica e política. O sistema de identidades encontra aí provavelmente um dos seus alicerces mais estáveis. (GONÇALVES, 2007, p.167)

Como debater o conceito de identidade como alicerce estável numa época em que as tradições vêm perdendo seu domínio?

Durante as duas imersões no trabalho de campo (julho de 2014 e julho de 2015), visitando cozinhas e presenciando a produção das receitas mineiras, um fato curioso foi perceber que o fenômeno da globalização – que eu localizei nos meios de comunicação tais como: internet, programas gastronômicos transmitidos pelos canais abertos de televisão e também nas facilidades de produtos importados e modernos eletrodomésticos – esse processo de novidades tecnológicas, principalmente nas localidades menores, não ocupa espaço significativo na produção das refeições. A maneira de cortar os alimentos transmitida pelas gerações anteriores continua presente e preponderante. A característica principal desse modo de fazer é fatiar os legumes e verduras manualmente, suspensos no ar, sem tábuas ou facas

próprias. Isso demonstra que, mesmo diante do fenômeno globalizante, o que fora instituído pela cultura tradicional ainda prevalece.

Foto 5: Corte tradicional de couve. Ela é cortada sem apoio de tábua, suspensa no ar.



Fonte: Aline Motta.

O mesmo acontece com a prática de cozinhar no fogão à lenha. Alguns entrevistados até possuem fogão à gas, mas se recusam a usá-lo. O hábito de buscar e rachar lenha é parte do repertório culinário. Num único dia, avistam-se nos vales e estradas serpenteadas do sul de Minas, chaminés soprando fumaça.

Octavio Ianni (2004) retoma a proposta de Marx de que as mudanças na vida social são resultado do avanço das forças produtivas e mais especificamente da tecnologia. Como isso se aplicaria à cozinha? O que dizer dessas cozinheiras que trabalham sob condições tradicionais e sem técnicas importadas da gastronomia estrangeira?

O mesmo autor, em *Teorias da Globalização* (2004), constata que, com a chegada de elementos tecnológicos provenientes da modernização, os indivíduos se expõem a valores morais, culturais e religiosos diferentes dos seus. Tais valores lhes são impingidos por uma elite que trabalha para a ocidentalização de sua população e de seu país. Isso significa que quanto mais próximos da Europa ou dos Estados Unidos mais ocidentais seremos, em outras palavras, quanto mais próximos desses hemisférios, mais modernos

seremos. Porém Ianni nota que esse impulso civilizatório forçado se adapta aos padrões, valores e instituições das sociedades locais. É interessante perceber que o processo modernização/ocidentalização não aniquila manifestações culturais locais para a implantação de uma cultura internacional única, mas traz a coexistência de culturas. Ainda que o autor entenda que surjam instituições que devem colocar em prática um projeto de modernização/ocidentalização desejado, o moderno não se faz sem o contraponto do arcaico.

Contudo, em se tratando de receitas culinárias, algumas correm o risco de extinção, como é o caso do arroz doce, doce de leite cremoso, biscoitinhos de nata e outras receitas que tem como característica original o leite gordo, a nata ou a manteiga, produzidos artesanalmente, sem processamentos industriais que transformam sua textura e sabor, como a pasteurização ou o processo de retirada da gordura que transforma o leite em “desnatado”, provocando indignação nas cozinheiras tradicionais.

Podemos registrar aqui que a tecnologia vem alastrando seu domínio de maneira ‘mineira’, ou seja, ‘comendo quieto’. No exemplo que citarei em seguida, caberia melhor o termo ‘bebendo quieto’.

Em Serranos, considerada uma das dez cidades mineiras (2.033 habitantes) menores para se viver, de acordo com o censo do IBGE de 2014, o fenômeno tecnológico trouxe mudanças significativas na cidade ao ser instalado na região um laticínio de grande porte. Os moradores da cidade, que antes tinham o leite natural, vindo diretamente do produtor entregue em suas portas, hoje são levados a comprar o leite em caixinha, já que os produtores passaram a vender o leite diretamente para o laticínio. Com isso extinguem-se a relação pequeno produtor com o consumidor e extinguem-se as receitas que usam leite natural e seus derivados, como a nata que só se acumula se extraída do leite que não fora desnatado, o leite gordo, como é conhecido entre as cozinheiras.

Deixo aqui a temerosa dúvida para Ianni: Como ficam as manifestações culinárias locais diante dos elementos tecnológicos? Qual será o seu destino?

Há uma estranha congruência de conservadorismo e mudança no estudo da comida (MINTZ, 2001).

2 AS COZINHAS

A primeira lição é que não há palavra que possa ensinar o gosto do feijão ou o cheiro do coentro. É preciso provar, cheirar, só um pouquinho, e ficar ali, atento, para que o corpo escute a fala silenciosa do gosto e do cheiro. Explicar o gosto, enunciar o cheiro; pra estas coisas a Ciência de nada vale; é preciso sapiência, ciência saborosa, para se caminhar na cozinha, este lugar de saber-sabor.
(Rubem Alves)

2.1 Entrando nas cozinhas: imagens e cheiros

As imagens e cheiros das cozinhas interioranas são muito peculiares. Há um relato de Domingos Tótora, filho de Dona Isaura e neto de Dona Marta (*in memoriam*), no qual descreve a proficiência de sua avó ao saber o ponto certo da temperatura do forno à lenha para a entrada das massas cruas das quitandas.¹¹

[...] uma lembrança que eu tenho que é incrível é da minha avó Marta preparando o forno para assar os quitutes...Ela acendia o forno, colocava a lenha... aí ficava em brasa. Ela tinha que varrer o forno...Varria com vassoura de alecrim e ficava perfumado... delicioso. Acho que higieniza também. Aí ela jogava a palha do milho para ver se estava boa a temperatura do forno. Se enrolasse a palha, estava bom. Ela jogava a palha e a palha pegava fogo na hora. Se a palha enrolava é que estava bom. Era no forno grande. Assava para todo mundo, era muita gente. Tinha os camaradas também [...].

Histórias de cozinhas de fazenda, como a de Domingos, sempre são envolvidas por muitos afazeres e grandes quantidades de comida, pois além da produção familiar, ainda havia as refeições servidas para os funcionários, chamados camaradas. A comida produzida era a mesma. Fazia parte de uma logística de economia de tempo e mão de obra das mulheres da casa. Talvez o hábito de alimentar os camaradas do século XX seja um resquício do século XIX quando escravos domésticos se alimentavam da mesma comida da casa grande.

A comida de escravo na casa grande era especial, restos de refeições dos amos... A prole e parentela das amas de leite, cozinheiras, doceiras, copeiras, arrumadeiras, açafatas da

¹¹ "Quitandas representam um ritual doméstico da tradição mineira, um verdadeiro banquete no período da tarde, o momento consagrado ao lanche, à merenda e ao café." (BONOMO, 2014)

sinhá moça, os moleques recadeiros... privavam das fartas condições de familiares, gente que vivia no *quente da casa grande*, como era costume dizer-se. (CASCUDO, p. 216)

Destacando a parte que Domingos relata sobre como a avó sabia a hora ideal da temperatura do forno, num tempo em que não se utilizavam recursos tecnológicos como termômetros e *timer*, as técnicas na cozinha obedeciam aos sentidos fisiológicos da cozinheira: visão, audição, olfato, tato e paladar. Sentidos inaceitáveis na cozinha contemporânea e profissional, onde todo o repertório gastronômico é guiado por medidas precisas e tempos cronologicamente determinados.

Há outros relatos indicando a utilização dos sentidos fisiológicos para encontrar o ponto certo de um determinado doce ou calda, entre outros preparos.

Hilma, a confeitadeira, como se denomina, ao falar sobre a bala de coco – uma receita bem melindrosa, que requer atenção plena pois tem várias etapas que precisam atingir o ponto certo – diz que:

Agora que começou a ferver (a calda de açúcar, leite de coco e água), a gente não pode mexer senão ela açucara. Tem que ferver. Quando ela estiver no ponto de bala, a gente só pega da panela e pinga na água. Aí dá aquele ponto de bala, que espicha e faz barulhinho na água.

Assim que voltei da viagem, quis reproduzir a receita da bala de coco da Hilma, considerando muito fácil executá-la. Além da memória fresca do vivido, tinha um tutorial filmado. Tudo devidamente preparado na minha cozinha, além da segurança de boa cozinheira que julgo ser. Eis que chegada a hora do ponto de bala, começou o fracasso. Nada mais seguiu o ritmo que pudesse dar certo. Tentei consertar, mas uma vez perdido o ponto, adeus a todo o processo. Foi-se embora a expectativa de adoçar a minha tarde com a autêntica bala de coco da Hilma.¹²

Ali compreendi um dos motivos do diferencial da comida mineira. Há um conjunto de elementos tais como utensílios, clima, ingredientes e principalmente, a mão da cozinheira que não é só a mão, mas os outros sentidos dos quais ela se utiliza para executar qualquer receita.

¹² Receita da bala de coco da Hilma está nos anexos

Seguindo a orientação de Regina Abreu, na minha qualificação, farei um tópico descrevendo as cozinhas que achei mais interessantes em termos de variedades de informações e curiosidades. Algumas donas das cozinhas serão citadas detalhadamente mais adiante nos capítulos II e III. O tópico “Descrição e Fotos” dará mais destaque ao que contem no espaço físico das cozinhas.

2.1.1 Descrições e fotos

Penso ser importante pontuar algumas características gerais das cozinhas mineiras, em suas semelhanças e diferenças.

Muitas casas possuem grandes cozinhas nas quais são servidas as refeições em mesas de madeira com bancos compridos onde sentam várias pessoas ao redor das mesas tanto para as refeições principais, quanto para a merenda (lanche da tarde). Esse ambiente é composto de cozinha propriamente dita, copa¹³ e mesa de refeições. Depois do almoço, comumente as mesas são ocupadas por uma garrafa de café ao centro e ao seu redor alguns copos ou xícaras para o famoso café “boca de pito” (aquele gole pequeno que alguns fumantes bebem antes de uma pitada no cigarro) ou para quem deseja bebericar um gole pequeno de café já adoçado. Eis um hábito forte no sul de Minas. Beber café ao longo do dia, em pequenas doses e sempre adoçado e fraco. Além da garrafa de café, ficam latas pequenas ou potes de plásticos com biscoito de polvilho e bolachas. Às vezes um bolo de fubá e outras quitandas dependendo do local. Quanto menor o lugar, mais produtos caseiros se põe à mesa. Em municípios onde já existe mercado ou padaria, há entrega de pães pelo funcionário do estabelecimento ou então, algum morador da casa vai pontualmente buscar o pão francês que tem hora marcada para sair do forno.

A hora do lanche é tão importante quanto o almoço. O jantar nem tanto. Na maioria das vezes “requenta” a comida do almoço ou então toma-se sopa.

O que ressalto aqui é que a mesa permanece sempre posta à espera de uma visita ou da hora em que os familiares fazem intervalos dos seus afazeres no meio da tarde.

¹³ Copa: espaço da casa, nas proximidades da cozinha onde se tem armários em que se guardam alimentos. (N. da A.)

Algumas casas improvisaram cozinhas em seu exterior por motivos diversos: uma cozinha separada para que, no caso de quem tem fogão à lenha, o fogo não suje de fuligem ou deixe a casa com cheiro de lenha queimada. Ou o fato de ser uma cozinha mais festiva, que esteja próxima do quintal, onde as pessoas fiquem mais à vontade do que nas mesas formais de jantar.

Essa disposição da cozinha em relação a casa é uma tradição que vem dos primeiros séculos da colonização, quando a maioria das cozinhas brasileiras localizavam-se em ranchos abertos e nos alpendres. De influência indígena, o costume de cozinhar ao ar livre se manteve mesmo depois da chegada dos colonizadores portugueses. Esses, por sua vez, trouxeram consigo seus fogões, tachos, chaleiras, caldeirões e outros utensílios. (MAGALHÃES, 2004, Apud BONOMO, 2014). Seguindo o costume indígena, o colonizador fixou o seu fogão quase que totalmente ao ar livre na maioria das regiões do Brasil. Devido ao clima quente, o fogão e a cozinha foram afastados para os fundos da casa. Outro motivo para se manter a cozinha o mais afastado possível da casa era o fato dela ser um local onde o serviço culinário era realizado pelos escravos e, mais tarde, pelos criados. (BONOMO, 2014, p.61)

Há uma situação em que a pia fica do lado de fora, longe do fogão ou do lado de dentro, também longe do fogão. Nesses casos foi verificado que o problema é o fato de pouco espaço dedicado à construção da cozinha. Ressalto que fiz a pesquisa tanto em casas grandes quanto em casas pequenas e simples.

Há muitas casas que mantêm o uso diário do fogão à lenha, mesmo tendo o fogão a gás. Existem cozinhas que conjugam bem equipamentos modernos com técnicas e utensílios antigos. O micro-ondas foi visto em pouquíssimas casas, bem como geladeiras modernas ou freezers. As geladeiras normalmente são antigas, nas quais o congelador ocupa o espaço interno da geladeira. Moradores de cidades pequenas não têm hábito de estocar itens em freezer. Supõe-se que por se tratar da facilidade de ir e vir, muitas vezes a pé ao açougue ou mercado, não necessitam dessa praticidade encontrada nos grandes centros urbanos.

A maioria das cozinheiras parece ter apego aos seus instrumentos de trabalho. Continuam com utensílios antigos, colheres de pau, facas, panelas de alumínio, de ferro ou barro. As doceiras têm tachos de cobre pois comprovadamente o cobre mantém a cor viva das frutas: laranja, figo, mamão verde, goiaba e cidra.

Todo o complexo sistema culinário ocupa territórios concretos e simbólicos que por sua vez evocam a ancestralidade e a identidade do povo mineiro nas cozinhas, utensílios, modos de fazer e nas imediações do próprio espaço físico da cozinha.

As cozinheiras são guardiãs desses territórios.

1) Cozinha da Hilma. Cruzília.

Hilma tem duas cozinhas: a de dentro, que atende à demanda familiar e também as encomendas de doces e bolos de aniversário que ela e sua filha, moradora no segundo andar de sua casa, fazem juntas. A de fora, com fogão à lenha, serve para produzir os doces em compotas feitos em tachos de cobre. Em 2014 ela estava juntando economias para construir um anexo ao lado da cozinha doméstica, o qual seria reservado apenas para as encomendas (doces, bombons e bolos de aniversário). Hilma fez curso de confeitaria no SENAC e sua filha, que é professora primária como profissão principal, nos fins de semana lhe ajuda. Cintia aprendeu na internet a trabalhar com pasta americana. Mãe e filha aliam conhecimentos tradicionais e modernos na cozinha e com isso fazem melhorias na casa que é própria, graças ao trabalho conjunto da família. O marido de Hilma e pai de Cynthia é marceneiro, mas também as ajuda no fim de semana.

Foto 6: Cozinha de dentro, onde Hilma prepara as receitas mais delicadas, como a bala de coco que não pode receber vento pois açucara ou os bombons que precisam temperatura climática baixa. Ela ainda não possui ar condicionado sugerido para locais de confeitaria.



Fonte: Aline Motta

Foto 7: Fogão à lenha no quintal, onde Hilma faz os doces em compota. No fundo, à direita, está o galinheiro de onde apanha os ovos para produção dos bolos.



Fonte: Aline Motta

Foto 8: Cintia, filha da Hilma. Especialista em bombons e decoração de bolos de aniversário.



Fonte: Aline Motta

2) Cozinha da Vera Lúcia e do Chico. Cruzília.

A cozinha da Lúcia é também de seu marido Chico, com quem reveza a função. Os dois são caseiros de uma grande fazenda e trabalham juntos na fazenda e na própria casa.

Há fogão a gás no outro canto da cozinha apenas para esquentar água e ferver leite. A comida do dia a dia é feita do fogão à lenha.

Foto 9: O fogão à lenha é aceso logo de manhã na cozinha da Lúcia e do Chico.



Fonte: Aline Motta

3) Cozinha da Cotinha. Cruzília.

Cotinha, irmã da Vera Lúcia, é caseira de outra fazenda vizinha, distante uns 5 km. Ela produz o queijo fresco (chamado queijo Minas para os de fora do estado) na cozinha da sede da fazenda. As panelas são areadas com sabão de cinza que ela mesma produz com cinza de lenha, gordura de porco ou óleo de soja usado e soda cáustica.

Foto 10: Cozinha da fazenda onde Cotinha trabalha.



Fonte: Aline Motta

4) A cozinha da Orminda. Cruzília.

Orminda vive há mais de quarenta anos na mesma casa e, diferentemente da tia Nilda, quando os filhos fizeram reforma, ela não deixou que nada mudasse de lugar. Manteve tudo do jeito que sempre fora. Assoalhos, pia, janelas e os móveis. Não tem fogão à lenha, mas seu fogão a gás beira os 40 anos, bem como a geladeira. Gosta de morar sozinha, mesmo aos 90 anos e com sério problema de articulações e de audição.

Até 2012 ela ainda cozinhava sua própria comida, mas atualmente foi proibida pelo médico e poupada da função pelo seu irmão que tem restaurante

e envia diariamente a marmitta da Ormindá, que ela não gosta muito, porque é mais acostumada com o próprio tempero.

Foto 11: Pia da cozinha da Ormindá.



Fonte: Aline Motta

Foto 12: Fogão antigo da Ormindá.



Fonte: Aline Motta

Foto 13: Geladeira antiga da Orminda.



Fonte: Aline Motta

5) Cozinha da Dona Estela. Maria da Fé.

Dona Estela é do tempo em que não se tinha fogão a gás e nem geladeira. Contou-nos sobre as paneladas de carne de porco que sua mãe fazia, guardadas em grandes latas, cobertas pela própria gordura com a finalidade de conservação. Depois que se casou, já em tempos do gás de botijão e geladeira, manteve o fogão à lenha atuante em sua cozinha, principalmente para cozinhar feijão, assar quitandas e fazer doces nos tachos de cobre. Na parede acima do fogão ficam pendurados alguns utensílios decorativos e outros, como os tachos de cobre que são utilizados em época de fazer doces.

Foto 14: Dona Estela e o fogão de lenha ao fundo.



Fonte: Aline Motta

Foto 15: Forno aberto onde Dona Estela assa quitandas e pratos salgados.



Fonte: Aline Motta

Foto 16: Utensílios decorativos e tachos de cobre usados na feitura de doces.



Fonte: Aline Motta

6) Cozinha de Dona Sônia. Serranos.

Dona Sônia se inspira na paisagem das montanhas para fazer a comida do dia a dia. Em recente reforma, fez questão de aumentar a janela. Sua cozinha foi bastante modernizada, mas mantém hábitos tradicionais como o de criar galinha para ter ovos e carne; técnicas também tradicionais de corte e cozimento e utensílios antigos, que diz serem seu xodó. Seu filho, conhecido como Bebeto, esteve em Londres e aprendeu a cozinha internacional, chegando ao cargo de chef, como citado na página 144.

Mesmo com essa bagagem não introduziu a modernidade no território culinário de Dona Sônia. Para a comida diária ela usa fogão a gás, mas para fazer doces, há um galpão abaixo da cozinha onde tem fogão à lenha e tachos de cobre, bem como um quintal de terra onde cria galinhas. A fazenda da família ainda produz alimentos que são distribuídos entre seus irmãos, filhos e sobrinhos. Dona Sônia é a doceira da família.

Foto 17: Cozinha de Dona Sônia.



Fonte: Aline Motta

Foto 18: Galpão que está sendo reformado, onde Dona Sônia guarda utensílios e cria galinhas.



Fonte: Aline Motta

Foto 19: Abóbora da fazenda da família e tacho de cobre que era do pai de Dona Sônia.



Fonte: Aline Motta

Foto 20: Cada cubo de abóbora é furado com garfo, manualmente, em seus quatro lados.



Fonte: Aline Motta

7) Cozinha da tia Nilda. Serranos.

Na década de 1990, a família fez uma reforma geral em sua casa e aproveitou para tirar o fogão à lenha. Quando perguntada sobre o motivo da retirada dele, responde sem muito sentido: “Porque arrumou a casa.” A relação entre arrumar a casa e demolir o fogão à lenha é comum nas famílias. Normalmente os filhos tomam a frente da reforma e modernizam a arquitetura

original. No caso da tia Nilda, alguns aspectos se mantiveram em toda a casa, mas a retirada do fogão e de uma banheira de louça no banheiro e também a mudança das janelas se deram com a reforma. O tamanho da cozinha continuou o mesmo e a disposição da pia e móveis também. A mesa continua exercendo o papel de agregar as pessoas no entorno. Há um grande banco de madeira encostado na parede que é ocupado quando filhos e netos dela vem passar férias e por visitas corriqueiras. A mesa de jantar que fica na sala é usada como aparador e as cadeiras ainda estão revestidas de plásticos, ou seja, nunca é usada no seu intuito original que seria de mesa de comida de festa. No caso da tia Nilda, a festa foi e continua sendo na cozinha.

Foto 21: Cozinha da Tia Nilda.



Fonte: Aline Motta

8) Cozinha da Gracinha. Serranos

Gracinha vive só e muito bem, como define. Escolheu a solteirice e gosta de morar sozinha. É alegre, hospitaleira e atendida nos programas culinários de televisão e nos programas promovidos pelo CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social). É freqüentadora assídua das palestras sobre saúde e bem estar e tão logo iniciou a batalha contra um câncer de mama, mudou seus hábitos alimentares e de vida. Teve sucesso na empreitada e hoje se dedica com afinco à sua própria saúde física e emocional.

Conhece muitos alimentos que combatem o câncer, segundo especialistas que lhe atendem.

Sua casa em 2014 estava em condições precárias, com rachaduras severas nas paredes e goteiras no teto. Para mim e a fotógrafa, na verdade, a casa era um luxo, tamanha variedade de cores e enfeites. Um universo colorido como ela é e se veste. Sua casa é reflexo da sua personalidade exuberante.

Para Gracinha, o fogão à lenha é um estorvo, já que não está funcionando há mais de uma década. Ela quer em seu lugar, colocar a geladeira que atualmente está perto da porta do banheiro, de um modo improvisado.

Foto 22: Cozinha da Gracinha.



Fonte: Aline Motta

Foto 23: Detalhe da parede e geladeira que fica perto da porta do banheiro. Muitos enfeites por todos os cantos.



Fonte: Aline Motta

Foto 24: Fogão à lenha em desuso na cozinha da Gracinha.



Fonte: Aline Motta

9) Cozinha da Chiquinha. Serranos.

Chiquinha decidiu incorporar a tecnologia e tem em sua padaria equipamentos que facilitam sua produção de pães, roscas, bolos, biscoitos e bolachas. Como ela trabalha praticamente sozinha, contando eventualmente com a ajuda das filhas, desenvolveu técnicas para lhe ajudarem. Contudo, conserva alguns hábitos antigos como o de colocar a massa da rosca em um copo d' água como medidor de tempo de fermentação e também mantém o forno industrial movido à lenha, pois garante que as quitandas ficam com sabor e textura das mesmas do tempo de sua avó. Sua produção é diária.

Foto 25: Copo com água e massa de rosca. Quando a bolinha sobe e boia significa que está no ponto de entrar no forno.



Fonte: Aline Motta

Foto 26: Equipamentos industriais de padaria. Atrás, o forno movido à lenha.



Fonte: Aline Motta

10) Cozinha da Lurdinha

Lurdinha é cozinheira profissional aposentada. Trabalhou cozinhando em almoços e festas promovidas nas grandes famílias de Serranos e também produzindo quitandas em sua própria casa, sob encomenda. Sua cozinha é equipada por fogão industrial, fogão à lenha, forno elétrico e panelas e assadeiras grandes, pois as encomendas que recebia sempre era para muita gente. A cozinha fica no lado externo da casa, onde foi construída para abrigar o fogão à lenha. Na parte de dentro da casa fica a copa com armário e mesa de refeições.

Foto 27: Lurdinha cozinha tanto em fogão à lenha, quanto em fogão a gás, depende do que irá preparar.



Fonte: Aline Motta.

Foto 28: Forno elétrico e panelas grandes dividem espaço com o fogão à lenha.



Fonte: Renata Vidal.

11) Cozinha das irmãs Terezinha e Tininha. Serranos

As duas irmãs moram num imenso casarão e a cozinha também é muito grande. Ainda há na área externa um anexo onde antigamente ficava o forno de barro construído especialmente para assar grandes produções de quitandas para a grande família e agregados. Dentro da cozinha há um imenso fogão à lenha revestido de aço inox. O primeiro e único fogão que vi na pesquisa com esse material. A cozinha é bastante espaçosa e agrega elementos antigos e novos, como fogão à lenha e forno de micro-ondas. As rosquinhas são assadas em fornadas que saem do forno à lenha acoplado no fogão. Há 2 fogões a gás e 1 forno elétrico.

Foto 29: Terezinha enrolando biscoito na grande mesa da cozinha. Detalhe para o forno de micro-ondas.



Fonte: Aline Motta

Foto 30: Cozinha espaçosa com vários fogões e fornos elétrico e de micro-ondas



Fonte: Renata Vidal.

12) Cozinha da Maria Lúcia. São Lourenço

Maria Lúcia possui muitos utensílios tradicionais e modernos. Nos programas de televisão aprendeu técnicas de corte e de congelamento. Soube evoluir com a tecnologia. Sua cozinha tem muitos equipamentos e utensílios modernos. Aos poucos foi trocando suas panelas antigas por panelas de fundo triplo, assegurando a saúde de sua família. Mas tem panelas de barro e de ferro, onde cozinha receitas especiais. Acredita que a panela faz diferença no sabor dos alimentos. Gosta de fazer peixe e frango em panela de barro e arroz e feijão na panela de ferro.

Foto 31: Cozinha da Maria Lúcia.



Fonte: Aline Motta

Foto 32: Maria Lucia preparando o “Roupa Velha”: mexido de feijão com sobras.



Fonte: Aline Motta.

13) Cozinha da Nazareth. São Lourenço.

Nazareth é sócia proprietária do Restaurante Raio de Luz, especializado em cozinha lacto vegetariana. Aprendeu a cozinhar num restaurante Hare Krishna na década de 1980 e manteve o padrão das refeições feitas sem ovos desde então. Seus assistentes não são profissionalizados em gastronomia, tampouco ela mesma. Todas aprenderam na prática. Os clientes procuram o restaurante pela maneira caseira com que cozinham os alimentos, Nazareth nos relatou.

Foto 33: Cozinha do restaurante Raio de Luz.



Fonte: Aline Motta

14) Cozinha da Cecília. São Lourenço.

Cecília é italiana e abriu o bistrô Sopa de Pedrinhas que serve almoço e jantar. O cardápio é vegetariano e há opções veganas. Sua cozinha é pequena e ela conseguiu organizar o espaço de maneira a atender a demanda das refeições diurnas e noturnas.

Foto 34: Cozinha do Restaurante Sopa de Pedrinhas.



Fonte: Aline Motta

15) A cozinha do sítio Ataia.¹⁴ Contendas. Arredores de São Lourenço.

Foi no sítio de uma prima nossa, a Zélia, que meu pai fez o feijão tropeiro, aproveitando a ocasião de dois aniversários, no dia 18 de julho de 2015. O sítio Ataia é um refúgio de fins de semana de Zélia, onde recebe familiares e amigos para cantorias e comilança coletiva. Há sempre um cozinheiro do dia que se dispõe a fazer sua especialidade, o chef convidado. Zélia é muito criativa e aproveitou a simplicidade da construção do sítio, dando seu toque pessoal na decoração descontraída e alegre, como a pia, por exemplo, verde e amarela, que fica fora da cozinha pois no interior o espaço é pequeno. Há fogão a gás e quem cozinha tem de ter habilidade de ir e vir de dentro para fora, caso precise da pia.

Foto 35: Pia do Sítio Ataia. Nesse caso, a pia é que fica fora e o fogão, dentro.



Fonte: Aline Motta

¹⁴ Ataia é uma derivação do verbo atalhar, no jeito mineiro de falar. “Ataia” é quem pega o caminho mais curto. (N. da A.)

Foto 36: O fogão do sítio Ataia fica dentro da cozinha e a pia, fora. Foi uma alternativa para o pouco espaço da cozinha.



Fonte: Aline Motta

Foto 37: Em cada canto do sítio tem frases e detalhes curiosos. No caso, a proprietária quis brincar com o nome de uma marca antiga de vasilhas de plástico, a Tupperware.



Fonte: Aline Motta

16) A cozinha da Leila. Aiuruoca.

Leila fez as rosquinhas na varanda posterior, onde comumente acontecem as festas da família. Sua cozinha é bastante ampla e possui equipamentos modernos, como micro-ondas e fogão a gás. Ela assa as quitandas no forno

elétrico que fica num espaço reservado, uma espécie de pequeno quarto onde tem um armário e uma prateleira na qual guarda as assadeiras.

Foto 38: Varanda onde Leila produz as quitandas. Mesa de apoio para dias de festas.



Fonte: Aline Motta

Foto 39: Quartinho onde está o forno elétrico e assadeiras para a produção de quitandas.



Fonte: Aline Motta

17) Cozinha da Sá Virgínia. Aiuruoca.

A comida dela é feita diariamente no fogão à lenha por uma acompanhante contratada recentemente por seus filhos. Até os oitenta e poucos anos ela vivia só. Agora tem 90 e dizem que precisa de cuidados especiais, pois ela é "fogo

na roupa" (termo usado para gente inquieta). Ela racha lenha, sobe e desce escada como se tivesse 18 anos, diz o filho mais novo, que mora distante dela.

O fogão a gás, como em outras casas que mantém o hábito de cozinhar no fogão à lenha, serve para ferver água para café ou chá e o leite. A mesa de refeições fica na varanda posterior à casa, de onde ela avista o quintal e ouve o barulho das águas do rio Aiuruoca que margeia seu terreno.

Foto 40: Fogão à lenha da Sá Virgínia.

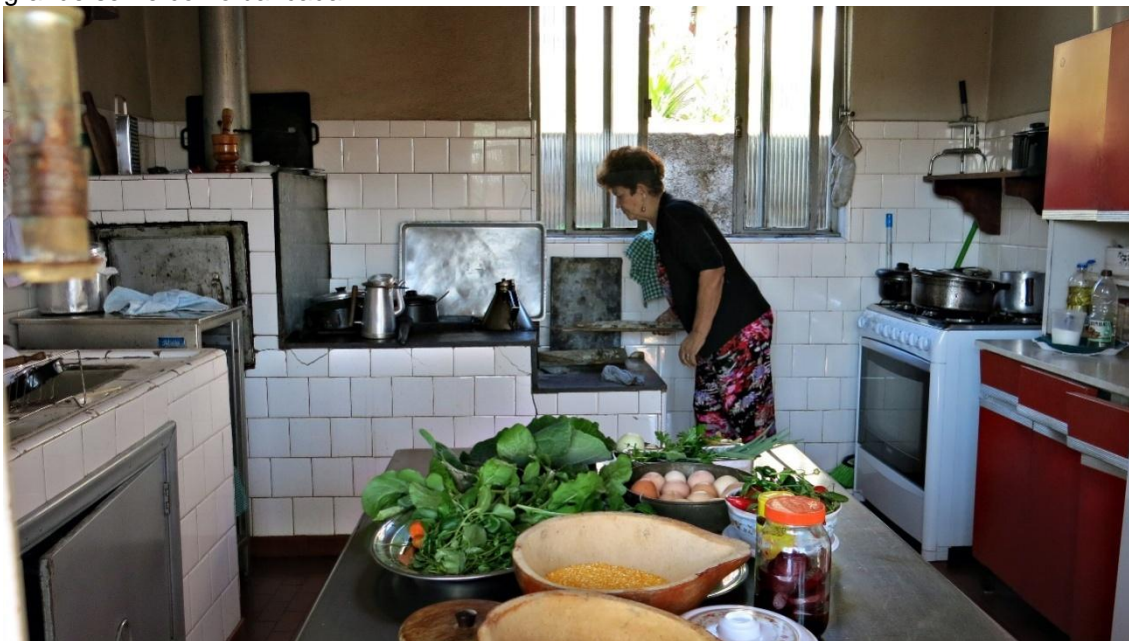


Fonte: Aline Motta

18) Cozinha da Maria Amélia. Minduri.

Por gostar tanto de receber pessoas, Maria Amélia construiu espaços fora da casa principal onde tem uma cozinha com fogão à lenha e em outro local, uma mesa enorme de madeira, freezer e forno elétrico. Sua casa, mesmo na cidade, parece uma chácara, pois fica em terreno extenso e tem horta e pomar. No dia em que almoçamos com ela, todo o cardápio viera da sua horta e da fazenda de seu irmão, que fica nos arredores de Minduri.

Foto 41: Uma das cozinhas de Maria Amélia. Ela usa os dois fogões: lenha e gás. A mesa grande serve como bancada.



Fonte: Aline Motta

Foto 42: Mesa grande de madeira onde Maria Amélia serve as refeições festivas.



Fonte: Aline Motta

19) Cozinha da Zuca. São Vicente de Minas.

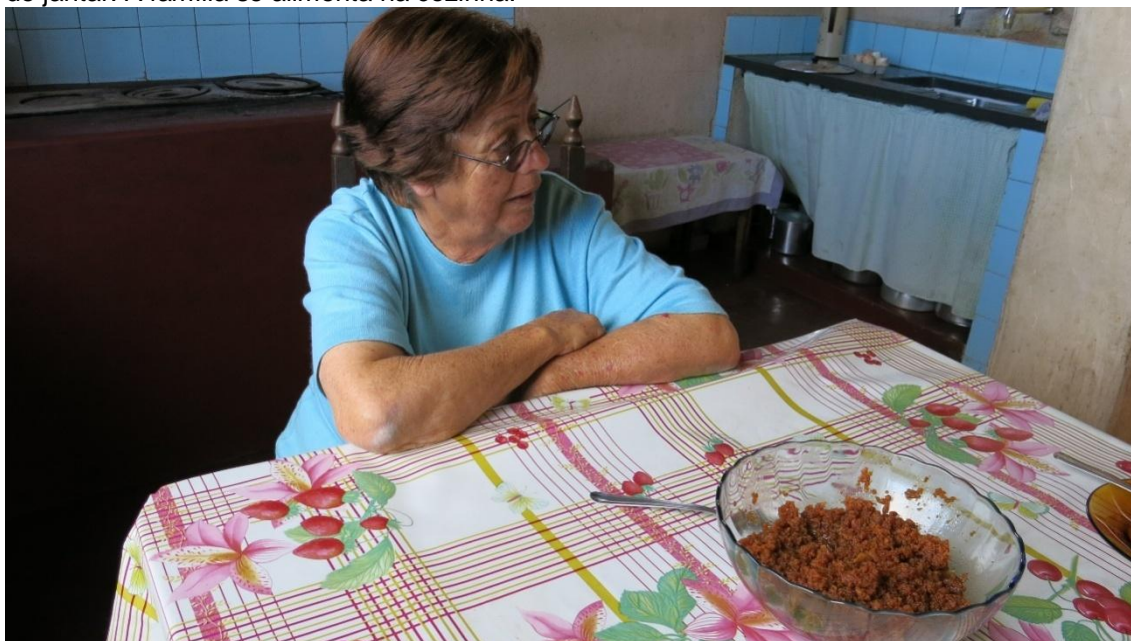
A cozinha possui os dois tipos de fogão e ela prefere fazer as refeições no fogão à lenha, reservando para o fogão a gás o aquecimento da comida pronta ou para esquentar água e leite.

Foto 43: Fogão à lenha da Zuca.



Fonte: Aline Motta

Foto 44: Mesa de madeira da Zuca onde são servidas as refeições. Em sua casa não há sala de jantar. A família se alimenta na cozinha.



Fonte: Aline Motta

20) Cozinha da Ângela. Madre de Deus.

Ângela tem uma cozinha enorme e o fogão à lenha ocupa a posição central. Foi a primeira cozinha em que vimos o fogão centralizado. Nas outras ele fica no canto. Ela já foi muito atuante em buffets e teve restaurante na década de 1990. Por conta de um problema de saúde teve de diminuir suas atividades na

cozinha. Nem por isso deixou de produzir os doces das frutas de seu próprio pomar que fica atrás da casa, que também, mesmo na cidade, se parece com uma chácara. Ela possui na área exterior, um forno à lenha onde assava as quitandas que lhe eram encomendadas.

Foto 45: Fogão à lenha no centro da cozinha de Ângela.



Fonte: Aline Motta

Foto 46: Interior do forno à lenha, onde cabem 20 latas grandes (assadeiras).



Fonte: Aline Motta

21) A cozinha da Dona Ernestina e Cláudia. Ribeirão de Pouso Alto.

Mãe e filha se revezam em todas as atividades que envolvem o sítio, dentro e fora da cozinha. Fizeram revestimento recente no fogão à lenha, com cerâmica imitando tijolos. A mesa é central e sempre posta com garrafa de café para os pequenos goles ao longo do dia.

Foto 47: Cozinha da Dona Ernestina e sua filha Cláudia.



Fonte: Aline Motta

22) A cozinha de Dona Rosinha. Ribeirão de Pouso Alto.

Dona Rosinha, aos 80 anos, cozinha a comida do dia a dia para ela e seu filho solteiro, no fogão à lenha. Quando vai preparar algo rápido, como ferver o leite para fazer biscoitos ou pão de queijo, usa o fogão a gás se o fogão à lenha não estiver aceso, o que é raro. A mesa de refeições para ela e o filho fica na própria cozinha que tem a pia e o fogão a gás. O fogão à lenha fica na parte externa, ao lado da cozinha por conta da fumaça e do cheiro de fuligem.

Foto 48: Pia e mesa da Dona Rosinha ficam no interior da cozinha.



Fonte: Aline Motta

Foto 49: O fogão à lenha fica na parte externa, ao lado da parede da cozinha.



Fonte: Aline Motta

23) Cozinha da Geralda. Santo Antônio do Porto (Azeite).

Geralda não tem fogão a gás na cozinha. Só faz comida em fogão à lenha. Ela mesma busca a lenha, racha e acende o fogão pontualmente às 5h da manhã.

Foto 50: Fogão ao lado esquerdo e mesa de madeira ao lado direito, com dois bancos de madeira na medida da mesa, um de cada lado.



Fonte: Aline Motta

Foto 51: Cozinha da Geralda, com boa claridade e janela de madeira que avista o quintal onde ela cria galinhas e patos. O forno fica na parte baixa do fogão (abaixo do detalhe verde no canto esquerdo da foto). A água da casa é toda aquecida por serpentina (dois canos no canto esquerdo da foto).



Fonte: Aline Motta

2.2 Fubá de mio que cóie na roça

A vantagem de adentrar o universo da pesquisa etnográfica, que aqui abrange o contexto rural do sul de Minas, é que, em primeira mão, as histórias chegam sem intermediários, como defende Carlo Ginzburg. Ao contrário de

certos historiadores que muitas vezes acessam o universo dos camponeses com o filtro da cultura dominante e do mundo da escrita, a perspectiva antropológica coloca o pesquisador em contato direto com a fonte da cultura a ser estudada que, no meu caso, é o resultado da circularidade histórica proposta por Ginzburg. São duas classes sociais distintas – a dos donos de terras e fazendas e a dos empregados – que se encontram, à mesa, de maneiras distintas, mas que se influenciam, reciprocamente, tanto em costumes quanto em conhecimentos culinários.

O [...] termo circularidade entre a cultura das classes dominantes e a das classes subalternas existiu, na Europa pré-industrial, um relacionamento circular feito de influências recíprocas, que se movia de baixo para cima, bem como de cima para baixo [...] (GINZBURG, 2006, p. 10).

Ginzburg analisou os arquivos dos depoimentos e da história pessoal de um moleiro europeu do século XVI, o famoso Menocchio, que fora queimado por ordem da Inquisição. Sua pesquisa desembocou em uma hipótese geral sobre a cultura popular, mais precisamente sobre a cultura camponesa. Ginzburg sinalizou a existência, na fala de Menocchio, de um estrato cultural profundo, proveniente das comunidades em que há a predominância da transmissão oral de conhecimentos armazenados na memória humana, que se torna, por muitas vezes, quase incompreensível para as comunidades em que a cultura escrita predomina. A linguagem oral é performática, marcada por gestos, murmúrios e entonações, é um prolongamento do corpo, enquanto a escrita é linear, desprovida de entonação, cristalizada nas páginas dos livros. (GINZBURG, p. 104). No caso nos países da Europa medieval, as diferenças eram mais profundas ainda. A nobreza falava uma língua, em geral aquela que acabou se consolidando como língua nacional, e os camponeses falavam línguas regionais diferenciadas, que até hoje resistem, muitas delas reconhecidas hoje pela União Europeia.

Quanto ao português, Saramago sinalizou que "existem várias línguas faladas em português". É numa delas, na variante do português regional que a entrevistada Geralda da Fonseca Ribeiro, de Santo Antônio do Porto (Azeite) descreve, como é feito o processamento do milho até se transformar em fubá:

"Esse fubá é de mio que cóie na roça, a gente dibuia ele, bana e põe no munho."¹⁵

Foto 52: Bolo de fubá de "mio que cóie na roça". Feito por Geralda.



Fonte: Aline Motta

Quando essas cozinheiras, marcadas pelo universo da oralidade, relatam suas experiências culinárias, evidenciam em sua fala detalhes e termos culturais próprios da variante dialetal da região que contrariam a norma padrão da língua portuguesa e, muitas vezes, soam incompreensíveis para quem não domina o código. Nestes casos, quando receitas são transmitidas, de boca a boca, dentro de comunidades em que predomina a tradição oral, mesmo que haja tentativa de registrá-las em cadernos, o domínio do ofício está com quem viu fazer, repetidamente, com quem incorporou o modo de fazer, fazendo. E não com quem apenas as copiou.

Aqui fica ressaltado um ponto de tensão já citado entre as duas classes distintas. Na cozinha, o conhecimento está fundamentalmente com quem domina a técnica e não com quem tem a receita apenas escrita no caderno. Muitas cozinheiras reverenciadas nesses locais, sequer sabem ler ou escrever.

¹⁵ Esse fubá é de milho que colhe na roça, a gente debulha ele, abana e põe no moinho.

O modo de se apropriar de uma técnica, passa, sobretudo, pela transmissão oral e independe de qualquer ambiente formal de aprendizado, como já foi sinalizado pelos estudiosos da *narratologia*, uma disciplina na qual o termo 'narração' aparece tematizado e que discute as estruturas linguísticas de organização da narração, a relação com alguns aspectos contextuais de sua produção e por último as noções de uso, função e o papel da narração e seu estatuto dentro das ciências sociais, bem como os contornos da memória oral. (CONTURSI & FERRO, 2000).

Pierre Lévy observa que nós conseguimos lembrar, com maior facilidade, de um fato presenciado por nós, o que ele chama de *implicação emocional* (LÉVY, 1993, p. 81). Sugere que há critérios que definem as representações que têm mais chance de sobreviver em nossas lembranças, e um deles é que essas representações deverão manter laços estreitos com "problemas da vida", envolvendo, diretamente, o sujeito e estar fortemente carregadas de emoção (LÉVY, 1993, p. 82).

O sociólogo francês, Maurice Halbwachs, também apresenta consideração semelhante, afirmando que as lembranças se alimentam das diversas memórias oferecidas por um grupo ao qual estamos ligados emocionalmente. É o que o autor denomina de comunidade afetiva (Halbwachs, 2006, p. 38-41). Para ele, dificilmente nos lembramos fora deste quadro de referências. Da mesma forma, Halbwachs trabalha as dicotomias entre memória e esquecimento pelo contato com o grupo. Não nos lembramos por diferentes motivos, mas estes, em geral, estão ligados ao grupo ou à distância dele. Esquecer um período de nossas vidas é perder contato com aqueles que nos rodeavam naquele momento. Mais uma vez, o lugar também se mostra importante na relação memória / cozinha, pelo fato de a família ser o lugar social por excelência, e a cozinha, um espaço de contato.

Geralda conta que desde criança via sua mãe levantado muito cedo para acender o fogo do fogão à lenha. Ficava por perto enquanto ela fazia almoço e quando se casou, aos 13 anos, se viu pronta para pegar o trabalho pesado.

[...] e depois que ela (a mãe) faleceu, eu casei. Não tinha nem 14 anos. Aí que eu peguei mesmo no pesado. Aí depois de 13 anos eu separei porque meu marido não ajudava eu olhar os

meninos. Aí eu tive que ir pra luta. Eu costuro, faço comida quando aparece. Faço coisa pra vender, mas aqui é muito sem movimento. Eu vendia roupa, mas parei. Faço comida todo dia no fogão à lenha. Faço comida pra cavalgada, pra gente que vem pra cachoeira, pro carnaval. A cachoeira daqui já está na internet. O movimento aqui é mais no feriado.

Ela é um exemplo de superação e também de determinação. Teve três filhos: uma menina, que mora em Barbacena, e dois meninos surdos que estudam na APAE de Madre de Deus. Depois de “largada do marido”,¹⁶ não se encantou por mais ninguém. Disse que a decepção deixou marcas profundas no seu coração nesse quesito “casamento”. Em seu rosto, brilha o sorriso. Impressionante a vivacidade dos seus gestos e capricho com a limpeza da casa e do imenso quintal, onde ela cria galinhas, patos e porcos. Tem também a horta e um pedaço de terra onde fez o roçado para plantar milho, que serve para as galinhas e também para o fubá que ela mói em seu próprio moinho. Todas as atividades são executadas por ela. Sozinha. Na vida de Geralda o ditado se profetiza: “Deus ajuda quem cedo madruga.”

A vida dela começa antes de o sol nascer.

Meu dia é cansativo. Levanto 4h30 e faço café. Acordo meus filhos e quinze pras seis eu levo eles na casa do meu irmão que leva eles para a APAE de Piedade. Fico aqui lavando roupa, limpando o terreiro que não para limpo, fazendo a comida, tratando das galinhas, mexendo com a horta. Aí eles chegam. O dia que dá, eu vou costurar. Ontem eu lavei treze cobertas. Hoje já lavei mais cinco. Aí não deu pra costurar. Deito onze horas da noite e levanto 4h30. Da saúde até que não posso reclamar.

Uma vida de muita luta, depois que assumiu a separação.

Geralda sonha em ter um restaurante na própria casa, onde já serve refeições nos feriados e em época de férias. Azeite é um local bastante procurado pelas belas cachoeiras. Quando tem alvoroço de gente na cachoeira, a vizinhança já avisa onde há almoço. Vão direto para sua casa. Faltam ainda mesas que ela pensa em colocar lá na varanda, mas vai servindo do jeito que pode e sabe bem. Ela diz que cozinhar é a sua praia.

¹⁶ Largada do marido: expressão muito comum no Sul de Minas para se referir à mulher separada do marido.

Vimos a rapidez com que fez uma deliciosa broa de fubá que também pode ser chamada de bolão. Acendeu o fogão à lenha, esperou ficar sapecado (quente no ponto certo) e, enquanto isso, foi trazendo os ingredientes e batendo, com as próprias mãos, a massa da broa.

E assim, no meio do canto dos galos, a massa foi sendo preparada com rapidez comovente. Ela nos apresentou a forma antiga de assar o bolo, lembrando com carinho de sua mãe que assim o fazia. Tão logo o bolo ficou pronto, foi servido ainda quente, com café coado na hora, no coador de pano.

Foto 53: Modo tradicional de assar bolo quando não existia forno acoplado no fogão. Na tampa da panela onde era colocada a massa, punham-se pedaços de brasa que aqueciam a tampa e por sua vez assavam o bolo por cima, enquanto a panela ficava sobre a chama do fogão, assando o bolo por baixo.



Fonte: Aline Motta.

Quando imaginamos o espaço físico da cozinha, podemos envolvê-lo com aromas, sons e imagens muito particulares. A memória se apropria dos sentidos para armazenar qualquer informação passada ali, seja de forma intencional ou não. Muitas histórias de cozinheiras nos apontam que não aprenderam seu ofício numa atmosfera formal de educação, mas sim observando suas antecessoras e, lógico, participando diretamente do trabalho na cozinha. Há emoção nessas lembranças, pois são elas que auxiliam na elaboração das narrativas. É neste ponto que se observa um elemento fundamental e que afirma o caráter social da memória: a linguagem. As narrativas são montadas dentro de um eixo guiado por uma forma de narrar

que se cria dentro de uma comunidade de ouvintes, mas isso passa obrigatoriamente por uma forma de linguagem.

A maior parte dos conhecimentos [...] aqueles que nos servimos em nossa vida cotidiana, nos foram transmitidos oralmente, e a maior parte do tempo, sob a forma de narrativa (histórias de pessoas, de famílias ou de empresas). Dominamos a maior parte de nossas habilidades observando, imitando, fazendo e não estudando teorias na escola ou princípios nos livros. (LÉVY, 1993, p. 84).

No trabalho etnográfico, observaram-se alterações de algumas práticas e permanência de outras ao longo dos séculos até os dias atuais. O que sustenta esse hábito antigo numa sociedade moderna? Pode-se dizer que é a força da tradição que envolve os modos de fazer e mantém a memória coletiva das comunidades estudadas, já que estas se apresentam na ordem da vivência e da ritualização, de acordo com Renato Ortiz (2006, p. 135), quando trabalha as diferenças e semelhanças entre memória coletiva e memória nacional. Ao falar do Candomblé, o autor descreve a ênfase da transmissão oral e como uma tradição se sobrepõe à outra.

O candomblé tende a manter uma tradição fixada nos tempos passados. Esta dimensão de preservação da tradição se manifesta na sua tradição de culto assim como na ênfase que se dá à transmissão oral do conhecimento [...] cabe sublinhar que mesmo as transformações se fazem sob a égide de uma tradição dominante, a da memória coletiva [...] (ORTIZ, 2006, p. 132).

Inspirando-se na obra de Halbwachs, Ortiz nos mostra que a memória coletiva é ligada à noção de tradições repensadas, revivificadas, dentro de um conjunto de pessoas, porém, o mecanismo de lembrar é dinâmico. No decorrer de combinação de elementos diversos na memória dessas pessoas, no caso de Ortiz, de uma manifestação cultural, ocorre a modificação de aspectos culturais. Embora a memória coletiva esteja obrigatoriamente ligada a determinado grupo social e sofra interferências de outros grupos, há sempre uma tradição que predomina na manutenção da identidade dessas pessoas. Há uma força de tradição, mas também há um jogo de forças para mantê-la.

2.3 Chorando o leite derramado

No caso específico de uma entrevistada de Serranos, Nilda Ribeiro de Sousa Vilela (89 anos em 2014) diz sentir falta do leite “gordo”¹⁷ que o leiteiro trazia à sua porta diariamente. Ela fazia arroz doce a pedido de filhos e netos em aniversários e ocasiões especiais. Um doce tradicional de sua família. Com a chegada do laticínio citado na página 58, os produtores regionais de leite passaram a vender o leite diretamente para o laticínio, interrompendo o fornecimento para moradores locais.

Contudo, Dona Nilda exercita o jogo de forças para manter a tradição, como citou Ortiz. Ela insiste em bater à porta do produtor para comprar o leite, mas se queixa por não ter mais condições de fazer o arroz doce da forma como fazia antigamente.

Eu às vezes compro leite para eles tomarem com café, que vem lá de não sei onde. Eles não gostam de vender. Eu peço só 2 litros. Agora não tem jeito de fazer o arroz doce como antigamente [...] ¹⁸

Outro ponto de resistência da entrevistada diz respeito ao angu que ela come todos os dias religiosamente, na hora do almoço. Dona Nilda afirma que só come angu feito com o fubá do Chico Marques, um produtor local que produz fubá moído em moinho de pedra, uma técnica arcaica de moer milho. Nilda é contundente ao dizer que o angu feito com fubá industrializado encaroça, amarga e não fica cozido no ponto. Ela sabe quando o angu é preparado com fubá de supermercado e não aceita que entre em sua casa outro fubá que não o do Chico.

Dona Nilda foi casada com Bento Leite Vilela, de quem ficou viúva há mais de duas décadas. Ela diz que seu bom-dia só chega depois de comer, todos os dias, às 11 horas, um pedaço do angu feito pela Cida. Dá a primeira garfada e o semblante muda. Ela acredita no poder restaurador do angu quentinho, feito na hora.

¹⁷ Leite gordo é o leite que vem direto da vaca, com a nata, sem passar pelo processo de retirada da gordura. Os mineiros usam a nata para fazer biscoitinhos e também manteiga.

¹⁸ Para fazer o arroz doce da entrevistada, são necessários 8 litros de leite, pois ela deixa o leite ferver muito tempo com açúcar, fazendo com que diminua consideravelmente a quantidade em litros. O leite para o arroz doce chega quase ao ponto de doce de leite.

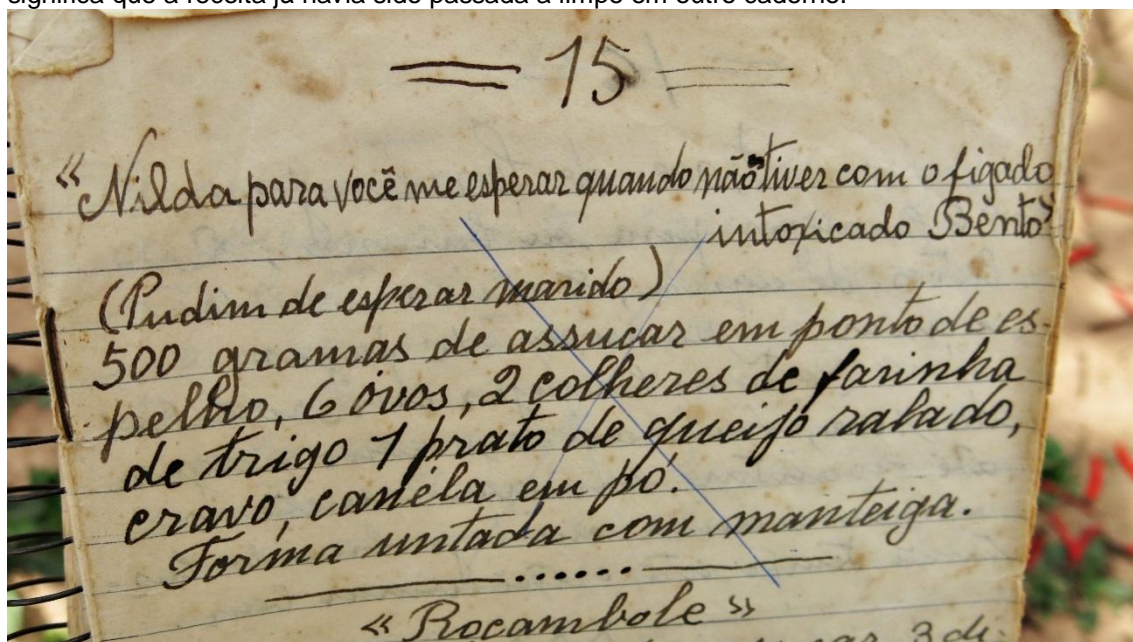
Sua casa fica ao lado do hospital de Serranos e, vez ou outra, alguma comadre ou amiga que vem consultar chega à sua cozinha para desfrutar a comida da Cida, sua fiel cozinheira há vinte e cinco anos.

No passado, sua casa funcionava como uma espécie de ambulatório. Casada com o único dentista prático da região que atendia a população com seu conhecimento. Muitas eram as pessoas que vinham à sua casa, onde o marido tinha consultório chamado de gabinete.

Dona Nilda conta que sempre foi protegida por seu pai, porque, na infância, era muito magrinha e franzina. Aos 15 anos, quando o noivo foi pedir a mão da filha em casamento, o pai foi logo dizendo que ela era uma boa dona de casa, mas que não podia fazer trabalhos pesados. Bento então prometeu sempre lhe dar condições de uma ajudante para os serviços da casa. Como ela passara a infância e parte da juventude entre 8 irmãos e vários empregados da Fazenda Seritinga, na cozinha de seus pais aprendera muitas receitas e trouxe, no enxoval, um caderno com receitas de família e no qual passou a copiar outras novas receitas. Curiosamente, contou com a participação espontânea do marido para escrever outras dadas pelas amigas.

Há uma receita emblemática nos cadernos mineiros que se chama “Pudim de esperar marido”, no dela, essa receita vem acompanhada de um enunciado escrito pelo marido: “Para você me esperar quando eu não estiver com o fígado intoxicado.” Ela relê o enunciado num ritmo de quem estudou até a quarta série primária e dá risadas.

Foto 54: Caderno com a receita escrita pelo marido de Dona Nilda. O X é uma marca que significa que a receita já havia sido passada a limpo em outro caderno.



Fonte: Aline Motta.

Foto 55: Dona Nilda comendo angu com fubá moído no moinho de pedra.



Fonte: Aline Motta.

2.4 Chico Chico no fubá

Entrar na cozinha das pessoas é também ser convidada a adentrar os quintais e conhecer pelo nome os produtores, os padeiros e leiteiros. Cozinha, quintal e produtor têm uma espécie de relação simbiótica.

Nossa curiosidade sobre o fubá que mais parecia uma iguaria ao paladar da Dona Nilda não nos levou à cozinha de Francisco Carlos Vilela Miranda, conhecido como Chico Marques, mas à sua casa, onde ele tem o moinho de pedra. Participamos de todo o processo de moagem do milho e verificamos a textura fina e delicada do fubá e que, de fato, não carrega o amargo do milho moído em sistema elétrico.

Na casinha do moinho d'água tem uma placa: “Chico Chico no fubá” e a data de inauguração da nova moenda: 05/08/2004. Foi presente de um cunhado. Chico é o produtor de fubá mais querido da região e atende aos clientes mais exigentes, como Dona Nilda, que só come angu feito com este fubá.

Há muitas décadas, Chico toca o moinho, herdado do pai que, pelas contas que faz, beira os 80 anos de existência. Mas, há poucos anos, mudou de lugar, desceu morro abaixo, passou para o mesmo terreno onde também se encontra a casa em que vive desde o tempo de menino. Uma casa recém-reformada, respeitando o estilo, sem alterações. Chico preserva a história do casarão e manteve, na recente reforma, não só a fachada, mas também o interior da casa e o seu entorno, um imenso quintal, onde ele cuida das vacas, das galinhas e de seu fiel amigo, um velho cão.

Chico, gentilmente, explicou-nos toda a engrenagem do moinho de pedra que começa a funcionar muito cedo e ali fica, horas e horas, moendo milho. Das sete ao meio-dia, a produção atinge uma saca de 40 quilos. Por dia, são 80 quilos de fubá finíssimo e reluzente como ouro.

Os apetrechos do moinho têm nomes muito interessantes:

Chamador – vibra e chama o milho para cair na pedra.

Parador – segura o milho para não passar direto sem moer.

E tem ciência para explicar a diferença do milho moído na pedra para o moído pela eletricidade.

“Tem o óleo do milho que o moinho elétrico queima (por isso dá o amargor no fubá) e a pedra não queima o óleo do milho.”

Isso faz toda a diferença no sabor do que for feito com o fubá. Tem fubá que até amarga. Tem fubá que, na hora de mexer o angu, empelota.

A famosa expressão “angu de caroço”, com certeza, não foi criada com base no fubá do Chico, porque o fubá dele só faz angu sem caroço, lisinho e firme.

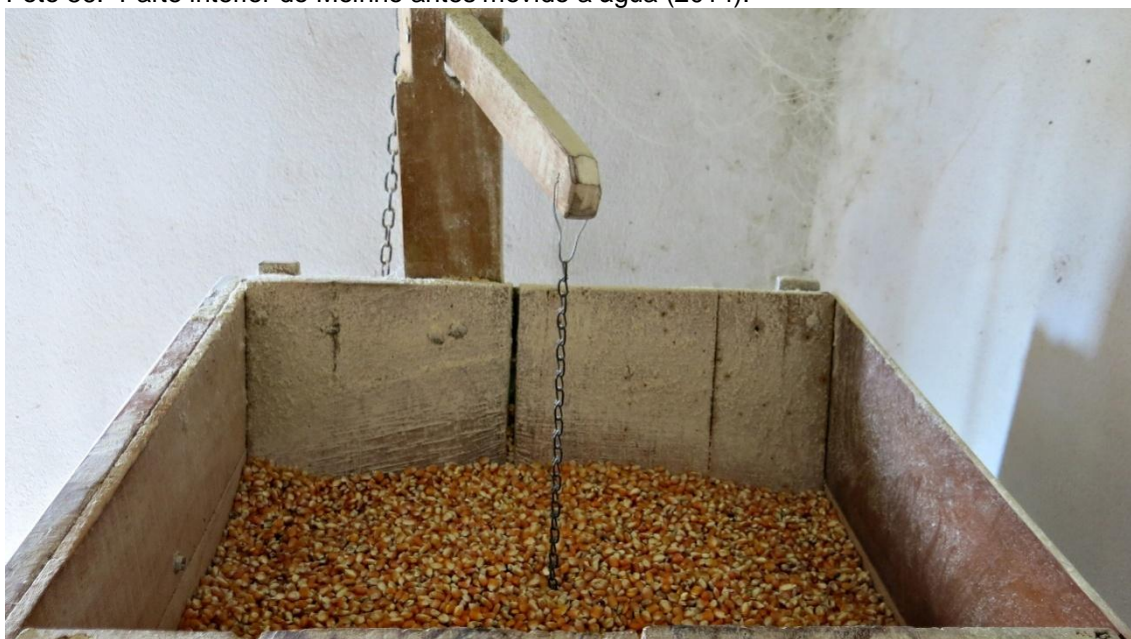
2.4.1 Chico Chico sem fubá

Em 2014, já havia prenúncio de que a falta de água poderia comprometer o moinho. No ano seguinte, desde junho, Chico teve de instalar um sistema elétrico. Foi de doer o coração, ver a modificação no moinho dele.

Abaixo da placa de inauguração do moinho d’água tem uma anotação feita com caneta, sinalizando a mudança de sistema de energia desde seis de junho de 2015. Um problema planetário jamais sonhado nos tempos de seu pai.

Chico brinca dizendo: “Como pode a falta de água chegar em Serranos, no fim do mundo, onde Judas perdeu as botas? ”

Foto 56: Parte interior do Moinho antes movido a água (2014).



Fonte: Aline Motta.

Foto 57: Nova marcação à caneta que denuncia a mudança do moinho para o sistema elétrico (2015).



Fonte: Aline Motta.

2.5 Temperando memórias com Halbwachs

Maurice Halbwachs, sociólogo francês, afirmou que é impossível conceber o problema da evocação e da localização das lembranças se não tomarmos os quadros sociais como pontos de referência nesta reconstrução do que chamamos memória. E nessa sociologia da vida cotidiana, ele nos incita a compreender a memória individual a partir das tramas da vida coletiva e das relações afetivas. Defende que a memória é sempre coletiva. No capítulo I do livro *A memória coletiva*, ele vai temperando e cozinhando as memórias de forma que podemos acompanhar a inserção de seu pensamento quanto ser a memória coletiva a base do nosso complexo aparelho subjetivo.

A memória individual existe, mas enraizada em diferentes contextos. A rememoração pessoal está situada na encruzilhada das redes de solidariedades. Em se tratando de pequenas localidades, as redes solidárias resvalam pelos territórios do comer. As relações intrincadas no espaço social alimentar são intimamente fortalecidas desde o plantio, colheita e feito – no reino vegetal – e desde a criação e matança – no reino animal. Várias etapas

são efetuadas em conjunto. São hábitos instaurados desde muito cedo, nos núcleos familiares.

Na fazenda os filhos eram auxiliares dos pais: as meninas nos cuidados da casa e do quintal; os meninos em pequenos serviços ligados à lavoura, quando menores (como a tarefa de levar comida “pros homens”, nas roças) e como lavradores efetivos, quando maiores em idade. (BRANDÃO, 1981, p. 29)

A força de trabalho coletivo tanto nos homens quanto nas mulheres estudadas é o alicerce do seu desenvolvimento desde a infância.

Maria Aparecida da Silva (Cida, com 53 anos em 2014) conta que aos 10 anos aprendeu a cozinhar. Seu pai fez um banquinho de madeira para que ela atingisse a altura do fogão à lenha.

[...] ih minha nossa, minha mãe trabalhava na lavoura e eu tinha de cuidar dos meus irmãos menor, tinha que cozinhar, cuidar deles. Eu *trabaiava* também na lavoura. Chuva, sol.... passei fome. Minha vida não foi fácil não... Somos 12 irmãos. Todas as irmãs mulheres sabem cozinhar e trabalhar na lavoura... é Deus né? É Deus que dá força pra gente.

A pobreza, o distanciamento da área urbana, a grande quantidade de filhos em uma única família, todos esses fatores contribuíam para a solidariedade e o trabalho coletivo entre os próprios membros e entre vizinhos.

Gonçalves se apropria do termo “sistema culinário”, defendido por Mahias,¹⁹ para esclarecer a função constitutiva da alimentação. O teórico define que a natureza de sua função identitária é inconsciente. Não escolhemos os alimentos que vão nos representar coletivamente; são os alimentos que nos escolhem. No sistema culinário há princípios e regras nos quais já estamos constituídos social e culturalmente (GONÇALVES, 2007).

Esses elementos constitutivos incluem:

- a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos; doces, salgados; etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras de mesa);

¹⁹ O termo “sistema culinário” está em MAHIAS, M. C. "Cuisine". In: *Le dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris: Puf, 1991.

- g) 'refeições': isto é, situações sociais (cotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia entre as 'refeições';
- i) quem oferece e quem recebe uma 'refeição' (cotidiana ou ritual);
- j) classificação entre comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) as classificações do 'paladar';
- m) modos de se dispor dos restos alimentares; etc. (GONÇALVES, 2007, p.164)

Destrinchando o sistema de Gonçalves e aplicando-o na pesquisa de campo, observa-se que na obtenção dos alimentos, a vizinhança ainda mantém bases de trocas e doações dos produtos excedentes. É comum um indivíduo chegar à casa do vizinho com uma dúzia de ovos de seu quintal e sair com um amarrado de couve e cheiro verde. (Vide a letra a no sistema de Gonçalves). Nos municípios menores, nota-se às vezes um único açougue e um único mercado onde são vendidos tanto produtos hortifrúteis quanto produtos de limpeza. Em alguns lugares há as famosas quitandas.²⁰

Outra atividade corriqueira é a que envolve a matança do porco. Normalmente no período de engorda do animal, o criador passa pelas casas vizinhas, de quem ganha a chamada "lavagem" (sobra de comida do dia a dia), que é guardada em lata ou balde específico. O dono dos porcos recolhe a "lavagem" em média duas vezes por semana. (Vide a letra m no sistema de Gonçalves).

Quando chegada a hora da matança, reúnem-se homens e mulheres para matar o animal, limpar e dividir a carne. Há um código de boa vizinhança sugerindo que as partes do porco sejam divididas a quem contribui tanto com a comida de engorda quanto no abatimento do animal. Um ritual coletivo e festivo. Juntam-se homens no quintal, desossando o porco e as mulheres na cozinha, limpando e separando os nacos de carne. (Vide letras c,d,e,g e i no sistema de Gonçalves).

²⁰ Pequeno estabelecimento comercial especializado em frutas, hortaliças, ovos e temperos. Tudo aquilo que se encontra também nas feiras-livres. (N. da A)

Dona Aurora Isaura Tótora de Moraes, conhecida como Dona Isaura, de Maria da Fé (83 anos em 2014), teve um restaurante de comida caseira chamado Restaurante Dona Marta, durante 14 anos (até o início de 2015). O nome era em homenagem à sua sogra Dona Marta, que cozinhava muito bem e com quem ela também aprendera a cozinhar. Na entrevista de 2014 Dona Isaura já estava se sentindo muito cansada e também chateada por não dar mais conta de trabalhar. Disse zombando que sua cabeça era boa, mas tinha o corpo podre. No restaurante era responsável pelo cardápio e pelas compras, mas gostava mesmo era de cozinhar, estando impedida de mexer panelas, por ordens médicas. Ela nos contou sobre o sistema de solidariedade do tempo de criança em sua relação com os vizinhos e que, em homenagem ao movimento de receber e dar carne de porco quando matavam-se porcos, ela deu nome ao prato do restaurante: “Carne do vizinho”. Justificou sua homenagem:

As pessoas que eram vizinhas da gente, quando matava um porco eles mandavam um prato de carne pra gente. E a gente também. Aí ficou a carne do vizinho. Até hoje eu ponho no meu cardápio. É uma carne picadinha dourada, você vai pingando água e vai dourando aquilo. Vai ficando uma carne douradinha e cheirosa, bem temperada. É muito saborosa.

Em 2015, soubemos por seu filho Domingos Tótora que ela passou adiante o restaurante, que atualmente está sob nova administração.

Dona Maria Sônia Carvalho Silveira, uma doceira de Serranos (73 anos em 2014), fortalece a tradição de fazer doces, praticando o ritual da coletividade. Em cada estação propícia de determinada fruta, ela reúne as mulheres que a ajudam, inclusive a filha, moradora de outra cidade, para que, juntas, executem a difícil e deliciosa tarefa de fazer tachos e mais tachos de doces. A comunidade feminina se organiza e faz toda a etapa de produção: da seleção das frutas – que normalmente são colhidas pelos homens do local – ao processo de cozimento nos enormes tachos de cobre, herdados de seus pais. Dona Sônia continua o legado deixado pelo pai, um perito em controle de qualidade dos doces da Fazenda Olhos D’água, do mesmo município. Assim era o modo de produção, no tempo de seus pais:

Eles faziam muito, naquele tempo, era a goiabada. O que mais tinha era goiaba e ele é que fiscalizava tudo, ele saía com os camaradas para o meio do mato, nos cargueiros, (era um boi com dois balaios. Um de cada lado). Pegava muita goiaba e

vinha pra casa e fiscalizava tudo. Ele que ensinava, ele que media tudo, media o açúcar, media as massas da goiaba e na hora de dar o ponto ele ficava em cima das pessoas que trabalhavam junto, né? Eram pessoas muito entendidas, muito sabidas, mas quem dava o ponto era ele, pra cortar certinho, ficar tudo certinho. Ajudava a pôr naquelas caixetas de madeira e tomava conta de tudo. Isso tudo era na Fazenda Olhos d'água, município de Serranos. A 6 km daqui. Ali ele saía com os camaradas para colher goiaba. E, no tempo dos pêssegos, de pessegada, os pêssegos eram da horta ali mesmo, da casa, do pomar. Tinha um pomar muito grande. Tudo ele repartia com a família. Não era pra vender nada. Pros irmãos que moravam fora e pros filhos.

O doce de abóbora, que ela nos ofereceu fresquinho, parecia uma joia muito bem trabalhada, afinal, ela fez um a um, pedacinho por pedacinho, como o ourives executa suas peças.

O doce da Dona Sônia ilustra o poema de Paul Valery, sobre a paciência dos antigos, o tempo em que o tempo não contava. O doce de abóbora dela é quase um marfim...

Antigamente o homem imitava essa paciência [...] Iluminuras, marfins profundamente entalhados, pedras duras perfeitamente polidas e claramente gravadas; lascas e pinturas obtidas pela superposição de uma quantidade de camadas finas e translúcidas [...] – todas essas produções de uma indústria tenaz e virtuosística cessaram, e já passou o tempo em que o tempo não contava. O homem de hoje não cultiva o que não pode ser abreviado." (VALERY Apud BENJAMIN, 1994, p.206).

Ainda existem pessoas que cultivam tempos demorados e paciências nos dias de hoje. Dona Sônia, em épocas das frutas, convida as mulheres para se juntarem na lida dos doces. As paciências são multiplicadas e as mãos femininas trabalham longamente saudando a fartura de cada estação. Ela evoca o calendário do ano, relacionando à época dos doces. As datas principais para fazer os doces são:

- Fevereiro e março: pêra.
- Março e abril (abril as goiabas estão melhores ainda): goiabada.
- Abril: batata roxa.
- Julho e agosto: laranja em compota e de caixeta.
- Novembro: pêssego.
- Dezembro e janeiro: figo.

Foto 58: Doce de figo produzido por Dona Sônia.



Fonte: Aline Motta.

Foto 59: Doce de abóbora produzido por Dona Sônia.



Fonte: Aline Motta

2.5.1 Memórias cristalizadas

Ainda em Halbwachs vemos que a fixidez dos espaços assegura a memória e que cada grupo ou sociedade recorta o espaço à sua maneira e constrói contextos fixos onde são encontradas suas próprias lembranças.

Com o advento da modernidade e as possibilidades das novas gerações buscarem estudos e se estabelecerem profissionalmente nos grandes centros urbanos, as pequenas localidades tendem a se esvaír. Uma solução curiosa encontrada para que a comunidade afetiva continue se encontrando foi a criação de festividades que privilegiam os ausentes. Em dois lugares específicos: Serranos e São Vicente de Minas, cada cidade se volta para o filho ausente, ou seja, em Serranos, aproveitando o feriado do dia 7 de setembro e o dia da padroeira da cidade, dia 6 de setembro, há o dia do Serranense ausente. As famílias locais se reúnem semanas antes da data e provêm a despensa com latas e mais latas de quitandas. Também engordam seus animais de consumo (porcos e galinhas) e esperam a data festiva para o abatimento do animal e a grande festa em comunhão. As receitas preferidas dos ausentes são cuidadosamente listadas e preparadas. As grandes mesas voltam à sua atividade do passado, cheias, postas com os mais variados quitutes e quitandas, celebrando a (re)união de seus membros. Do privado ao público, as festividades tomaram caráter municipal, contando com apoio da prefeitura na organização de barracas diversificadas e atrações infantis pelas ruas e praças.

Em São Vicente, o dia do retorno de seus filhos que moram fora é chamado o dia do vicenciano ausente e acontece em julho, aproveitando o ensejo das férias e por ser época sem chuvas, beneficiando festejos de rua, ao ar livre. Tudo começou em julho de 1983, por iniciativa de uma comissão de moradores da cidade com intuito de trazer de volta para São Vicente de Minas, seus antigos moradores. A primeira festa teve participação maciça dos cidadãos e a cada dia tinha um tema: a noite dos fazendeiros, noite dos laticínios, em que membros da organização se responsabilizava por determinado tema. Após o quarto ano, a festa tomou uma proporção maior e começaram a alugar as barracas de comidas típicas. Posteriormente a festa foi municipalizada e atualmente conta com atrações culturais, shows de moda de viola e teatro na praça.²¹

²¹ Renata Arantes Vilela, diretora da APAE foi quem obteve informações sobre os festejos de São Vicente junto à Kátia Araújo, membro fundador da festa.

São estratégias evidenciando que para trazer de volta o passado, uma pessoa tem necessidade de recorrer às lembranças de outras pessoas de seu grupo para que haja a rememoração coletiva. Uma vez que ela se desligue do núcleo onde essas lembranças são sempre evocadas, a memória individual se dissipa. Por isso a necessidade da comunidade afetiva, para que a memória se mantenha viva.

Nesses encontros festivos, as principais experiências se dão por meio da comida. As lembranças reaparecem porque encontram ressonância no grupo, enquanto se organizam, preparam as refeições e.... comem.

O terreno para a rememoração é fértil, pois todos estão ali com a finalidade do reencontro que pressupõe lembranças, mas também atualizações do presente e junto das atualizações. Muitas pessoas que já morreram fazem parte da evocação dos acontecimentos que tiveram lugar na vida comum, na memória coletiva, que tira sua força e sua duração do conjunto de pessoas que se lembram enquanto membros do grupo, da chamada comunidade afetiva (HALBWACHS, 1990).

Quando dizemos que um depoimento não nos lembrará nada se não permanecer em nosso espírito algum traço do acontecimento passado que se trata de evocar, não queremos dizer todavia que a lembrança ou que uma de suas partes devesse substituir tal e qual em nós, mas somente que, desde o momento em que nós e as testemunhas fazíamos parte de um mesmo grupo e pensávamos em comum sob alguns aspectos, permanecemos em contato com esse grupo, e continuamos capazes de nos identificar com ele e de confundir nosso passado com o seu. Poderíamos dizer, também: é preciso que desde esse momento não tenhamos perdido o hábito nem o poder de pensar e de nos lembrar como membro do grupo... usando todas as noções que são comuns a seus membros. (HALBWACHS, 1990, p.28).

3 NA PONTA DA LÍNGUA: RECEITAS TRANSMITIDAS ORALMENTE

3.1 Receitas que minha mãe fazia: *Ói pocê vê*²²

Nos séculos passados, a transmissão do conhecimento nas cozinhas mineiras era acima de tudo oral e o aprendizado se fundamentava nas lembranças dos indivíduos. Vale ressaltar que se trata de um período em que mesmo baronesas e viscondessas eram analfabetas²³ (ABDALA, 1997, p. 9).

Na sociedade moderna, as novas gerações perderam o contato direto com o cenário da cozinha. As crianças de antigamente eram praticamente criadas às voltas de mesas grandes e de cozinhas espaçosas, onde as mulheres da família se revezavam no preparo de variadas refeições.

No século XVIII, a cozinha era um espaço nitidamente feminino, já que os homens se concentravam, na totalidade, nas lavras ou no comércio em torno delas (ABDALA, 1997)

No decorrer do século seguinte até o início do século XX, certos ofícios eram passados desde muito cedo, tão logo a criança tivesse condição de discernimento dos perigos que envolvem fogo e objetos cortantes, imprescindíveis no ofício de cozinhar. Alguns aprendizados também se davam de forma natural, muitas vezes pela necessidade, sem formato institucionalizado de ensino/aprendizagem. Um exemplo da necessidade como fator de aprendizagem apareceu, principalmente, nas entrevistas com as mulheres negras. Contavam que desde muito novas tinham de assumir a cozinha para ajudar a mãe com os outros filhos menores. As filhas mais velhas iam ocupando o lugar da mãe na cozinha, enquanto esta ia para a lavoura ou outras tarefas domésticas.

“Cozinha e copa foram os centros do movimento cotidiano da casa mineira, até meados do século XX” (VASCONCELLOS, 1962 Apud ABDALA, 1997, p.15)

De acordo com Pierre Lévy (1993), a inteligência muitas vezes se identifica com a memória, sobretudo com a auditiva. Nesse contexto, a

²² Expressão muitíssimo usada no sul de Minas: “olha pra você ver”.

²³ Preferimos aderir ao termo “iletradas” ao longo da pesquisa e não “analfabetas” por questões ideológicas. (N. da A.)

memória se relaciona mais com a relação interpessoal dentro da instituição social.

Lévy (1993) aponta para o fato de que, em culturas orais, qualquer proposição precisa ser retomada e repetida com regularidade para que não desapareça, de forma a ser reutilizada a posteriori. A faculdade de observação, comum na fase infantil, fazia com que as crianças repetissem, naturalmente, as atividades dos mais velhos, sendo capazes de reproduzi-las e atualizá-las. A instrução se dava num processo mais orgânico. Desta forma, devido à *implicação emocional* defendida por Lévy, contribuía para que as informações aprendidas fossem lembradas com facilidade. Quanto maior o envolvimento emocional, mais fácil lembrar-se de uma informação.

Na cozinha mineira do início do século XIX, os contatos interpessoais eram cultivados em torno de fogões e mesas postas, pois a maioria das relações sociais e afetivas acontecia rodeada pela comida. Tanto as empregadas quanto as filhas dos fazendeiros dividiam a cozinha como espaço de prática e aprendizado. De um lado, as empregadas envolvidas em seus afazeres obrigatórios; de outro, as filhas dos fazendeiros, obrigadas a aprender o ofício para, mais tarde, já casadas, comandarem suas empregadas.

Portanto, a pedagogia da oralidade, na transmissão das receitas, foi e ainda é o principal recurso de aprendizado e de manutenção da memória nas localidades em que foi feita a pesquisa de campo.

Mesmo com a presença dos cadernos de receitas, seu significado está, para a maioria, como acervo e relíquia familiar. Ao preparar uma receita, recorrem, na maioria das vezes, à memória e não aos cadernos.

3.2 Cozinheiras narradoras

Podemos contextualizar as cozinheiras no lugar de narradoras, na definição dada por W. Benjamin. No espaço da cozinha, enquanto a cozinheira narra uma receita com seus gestos e sua fala, mergulhada no ato de fazer, esquecendo-se de si mesma, quem a ouve, memoriza com todos os seus sentidos, o seu modo de fazer. “Esse processo de assimilação se dá em

camadas muito profundas e exige um estado de distensão que se torna cada vez mais raro. ” (BENJAMIN, 1994, p. 204)

Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são mais conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido. Quando o ritmo do trabalho se apodera dele, ele escuta as histórias de tal maneira que adquire espontaneamente o dom de narrá-las. Assim se teceu a rede em que está guardado o dom narrativo. E assim essa rede se desfaz hoje por todos os lados, depois de ter sido tecida, há milênios, em torno das mais antigas formas de trabalho manual. (BENJAMIN, 1994, p. 205)

Dona Maria de Lurdes da Silva (Lurdinha), a cozinheira mais referenciada em Serranos (78 anos em 2015), desenvolveu várias habilidades manuais, como o bordado e a costura. Só olhando, como diz. Ela estudou até a quarta série primária.

Viveu sua infância e juventude num tempo em que os trabalhos artesanais eram cultivados. E nesse espaço de ‘esquecimento de si mesma’, como ressaltava Benjamin (1994), Lurdinha ia se apropriando naturalmente da arte de narrar ocupando seu lugar na comunidade de ouvintes junto aos seus irmãos, porque antes de se tornar narradora, ouvia atentamente o seu pai. Conversar com ela e outras pessoas que nunca saíram de sua terra é rever o narrador camponês descrito por Benjamin, aquele que revisita o passado.

Foi na casa dela que presenciamos a morte de uma galinha e pudemos ver, a olhos nus, a naturalidade, habilidade e competência com que envolvem o ato de matar, limpar, destrinchar e cozinhar a galinha. Em meus questionamentos de pesquisadora vegetariana, muitos conceitos vieram por terra. Quando existe um hábito arraigado numa cultura tradicional, ele se torna tão natural e necessário que passa longe de conceitos morais e éticos que envolvem a indústria da carne e sua crueldade desmedida.

Ali, na presença de três mulheres negras, provindas de uma camada social que, apenas aos domingos ou datas especiais, obtinha o “prazer da carne”, vi nesse ato um rito quase sagrado, desculpem-me os puristas. Morte e vida muito perto, instantâneas.

As mesmas mãos que cuidam, diariamente, da criação, tanto de porcos quanto de galinhas, são capazes de matar na hora precisa. Sem alardes. Com uma leveza que quase assusta de tão natural. Sem desmerecer, no entanto, o caráter ou a ética dessas mulheres.

Foto 60: Cida pronta para matar a galinha.



Fonte: Aline Motta

Foto 61: Galinha já morta.



Fonte: Aline Motta

Foto 62: O sangue da galinha é aproveitado para comer.



Fonte: Aline Motta

Foto 63: Gracinha fará as etapas de limpeza e corte das partes da galinha. Aqui ela está depenando em água fervendo.



Fonte: Aline Motta

Foto 64: Etapa de sapecar a galinha no fogo para retirar qualquer pena que porventura tenha ficado da etapa anterior.



Fonte: Aline Motta

Foto 65: partes da galinha.



Fonte: Aline Motta

Foto 66: início do cozimento da receita chamada: Frango com leite.



Fonte: Aline Motta

E, com a mesma naturalidade que se mata e destrincha uma galinha, Lurdinha, com olhos luminosos, contou-nos sobre sua infância, a riqueza da oralidade na família e também que vivia em volta do pai, um tocador de cavaquinho, que entoava canções e histórias para fechar o dia do árduo trabalho no campo como empregado de uma fazenda.

Talvez toda essa vitalidade e alegria de viver, mesmo com limitações e restrições, Lurdinha tenha aprendido com o pai, à beira do fogão à lenha. Ela conta que ele ria e cantava sempre. Nos momentos quentes, em volta do fogo, transformava o sofrimento em prosas e cantigas.

Ao falar do pai, chama-o carinhosamente de paizinho, de tão doce e dedicado fora ele com os filhos. No ritual do anoitecer, ele os colocava enfileirados, no banco comprido da cozinha e, com água quente na gamela, ia lavando os pezinhos de cada um com um sabugo de milho, numa época em que os banhos não eram diários. Ele mesmo dava o jantar e, depois, angu com leite, no prato fundo, enquanto a mãe estava trabalhando fora, lavando roupa.

Após a janta, chegava a hora da cantoria e dos “causos”.

Seu pai era mestre em narrar histórias. Tem a do Joãozinho e Maria que faço questão de reescrever, pois é uma versão bem camponesa e que se mistura com elementos locais.

Seu Joaquim Francelino, pai da Lurdinha, contava que Joãozinho e Maria foram soltos, no mato, por seus pais, porque tiveram muitos filhos e não tinham condições de criá-los todos. Os dois ficaram andando muito tempo, sozinhos, até que avistaram fumaça numa chaminé. Era a casa de uma velha que estava fazendo quitanda. Quando a velha se distraía, os irmãos colocavam a mão no buraco do forno e catavam biscoitos para comer. Nessa parte, Lurdinha faz uma ressalva, gritando: “Mentira! Essa história é mentira. Como pode colocar a mão no buraco do forno e não queimar?!”

Depois de um tempo, a mulher descobriu os dois meninos, foi lá e fechou os dois num quarto. Lurdinha diz que esse caso ela “alembra”. A velha foi dando comida para os dois engordarem, pois queria comê-los. Todo dia, ela jogava migalhas para eles e dizia: “João e Maria, come essa comidinha para vocês dois engordarem.” Aí eles tinham um rabinho de rato e enfiavam embaixo da porta para a velha pensar que eram eles que estavam magrinhos. Aqui Lurdinha faz outra observação: “Outra mentira! Vê só se isso não é uma história?”

A velha via o rabinho e dizia que estavam muito magrinhos. “Deixa eu engordar eles mais um bocadinho.”

Até que, um dia, eles perderam o rabinho e tiveram de mostrar os dedinhos que estavam gordinhos. A velha preparou um tacho com água fervendo e mandou que eles dançassem numa tábua cheia de sabão apoiada na panela. A intenção era que eles escorregassem da tábua, direto para o tacho de água fervendo. E ela pedia para eles dançarem.

Aí as crianças espertas disseram: “Ah vovozinha, a gente não sabe dançar. Dança a senhora primeiro que é para a gente aprender.”

Na hora em que ela foi dançar, eles jogaram a vovozinha no tacho de água fervendo. Ela morreu e da cabeça dela saíram sete cachorros. Esses sete cachorros, cada um mais bravo que outro. Mas aí foram morrendo, um foi pego pela onça, outro caiu no rio e assim por diante... Lurdinha não se lembra mais. Disse que esse assunto era muito grande. Que o pai sabia todinha essa história. Mas ela se esqueceu! O que pode demonstrar os limites da memória oral que nem sempre e em todas as ocasiões consegue servir de arquivo.

Lurdinha trabalhou a vida toda como cozinheira, quitandeira e forneira. Ela agradece a Deus por não ter ficado corcunda de tanto abaixar e levantar nos

afazeres de forneira. Conta que saía, muitas vezes, com o corpo quente do fogo e ia direto para o frio e nada lhe aconteceu. Diz que Deus é o responsável por tanta saúde em tempos tão difíceis, de tamanhos esforços. Também aprendeu a costurar e a bordar apenas olhando.

Segundo ela, o café, o arroz e o trigo perderam muito a qualidade. Antigamente o pó de café vinha mais fininho, o que conferia ao café mais sabor. Hoje em dia, o pó grosso não fica bem coado, o sabor não passa. O arroz era plantado apenas com esterco de vaca e hoje, com tantos produtos que usam para crescer, acaba tirando a qualidade e o sabor dos grãos.

A farinha de trigo antes deixava a massa dos bolos com textura rendada e a dos biscoitos também. As quitandas ficavam bem mais macias.

Ela afirma que, tendo saúde e Deus na vida, continua plantando o que pode no seu quintal. Só não consegue mais, por conta das limitações da idade e também por não ter espaço para grandes roças, como no tempo de seu pai que tinha feijão, milho, arroz, mandioca, inhame e muitas outras plantações com que se alimentavam.

Estar com Lurdinha, além de aprender sobre a qualidade dos ingredientes e das receitas, e de ouvir muitos “causos”, é poder compartilhar de uma aura de alegria e otimismo independentes de quaisquer circunstâncias. Dona de uma sabedoria genuína que traz força para os enfrentamentos da vida, ela vai seguindo, certa de que Deus está sempre ao seu lado e que, graças a Ele, tem fortes intuições que lhe indicam os caminhos a seguir. Ela se diz guiada por Deus desde a hora em que se levanta.

Ela nos presenteou com a receita do frango com leite que já foi matéria da revista *Sabores de Minas*.

Na “História da Alimentação no Brasil”, Câmara Cascudo registra uma receita de galinha com leite, na versão sobremesa. Manifesta a surpresa dos que não a conhecem. Estranhamente para uns, a galinha depois de cozida e desfiada é banhada no leite, açúcar em abundância e esse caldo é engrossado com farinha de arroz. (CASCUDO, 2011, p.313)

Na versão que Lurdinha aprendera com uma antiga patroa, a galinha depois de cozida e salgada é banhada em leite e farinha de pão para engrossar o caldo. (Ver receita no Anexo).

Foto 67: Matéria sobre Lurdinha na revista Sabores de Minas.



Fonte: Acervo pessoal de Lurdinha.

3.2.1 Representações nos territórios simbólicos do alimento

Na região estudada, a Igreja Católica foi predominante nos séculos passados, haja vista que, de acordo com o site do IBGE, muitos municípios foram fundados a partir de alguma relação com símbolos católicos, como imagens e nomes santos. Ainda hoje a religião dominante é a mesma. A comunidade negra, com forte presença na região, mais visível que os descendentes de indígenas, é basicamente convertida ao catolicismo e bastante atuante nas missas e quermesses. Mesmo tendo festas populares africanas como a congada, elas se encerram na Igreja Católica. A herança africana vem servida no prato.

As representações no entorno das panelas e comidas são antigas, como citadas por Cascudo (2011), que diz que o folclore da alimentação deve ser tão variado e complexo como sua própria história. No sul de Minas, crendices são aplicadas tanto nos alimentos quanto nos utensílios. Uma prática comum é que quando a cozinheira começa o preparo, não se deve deixar outra pessoa mexer na panela ou assumir a continuidade do mesmo. E se ela começou a mexer a mistura no sentido horário, assim deve continuar, caso contrário, a comida desanda. As quitandas são as massas mais melindrosas. Umas gostam

de ambiente sem vento outras de forno bem quente, senão se zangam e encruam.²⁴ Os pães, uma vez sovados por uma pessoa, não devem ser sovados por outra. Mão de quitandeira tem de ser mão quentinha, como diz Leila Albarez, de Aiuruoca. Outra crendice própria é que a cada produção de rosquinha, uma fornada sai queimada. Assim sempre foi na sua vida e em nossa visita não foi diferente. Ela sempre espera a fornada queimada todas as vezes que faz rosquinha.

Foto 68: rosquinhas queimadas, feitas por Leila. Aiuruoca.



Fonte: Aline Motta

²⁴ Zangar no caso de uma receita significa que ela tem personalidade própria e se aborrece se a cozinheira não oferece condições próprias (forno na temperatura ideal, clima e mãos boas) (N. da A.) Encruar: fazer endurecer o que estava cozendo. Tornar duro. (Fonte: Michaelis). Acesso em 5 de janeiro de 2016.

Há situações supersticiosas que envolvem as matanças. Se no ambiente onde está acontecendo a morte do animal tiver alguém com pena, ele demora a morrer.

Quando cozida, a parte que junta a clavícula da galinha conhecida em outras regiões do Brasil como "ossinho da sorte", no sul de Minas é chamada de "jogo". Depois de comido, deixa secar na chapa do fogão à lenha e dois jogadores disputam a brincadeira. Um puxa de um lado e outro do outro até quebrar essa parte ao meio. Aquele que sai com o pedaço maior, terá um pedido realizado.

Foto 69: Parte do frango usada para a brincadeira.



Fonte: Site Idade Certa.²⁵

O entrevistado Chico Marciano, de Cruzília, tem a crença de que precisa bater três vezes na beira da pia a massa do bolo de fubá, que é sua especialidade, para que não fique solado. Ele garante que fazendo assim a massa fica mais macia e cresce mais leve.

Outras crendices com utensílios: se cai um garfo na hora do almoço é que vai chegar visita mulher. Se cai a faca, a visita é homem ou então é porque vai ter briga. Tem que ter colher de pau só para fazer doce e outra só para comida salgada. Se cair sal no chão, sinal de abundância. Não se deixa colher de pau dentro da panela enquanto está sendo cozida a comida porque faz demorar mais. Nem bater com a colher na borda da panela porque faz queimar

²⁵ Disponível em <<http://www.idadecerta.com.br/blog/?tag=trevo>>. Acesso em 5 de janeiro de 2016.

comida. Por aí vai, até chegar na cozinheira de mão boa, aquela que tem a mão boa para temperar e para agradar aos comensais pela comida que chega no prato exalando amor, um feitiço que atua diretamente no estômago.

3.2.2 Da mesa ao quintal

Traçar um caminho oposto como sugere o título tem um tom provocativo. Poucas vezes nos damos conta dos meandros envolvidos no arroz e feijão que nos chegam prontos, à mesa. Alguns estudos informais, como os organizados pelo movimento Slow Food²⁶ chamam atenção para a engrenagem sócio econômica que envolve a indústria de alimentos. Os preceitos do Slow Food definem que o alimento que nos chega precisa combinar três características: ser “bom, limpo e justo”, sugerindo que nós, consumidores, devemos ao comprar um alimento, nos comprometermos com o meio ambiente e com a justa remuneração dos produtores. O Slow Food tem em um dos seus braços, uma ação denominada “Arca do Gosto”, cujo objetivo é localizar, descrever e proteger produtos ameaçados de extinção.

Em Aiuruoca, conhecemos uma senhora de 90 anos (2014), Dona Virgínia, que, orgulhosamente nos levou ao seu quintal, no qual cultivava plantas medicinais e hortaliças. Queixou-se de ver o quintal tão descuidado que, por conta de sua saúde, não pode ela mesma cuidar. E ninguém da família quer assumir essa herança prosaica. Deu-nos exemplo de seu ativismo com uma determinada abóbora de fazer doce – abóbora moganga. Enquanto não encontrou as sementes, não se deu por vencida.

Ela se diz ser meio “parentaça” com índio. Aos 90 anos faz coisas que até Deus duvida! Racha lenha, roça o quintal, planta, colhe, põe lenha no fogão, desce e sobe escada.

Ultimamente diz que anda meio fraca, que faz a metade das coisas que fazia quando mais jovem. Imaginem, então, do que era capaz!

Chegamos à sua casa, de surpresa, sem aviso prévio – coisa comum entre os mineiros mais tradicionais –, e ela, que não nos conhecia, diz ter se surpreendido com a força de suas orações:

²⁶ Informações sobre o movimento Slow Food disponíveis em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em 5 de janeiro de 2016.

“Nossa, mas que ‘bença’. Eu rezei, pedi pra Jesus assim: ‘Jesus, tem paciência, manda uma visita pra mim... eu tô muito sozinha...’ Ocês chegaram.”

E, com o coração generoso e cansado da solidão, tratou logo de mostrar suas habilidades e seu lindo quintal que, lá no fundo, é recortado pelo rio Aiuruoca.

Fomos ao porão, onde ela guarda a lenha e restos de uma reforma recente, quando trocou os assoalhos velhos por novos. Sá Virgínia também não se desfez da imagem colonial do casarão. Diante de uma reforma, fez questão de manter os padrões estéticos originais.

Com um machado, foi rachando madeira dura com uma força descomunal. Sem perder o fôlego, olhava e ria. Parecia brincar. Depois de preparar toda a lenha, juntou os pedaços num grande saco e se pôs a caminhar, de volta ao lugar da casa que lhe é preferido: o fogão à lenha. Ela diz que, de uns tempos pra cá, sente mais frio. A temperatura, naquele dia, era de 11 graus. O fogão, além de fazer a comida do dia a dia, aquece Sá Virgínia.

Enquanto alimentava o fogo, foi contando uma história marcada por muita determinação e coragem. Sem saber ler, ela foi construindo a vida com o suor de seu trabalho, num tempo em que era raro uma mulher ousar trabalhar fora e buscar a independência financeira.

Nos anos 1970, abriu um pensionato para alunos do Rio de Janeiro que foram estudar em Aiuruoca, levados pelo Dr. Julinho, um médico da cidade. Foi um grande desafio, pois eram meninos “ordenários”, segundo ela. Muito levados. Disse que o marido ficou “de mal dela” durante dois meses, porque era uma empreitada muito audaciosa, acolher tanta gente. Enfrentou momentos difíceis, cuidando sozinha da arrumação dos quartos e da alimentação. Mas a força que a direcionava estava em seu sonho: comprar uma casa maior – onde hoje vive – e mais para baixo da outra que era muito lá no alto. Foram dois anos fazendo economia, trabalhando muito, contando as finanças e os dias para a realização do sonho.

“Com o dinheiro que eu ganhei eu juntei e comprei essa casa. Não gastei um tostão de ninguém. Nem de marido, nem de filho, nem de ninguém. Nem a escritura foi ninguém que pagou. Fui eu que paguei. Com meu dinheiro.”

Orgulhosa de tanta determinação, ela mostra cada cômodo da casa e o imenso quintal, onde planta verduras e cultiva flores e frutas. Pelo caminho, vai

apontando cada espécie: flor do Norte, dalias, losna, tomatinhos, romã, repolho, couve, cenoura e até abóbora “mogango”, que ela diz ter ressuscitado a raça! Sim. Em suas palavras, ela relatou haver perdido a raça dessa abóbora que é tão comum na sobremesa da mesa mineira.

O doce de mogango é feito em gomos médios, em calda delicada de açúcar e servido no prato fundo com leite gordo, o leite de verdade. Sá Virgínia estava toda feliz com as sementes que ganhara de uma vizinha.

Caminhávamos pelo quintal, enquanto ouvíamos histórias. Ela tem um hábito curioso que é mascar folha de laranjeira depois do almoço. Diz que adoça o hálito.

Foto 70: Sá Virgínia no quintal onde ainda cultiva muitas espécies de plantas medicinais, flores, frutas e verduras.



Fonte: Aline Motta

No estudo sobre a comunidade mineira residente no Rio de Janeiro, no Morro dos Prazeres,²⁷ Rodica Witzman observou que a troca de sementes e mudas entre os mineiros colaborava para a construção de um circuito social onde o fluxo de dar e receber; pedir e oferecer – traços tão naturais nos mineiros que vivem em pequenas comunidades – compunham as relações de integração da identidade mineira por meio do alimento ou da planta. Muitos mineiros traziam de suas terras natais as próprias sementes e mudas e plantavam nos espaços urbanos, nos seus próprios terrenos ou em

²⁷ WEITZMAN, Rodica. “Mineiros no Morro dos Prazeres: Trajetórias marcadas pelo fluxo entre a roça e a cidade”. In: John Comerford; Ana Carneiro; Grazielle Dainese. *Giros etnográficos em Minas Gerais*, Rio de Janeiro : 7 Letras : faperj, 2015.

terrenos baldios, como cita Witzman o exemplo de um entrevistado que planta banana em frente ao seu bar no Morro dos Prazeres e depois distribui as bananas entre os conterrâneos e vizinhos. A recriação do quintal mineiro em área urbana pode ser uma tentativa de preservar a memória de suas origens. O intercâmbio de sementes e mudas corrobora com o perfil da gente mineira de dar e receber.

Ao explicar como a mãe (de uma entrevistada no Morro dos Prazeres) foi trazendo mudas e sementes da roça para fomentar sua plantação no meio urbano, Ana Maria mostra claramente de que forma uma ligação com as práticas agrícolas é cultivada entre gerações, ultrapassando as fronteiras geográficas. De certo modo, há um conjunto de conhecimentos, práticas e vivências que é repassado da mãe, oriunda da roça, para filha, que nasceu e cresceu no âmbito urbano. Esta transmissão transgeracional vai além das relações de parentesco; as outras relações sociais também são intermediadas pelas plantas... (WITZMAN, 2015, p.223)

Sendo a troca uma característica tão arraigada no povo mineiro, não será difícil desenvolver outras ações educacionais que visem acessar as lembranças das gerações mais velhas e sugerir trocas fecundas de sementes, mudas e receitas.

3.2.3 A mesa no quintal

As variações da informalidade nas casas mineiras são inúmeras. No frio costuma-se comer em pé, encostado no fogão à lenha ou o mais próximo que se pode chegar dele (nas cozinhas que têm esse fogão) ou na soleira²⁸ da porta, quando bate o sol que esquenta suave o frio congelante da Serra da Mantiqueira. As pessoas têm um termo que dizem ao se esquentarem no sol que é “*Vamo quentá sol*” ou “*tô quentano sol*”, como se elas mesmas fosse esquentar o sol e não o contrário. O comer com o prato na mão é hábito comum. Levam as cadeiras para o quintal ou vão se encostando e sentando onde é possível. Tal e qual o samba de Adoniram Barbosa, “*Vamos armoçar / Sentados na calçada / Conversar sobre isso e aquilo / Coisas que nós não entende nada / Depois, puxá uma páia...*”

Em *História da Alimentação no Brasil* (1967/1968), Câmara Cascudo já antevia o fenômeno fast food dispersando os elos familiares cultivados à mesa.

²⁸ Peça quadrilonga, de pedra, cimento, ferro ou madeira, na qual assentam os umbrais da porta, ou que se estende entre eles no chão. (MICHAELIS). Acesso em 5 de janeiro de 2015

Para mim um dos fatores negativos é a decadência nacional da refeição doméstica, o abandono dos pratos tradicionais no cardápio de certos grupos sociais mais fornecedores de rapazes e moças aos colégios e às universidades. Não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a fonte isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. Cada vez há menos *refeição* e cada vez mais *comidas*, fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes ou nas cantinas universitárias. A alimentação das classes jovens fundamenta-se numa série de [...] coisas supletivas, aperitíveis, respondendo à fome, sem eliminá-la [...] Um sabiá me disse que o pacotinho de alimentos cientificamente dosados que lhe ponho na gaiola, não vale uma minhoca viva ou uma goiaba madura. O canário explicou-me que durante a fabricação desse cibo racional perdia-se a maior parte dos que gostavam os pássaros. Ideias de sabiá e canários, engaiolados e analfabetos. (CASCUDO, p.350)

Se por um lado, o ritual cotidiano da reunião familiar se escasseou, por outro, ao menos aos domingos, as famílias mais tradicionais se reúnem na casa da matriarca ou de sua substituta, no caso da primeira ter falecido. Uma resposta comum das entrevistadas é que ao menos uma das filhas ou das noras acabou herdando o talento culinário da matriarca, garantindo assim, os almoços festivos onde são lembradas as notáveis cozinheiras da família que não se fazem mais presentes e elogiadas as que se esmeram em levar suas especialidades para serem degustadas nas festas familiares. Faz parte do cenário da comensalidade mineira, num almoço típico familiar, cada ente convidado levar um prato antecipadamente combinado para que todos usufruam de todos. Uma espécie de banquete antropofágico, onde uns não comem aos outros, mas todos comem de todos.

Ainda em Cascudo, quanto à crítica aos programas dominicais intransferíveis e que vieram derrubar o imperioso almoço materno:

Acaba-se perdendo a personalidade do paladar, sua fisionomia, exigência, predileções, simpatias. Habitua-se no nível vulgar da comida vulgar e venal, rápida, atendendo aos reclamos imediatos do estômago. Falta à mesa, à sacra mesa, como diziam os romanos, a ação catalítica daquela cerimônia tranquila que é uma refeição. Perde-se na padronização do *cachorro* de qualquer temperatura e do *sandwich* de qualquer coisa. (CASCUDO, p. 351)

Na pesquisa de campo, os relatos trouxeram provas de ações subjetivas e objetivas que investem na mesa posta. Tanto nos domingos, feriados ou

férias, essas ações são mais evidenciadas porque fogem do cotidiano, mas representam sua força do passado. Assim eram as grandes famílias pretéritas, no diário da vida. As mesas eram pretexto para contações de causos de assombração e histórias. Foram anos a fio conduzindo as narrativas em torno da mesa e, hoje em dia, mesmo que recortadas e concentradas em pequenas durações do tempo, elas acontecem porque o grupo é fisdado pela barriga.

Um exemplo interessante de comensalidade foi a experiência no sítio de uma prima, que fica na região de Contendas, onde se reúnem familiares e amigos nos finais de semana.

Foi lá que vimos de perto meu pai fazer o tradicional feijão tropeiro. Juntamos aos parentes e revivemos momentos em família onde a comida fora sempre o pretexto para os encontros festivos.

Entre prosa, cachaça e cantoria, relembramos acontecimentos vividos pelos mais velhos e também por antepassados não mais presentes da família Gallo.

Uma curiosidade dessa família é o uso de um dialeto próprio em que se fala invertendo as palavras de trás para frente silábica e foneticamente. A frase: "Você não sabe falar a nossa língua" fica assim: "Cevo ona bissa lafa a ssano gualin". É um código linguístico usado em ocasiões muito específicas. Quando se quer conversar evitando que outras pessoas entendam. E então o dialeto, nesses encontros torna a surgir e é incorporado entre os mais antigos, principalmente depois de algumas doses de cachaça mineira.

Outros exemplos foram notados por se tratar do mês das férias (julho). Normalmente é quando os parentes das cidades distantes voltam às suas terras natais. São ocasiões em que os fornos e fogões regem os movimentos coletivos nas casas, que produzem e estocam as quitandas nas grandes latas de outrora e tudo volta a se parecer com antigamente.

3.2.4 Cenário atual das receitas no sul de Minas

Ainda são mantidos os hábitos de transmissão oral das receitas? Há interesse na geração moderna em anotar receitas de suas antepassadas? Como é o comportamento das cozinheiras frente à internet e programas de culinária transmitidos pelos canais de televisão?

Quando falamos de receitas, falamos de memória. Para que elas se mantenham vivas, é necessário que sejam transmitidas e feitas, com frequência, mesmo que hajam as inevitáveis alterações na matéria prima (industrialização) e a escassez do tempo da vida moderna. Penso que nós, saudosistas de um passado que não existe mais, temos de nos flexibilizar diante do fenômeno globalizante e procurar entender as versões modernas de receitas antigas. Hoje, algumas sociedades predominantemente orais, como as indígenas, estão usando as redes sociais e a internet como ferramenta para conservar e atualizar suas tradições (DAFLON, 2011). Parece ser recomendável acatar os caminhos para a manutenção dessa memória coletiva atravessados pela tecnologia que facilita o processo de produção culinária nos núcleos familiares. Há na pesquisa, duas representantes da categoria que assimila prontamente as influências globalizantes. São elas: Francisca Isabel Mariano (Chiquinha, 47 anos em 2015), de Serranos e Maria Emília Ferreira Meirelles (Miloca, 63 anos em 2014), de Baependi. E do outro lado, há inúmeras entrevistadas que mantêm o mesmo modo de fazer, com os mesmos ingredientes e utensílios (formas, facas, fornos à lenha) de antigamente.

Lifschitz (2011) desenvolveu o conceito de *neocomunidades* a partir de um estudo realizado sobre as comunidades quilombolas do interior do estado do Rio de Janeiro²⁹ para descrever os fenômenos modernos em efervescência, tais como a presença de ONGs, instituições culturais, turismo étnico entre outros. Trata-se de comunidades totalmente integradas ao sistema de agentes de fora de seu circuito comunitário tradicional, propriamente dito. Ele nos atenta para um novo formato de estudo de comunidades com esse excesso de presença externa, o que era inconcebível nos estudos clássicos de comunidades, que “consideravam como o principal atributo da vida em comunidade: uma comunicação interna densa e contatos externos superficiais e transitórios” (LIFSCHITZ, ANO, p. 88).

No caso de comunidades em áreas rurais do sul de Minas, mesmo que distantes da civilização ou ainda fechados em seu universo rural e menos influenciado da massiva ideologia do consumo, é notável a presença ou a passagem de agentes de vários âmbitos pelas estradas de terra,

²⁹ Entre os anos de 2000 e 2006.

principalmente depois de instituído o marco da Estrada Real através do Instituto Estrada Real³⁰ que promove viagens de jeep, bicicleta e cavalgadas, um estilo novo de turismo rural ou turismo esportivo. Além de outros agentes culturais que estão patrimonializando fazendas coloniais, monumentos naturais e descobrindo outros trechos de potência cultural.

Em um artigo apresentado no Seminário Nacional “ Diálogos do Turismo, uma viagem de inclusão”, Bessa Freire articula os impactos da atividade turística sobre as culturas indígenas, por meio do filme *Cannibal Tours* (1988, 72 minutos), um documentário que levanta polemica, oferecendo elementos para desconstruir as noções de ‘nativo’ e de ‘turista’, apresentados frequentemente de forma simplificada e maniqueísta, o primeiro como “oprimido”, e o segundo como “representante da vanguarda do capitalismo injusto e opressor” (O’ROURKE, 1999, Apud BESSA, 2006).

No caso da Estrada Real, que a cada ano atrai turistas de variados interesses, valeria uma análise ampliada sobre os impactos causados na cultura local, a que beira a estrada e a que vive nas cidades nas quais ela corta.

O festival Internacional de Gastronomia é um fenômeno atual que acontece na cidade de Tiradentes, pertencente ao Caminho Velho da Estrada Real. À época do festival, chefs do Brasil e do mundo são convidados para exibirem seu talento e seus equipamentos luxuosos, como facas, maçaricos na pequena cidade histórica, que já se transformou em referência da alta gastronomia, que está contracenando com a culinária típica mineira. Nesse acordo tácito entre culturas, o que poderemos analisar sobre a autenticidade de pratos mineiros que, em mãos de chef ganham outra roupagem, outra aparência e novos códigos para os *gourmets* degustarem a comida mineira. Bessa (2006) propõe questões ao abordar o tema autenticidade frente aos novos elementos externos trazidos pelo fluxo turístico nas comunidades indígenas, questões estas, que se fazem importantes ao tratar da comida tradicional, parte fundamental da identidade dos mineiros.

³⁰Informações sobre a Estrada Real do ponto de vista turístico estão disponíveis em: <<http://www.institutoestrada-real.com.br/>> Acesso em 5 de janeiro de 2016.

Qual o impacto da atividade turística sobre as culturas indígenas e sobre a representação que os próprios turistas fazem delas e de si mesmos? Como se organizam e reatualizam as tradições e a identidade étnica frente aos novos elementos externos trazidos pelo fluxo turístico? O turismo, ao criar um mercado ampliado para os produtos nativos, é capaz de regenerar a indústria artesanal, constituindo-se numa alternativa viável de desenvolvimento auto sustentável? Como resolver a contradição entre a procura dos turistas pela “autenticidade” e a negação da “autenticidade” decorrente do contato turístico? Em que medida a noção de “autenticidade” é compartilhada por turistas e nativos? Qual a representação que os índios têm do turista? Como os turistas vêem os índios? Qual o papel que tem nessa representação as agências, os guias e os profissionais do turismo? (BESSA, 2006, p 180)

Caberia uma ação mais envolvente entre os atores sociais envolvidos no contexto histórico, cultural e gastronômico da região e não apenas nas mãos dos grandes patrocinadores do evento como Bradesco, Bohemia, Nestlé, Cemig e Scielo.

Para Doria (2014), no caso da comida mineira, especialmente, que é considerada simples, ele sugere renovação e modernização de determinados pratos tradicionais como a vaca atolada ou arroz de suã, julgados por ele, como bastante feios em suas concepções originais. Critica a forma como pesquisadores desentranham ‘da comida mineira coisas muito particulares, de ocorrência restrita, como se o valor da pesquisa residisse em descobrir o insólito’. Essa espécie de salvaguarda estética dos pratos tradicionais faz com que a comida mineira fique ‘em descompasso com o que requer a modernidade, a tradição mineira vai jazendo à margem do caminho que poderia levá-la a uma expressão renovada’. (DORIA, 2014, p.198)

Além da forte efervescência turística na região, vale ressaltar que algumas áreas outrora destinadas à agropecuária, hoje estão sendo devastadas por florestas de eucalipto que trazem os carregadores da madeira oriundos de vários estados brasileiros. Esses sujeitos (motoristas e carregadores) acabam favorecendo também o hibridismo cultural, trazendo seus sotaques e cultura forasteira e levando os sabores mineiros dos estabelecimentos comerciais onde realizam suas refeições.

O conjunto de ações externas junto da ancestralidade, parentesco, proximidade e cultura material situa-se, de acordo com Lifschitz, no conceito

neocomunidades, uma vez que os contextos relacionais entre interior e exterior reconfiguram e atualizam esses complexos territórios.

Abaixo, seguem exemplos que ilustram a interação do arcaico com o moderno:

A) Chiquinha Mariana

Chiquinha é proprietária de um espaço onde faz quitandas e lanches caseiros, em Serranos. Com uma energia contagiante, ela se desdobra na padaria, todos os dias, produzindo, atendendo e administrando tudo sozinha. Aceita encomenda de salgados, doces e bolos. Parece estar ligada na tomada de 220w. Anda pra lá e pra cá. É dessas pessoas que têm um sorriso largo e alto astral. Atende, com alegria e bom humor, clientes e fornecedores. Dá bom-dia a todos que passam pela rua.

Numa única tarde, em sua companhia, conseguimos fotografar e filmar várias fornadas de quitanda. Ela fez duas receitas antigas: o “casadinho”, um biscoitinho amanteigado que, antigamente, era feito dividindo-se a massa em duas bolinhas e usando a goiabada amolecida para uni-las. Daí vem o nome de casadinho. Chiquinha desenvolveu um método muito mais rápido para a produção de casadinhos. Faz uma fileira com a massa, preenche toda ela com goiabada de uma vez só e sai cortando com a faca, em larga produção.

Foto 71: Chiquinha preparando a massa para produção de casadinho em larga escala



Fonte: Aline Motta

Foto 72: Chiquinha cortando a massa de casadinho através de um método criado por ela.



Fonte: Aline Motta

A segunda receita que nos apresentou foi a “Rosca da Rainha”. Batendo a massa em bateadeira industrial, modernizou o processo e também acelerou o tempo de crescimento do fermento, optando pelo fermento fresco industrializado da padaria. Antigamente o fermento era feito naturalmente com farinha e água. Demorava alguns dias para se transformar em levedura. Era com ele que muitas quitandeiras, inclusive a mãe da Chiquinha, faziam a Rosca da Rainha.

A rosca assada parecia com a textura de um tecido, leve, que se rasgava e não esfarelava como as roscas de hoje em dia. Além do gosto um tanto ácido, provocado pela fermentação caseira que conferia à rosca um sabor especial. Mas havia também a “sofrência”, como diz Chiquinha. Sovar a massa era um sacrifício: jogar para cima, bater, rebater, esfregar... Sem falar ainda na quantidade exagerada de ovos e de manteiga.

Chiquinha simplificou várias receitas e alega que acabou-se o tempo do sofrimento. Ela adaptou técnicas modernas para muitas receitas antigas que aprendera com a avó e a mãe. Usa precisão e técnica na produção que se mantém artesanal, mesmo após a chegada das aparelhagens que facilitaram o seu dia a dia.

A quitandeira soube evoluir com o progresso, aliando os conhecimentos tradicionais às técnicas modernas. Seu forno é industrial, mas movido à lenha. Uma contradição que se harmoniza perfeitamente. O gosto das quitandas se mantém como no tempo antigo.

Em suas prateleiras encontra-se o resultado do seu talento: biscoitinhos de nata, “quebrador”, casadinhos, biscoitos de polvilho e roscas da Rainha. Tudo feito à moda de sua avó e de sua mãe, que ela transmite às filhas e neta, que com apenas 3 anos já lhe ajuda a sovar massas de biscoitos.

B) Maria Emília Meireles (Miloca)

Miloca é conhecida por todos em Baependi, a cidade da Nhá Chica. Marcamos um encontro com ela no casarão de sua família, uma exuberante construção colonial que margeia a estrada Baependi-Aiuruoca. São 16 janelas que se abrem diante dos viajantes que olham para a direita da estrada.

Foto 73: Fazenda São José da Vargem. Baependi.



Fonte: Aline Motta

Foto 74: Funcionário da fazenda no porão onde antigamente ficavam os escravos confinados.



Fonte: Aline Motta

Fomos recebidas por ela, anfitriã da família Meireles, portadora da memória de seus antepassados, que traz de volta aos cômodos e aos quintais do casarão os rituais de hospitalidade e gentileza próprios do povo mineiro. Mas quem nos levou ao porão foi seu funcionário e caseiro.

Chegamos à fazenda, casualmente, justo no dia em que haveria o café colonial promovido por ela. Apesar dela morar na cidade de Baependi, recebe nesta fazenda que fica a uns 7 km da cidade, grupos que organizam encontros e reuniões de confraternização. A mesa no grande salão é servida com uma grande variedade de quitandas mineiras. Toda decoração e planejamento são exclusivamente de sua autoria.

Acompanhamos Miloca por toda a casa e em cada canto uma história desabrochava. A família Meireles, que já está na nona geração, mantém a fazenda com todo o mobiliário e enxoval dos antepassados. Segundo ela, historiadores datam três séculos de existência do casarão. Sua localização está bem marcada na rota da Estrada Real. Quem por lá passa é atraído pela beleza e bom estado de conservação dessa construção colonial. A família Meireles despense os cuidados necessários para a manutenção desse importante patrimônio.

Na família, Miloca é a guardiã das tradições culinárias e também responsável pelas inovações. Graças à criatividade, ganhou o Concurso da Knorr, no Programa da Ana Maria Braga, em 2008. A receita campeã “Nhoque da Vovó” foi uma homenagem à neta que é uma das degustadoras mais ilustres de suas receitas. Depois do concurso, Miloca criou um CD, com 27 receitas, disponível para venda. Quando lhe pergunto de onde vem tanta criatividade e sucesso, responde:

Eu tenho uma receita que eu falo pra todo mundo: Nossa Senhora tempera, Jesus multiplica, a Nhá Chica, a mãe dela e o São Benedito me ajudam a fazer. Porque sempre eu faço as coisas, mas sozinha. Então eu tenho que pedir ajuda a eles para me ajudar a lavar, a temperar e a dar conta. Meu tempero é transmitir energia boa.

O casarão e as histórias da Miloca atraem muitos veículos de divulgação e ela se diz orgulhosa em ser procurada por várias revistas e programas de televisão. Com tamanha desenvoltura e facilidade de comunicação, nota-se que já está acostumada aos holofotes. Miloca brilha com seu alto astral, sua simplicidade e amor à culinária mineira. Tem, como marca registrada, a inovação, o improvisado, a criatividade. Não tem caderno de receitas e garante que, quando alguém relata algum prato degustado, até mesmo fora do país, como é o caso da cunhada que comeu chutney

de abacaxi na Alemanha, basta dizer, superficialmente, o sabor experimentado que ela trata de tentar a receita com intuição e gosto apurados.

Eu nunca tive caderno de receitas. Por exemplo, tem os programas de televisão, eu presto atenção. É uma coisa que me interessa, é do meu aprendizado, do meu dia a dia. A gente não pode ser orgulhosa e achar que sabe tudo. Aí, à medida que vai passando, vem a lembrança: Ah! Aquele dia eu vi isso, mas não sei a quantidade. Eu não me lembro da quantidade. Eu sei que, se misturar algumas coisas, vai dar certo. É muito difícil eu perder receita. O meu dia a dia me fez crescer nessa área. Eu tenho uma amiga que, quando faz aniversário, me liga e eu pergunto: – O que você quer? Ela responde: – Não sei. Eu quero surpresa!

Miloca é, de fato, geradora de surpresas. A cada dedo de prosa, percorrendo o casarão, ouvindo sua fala cheia de alegria e vitalidade, vamos nos encantando com as histórias emocionantes que eclodem entre um pão de queijo e outro.

Em todo seu percurso culinário, ela se abriu para o moderno. Não se fixou nas receitas originalmente sul mineiras. Reinventa receitas, cria outras. Desafia seu conhecimento intuitivo e com isso, inova o cardápio tradicional. O fato de ter sido reconhecida nacionalmente no programa da Ana Maria Braga lhe conferiu fama e referência em Baependi e região.

Nesses dois exemplos, há a confirmação de que a tradição, a manutenção da memória coletiva e a identidade fazem parte de um complexo “sistema culinário” que interage com as mudanças.

O antropólogo Nestor Canclini definiu como culturas híbridas esse processo de recepção e apropriação simbólica da cultura popular entrelaçada com os meios de comunicação massivos e vê na expansão urbana uma das principais causas que intensificaram a hibridização cultural. Sua proposta inclui outros instrumentos conceituais que não os pares convencionais – subalterno/ hegemônico, tradicional/ moderno –, usados para falar do popular. (CANCLINI, 1997)

Na fala de Miloca, mesmo usando produtos industrializados e importando receitas de outros países, ela define sua cozinha como sendo mineira. Já Chiquinha, ao fazer a rosca da Rainha e os casadinhos, mesmo

tendo alterado significativamente ingredientes e o modo de fazer, também considera sua produção como sendo artesanal e tradicional.

Em se tratando de uma culinária fronteiriça e que absorveu outras culturas desde o século XVI, como analisar o espaço social e simbólico alimentar da cozinha mineira ao longo desse percurso de hibridismos culturais?

Outro exemplo das tramas culturais está em São Lourenço. Por se tratar de uma cidade bastante procurada por suas águas minerais e poderes místicos de suas montanhas, o lugar atrai muitos turistas e também novos moradores que buscam tranquilidade e qualidade de vida.

Cecília Marvulli, 55 anos, é italiana e vive no Brasil há vinte e cinco. Está em São Lourenço desde 2013. Antes morava em Natal, no Rio Grande do Norte. Diz que escolheu São Lourenço pela beleza das montanhas. Estava precisando desse movimento de recolhimento e introspecção, diferente dos ares de litoral.

Concebeu o projeto “Sopa de Pedrinhas” em 2014, com o desejo de fazer refeições energizadas, criativas e nutritivas. Cecília é terapeuta holística e, inicialmente, era esse o propósito profissional. Como acredita em intuições e acasos, conta que sempre estiveram em sua bolsa algumas receitas de sopa que costumava fazer. Apenas alguns detalhes soltos de experiências culinárias pessoais. Um dia, olhando para esses papezinhos, afirmou que seria isso que faria em São Lourenço. E, de repente, tudo se abriu nessa direção. Facilmente encontrou o pequeno local, coloriu paredes e decorou todo o ambiente com objetos que encantam ao primeiro olhar.

Sentiu-se desafiada desde o primeiro momento em que se viu na cozinha, pois não havia se preparado para a demanda de um restaurante. As coisas foram acontecendo dentro de um sentido que vai além de uma lógica comercial. Cecília diz que os ingredientes começaram a interagir com ela, estabelecendo assim uma relação profunda entre produtos, produtores locais e ela própria. Faz questão de ter um relacionamento estreito com quem planta e é ela mesma quem vai à feira, escolhe e cria os cardápios diários para almoço e jantar. A cada dia é concebido um cardápio de acordo com sua inspiração, com o que está disponível na estação. As opções são vegetarianas e sem glúten.

Para Cecília, os produtores são elementos fundamentais na criação culinária. Ela acredita numa verdadeira relação de troca em que tudo acontece gentilmente por meio de uma amizade intrínseca. Alguns lhe dão até mesmo dicas sobre o uso de alguns ingredientes. Oferecem receitas, revelam onde encontrar o melhor maracujá, e até o trazem para ela.

O restaurante fica no coração da cidade, ao lado da Igreja Matriz. Sua proposta é bastante filosófica. Em sua cozinha, as medidas, texturas e sabores passam por verdadeiros processos alquímicos. Cecília compõe os pratos dentro de conceitos “verdadeiros”.

Comida com alma.

Sem caderno de receitas.

Dentro de valores éticos, conecta com a essência dos alimentos. Disse-nos que muitos ela não conhecia. Mas, aos poucos, passou a usá-los.

Às gargalhadas, conta que ela e o inhame demoraram muito tempo até se “entenderem”. Ficaram ali, dias, um olhando para o outro. Até que, um dia, surgiu o momento propício e os dois passaram a se conhecer e a se relacionar harmoniosamente.

Apesar de toda a atenção e seriedade que deve ter uma cozinheira, mesmo assim ela não abre mão de acessar sua criança interior. Não perde a grande oportunidade de segurar essa mão e sair criando e fazendo pratos alegres e criativos.

Quando pergunto sobre como foi que a cozinha aconteceu em sua vida, ela responde que foi quando a mãe resolveu entrar em greve e deixou de fazer comida com a mesma motivação de outrora. Desde esse momento, ela e o irmão assumiram as tarefas culinárias da família.

E foi nas numerosas viagens que fez ao longo da vida e inclusive nos dez anos que esteve na França que passou a ter contato com a cozinha do mundo.

Ela estabeleceu dois momentos para o “Sopa de Pedrinhas”: no almoço funciona como restaurante e, no jantar, como bistrô.

Deixou reservada a noite para as sopas que, para ela, têm caráter de confraternização e junção de sabor e cultura. Acompanham *bruschettas*, sua parte italiana; *crepes*, sua parte francesa e as *tapiocas*, sua parte brasileiríssima.

O cardápio do almoço é também uma grande novidade em sua vida, pois, na Itália, as refeições são divididas em vários momentos e os alimentos não são servidos em um único prato, como o nosso prato feito, que ela chama de Prato Mandala.

Há dias em que ela chega ao restaurante e não sabe o que vai fazer. Olha na geladeira, vê o que tem e daí começam a vir ideias. Para se trabalhar na cozinha tem que ter fé.

Desconfiada de que, em sua cozinha, as medidas eram feitas “no olho”, perguntei à Cecília se lá havia balança. Ela respondeu-me: “Sim, mas tudo sempre passa das medidas!

Nas massas ela também aplica *reiki*.³¹ Diz que, quando se está inteira dentro do se faz, a energia passa para o alimento. Com o cultivo de boas vibrações pode-se energizar a comida. Também coloca cristais na água utilizada nos alimentos e até dentro das sopas. São, literalmente, “Sopa de Pedrinhas”.

Cecília é um exemplo de como integrar elementos universais à cultura local.

Lifschitz (2011) verificou em sua pesquisa na comunidade Machadinha, no interior do estado do Rio de Janeiro as novas modalidades de reconstrução da cultura local.

O projeto Raízes do Sabor, desenvolvido por uma ONG [...] consistia em “recriar” a comida típica dos escravos a partir de uma bricolagem, em que se combinavam receitas lembradas pelos moradores, com *insight* da responsável de uma ONG que incorporou ingredientes e temperos da geografia local. Assim a partir da ação dessa ONG se elaborou um verdadeiro “repertório da gastronomia dos escravos” destinado ao turismo cultural. (LIFSCHITZ, p.186)

O autor defende que o conceito de neocomunidades traz uma outra responsabilidade aos agentes externos quando chegam às comunidades tradicionais, tirando-lhes o peso de “portadores de elementos culturais divergentes” que provocavam na comunidade incoerências crescentes.

³¹ Reiki é uma prática espiritual que se baseia na crença da existência da energia vital universal “Ki”, manipulável pela imposição de mãos. A palavra Reiki significa “atmosfera misteriosa” e é uma combinação de dois caracteres japoneses, *REI*, que significa “divino”, e *KI*, que significa “energia vital”. O praticante de Reiki acredita poder canalizar a energia através de seus centros superiores cognitivos, irradiando-a pelas suas mãos até o receptor através da imposição das mãos na forma de duas conchas, restaurando o equilíbrio natural entre corpo, mente e espírito. Fonte: disponível em <<http://www.significados.com.br/reiki/>> Acesso em 5 de janeiro de 2016.

“Agentes externos” continuam representando a mudança, mas agora em sentido contrário. Não são os portadores da mudança, mas da tradição. Não agem na direção do futuro, mas sim retroativamente na direção do passado. (LIFSCHITZ, p.186)

Outro resultado da interação de “agentes externos” e “internos”, fruto de um projeto de pesquisa, está no livro *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro* (EDUA- Fio Cruz), prefaciado por José Bessa Freire.³² Foi escrito em Baniwa e Português e lançado em 2014 por duas pesquisadoras: a professora da Universidade Federal do Amazonas Luiza Garnelo, médica e antropóloga e a índia baré Gilda Barreto, coordenadora da Wariró – casa de Produtos Indígenas do Rio Negro.

A pesquisa realizada entre 2005 e 2007 com vinte lideranças femininas de várias etnias: Baré, Tukano, Dessana, Baniwa, Piratapuaia, Kubeo, conta a história de mulheres, chamadas de “donas das receitas” – um termo de uso corrente nas línguas indígenas – reconhecidas como guardiãs da sabedoria culinária por nos transmitirem segredos milenares de preparações através de narrativas orais que foram recolhidas pelas pesquisadoras. As receitas ensinadas em oficinas culinárias, nas quais os participantes entraram em contato com a história oral viva na voz das indígenas, foram finalmente “traduzidas” para o registro escrito.

Assim, o material coletado, segundo Bessa, mostra uma sintonia entre as práticas alimentares dos índios das aldeias e das cidades. Nas cidades, eles acabaram criando “*processos de urbanização do modo de vida indígena*”, tendo a aldeia como principal sistema de referência.

São ações que fomentam esperança na manutenção do que ainda existe e está se escasseando. Precisamos criar territórios e espaços sociais de trocas onde os saberes tradicionais sejam valorizados e vivificados.

3.2.5 Faca de dois gumes

Enquanto algumas cozinheiras e cozinheiros transitam bem pelas inovações tecnológicas e pela modernidade e atualizam a tradição, há aquelas que se recusam a sequer ter enlatados em suas despensas. Há aquelas que

³² Informações disponíveis em <www.taquiprati.com.br>. Acesso em 5 de janeiro de 2016.

têm fogão a gás e o usam fechado, como bancada ou suporte de enfeites. Há também moradores dos municípios (Cruzília, Minduri e São Vicente) que receberam os dinamarqueses e suas habilidades com queijos finos (camembert, brie, gorgonzola, entre outros) e que não incorporaram em seu cardápio trivial nenhuma receita com tais queijos.

Guiomar Rodrigues Fonseca (Dona Rosinha, 80 anos em 2014), de Ribeirão de Pouso Alto disse que tem boa saúde porque não foi criada com enlatado ou conservas.

A saúde é boa porque a gente não foi criada comendo essas coisas em conserva, enlatados né? Eu não sei comer (produtos industrializados) também não. Às vezes a nora compra aí, e eu não acostumei não. Eu gosto do que é natural.

Vera Lúcia Ramos Marciano, de Cruzília (52 anos em 2014), quando perguntada sobre a diferença entre comida feita no fogão a gás e fogão a lenha responde que é o sabor!

Todo dia eu cozinho no fogão à lenha. Eu tenho fogão a gás, mas só cozinho no fogão à lenha. O feijão eu cozinho na panela de pressão, depois frito a calabresa um pouquinho, ponho o alho e ponho o feijão. E sempre na panela de ferro. Dizem que tem vitamina.

3.2.6 Lugar de homem é na cozinha?

Um fato curioso, nas entrevistas, foi constatar a forte presença masculina na cozinha, tanto nos dias de hoje, como também em relatos destas famílias sobre antepassados, homens do início do século XX.

Dona Sônia, a doceira de Serranos já citada no capítulo 2, descreveu a presença do pai na cozinha como responsável pelo ponto perfeito dos doces da fazenda. A cada estação do ano, havia a colheita, em grande escala, das frutas da época, fosse a goiaba, o figo, a cidra, a batata roxa, ou outras, e todas eram transformadas, na cozinha da fazenda, em doces de variados tipos: compotas, massa nas caixetas ou cristalizados. O pai dela era o controlador da qualidade. Pesava a polpa e fazia a proporção da quantidade do açúcar para cada ponto escolhido: calda, caixeta ou cristalizado. Também era ele quem determinava a hora de retirar o doce do fogo e quem verificava a textura da calda. Tornou-se famoso pelo rigor na apuração dos doces e transmitiu à filha essa admirável

destreza. Tanto que na cidade de Serranos ela é considerada uma das melhores doceiras.

Meu pai se chamava Roberto de Azevedo Carvalho. Meu pai era o chefe né? (Risos). Eles faziam muito naquele tempo era a goiabada. O que mais tinha era goiaba e ele que fiscalizava tudo, ele saía com os camaradas para o meio do mato, nos cargueiros (era um boi com dois balaios, um de cada lado). Pegava muita goiaba e vinha pra casa e fiscalizava tudo. Ele que ensinava, ele que media tudo, media o açúcar, media as massas da goiaba e, na hora de dar o ponto, ele ficava em cima das pessoas que trabalhavam junto, né? Eram pessoas muito entendidas, muito sabidas, mas quem dava o ponto era ele, pra cortar certinho, ficar tudo certinho. Ajudava a pôr naquelas caixetas de madeira e tomava conta de tudo. Isso tudo era na Fazenda Olhos d'água, município de Serranos. A seis quilômetros daqui. Ali ele saía com os camaradas para colher goiaba. E, no tempo dos pêssegos, de pessegada, os pêssegos eram da horta ali mesmo, da casa, o pomar. Tinha um pomar muito grande. Tudo ele repartia com a família. Não era pra vender nada. Pros irmãos que moravam fora, pros filhos.

Luiz Roberto de Carvalho Silveira, filho de Dona Sônia, conta sobre a influência do avô em sua formação culinária. Luiz se profissionalizou em Gastronomia, quando foi morar na Inglaterra.

Meu avô, na época de doce, fazia tachos e tachos de doce e a gente, quando criança, foi crescendo sempre presenciando e vivendo isso daí. Isso é muito interessante. A partir daí, a gente vai, devagarzinho, aprendendo e tomando amor pela culinária. Eu, com 15 anos tive que sair para estudar fora, em Juiz de Fora, uma cidade distante daqui e, morando na república eu fui começando a fazer arroz e feijão e fui tomando cada vez mais amor pela culinária e fui desenvolvendo isso daí... Depois eu tive oportunidade de morar fora do país e o jeito que eu achei para aperfeiçoar a língua, o inglês, no caso, foi justamente na área da culinária, da gastronomia. Eu fiz cursos lá, cheguei como *commin chef*, *second chef*, *suchef* e *chef executivo*. Isso tudo no período de 2 anos ou 3 anos. Minha evolução foi bem rápida [...]

Maria Lúcia Cunha Carneiro, moradora de São Lourenço, conta que, tanto o avô, como o pai, apesar do preconceito vigente no início do século XX, ambos se aventuravam na cozinha mineira.

A participação dos homens na culinária existia em várias famílias, mas era uma situação camuflada porque naqueles tempos não se acreditava que um homem pudesse exercer as tarefas domésticas sem que ele deixasse de ser bastante homem, bem macho. E as mulheres não gostavam que

tomassem conhecimento que seus maridos cozinhavam. Mas o meu avô materno cozinhava e não era por necessidade. Era porque ele gostava de fazer. Se minha avó não estava, ele não chamava nenhuma mulher dos camaradas (camaradas são empregados). Ele preparava uma comida bem gostosa. Sempre as comidas mais simples, o feijão, o tutu de feijão, o feijão tropeiro, preparava uma carne cozida. Normalmente os homens preferem comidas mais simples. O meu pai também cozinhava muito bem. Ele era militar e, talvez por isso, de morar cada hora em um lugar, em repúblicas só de homens, e acho que a saudade da comida caseira, quem foi acostumado, depois não aceita comer a comida de um restaurante, de uma pensão, que era o que tinha antigamente. Ele fazia muito bem um pernil, uma língua de vaca bem temperada e depois mamãe fazia o molho.

Outros entrevistados do sexo masculino demonstraram seus dons culinários, herdados de seus progenitores, e assim um percurso natural previsto no século XIX mudou de direção.

3.2.6.1 Quem são esses homens?

Foto 75: Eugênio e sua mãe Dona Estela moram juntos. Ele é solteiro.



Fonte: Aline Motta

1) Eugênio de Souza Cardoso

Filho de Dona Maria Estela Carneiro Cardoso e militante cultural da região é profundo conhecedor das histórias locais. Para nossa surpresa, contou-nos sobre o sítio arqueológico que existe na região, outrora habitada pelos Tamoyos. Disse ser muito comum encontrar pedras lascadas, rastros indígenas.

Chegamos numa tarde fria em Maria da Fé e fomos recebidas com um doce de laranja em calda.

Ele contou-nos o segredo do ponto perfeito do doce de laranja e se declarou cozinheiro (mesmo sem dizer) através de tantas minúcias: desde criança ficava observando a mãe, Dona Estela, na cozinha, entre tachos e panelas.

O doce

A laranja especial para doce, tem que ficar de molho durante 4 dias, trocando a água para tirar o gosto amargo.

“Primeiro você rala, tira ela todinha, abre ela, tira o miolo e só fica a casca mesmo. Aí aquela casca você coloca de molho por 4 dias seguidos e troca a água de 12 em 12 horas. Uma água mais ou menos morna. Aí tira o amargor dela. Ai vai pro tacho com açúcar, a calda, e deixa apurar, assim que elas falam né? (Referindo-se ao linguajar das cozinheiras que deixam a água com açúcar no fogo, tomando consistência, ou seja, “apurando”) A laranja tem um gosto fabuloso, ela segura né? Gosto forte, ela marca.” (Eugênio)

Foto 76: Doce de laranja feito sob supervisão da Dona Estela



Fonte: Aline Motta

Eugênio é quem se encarrega de manter atualizados os cadernos de receitas da Dona Estela. Algumas receitas ele anotou vendo a mãe fazer ou relembando com ela que, aos 86 anos, tem uma memória impressionante.

Ao pedir para Eugênio trazer os cadernos, ele os apresentou: “Aqui ó. É coisa comum. Caderninho de receita normal. No meio disso aí tem receita moderna, receita antiga. Eu que copiei pra ela. Ela tinha os cadernos dela e aí quando ficava muito velho a gente mudava. E ia acrescentando coisa nova. É assim que funciona”.

E Dona Estela, observando o cuidado do filho com os cadernos, confessou:

Ele gosta de cozinhar, só ocê veno. Ele gosta de fazer doce. ”

– Ele aprendeu com a senhora? – perguntei.

“Uai não sei. De certo foi né?”

– Mas ele sabe cozinhar? – insisti.

“Se deixar ele sabe!

Dona Estela acabou de confessar o que é comum entre as cozinheiras tradicionais: dificilmente dividem seus espaços, mesmo que seja com filho! “Se deixar ele sabe!”

2) Domingos Tótora. Maria da Fé.

Foto 77: Domingos e sua mãe. Eles não moram juntos mas se veem diariamente.



Fonte: Aline Motta

Domingos é filho de Dona Isaura e tem mais dois irmãos. Seu trabalho, como designer, é reconhecido internacionalmente. Ele se inspira nas próprias raízes para compor suas peças. Visitamos o seu espaço de exposição que fica ao lado de um belíssimo e bucólico lago. Ficamos curiosas em saber sobre a relação do trabalho dele com a cozinha, visto que um dos materiais por ele utilizados são fibras de bananeira cozidas em panela de pressão. Numa conversa amigável e hospitaleira, conhecemos um pouco sobre o Domingos Tótora, cozinheiro e amante da simplicidade de sua terra.

O trabalho é feito com a fibra de bananeira. A gente usa a panela de pressão para cozinhar a fibra, a gente cozinha a massa, a massa de papelão. Não deixa de ter uma semelhança. Meu trabalho tem um apelo sensorial. Tem cheiro... agora o sabor, a gente sente de outra maneira, a gente sente com os olhos... a gente percebe com os olhos. Os sentidos estão todos interligados, a gente pode enxergar o sabor?

Fiquei engasgada com a pergunta de Domingos e, ao longo de nossa prosa, fui compreendendo o jeito peculiar dele “enxergar” o sabor das coisas.

Na sóbria mesa de madeira, enfileiradas, as pedras polidas dos antigos moradores indígenas da região. Junto às pedras, Domingos expõe as relíquias: os cadernos da avó e da mãe.

Eu guardei estes cadernos justamente pela marca do tempo. Eu gosto de tudo que tem a marca do tempo. Eu gosto dessa coisa assim, às vezes cai manteiga, cai leite e fica manchado. Fica bonito. E tem receitas da minha avó, a história da minha avó, a letra dela. São fragmentos né? Porque já se desfez todinho. Mas tá guardado.

Quanto ao talento na cozinha, ele disse ter aprendido vendo a mãe e as avós fazerem. Ele se especializou em massas e é adepto da alimentação orgânica. Contou-nos sobre o momento auspicioso que Maria da Fé está vivendo com a produção de orgânicos. Aumenta cada vez mais o número de agricultores cultivando produtos sem agrotóxicos. E, recentemente, Maria da Fé recebeu um encontro internacional de troca de sementes crioulas, ou seja, de sementes que ainda não sofreram interferência genética.

As lembranças do menino

Domingos se lembra muito da coletividade que envolvia os modos de fazer de antigamente. Tudo era feito por muita gente. Nunca por uma ou duas pessoas. No dia de matar porco, era uma festa. Juntava uma quantidade de gente, desde o momento da matança até o final: o desfecho das partes do porco. Em época de fazer doce, não se fazia pouca quantidade. Era tudo muito. Época de goiaba, de marmelo – o avô de Domingos era dono da Fazenda Marmeleiro e vendia os marmelos para uma pequena fábrica de doces. Eram tachos e tachos de goiabada e marmelada. Época de milho verde, reuniam-se familiares e amigos para fazer o curau e a pamonhada.

A coisa era coletiva. Eram várias pessoas que faziam juntas. E, mesmo tendo empregadas, as pessoas se ajudavam. E tinha uma coisa que demorava muito e eu acho bacana essa coisa do tempo do fazer. Hoje mudou tudo isso, as coisas são muito rápidas. As pessoas querem tudo muito rápido, tudo muito prático. Essa coisa do tempo do fazer está se perdendo.

O tempo, nas cozinhas antigas de Minas, obedecia a um generoso marcador, que concedia às pessoas uma prosa mais demorada, um gesto mais tranquilo, uma mansidão na fala... A qualidade da apreciação e contemplação era presente nos modos de fazer as coisas. Os modos eram outros! E Domingos, numa evocação ao passado, nos brindou com poesia ao falar da cozinha de sua avó:

Eu entrava na dispensa da minha avó e ela tinha um cheiro. Aquilo nunca saiu de dentro de mim. A vassoura de alecrim, que ela varria forno. Essa alquimia toda. Parece que a gente já nasce com jeito pra coisa. Eu já percebia esses detalhes, mesmo menino. Eram detalhes de uma experimentação [...]

Tem coisas e experiências que nunca saem da gente.

3) Eduardo Venturelli. São Lourenço.

Foto 78: Eduardo, o cozinheiro de festas fazendo Feijão Tropeiro.



Fonte: Aline Motta

Eduardo, pai da autora, nasceu em Conceição do Rio Verde, mas, desde pequeno, morou em Caxambu. Seus pais se separaram quando ele tinha 2 anos e, então, ele e sua mãe passaram a viver num casarão antigo da Rua Major Penha com avó, avô e tia. Foi lá que passou toda sua infância e juventude, no meio de italianos e alemães. Muita comida, música, saraus e gente falando com as mãos!

Seu avô, Hernane Halfeld, nasceu no navio, quando seus pais saíram da Alemanha, no final do século XIX. Ele se tornou representante comercial e, depois de aposentado, cuidava da linda horta de sua casa. Havia muita fartura de legumes e verduras e era ele quem plantava e quem cuidava. Seu avô tinha o dom de cozinhar. E o que ele mais fazia era arroz, feijão, couve, taioba, chuchu e carnes: carne moída, bife, carne de porco, peito de vaca. Tudo isso no fogão à lenha.

Mas o mais gostoso do vovô é o que se chama hoje de roupa velha. Ele pegava a comida do almoço e fazia no jantar e era mais gostosa ainda, porque ele colocava pimenta. E qualquer um podia comer. Era velho, era criança, era visita. Era o mexidinho dele. Ele aproveitava de tudo que sobrava do almoço. Ele aproveitava tudo que sobrava nas panelas e fazia tudo no fogão à lenha. E era outro sabor. O detalhe mais importante é que a comida era feita com coisas naturais. Não usava óleo. Era feita com toucinho de porco, gordura de porco. Era bem mais saudável que as de hoje.

Esse mesmo avô também fazia um doce de leite com casquinha de limão ralada. O leite era trazido pelo leiteiro e deixado no portão da casa. Época em que os leiteiros faziam a entrega em carroças puxadas por cavalos. Época em que o leite era tirado de madrugada e trazido ainda quente.

O lado italiano era o da avó Marieta, cujo pai, João Gallo, tinha um jeito interessante de comer polenta. Meu pai conta detalhadamente:

O vovô era italiano e tinha uma mesa muito grande, no sobrado, onde a gente morava. Eram dez irmãos. Reuniam os irmãos, os filhos dos irmãos, os netos e bisnetos e a polenta era servida numa mesa. Despejava a polenta em cima da própria mesa. Esparramava em cima da mesa. Despejava o molho. Não tinha prato não. Só talher. A gente sentava em volta e ia comendo. Vinho e polenta.

Entre os anos 1940 e 1950, as irmãs Gallo, filhas do João Gallo, ficaram conhecidas, na região, pelas habilidades musicais. Tocavam violão, bandolim, cavaquinho e acordeom. Viraram seresteiras. Mas a música só começava depois da comida. Aí sim, davam o show. Ele relata:

O meu avô tocava cavaquinho, a vó Severina tocava violão, todos sentavam na sala, aparecia uma média de doze violões, dois ou três cavaquinhos, tinha dois bandolins e um acordeom. Era música à tarde inteirinha e, quando era noite, o pessoal estava tocando e tomando vinho. As irmãs seresteiras eram: Ceci, Ercília e Marieta (sua avó).

Eduardo é cozinheiro de mão cheia, como dizem em Minas. Foi aos poucos tomando gosto pela cozinha, pois vivia dentro dela e, desde menino, adquiriu familiaridade com porções, medidas e temperos. Mas foi só mesmo num rancho de pescaria que recebeu uma espécie de diploma de cozinheiro. Ele gostava de ficar observando o até então cozinheiro dos pescadores, seu amigo Caio Barros, com quem aprendeu a fazer sua especialidade: o feijão tropeiro. Foi num dia de coragem que meu pai pediu ao Caio licença para “tomar-lhe o lugar”. A partir de então, foi coroado “o cozinheiro da tropa de pescadores”.

4) Francisco Marciano. Cruzília.

Foto 79: Chico ao lado do fogão à lenha que divide com Lúcia na comida do dia a dia.



Fonte: Aline Motta

Francisco Marciano (54 anos em 2014) é filho de João Marciano e Margarida. É neto de índios, mas não sabe explicar ao certo sua etnia, provavelmente Cataguá ou Tremembé do Grupo Linguístico Macro-Jê, índios que habitavam a região (Fernandes 2019). Com o avô, Chico aprendeu o ofício de benzer, mas tem ainda outra virtude: ele fala com os pássaros. Sua mansidão atrai as aves que vivem soltas e vêm comer nas suas mãos. Cumprem, todos os dias, visita ao generoso Chico que as recebe com um punhado de pão ou angu.

Chico divide os afazeres de casa com sua companheira, Lúcia e foi ele quem nos preparou um delicioso bolo de fubá que é cheio de mandingas e não tem medidas. Põe um punhado de fubá, outro de farinha e açúcar, ovos, manteiga, leite e mexe com a colher de pau.

Ele diz que, para o bolo crescer, depois de arrumado na assadeira, tem de bater três vezes na pia, antes de entrar no forno. Feito o ritual, vai para o forno do fogão à lenha. Passados 40 minutos, sai de lá, douradinho, cor de ouro. Um perfume que atrai pássaros e gente.

5) Benedito do Carmo Vieira. São Vicente de Minas

Foto 80: Dito na cozinha de sua casa, que fica ao lado do Restaurante.



Fonte: Aline Motta

Benedito do Carmo Vieira (56 anos em 2014). Nasceu em S. Vicente de Minas e há 10 anos é dono do Restaurante Forno Quente.

O legado que a mãe deixou para ele e os irmãos foi o dom para cozinhar e cuidar de si próprios. Ela dizia que eles deveriam aprender as tarefas básicas, desde cedo, porque assim estariam prontos para o mundo!

“Minha mãe deixou uma herança pra nós que é saber trabalhar e respeitar as pessoas no dia a dia, ser uma pessoa humilde, trabalhador, ganhando nosso dinheiro com o suor de cada dia.”

Antes de construir o restaurante, Dito trabalhou em um laticínio da cidade, fazendo queijos. Conta que a principal motivação para se tornar cozinheiro profissional foi o incentivo dos amigos que iam à sua casa para encontros sociais e de lá saíam fartos de boa comida.

A vida foi acontecendo, ele fez um curso básico de cozinha e tornou-se proprietário e chef de restaurante.

A casa de Benedito fica bem ao lado do estabelecimento, tem um imenso quintal com muitas galinhas e galos. Para nossa surpresa, todos têm nomes pelos quais atendem prontamente: La Toya Jackson, Fernanda, Judite, Gustavo, Humberto, Danilo e por aí vai... É pura diversão acompanhar o Dito no seu quintal chamando os bichos.

Pergunto se as galinhas servidas no restaurante são do seu quintal e ele diz que sim. Mas não é ele quem mata e sim a vizinha, pois não conseguiria passar a faca nos bichos que chama pelo nome.

Dito diz que o segredo para ser bom cozinheiro é viver a alegria da vida!

Todos os dias faço comida cantando, ajudo a arrumar salão cantando, isso aí você atrai coisas boas pra você e pros clientes que chegam. Vão achar um ambiente saudável e alegre e vão se sentir satisfeitos de estarem se alimentando aqui no meu restaurante.

Ele faz um tempero caseiro que rende muitos elogios e diz que é muito simples: alho e sal. Quando um cozinheiro tem talento, o tempero é um detalhe.

Dito tem uma sabedoria muito peculiar ao escolher abóbora na feira:

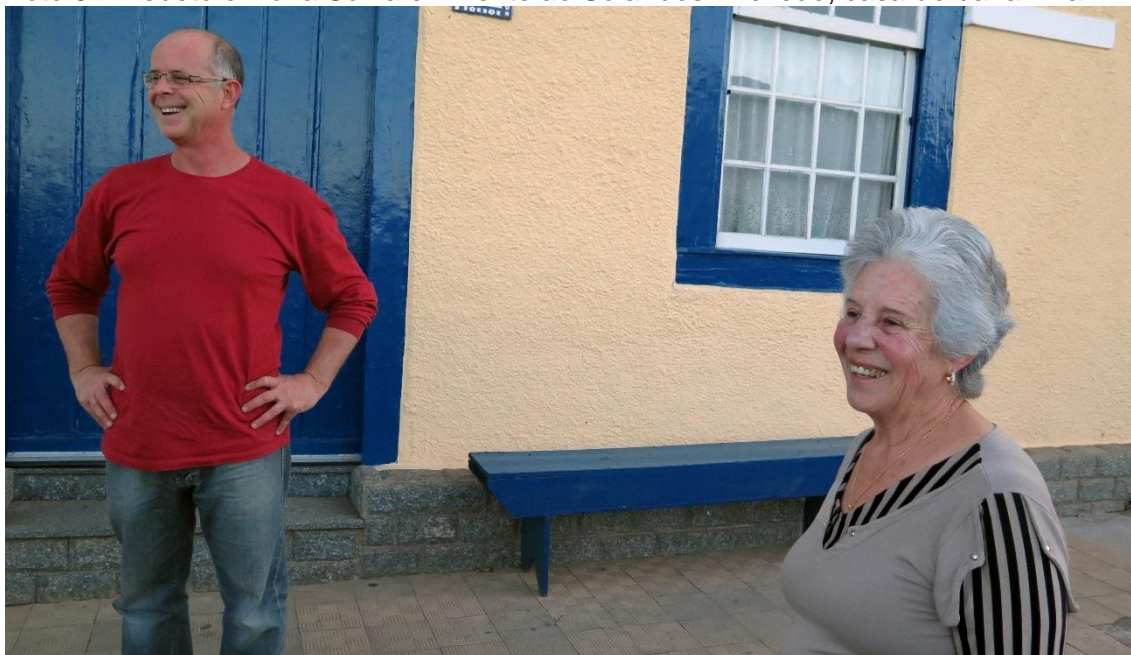
“Você olha pra abóbora e bate nela, se ela tiver durinha e não tiver ocada, é a abóbora perfeita para fazer um doce, ou abóbora com carne moída, ou abóbora pura. ”

E arremata:

“Antigamente abóbora madura era comida de porco, hoje é comida de rico. ”

6) Luiz Roberto Carvalho Silveira

Foto 81: Bebeto e Dona Sônia em frente ao Solar dos Azevedo, casarão da família.



Fonte: Aline Motta

Ele é mais conhecido como Bebeto e é filho da doceira Dona Sônia. É um excelente cozinheiro. Contou-nos sobre a importância dos avós no seu talento para a cozinha: "Desde pequeno, a influência, na culinária, é grande na nossa família. A nossa bisavó já cozinhava, a avó, as empregadas, todas faziam biscoitos em fornos à lenha, fornos antigos, bem artesanais."

Um fato curioso é que, quando Bebeto resolveu viver experiências na Inglaterra, a maneira que escolheu para aprender o idioma foi trabalhar na cozinha, onde conquistou os títulos de *commin chef*, *second chef*, *su chef* e *chef exécutif*. Experimentou a gastronomia internacional e voltou para Serranos com mais um tanto de experiência. Hoje, exercendo a profissão de dentista, faz comida apenas para os amigos, como hobby.

3.3 Os cadernos de receitas

Nas localidades pequenas, onde ainda são preservados alguns costumes e hábitos antigos, os cadernos de receitas são guardados e, por vezes, cultuados como tesouro familiar. Mesmo as receitas não seguidas à risca e faltosas de detalhes precisos, mantêm seus registros simbólicos nos cadernos, podendo ter a função de reunir lembranças e recontar os momentos vividos em volta das mesas, onde a convivência servia aos comensais a oportunidade de troca afetiva.

Em tradições culinárias, as transmissões orais estão intimamente ligadas à reprodução do "saber fazer". Por isso, tantas vezes há medidas inteligíveis ao olhar de quem não esteve presente na transmissão desse saber culinário. Como reproduzir uma receita descrita por: "um punhado", "um pires cheio", "um dedo acima da risca de um prato fundo"?

Subentende-se que quem anotou tais medidas, participou, presencialmente, da produção da receita. E, tendo participado, é capaz de reproduzi-la e transmiti-la, ou então, de deter para si o "segredo" contido na elaboração de um prato.

Para Halbwachs,

ao lado de uma história escrita, há uma história viva que se perpetua ou se renova através do tempo [...] e que se percebe

através também da expressão dos rostos, do aspecto dos lugares e mesmo dos modos de pensar e de sentir das pessoas". (2006, p.67).

A palavra escrita é uma espécie de hospital da palavra falada. Dessa forma, poeticamente, em uma aula sobre Stradelli,³³ José Ribamar Bessa Freire definiu um fato ocorrido no seu encontro com a Pajé Dona Zeneida, na ilha do Marajó, em que ele lhe mostrou o dicionário de Stradelli Nheengatu-Português-Nheengatu, onde está registrado uma canção de ninar em Nheengatu cantada na região do Rio Negro (AM). Por uns instantes a Xamã se aquietou, como se estivesse recolhendo as palavras de algum lugar muito longínquo. Em seguida, começou a cantarolar as cantigas que sua mãe lhe cantava para dormir. Compartilhou com o professor sua emoção em ter lembrado das músicas de sua infância pelo fato dele ter lido trecho de um canto perdido na memória.

Daí veio a citação feita por Bessa Freire, do filósofo e ator francês François Vallaeys, para quem "um conto oral transcrito num livro é como um doente no leito de um hospital, está vivo, mas não vive bem. É necessário que ele saia do livro e volte ao circuito da oralidade. O dicionário de Stradelli serviu como hospital da palavra para que Dona Zeneida pudesse se lembrar das canções antigas cantadas por sua mãe".

Ao escutar as pessoas que folheavam os cadernos, algumas rapidamente saíam do que estava escrito propriamente dito e se aventuravam nas lembranças que aquelas receitas remetiam. Outras, fixavam-se muito tempo lendo os itens, o modo de preparo e descreviam como eram feitas aquelas receitas. Usavam gestos como apoio para ilustrar o modo de fazer. A memória gestual é forte e traduz movimentos que foram muito repetidos no passado. Recorrer a eles é como consultar uma enciclopédia performática.

W. Benjamin diz que

na verdadeira narração, a mão intervém decisivamente, com seus gestos aprendidos na experiência do trabalho, que sustentam de cem maneiras o fluxo do que é dito. A antiga coordenação da alma, do olhar e da mão, que transparece nas palavras de Valéry é típica do artesão, e é ele que encontramos sempre, onde quer que a arte de narrar seja praticada. (1994, p. 221)

³³ Aula dada em março de 2015 para o Curso de Museologia da UNIRIO, em que eu estava presente como estagiária em docência.

Como as cozinheiras trabalham artesanalmente a culinária tradicional e recorrem com frequência aos gestos para narrar uma receita, elas nos oferecem além da comida, a materialidade dos símbolos contidos em sua memória.

O que também se tornava curioso era o fato de tentarem se recordar do nome escrito ao lado do título da receita, pois esse hábito era comum entre as mulheres do século XX. Quando uma receita determinada era copiada, a pessoa que cedia a receita ganhava o nome próprio transcrito no título da receita, como na foto 84 “Rosquinhas de D. Messias”.

O fato de vasculharem antigos cadernos também causava espanto pela mudança drástica de quantidades de ovos, açúcar, manteiga ou gordura de porco. Muitas riam, achando graça de como foi possível um dia serem tão exageradas nas doses. A doçaria sul mineira de hoje, apesar de ainda ser carregada no açúcar, passou por reformas dietéticas, no sentido de diminuição de ovos, manteiga e principalmente o açúcar.

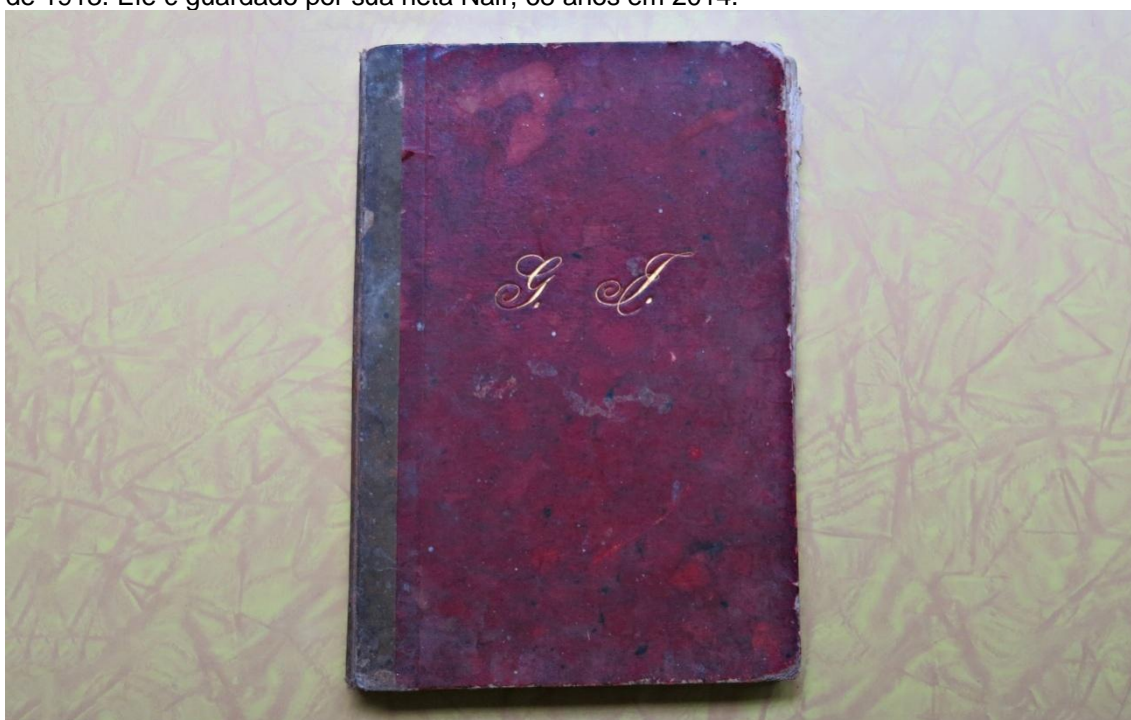
Em sua tese de doutoramento em Análise do Discurso, o pesquisador Phellipe Marcel analisou os sentidos da alimentação no Brasil entre os anos 1863 e 1973 e curiosamente, nas diversas vezes que consultou o mesmo livro *Dona Benta: comer bem* em suas edições sequenciais, notou que quão mais recente fosse a edição, maior a inscrição de um discurso médico. Um dado relevante é o fato de ter encontrado nas primeiras edições ingredientes como banha de porco e nas edições atualizadas, tal ingrediente ter sido substituído por gordura vegetal hidrogenada, confirmando o discurso médico vigente que defendia a alimentação mais “saudável” (MARCEL, 2014).

Posto em relevância os novos parâmetros da dieta contemporânea, compreende-se o assombramento diante de receitas datadas de 1913, tão marcadas por enormes quantidades de gordura animal, ovos e açúcar.

No caderno de Gabriela Junqueira, *in memoriam*, foto 82, as letras parecem poesia. Traçadas com caligrafia impecável, a caneta-tinteiro. Receitas do tempo em que as medidas eram feitas em libras e pratos. “*Tigellas*” e “*assucar*” se escreviam com dois l e s. A quantidade de ovos chegava a 15 em uma única receita. Os nomes das receitas eram muito curiosos: “Biscoutos exprimidos” (com x), “Beijo de mosso bello”, “Saudades”, “Biscouto

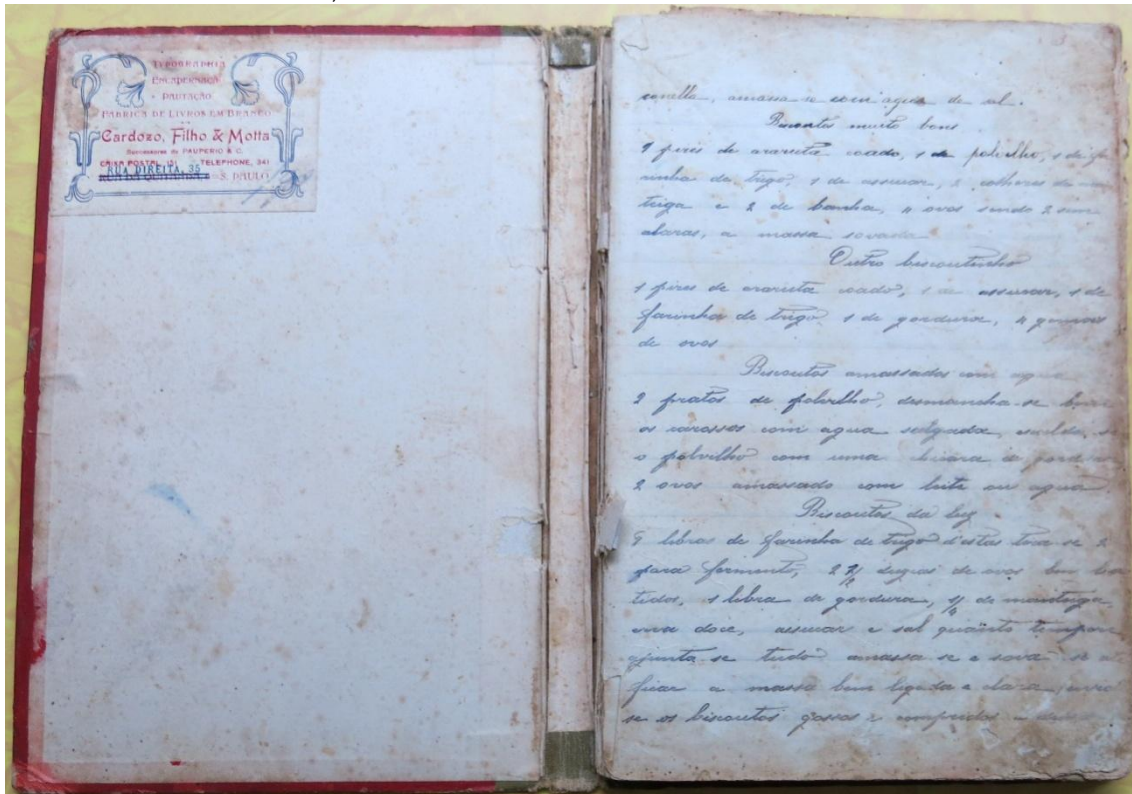
de cabocla”, entre outros. O forno devia ser *temperado*. Um jeito interessante de interpretar o fogo de antigamente. Significava que não devia ser alto nem baixo. Fogo médio, *temperado*. Tem uma receita, de 1913, copiada e assinada por José Justiniano, marido da Gabriela. Outra receita de curar sapinho, ditada pelo Dr. Queiroz, médico reconhecidíssimo na região. Outra curiosa receita aparece de sobressalto: “Receita de paletozinho”. Nela estão escritos a quantidade e o passo a passo para se fazer um paletozinho de tricot para neném, que está definido na última linha como “*Chic e gostosinho*”.

Foto 82: Caderno de Gabriela Junqueira com as iniciais de seu nome inscritas na capa, datado de 1913. Ele é guardado por sua neta Nair, 68 anos em 2014.



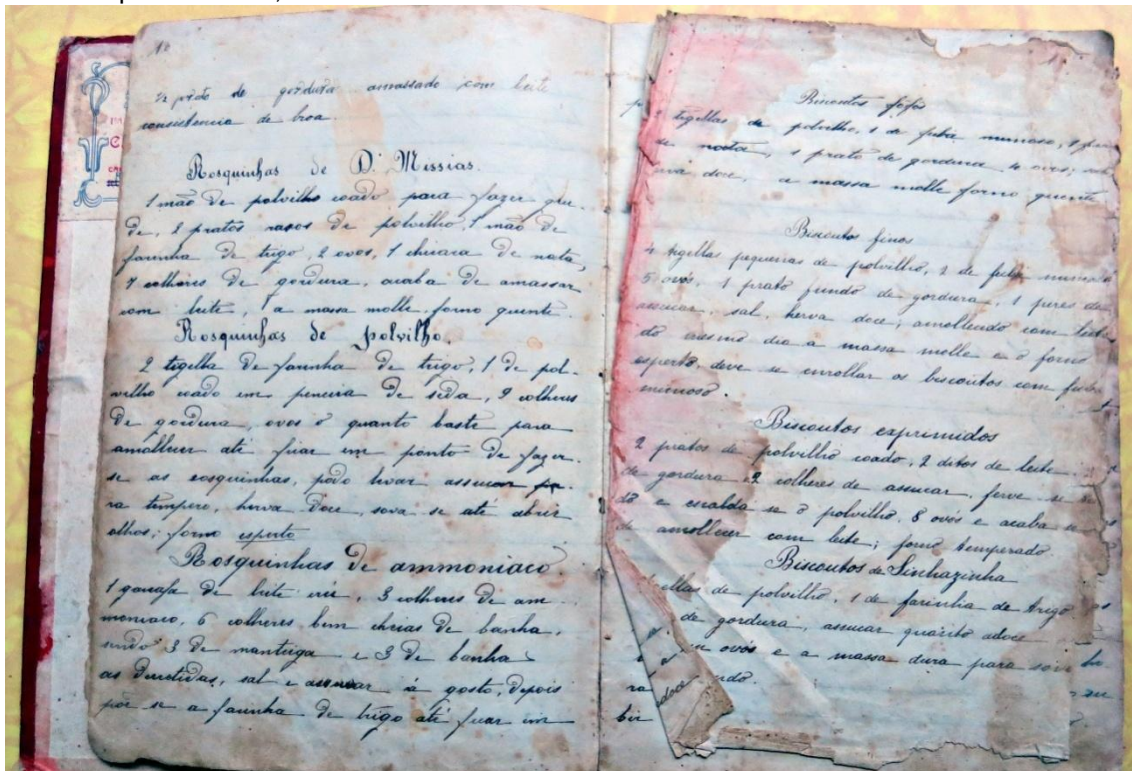
Fonte: Aline Motta

Foto 83: O mesmo caderno, datado de 1913. Aiuruoca.



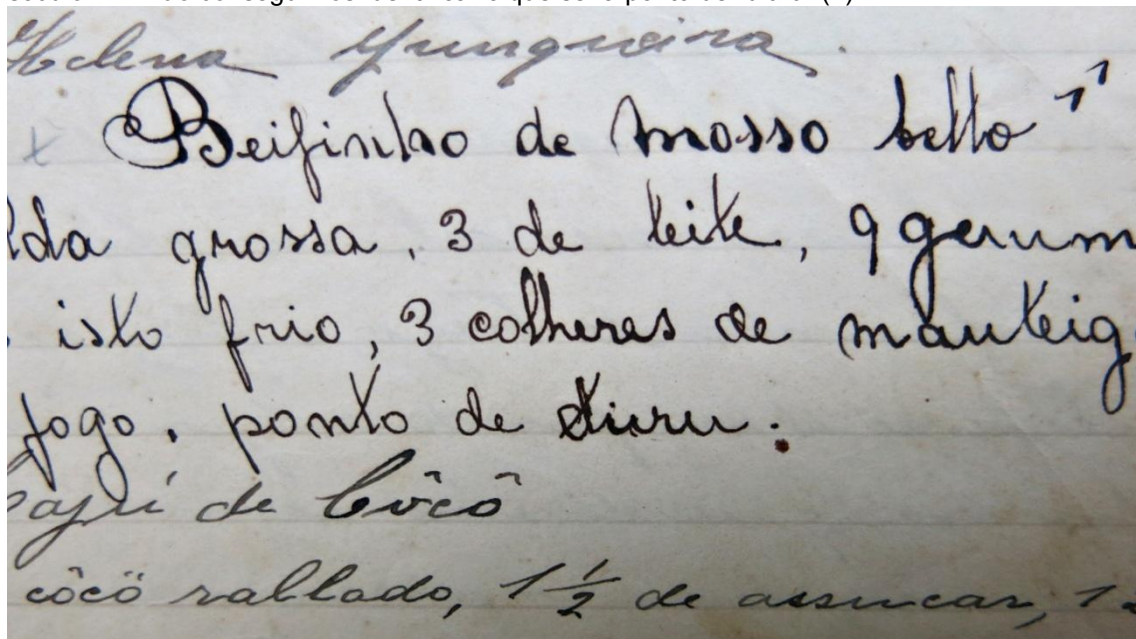
Fonte: Aline Motta

Foto 84: O mesmo caderno, com o detalhe da receita "de D. Messias". Caligrafia com volteios e inclinada para a direita, como nos moldes universais do séc. XIX e início do século XX.



Fonte: Aline Motta

Foto 85: caligrafia rebuscada escrita com caneta tinteiro. Gramática portuguesa do início do século XX. Não conseguimos identificar o que seria ponto de “diuru” (?).



Fonte: Aline Motta

3.3.1 A caligrafia do início do século XX

As “escolas da arte de escrever bem” surgiram através dos mestres escribas italianos, no século XVI que propagaram ao mundo a escrita elegante, contudo, essa arte se restringia a escritas jurídicas, episcopais, diplomáticas, estudantis, entre outras classes elitizadas. “Esses modelos de caligrafia buscavam formas de letras legíveis e meticulosamente bem formadas” (FETTER, LIMA & LIMA, 2010) que exigia dos calígrafos uma formação rigorosa e metódica. A chamada letra itálica deriva desse século, da tipografia *cancellaresca*.

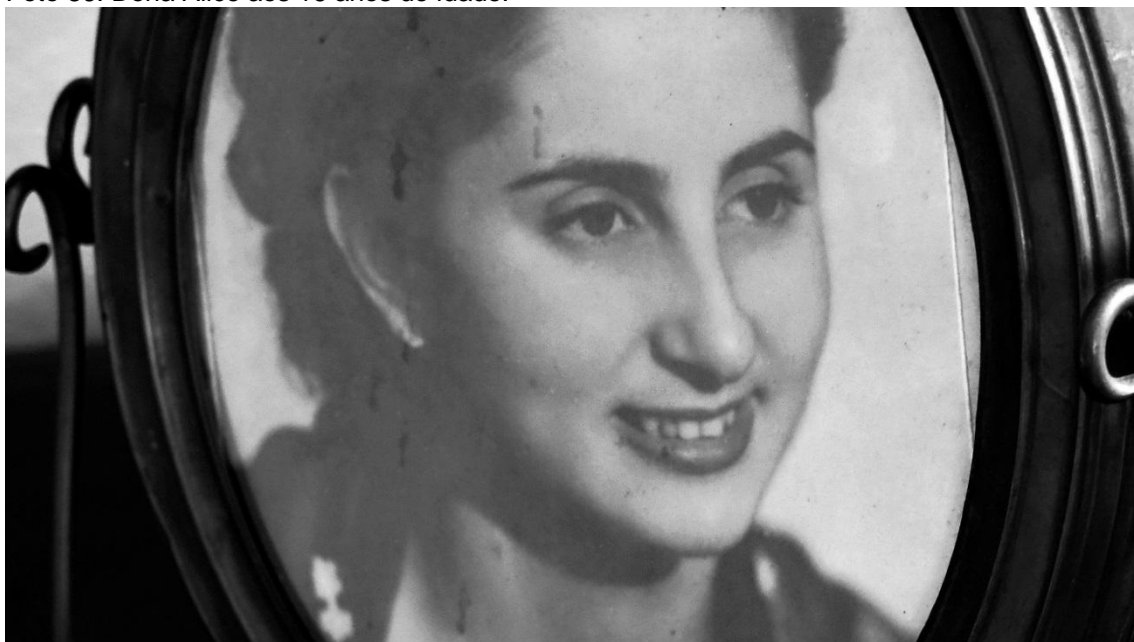
Entre os séculos XVI e início do século XX, a pessoa era avaliada cultural e socialmente pelo seu padrão de escrita. A restrita comunidade dos letrados se dedicava à cópia de textos poéticos e religiosos e de troca de correspondência.³⁴

³⁴ Cf. FETTER, Sandro; LIMA, Lúcia; LIMA, Guilherme. *O Ensino da Escrita Manual no Brasil: Dos Modelos Caligráficos à Escrita Pessoal no Século XXI*. Disponível em <<http://www.bocc.ubi.pt/esp/autor.php?codautor=1886#topo>> Acesso em 5 de janeiro de 2016.

Havia a escrita cotidiana, “mais maleável e sujeita a personalizações, sem, contudo, deixar de ser elegante, requintada, bem formada e legível.” (FETTER, LIMA & LIMA, 2010). É inaugurada então a era de estilização da escrita, denominada escrita cursiva, mais adaptável ao gosto e personalidade de seu “autor”, mas com aspectos padronizados, como a inclinação para a direita, laços e volteios tanto no início quanto no final das palavras. Assim como certas línguas e códigos, a caligrafia passou pelo processo de simplificação e uniformização e isso ficou marcado com a Revolução Industrial. Um dado curioso é que o modelo estabelecido como padrão mundial foi a escrita inglesa, indicando a força econômica e industrial da Inglaterra naqueles tempos. O Brasil importou o modelo da caligrafia e o aplicou quase que exclusivamente nos colégios católicos que também importavam as freiras da Europa para catequizarem e alfabetizarem a elite brasileira. Suas ações pedagógicas alastraram pelo âmbito social, e, nos educandários ou orfanatos mantidos pela Igreja, crianças órfãs ou de abandonadas também se “beneficiavam” da educação da palmatória e da “arte de escrever”. Dona Alice, foto X, foi desse tempo e contou sobre as ações severas das educadoras.

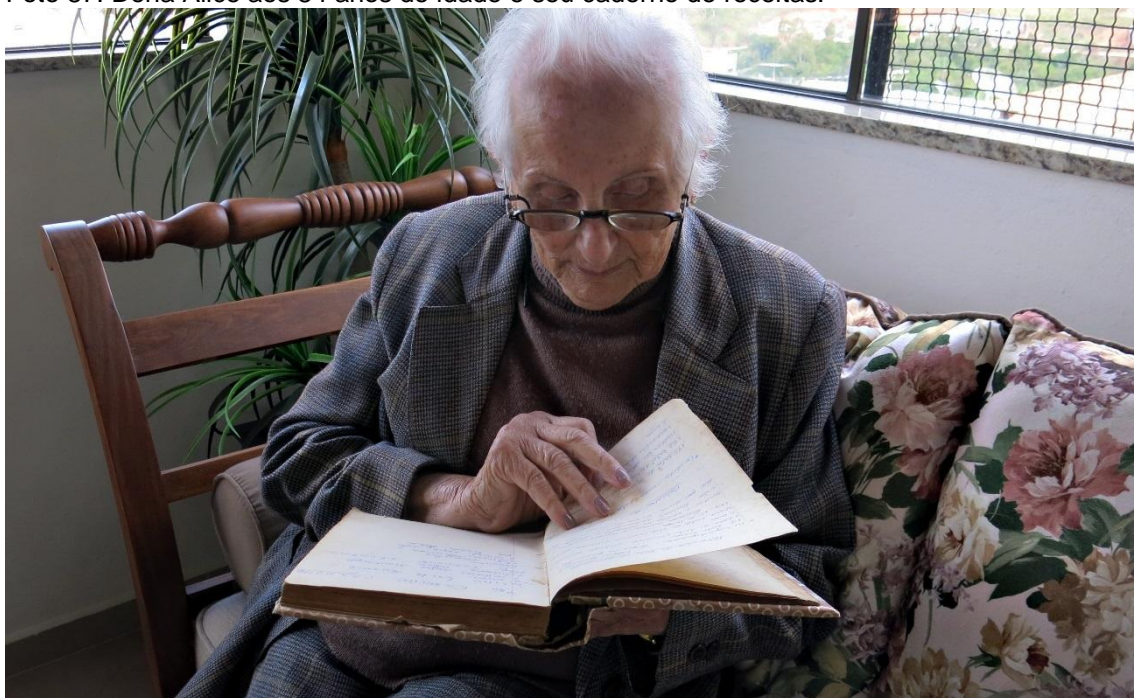
No sul de Minas, os relatos das donas dos cadernos (as senhoras filhas de fazendeiros) são unânimes no sentido de que tão logo chegavam na idade entre 9 e 10 anos, eram enviadas aos internatos concentrados em algumas poucas cidades da região, onde havia também o reconhecido Colégio Sion. O sistema de internato era integral e dedicado mais às mulheres que voltavam para casa nas férias escolares: 30 dias em julho e 60 dias entre dezembro e janeiro. Uma vez internas, passavam pela educação formal, regras de etiqueta, aulas de música e ensino de outras línguas: latim, francês e inglês. Além, é claro, da caligrafia e das artes manuais e culinárias, a fim de que se tornassem “boas esposas” para seus futuros maridos. Saíam de lá com todo o enxoval completo e quase prontas para casar, a partir 15 anos de idade.

Foto 86: Dona Alice aos 16 anos de idade.



Fonte: Aline Motta

Foto 87: Dona Alice aos 84 anos de idade e seu caderno de receitas.



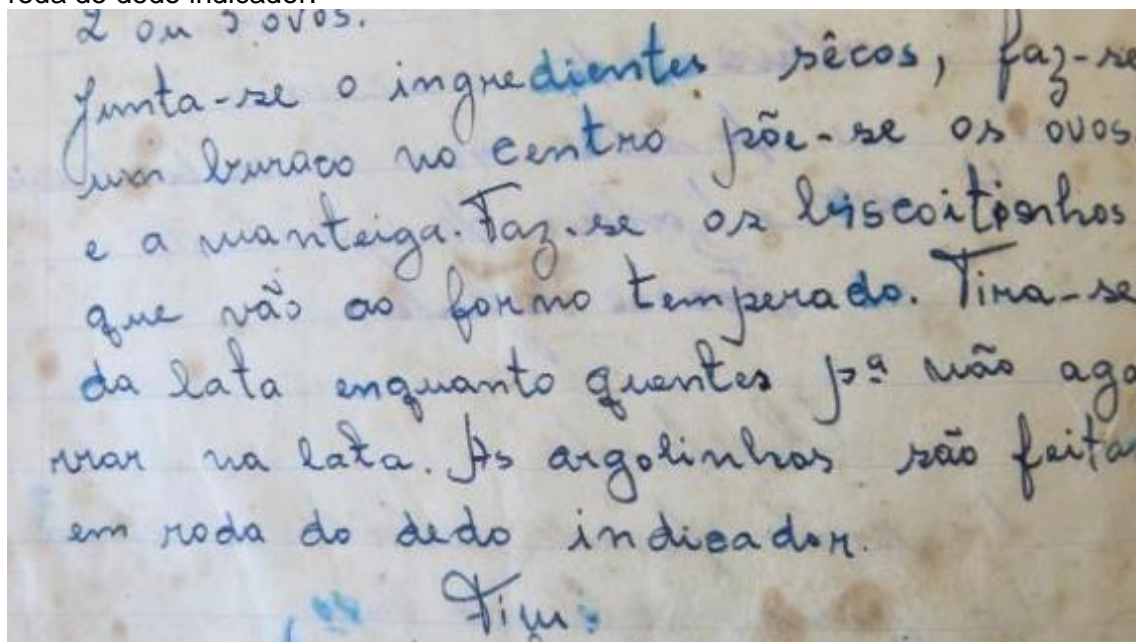
Fonte: Aline Motta

Alice Aguiar Junqueira, 84 anos em 2014, a matriarca da família Junqueira, casou-se, aos 17 anos, com Oswaldo Cruz de Azevedo Junqueira (*in memoriam*) e, como parte do enxoval, trouxe seu caderno de receitas. Muitas delas ensinadas pelas cozinheiras da fazenda de seus pais que ficava em Santo Antônio do Amparo, oeste de Minas. Dona Alice, por ser filha de

fazendeiros, foi educada em bons colégios internos, regime muito comum à época. Para se formar professora, foi estudar no Colégio Sion, em Campanha. Lá aprendeu artes manuais, música e teatro. Nas férias, vinha para casa, aprendia a cozinhar. Ela chama atenção para o fato de que, nas décadas de 1930 e 1940, a característica mais notável em uma mulher não era a sua erudição, mas sim os seus dons domésticos.

Minha mãe fazia questão que a gente aprendesse de tudo. Ela falava que eram os dons das moças. Tinham que saber fazer de tudo. Naquele tempo, não se prestava muita atenção na instrução, mas nos dons domésticos. Eles me mandaram pro colégio aos 11 anos. Fiquei sete anos interna. Ia em casa em julho e dezembro. Em casa eles ensinavam a gente (eu e minha irmã) que estava de férias. Uma tinha de arrumar a casa e a outra tinha de ir para a cozinha. Tinha empregadas, mas tínhamos de estar juntas para aprender. Foi vendo as empregadas da minha mãe fazer que eu aprendi.

Foto 88: Detalhe da receita no caderno de Dona Alice: “As argolinhas são feitas em roda do dedo indicador.



Fonte: Aline Motta.

Dona Alice tem um caderno de receitas com letras desenhadas, escritas primorosamente. De cada receita, ela extrai, das entrelinhas, inúmeras histórias. Foi assim que abrimos o seu memorial...

Minha avó tinha caderno (de receitas), mas ela não era muito de cozinha. Era diretora do grupo, de escola da cidade... ela tinha ótimas cozinheiras que faziam a comida mineira tradicional, com produtos lá da fazenda mesmo, inclusive o polvilho era feito na fazenda. Tinha os tanques de curtir, tinha

tudo lá. As empregadas, que eram filhas de escravos, não sabiam ler. Minha avó é quem ensinava as cozinheiras.

Quando se casou, aos 17 anos, veio para longe dos pais. Chegou a Cruzília com o marido e um casal de antigos empregados dos pais.

Assim começou sua história na fazenda Traituba, uma das mais importantes de Minas Gerais, considerada berço da raça de cavalos “Mangalarga Marchador” e onde Dom Pedro II pernoitou entre 1826 e 1831, como consta nos arquivos do Museu Nacional do Mangalarga Marchador, com sede no centro histórico da cidade Cruzília. Com o falecimento do marido e a idade avançando, a família resolveu vender a fazenda e atualmente ela mora numa casa moderna na cidade.

Foto 89: Sede da Fazenda Traituba. Cruzília.



Fonte: Disponível em <<http://www.offroadbikers.com.br/>> acesso em janeiro de 2016.

Recém casada e em terras estranhas, Alice sentiu um forte chamado para colocar em prática o que aprendera no curso de normalista (magistério). A fazenda era composta por oitenta colonos e apenas um casal era alfabetizado.

Eu cheguei e estava terminando o curso normal e achava estranho ficar num lugar onde ninguém sabia ler. Eu pedi ao meu marido

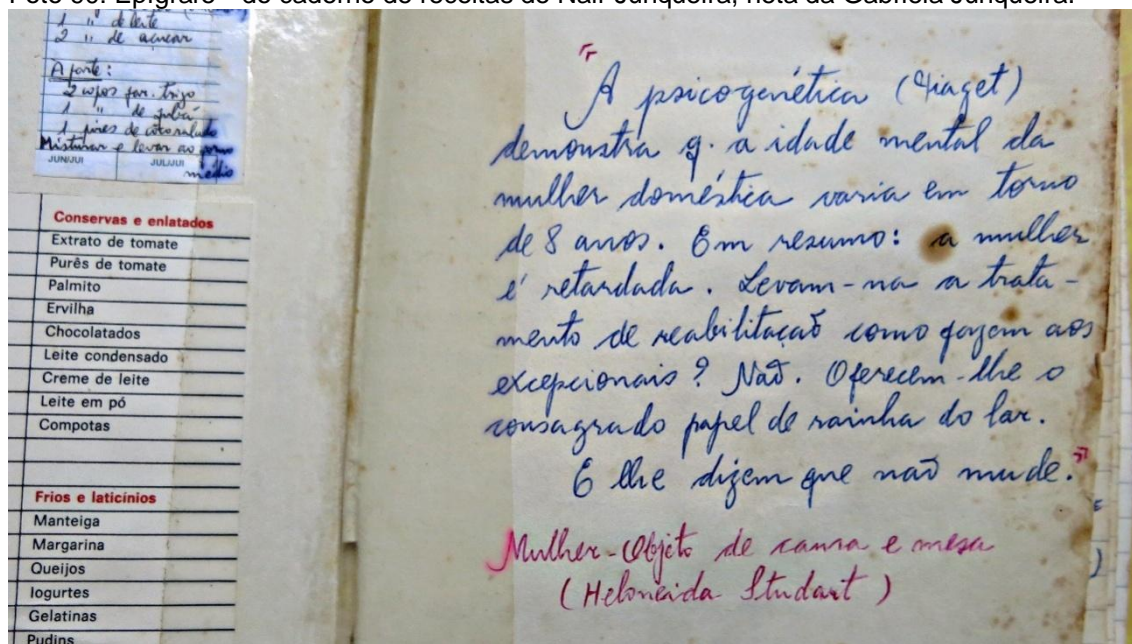
pra arrumar um lugar pra eu ensinar esse povo a ler. Arrebenta a parede daquela casa de caseiro, ali, manda fazer uns bancos baixos e outros mais altos... o pai da Joana era carapina (marceneiro) e fez os bancos pra mim. Eu não me lembro como eu fiz o quadro negro. Montei uma escolinha e dei aula até quando fiquei grávida.

Graças à sua generosidade, a escola construída na fazenda ajudou vários colonos a aprender a ler e escrever. O projeto continuou com outras professoras contratadas por ela, pois, cumprindo os deveres de casada, dedicou-se à maternidade, cuidou de oito filhos e ainda auxiliou o marido na administração das terras e na criação de cavalos da raça Mangalarga.

Em seu caderno há muitas receitas curiosas: Pão de Pobre, Biscoito Experimenta Nora, entre outras. Dona Alice se lembra de que, quando criança, gostava muito de ir à casa dos colonos e era comum lanchar com eles. Nas simples cozinhas encontrava sempre uma lata com quitandas e o fogão à lenha. Era-lhe oferecido um pão simples, o *pão de pobre*, que nem por isso deixou de ocupar um lugar especial em suas lembranças, porque gostava da simplicidade e da acolhida dos empregados.

O “biscoito experimenta nora” ela nos conta que se trata de um biscoito muito difícil de fazer e serve de teste para saber se a nora está apta a ser uma boa cozinheira para o marido. Aqui ficam os resíduos da sociedade machista da época. Mesmo as sogras exerciam o papel machista porque expunham a nora a situações difíceis para que comprovassem suas habilidades de servir ao marido, filho da sogra que “experimentava a nora” para ver se possuía qualidades de boa esposa.

Contraopondo o padrão imposto às moças da época, que eram praticamente obrigadas a saber cozinhar, na década de 1950, Nair Ribeiro Arantes, filha de Dona Geny e neta de Gabriela, cujo caderno foi o mais antigo que tivemos contato (de 1913), começara a dar indícios de que seu destino não seria tão predeterminado como os de suas antecessoras e mesmo de algumas amigas contemporâneas. Quando se viu às voltas com a missão de ser mãe e ter de exercer as tarefas domésticas, escreveu uma epígrafe em seu caderno de receitas que foi determinante na escolha de seu futuro.

Foto 90: Epígrafe³⁵ do caderno de receitas de Nair Junqueira, neta da Gabriela Junqueira.

Fonte: Aline Motta

Nair cumpriu as tarefas que lhe cabiam como mulher da década de 1940, mas foi além. Formou-se em letras, especializando em francês e tornou-se professora. O destino também lhe trouxe um marido nascido no Rio de Janeiro (*in memoriam*) que, nada preso às amarras do machismo mineiro, deixou livre Nair para desenvolver suas atividades fora de casa, além dele mesmo assumir as funções culinárias, sem nenhum constrangimento para o casal.

Ao lado das histórias escritas, há várias histórias vivas, de confirmações, reafirmações e contradições, como quer Halbwachs.

Ouso dizer que nas entrelinhas das receitas, nas manchas perpetuadas pelo tempo e na escrita apagada, as lembranças estão postas, esperando sorrateiramente por mãos, bocas e ouvidos que não as deixem sucumbir.

³⁵ “A psicogenética (Piaget) demonstra que a idade mental da mulher doméstica varia em torno de 8 anos. Em resumo: a mulher é retardada. Levam-na a tratamento de reabilitação como fazem aos excepcionais? Não. Oferecem-lhe o consagrado papel de rainha do lar. E dizem que não mude”. (Do livro: Mulher-objeto de cama e mesa, de Heloneida Studart).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dois caminhos numa mesma estrada: o velho e o novo. Os tempos de antes e os tempos de agora. O que se foi, o que se está indo e o que poderá permanecer. Por essas veredas é que a pesquisa traçou seu percurso, descrevendo, analisando e levantando poeiras.

Estamos vivendo tempos sombrios de esquecimentos e tempos ensolarados de medidas legislativas que propõem assegurar direitos de preservação de bens imateriais, onde a gastronomia vem se solidificando e se estabelecendo como bem cultural. Estamos entre o “isto” e o “aquilo e não mais entre o “isto” ou “aquilo”. São cada vez mais raros os defensores das noções de pureza da tradição, apesar de ainda existirem e resistirem. O percurso viável para atenuar os contrastes seria propor conexões entre o arcaico e o novo, conexões que aliás já são feitas na prática, independentes de qualquer proposta. O fundamental é abrir campo à diversidade de conhecimentos para que a sociedade possa usufruí-los e desta forma fazer justiça aos conhecedores de outros saberes que se encontram além dos muros da escola.

Os relatos e a observação direta parecem ser evidências de caminhos possíveis de preservação da memória culinária por meio do engajamento e de ações comunitárias que valorizem a transmissão e prática das receitas tradicionais. A Educação é um dos campos mais afinados com a proposta de preservação das receitas, pois, ações diretas com crianças, jovens e adultos podem ser desenvolvidas inclusive em um programa curricular com oficinas e atividades que contribuam para a valorização dos saberes populares através das histórias orais, das músicas e das habilidades manuais dos antepassados. Por que os professores não levam os alunos a essas casas, onde normalmente as cozinheiras mais velhas se acham entregues ao ostracismo?

Durante as entrevistas, algumas pessoas relataram como estavam felizes em serem perguntadas por coisas que elas mesmas não julgavam relevantes. Uma única visita rendia a elas um lugar de destaque e valor, de oportunidade de transmitir conhecimento e se sentirem reconhecidas nas suas cozinhas. A relação entre uma comunidade que narra (as cozinheiras) e outra

de ouvintes (novas gerações) favoreceria espaços de convivência, criação de alternativas para preservação e resistência da cultura tradicional, onde os saberes possam coexistir.

Nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs) de 1997, embora não esteja explicitado, há uma pequena abertura para esse tipo de atividade vinculada aos temas transversais. No momento em que se discute no Brasil a primeira versão do documento da "Base Nacional Comum Curricular" (BNCC) divulgada pelo MEC em outubro de 2015, com previsão de ser aprovada em junho de 2016, nos parece extremamente importante destacar um espaço para a pedagogia da oralidade envolvendo os saberes populares.

Por que as políticas públicas no campo da educação, da cultura e da comunicação não incentivam oficinas, encontros de trocas de saberes, troca de sementes e de receitas? Qual o espaço reservado na mídia para esse tipo de informação? Algo pode ser encontrado no programa *Sr. Brasil* de Rolando Boldrin, mas imaginamos que algum documentário ou série de programa televisivo onde fossem mostradas a história das receitas e os modos de fazer, poderiam contribuir para o acesso e informação desse bem cultural.

O que dizer das receitas que estão se perdendo, tão ameaçadas de extinção quanto algumas espécies de plantas e animais?

Em recente resolução estadual no Rio de Janeiro, a gastronomia foi reconhecida oficialmente como cultura. A lei fomenta práticas pedagógicas de Educação Básica no Estado de forma transversal e interdisciplinar determinando que a Educação Alimentar conste no currículo escolar. Outra proposta da lei é o incentivo na promoção e divulgação dos festejos tradicionais e populares, rotas turísticas rurais e urbanas, museus e espaços culturais dedicados às tradições culinárias.

Como se vê, por meio de um conjunto de ações que suavizam o processo de extinção, pode-se validar a soberania alimentar através de leis e incentivos.

Algumas observações finais sintetizam as conclusões que gostaríamos de realçar no trabalho que aqui terminamos:

1. As práticas dos saberes tradicionais (artesanatos, plantio, culinária, trabalhos manuais, músicas, danças) têm potencial para serem reproduzidas e cultuadas desde que haja fortalecimento das ações públicas interdisciplinares (Educação, Turismo, Comunicação Social, Antropologia, Sociologia, entre outras).
2. A tecnologia pode ser aliada na preservação dos bens culturais desde que sua utilização seja direcionada para esse fim. As cozinheiras anciãs, no lugar de narradoras, concorrem com o avassalador fenômeno tecnológico que pode anular em determinados contextos a capacidade de “escuta” dos mais jovens. A comunidade de ouvintes está distraída com os meios de comunicação: TV, internet, jogos eletrônicos e se desinteressa pela prática diária na cozinha tradicional e em outras atividades manuais, que demandam mais tempo e mais aplicações das habilidades individuais (rachar lenha, acender o fogo, matar a galinha, buscar o leite no curral).
3. As receitas que demandam mais tempo e mais trabalho são quase sempre abandonadas, dando lugar às versões modernas, vide o exemplo da Rosca da Rainha, mencionado no corpo da dissertação. Mas a reinvenção e a revitalização das receitas pode ser um caminho de preservação que chegue mais próximo ao produto original.
4. Os produtos originais estão escassos e por vezes eliminados do mercado.
 - A situação climática (falta de água) fez parar um moinho de água em 2015, extinguindo a matéria prima original (fubá) produzida nos parâmetros antigos. A moagem elétrica a qual recorreu o produtor muda completamente o sabor e a textura do fubá.
 - No exemplo citado no item “Chorando o leite derramado”, a entrevistada relatou que a chegada de um laticínio de médio porte na cidade dificultou o acesso ao leite gordo, que vinha diretamente do produtor, matéria prima para o doce de leite que ela fazia antigamente.
 - Com o envelhecimento da população, algumas práticas manuais se tornam dificultadas pelo estado físico próprio do passar dos anos e no caso do plantio e cultivo de hortas e pomares, se a

geração mais nova não se interessa por essa prática, há riscos de perdas de espécies vegetais outrora semeadas, como citado no item “Da mesa ao quintal”.

Numa época em que não são mais cultivados hábitos duradouros, demoras e paciências, as cozinhas modernas, minúsculas e diminuídas nos grandes apartamentos, sufocaram o virtuosismo das cozinheiras, que antigamente dedicavam longas horas no processo culinário. O tempo, decorrido em “banho-maria”, permitia que as relações fossem construídas dentro de narrativas singelas, de trabalhos prolongados e de lentos cozimentos. As novas gerações, ao perderem o hábito da atividade manual e manuscrita, tendem a se desinteressar pelo processo das transmissões orais.

As crianças de antigamente eram praticamente criadas às voltas de mesas grandes e de cozinhas espaçosas, onde as mulheres da família se revezavam no preparo de variadas refeições. A herança culinária era transmitida desde cedo e isso favorecia a manutenção do legado familiar.

Ao longo da análise de dados, vislumbrei muitos desdobramentos para aprofundar as questões sociais e educacionais que envolveram a pesquisa. O panorama geral, infelizmente, se descortina sob o esquecimento das práticas artesanais de um modo geral, nas quais incluo a culinária tradicional. As narrativas orais existem e as narradoras estão ávidas por uma comunidade de ouvintes que lhes conceda tempo para desfiar histórias que voltem a fazer sentido no tempo presente.

Com essa pesquisa pelas cozinhas do sul de Minas, espero haver contribuído para dar maior visibilidade a uma expressão relevante da cultura popular que é a culinária e, dessa forma, registrar um tipo de patrimônio que vem sendo enfatizado e valorizado por diversas áreas do saber, como a Antropologia e Sociologia.

FONTES

Três personagens me ajudaram a compor estas memórias. Quero dar ciência delas. Uma, a criança; dois, os passarinhos; três, os andarilhos. A criança me deu a semente da palavra. Os passarinhos me deram o desprendimento das coisas da terra. E os andarilhos, a pré-ciência da natureza de Deus. Quero falar primeiro dos andarilhos, do uso em primeiro lugar que eles faziam da ignorância. Sempre eles sabiam tudo sobre o nada. E ainda multiplicavam o nada por zero - o que lhes dava uma linguagem de chão. Para nunca saber onde chegavam. E para sempre de surpresa. Eles não afundavam estradas, mas inventavam caminhos. Essa é a pré-ciência que sempre vi nos andarilhos. Eles me ensinaram a amar a natureza. Bem que eu pude prever que os que fogem da natureza um dia voltam pra ela. Aprendi com os passarinhos a liberdade. Eles dominam o mais leve sem precisar ter motor nas costas. E são livres para pousar em qualquer tempo nos lírios ou nas pedras - sem se machucarem. E aprendi com eles ser disponível para sonhar. O outro parceiro de sempre foi a criança que me escreve. Os pássaros, os andarilhos e a criança em mim são meus colaboradores destas memórias inventadas e doadores de suas fontes.

(Memórias Inventadas - Manoel de Barros)

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

ABREU, J. Capistrano. *Capítulos da História Colonial (1500-1800) & Os caminhos antigos e o povoamento do Brasil*. 5. ed. Brasília: Editora da UnB, 1963.

ABREU, Regina. Colecionando museus como ruínas: percursos e experiências no contexto de ações patrimoniais. *Revista Ilha*, Florianópolis, v. 14, p. 18-35, jan. /jun. 2012.

ALVES, Rubem. *Estórias de quem gosta de ensinar – O fim dos vestibulares*. São Paulo: Ars Poética, 1995.

BARROS, M. *Memórias inventadas: a segunda infância*. São Paulo: Planeta, 2006.

BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BNCC. Base Nacional Comum Curricular. Disponível em <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/>. Acesso em 10 de janeiro de 2016.

BONOMO, Juliana. *O que é que a quitandeira tem: um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais*. 2014. 126 f. Dissertação (Mestrado) –Programa de pós graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Sacerdotes de viola: rituais religiosos do catolicismo popular em São Paulo e Minas Gerais*. Petrópolis: Vozes, 1981.

_____. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesino goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

_____. *Diário de campo: a antropologia como alegoria*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1982.

BRASIL. Lei nº 7.180, de 28 de dezembro de 2015. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 29 dez. 2015. Seção 1, p. 5. Disponível em: <http://www.sindrio.com.br/upload/sindrio/arquivo/Lei%207180%2029.12.15%20Marco%20Referencial%20Gastronomia%20como%20Cultura%20p.1.pdf>. Acesso em: 05 de jan. 2016.

BREGANTINI, Daysi (editora) *Gastronomia é cultura: formação, identidade e história alimentar*. *Revista Cult*, São Paulo, ano 18, n. 198, p. 19-35, fev. 2015.

CANCLINI, Néstor Garcia. *Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 1997.

CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil*, 4.ed. São Paulo: Global, 2011.

CONTURSI, Maria Eugenia; FERRO, Fabiola. *La narración: usos y teorías*. Bogotá: Editorial Norma, 2000.

DAFLON, Renata. *Memória Criativa e Performance: um estudo do blog Índios on line*. 2011. 142 f.. Dissertação (Mestrado em Memória Social)–Programa de pós graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Lucia. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

DEMETERCO, Solange M. S. *Doces Lembranças: cadernos de receitas e comensalidade – Curitiba: 1900-1950*. 1998. 190 f. Dissertação (Mestrado em História) –Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERNANDES, Renata Silva. Indígenas na historiografia mineira: estudo de caso 1. In: ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA: HISTÓRIA E LIBERDADE DA ANPUH/SP, n.20, 2010, São Paulo. *Anais...* São Paulo: Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Estadual de São Paulo, 2010.

FETTER, Sandro; LIMA, Lúcia; LIMA, Guilherme. O Ensino da escrita manual no Brasil: dos modelos caligráficos à escrita pessoal no século XXI. [S.l., 2010]. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/_esp/autor.php?codautor=1886#topo>. Acesso em: 05 de jan. 2016.

FREIRE, José Ribamar Bessa. *Diálogo do Turismo: uma viagem de inclusão*. Rio de Janeiro: IBRAM, 2006.

_____. As donas da receita. *Taqui pra ti*, Manaus, 2009. Disponível em: <<http://www.taquiprati.com.br/home/apresentacronica.php?cronica=cronica27-09-2009>>. Acesso em: 05 de jan. 2015.

_____. Bom dia, Governador. *Taqui pra ti*, Manaus, 2010. Disponível em: <<http://www.taquiprati.com.br/home/apresenta-cronica.php?cronica=cronica15>>. Acesso em: 05 de jan. 2016.

GEERTZ, Clifford. *Atrás dos fatos: dois países, quatro décadas, um antropólogo*. Petrópolis: Vozes, 2012.

_____. *A interpretação das culturas*. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

- GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda, 2007.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice: Editora Revista dos Tribunais, 1990.
- IANNI, Otavio. *Teorias da globalização*. 12. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.
- IBGE. *Informações sobre os municípios brasileiros*. [Rio de Janeiro], 2014. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>. Acesso em: 10 out. 2014.
- INARRA. Grupo de pesquisa Imagens, narrativas e práticas culturais. Universidade Estadual do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: www.inarra.com.br. Acesso em: 29 de dezembro de 2015.
- INSTITUTO DA ESTRADA REAL. *Estrada real*. Belo Horizonte, 2015. Disponível em: <<http://www.institutoestrada-real.com.br/estrada-real>>. Acesso em: 17 dez. 2014.
- LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1986.
- LÉVY, Pierre. *As tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1993.
- LIFSCHITZ, J. *Comunidades tradicionais e neocomunidades*. Rio de Janeiro: FAPERJ/Contracapa, 2012.
- MARCEL, Phelippe. *O que se pode e se deve comer: uma leitura discursiva sobre sujeito e alimentação nas enciclopédias brasileiras (1863-1973)*. 2014. 343 f. (Doutorado em Estudos de Linguagem) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2014.
- MARTINS, Leonor Pires. Routes: James Clifford. Travel and Translation in the Late Twentieth Century. Recensões. *Etnográfica: revista do centro de estudos de Antropologia Social*, v. 2, n. 2, p.361-362, Portugal.1988.
- MICHAELIS: moderno dicionário da língua portuguesa. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/>>. Acesso em: 06 de jan. 2016.
- MYNTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p 32-41, out. 2001.
- NASSAR, R. *Lavoura arcaica*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

NOVAES, Sylvia Caiuby. Imagem e ciências sociais: trajetória de uma relação difícil. In: Andreia Barbosa; Edgar Teodor da Cunha; Rose Satiko G. Hikijii (orgs.). *Imagem – Conhecimento: antropologia, cinema e outros diálogos*. Campinas: Papyrus editora, 2009.

ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 2006.

PEIRANO, Marisa. A favor da etnografia. Rio de Janeiro: Ed. Dumará, 1995. Disponível em: <<http://www.marizapeirano.com.br/livros.htm>>. Acesso em : 05 de jan. 2016.

PEIXOTO, Clarice. Antropologia e filme etnográfico: um travelling no cenário literário da antropologia visual. *Boletim Informativo Bibliográfico em Ciências Sociais/BIB*, n. 48, p. 91-115, 1999.

PETRINI, Carlo. A centralidade do alimento: manifesto do movimento Slow Food. 2012. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos>>. Acesso em: 05 de janeiro de 2016.

PILARES, Xande; PILARES, Betinho de; MIUDINHO et al. Do fundo do quintal: saberes e sabores na Sapucaí. In: ACADÊMICOS DO SALGUEIRO. Samba enredo de 2015.

PRADO, Adélia. *Entrevista concedida na Livraria Cultura do Shopping Bourbon*. [21 de jan. 2011]. São Paulo. Disponível em: <<http://screamyell.com.br/site/2011/01/28/adelia-prado-lanca-livro-em-sp/>>. Acesso em: 05 de janeiro de 2016.

RODRIGUES, Mariana Leal. Entre o registro e a narrativa: alguns desafios da antropologia visual experimentados em uma pesquisa etnográfica. In: PEIXOTO, Clarice; COPQUE, Barbara (Orgs.). *Etnografias visuais: análises contemporâneas*. Rio de Janeiro: Garamond, 2015.

WEITZMAN, Rodica. Mineiros no Morro dos Prazeres: trajetórias marcadas pelo fluxo entre a roça e a cidade. In: COMERFORD, John; CARNEIRO, Ana; DAINESE, Grazielle (Orgs.). *Giros etnográficos em Minas Gerais: casa, comida, prosa, festa, política, briga e o diabo*. Rio de Janeiro: 7 Letras: Faperj, 2015.

APÊNDICES

APÊNDICE A- RECEITAS

Algumas entrevistadas prepararam receitas tradicionais e as ofereceram escritas. Seguem abaixo algumas delas:

BROA DE FUBÁ DA GERALDA

INGREDIENTES

2 ovos de galinhas do terreiro, colhidos pela manhã;

1 xícara de açúcar cristal;

3 colheres de gordura de porco, criado por ela;

Agora o fubá, ah o fubá! A descrição parece poema, se lida bem rápido:

“São 3 xícaras de fubá de mio que cóie na roça. A gente dibuia ele, bana e põe no munho.”

MODO DE FAZER

Depois de bater bem os ovos, o açúcar e a gordura, acrescenta-se o fubá e continua batendo.

Aí vem outra particularidade da roça: o leite azedo, muita gente deixa para fazer bolos e bolachas.

Para azedar, naturalmente, basta tirar o leite da vaca e deixá-lo, sem ferver, em temperatura ambiente, por 3 dias. Fica com um aspecto coagulado e um sabor especial.

Junta-se, à massa do bolo, esse leite azedo, até dar ponto de bolo, com massa mole. Por último, entram 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, dissolvidas em um pouquinho de água fervendo, que é para tirar o gosto forte do azedo, segundo Geralda.

Dá mais uma boa mexida na massa, unta uma panela com banha de porco e despeja essa massa. Leva ao forno por uns 40 minutos.

O resultado é um bolo de fubá cor de ouro.



PÃO DE QUEIJO DA MILOCA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho
1 colher de sopa de sal
1 concha de óleo
2 ovos caipiras
1 copo americano de farinha de milho
1 copo de leite
1 prato de queijo ralado

MODO DE FAZER

Sovar o polvilho, o sal, o leite. Levar o óleo para aquecer e escaldar o polvilho sovado. À parte dissolver a farinha de milho na água. Misturar com os demais ingredientes no polvilho. Amassar bem, fazer bolinhas e assar em forno médio.



Pão de queijo da Miloca. Foto: Aline Motta

FRANGO COM LEITE DA LURDINHA

INGREDIENTES

1 frango caipira (2 kg), cortado em pedaços

1 copo de óleo

6 dentes de alho, picadinhos

Sal a gosto

2 cebolas grandes, batidinhas

1 litro de leite quente

4 colheres (sopa) de farinha de pão

2 litros de água

Cheiro verde a gosto

MODO DE FAZER

Refogar o frango no óleo quente, com alho e sal, pingar água até ficar rosado. Acrescentar uma cebola batidinha, escorrer a gordura e adicionar mais água. Deixar cozinhar até a carne ficar macia. Adicionar a outra cebola e deixar ferver. Enquanto isso, misturar a farinha de pão no leite quente e despejar no frango, que deve permanecer mais um tempo no fogo. Desligar e colocar o cheiro verde picadinho.



ROSQUINHA DE SAL AMONÍACO DA LEILA ALBAREZ

INGREDIENTES

2 copos de leite

1 colher bem cheia de sal amoníaco

2 colheres de manteiga

2 colheres de banha de porco

10 colheres de açúcar

1 pouco de canela em pó

Farinha de trigo até o ponto da massa soltar das mãos.

Modo de Fazer:

Coloque o leite, o sal amoníaco e misture bem.

Acrescente os outros ingredientes e por último a farinha, colocando aos poucos. Misture bem.

Não sovar muito. Deixar a massa descansando. Fazer as rosquinhas trançadinhas e assar.



Rosquinha de sal amoníaco

2 copos de leite
1 colher bem cheia de sal amoníaco

BALA DE COCO DA HILMA

A bala começa, na panela, com o fogo apagado.

Mistura-se 1 kg de açúcar, 200ml de leite de coco, 200ml de água pura e gotas de limão que é para a bala não açucarar.

Acende-se o fogo e deixa a calda ali, sem mexer, fervendo por uns 40 minutos.

Para saber se já chegou no “ponto de bala”, retira-se um pouco dessa calda, põe num potinho com água fria e vai ajuntando com as pontas dos dedos, segundo Hilma, vai “dijuntano”:

“Aqui ó, o ponto na água fria. 'Ói pocê vê' como ele tá ponto de fio. Quando tiver 'dijuntano' assim ó e fazendo barulhinho... eu sempre jogo ele aqui na pia. Ó. Aí é ponto de bala.”

As sutilezas dos sinais do ponto certo de uma determinada receita ou do punhado adequado, sempre me chamaram atenção. Seguem uma lógica nada (ou nem um pouco) racional. Os sentidos todos são envolvidos no ato de fazer. A cozinheira é dotada de uma presteza que envolve visão, audição, olfato e paladar. Tudo ao mesmo tempo. No caso da bala de coco, os sinais são eminentemente visuais, pois a massa ganha várias nuances e texturas ao longo da fabricação.

Depois que chega ao “ponto de bala”, Hilma unta, com manteiga, a bancada de pedra da pia, onde despeja, devagarinho, a massa. À medida em que a massa esfria, vai sendo dobrada como se fosse um envelope. Assim que chega na temperatura da mão, ela começa a bater, estica e puxa, até virar uma espécie de tecido bem grosso e maleável. Hilma descobriu, através de um programa culinário na TV, esse processo, mais prático. Antigamente, diziam que tinha que bater a bala fervendo.

A técnica antiga, para puxar e esticar, exigia a presença de duas pessoas. No caso da Tetê, ela contava com o marido, Marcos, um alfaiate prestativo e quase surdo. Nós, crianças, ríamos da gritaria, na cozinha, no dia da bala de coco! Tetê gritava e ele obedecia! Atualmente, um prego na parede facilita o processo.

Chegada a hora da finalização, toda atenção se faz necessária. Fecham-se as janelas para não entrar vento. Começa a magia do tecido perolado. É muito que se tem de puxar, dobrar, esticar.

“A massa vai ficando perolada, mais pérola. Ela vai branqueando. Quanto mais bate, mais fica branca. No prego diminui bem o peso da bala, pra não dar muita dor no braço. Às vezes, quando eu faço muito, dá dor. Eu gosto de fazer com esse leite de coco, porque ela não fica elástica, ói pocê vê. Ela não fica parecendo um elástico na hora de bater. Bem pérola.”

Depois do ritual de transformação, Hilma começa a preparar as tiras, bem frisadas, e vai torcendo-as, antes de cortar as balas com tesoura. Faz isso como quem torce plumas, mas é preciso muita força nessa hora de torcer e cortar. As balas são cortadas, uma a uma, cada receita dá cerca de 150 balas. São, pois, 150 movimentos repetidos continuamente.

A doceira espalha as balas na mesa de fórmica para secarem e explica que, às vezes, seca rápido, às vezes, mais devagar. Depende de bater mais, ou menos. Depende do “tempo brando”.

Vendo e ouvindo de Hilma esse modo de fazer que mais parece poesia, perguntei-lhe, curiosa, o que significa tempo brando. Em seu linguajar de cozinheira-artesã-poeta, ela responde:

“Ponto brando não é um ponto assim, tinindo, igual tava aquele que estala.

O ponto brando é aquele que não precisa ser tinindo sabe? Você junta, faz o barulhinho, mas bem menos. O de hoje tava mais tinindo.”

Na cozinha de Hilma é assim, quem quer saber, tem que ver!



PAVÊ DE AMEIXA DA NAZARETH

INGREDIENTES:

400g de farinha de trigo integral

400g de açúcar mascavo

200ml de água

200g de manteiga

300ml de leite

1 colher rasa de sopa de fermento em pó

MODO DE FAZER:

Aquecer o açúcar mascavo com água até que ele desmanche, mas não precisa virar calda. Deixar esfriar.

Derreter suavemente a manteiga no fogo. Deixar esfriar.

Depois de frios, misturar os líquidos e acrescentar os secos, deixando por último o fermento em pó.

Untar uma assadeira retangular média com manteiga e farinha. Despejar a massa e levar ao forno médio.

Depois de assado, furar com garfo toda a superfície do bolo e regar com pouco leite para a massa ficar molhadinha.

Cobertura 1: Creme de ameixa

400g de ameixas pretas sem caroço

Água para hidratar as ameixas (mais ou menos 600ml)

Água para bater o creme

Modo de fazer:

Deixar as ameixas hidratando por 1 hora em água pura

Bater as ameixas no liquidificador com água ao ponto de creme bem espesso.

O processo é ir colocando água aos poucos até atingir a espessura de creme.

Cobertura 2: chantilly

400g de creme de leite fresco

Bater o creme na batedeira até o ponto de chantilly

Montagem do Pavê:

Depois do bolo regado com leite, espalhar uma camada grossa do creme de ameixa.

E por cima do creme de ameixa, espalhar o creme de leite batido em chantilly.

CREME DE FEIJÃO BRANCO E COGUMELO FRESCO DA CECÍLIA

INGREDIENTES

400g de feijão branco pré-cozido

Salsão, cenoura, cebola ou alho poro a gosto

4 colheres de molho de tomate fresco

Azeite

Folha de louro ou alecrim

200 gramas de cogumelo fresco e um alho poro

Um pouco de vinho branco

MODO DE FAZER

Pique o alho-poró ou cebola, um pouco de salsão e meia cenoura e refogue no azeite. Coloque o feijão com sua água de cozimento, sal a gosto, louro ou alecrim e o molho de tomate, e deixe encorpar. Bata no liquidificador até virar um creme. Corte o cogumelo fresco e o alho-poró em fatias, refogue no azeite, adicione um pouco de vinho e deixa que evapore, salgue no final.

Sirva o creme de feijão com o cogumelo por cima, um fio de azeite e umas torradinhas integrais.

MEXIDO DE FEIJÃO COM SOBRAS DA MARIA LÚCIA

INGREDIENTES

100 g de bacon, sem pele, cortado em cubinhos
2 colheres de óleo
1 cebola média bem picadinha
3 dentes de alho picadinhos ou socados
2 xícaras de chá de feijão cozido, grãos firmes, sem o caldo
2 ovos
1 xícara chá de arroz cozido
1 tomate sem sementes, cortado em cubos
1 cenoura média ralada em tiras
Sobras de carne (bifes, carne moída, de panela), frango ou linguiça
2 colheres sopa de queijo ralado
Cheiro verde picadinho
Farinha de milho em flocos, quanto baste
Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER:

Fritar o bacon até que fique douradinho e reservar.
Nessa gordura, fritar a cebola e o alho
Refogar o feijão bem escorrido
Quebrar os ovos, no centro da panela, furar as gemas, e mexer ligeiramente para que fiquem pedaços
Juntar o tomate picado e a cenoura ralada (abobrinha vai bem)
Colocar as sobras de arroz e de carnes
Temperar a gosto, com sal e pimenta e, se desejar, regar com um pouco de azeite
Para finalizar, juntar o queijo ralado, o cheiro verde e, por último, a farinha de milho, o quanto baste, conforme o gosto.



APÊNDICE B- ROTEIRO DE ENTREVISTAS³⁶

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:

Nome: _____ idade: _____

Local de nascimento: _____ escolaridade: _____

Você cozinha?

Como e quando aprendeu a cozinhar?

Tem caderno de receitas? _____. Data:

Se não tem, como registra a receita? Como transmite?

Qual a relação com o caderno de receitas:

() é próprio () foi de algum familiar

() outro motivo: _____

Breve história das receitas do caderno de receitas:

HÁBITOS ALIMENTARES

1. Quais são seus hábitos alimentares?
2. Com quem come (só, com a família, com amigos)?
3. Na hora da comida quais os assuntos predominam na conversa?
4. Existe alguma história familiar ligadas às comidas e seu modo de fazer?
5. Quem costuma preparar as refeições?
6. Qual a comida do dia-a-dia?
7. Tem os mesmos hábitos alimentares do restante da família?
8. Seus hábitos alimentares são hoje muito diferentes de quando você era criança?
9. Qual a influência de familiares em seus hábitos alimentares?
10. Existem receitas que sejam consideradas tradicionais por sua família?
11. Em que momentos elas são preparadas?
12. Quem costuma encarregar-se da preparação desses pratos?
13. A não convivência familiar faz você abandonar determinados hábitos e/ou receitas?

MULHER E COZINHA

O papel das mulheres em sua família

1. São sempre elas as encarregadas do preparo das refeições cotidianas?
2. Quem prepara as refeições em dia de festas?
3. Quem cuida da tarefa de cozinhar recebe alguma ajuda de familiares?
4. Há empregadas para o serviço da cozinha?
5. Qual a participação dos meninos e das meninas nesse processo? Eles aprendem as receitas?
6. Tem alguém na família eu faça comida tão bem quanto você?

³⁶ Modelo de roteiro de entrevista retirado em partes da dissertação DEMETERCO, Solange M. S. Doces Lembranças: Cadernos de Receitas e Comensalidade- *Curitiba: 1900-1950*. Curitiba, Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em História, UFPR, 1998.

7. Como foi que ele ou ela aprendeu?
8. Como se dá a divisão das tarefas de cozinhar em sua casa com os homens da família?
9. Como eles encaram a cozinha e o trabalho de cozinhar?
10. Há algum prato que deva ser feito apenas por homens ou por mulheres?
11. Quais?
12. Os homens da família conhecem receitas desconhecidas pela mulher?
13. Você conhece algum caderno de receitas feito por homem?

COZINHA

1. Qual a importância da cozinha em sua casa?
2. A cozinha é um lugar importante da sua casa?
3. Você recebe parentes e/ou amigos na cozinha?
4. A família costuma fazer as refeições reunida, na cozinha?
5. A cozinha é um espaço de reuniões, independentemente de se estar fazendo ou não uma refeição?
6. Como sua cozinha está equipada em termos de utensílios de cozinha?
7. Quais as mudanças que considera mais importantes no que diz respeito a equipamentos de cozinha?

O VALOR CULTURAL DOS ALIMENTOS

1. Qual a comida que você mais valoriza/gosta? Por quê?
2. Com que frequência come o que gosta durante a semana?
3. Que tipo de comida desvaloriza/não gosta? Por quê?
4. O que você gosta de comer no dia-a-dia?
5. E em dias de festa?
6. Quantas refeições são feitas para comemorar festas familiares? Quais são essas festas?
7. Considera importante que as refeições sejam feitas em conjunto?

LIVROS E CADERNOS DE RECEITAS

1. Qual a importância dos livros de cozinha para você?
2. Quem organizou os cadernos de receitas em sua família. Por quê?
3. Tem alguma receita que é segredo e não está no caderno?
4. Esse material costuma ser utilizado no dia-a-dia?
5. Costumam se consultados para o preparo de refeições para festas?
6. Quais as receitas preferidas dentre as que estão nos cadernos?
7. O que é mais utilizado: os cadernos ou os livros?
8. Alguém ainda preserva receitas de família?
9. Quais as mudanças que as receitas sofreram com a chegada dos eletrodomésticos, enlatados, etc?
10. Existem receitas que tenham sido criadas pela pessoa que organizou o caderno, ou é apenas uma cópia de receitas criadas por outras?
11. Em que momentos se dava a troca de receitas com outras pessoas?
12. Que mudanças pode observar nas receitas ao longo do tempo, em termos de ingredientes, modo de preparo?

13. Qual a importância de jornais e revistas para sua coleção de receitas de cozinha?
14. Costuma copiar ou anexar recortes em seu caderno?

O USO DAS NOVAS TECNOLOGIAS- rádio, tv e internet

1. Conhece algum programa de rádio sobre culinária?
2. E de TV?
3. Assiste algum deles? O que você acha?
4. Você usa ou sabe de algum filho ou neta que use a internet para se informar de novas receitas?
5. As suas receitas estão na internet? Algum familiar copiou para o computador e a distribuiu para outras pessoas?
6. O que você acha de divulgar sua receita ou seu caderno de receitas na internet, no universo familiar?

APÊNDICE C - Transcrições³⁷ das entrevistas a partir de arquivos audiovisuais³⁸

Município: Aiuruoca

Entrevista 1

Nome: Virginia Maria de Siqueira. 90 anos

FILME 1³⁹. Ela: Meu nome é Virgínia Maria de Siqueira, nasci nos Lopes. Num lugar que se chamava Lopes. Município de Carvalhos. Eu tenho 90 anos.

Mãe: Vitalina da Conceição

Pai: José Generoso

FILME 2. Eu troquei as tábuas véias do assoaio e as tábuas véias nós tá queimando, sabe? (ela se referindo à lenha do fogão à lenha).

Eu: Aonde é que eu pego?

Ela: é embaixo do porão boba.

Eu: deixa eu ajudar a senhora.

Ela: coitada docê.

FILME 3. Nossa, mas que bença. Eu rezei pedi pra Jesus assim: Jesus, tem paciência. Manda uma visita pra mim, tem paciência. Eu tô muito sozinha. Ocês chegaram.

Ela: você não vai rachar não?

Eu: vou.

Ela: Oê não tá acostumada com isso não, minha fia.

....rachando lenha...

Eu: agora eu ajudar a juntar.

Ela: coitada, vai ajudar a juntar lenha.

Eu: esse tanto tá bom Dona Virginia. É só pra fazer um foguinho.

... e ela continua rachando lenha

Ela: uma mulher de 90 anos rachar lenha né?!

...Ela juntando lenha

Ela: Coitada dela... (de mim)

FILME 5. Filma eu ali perto daquele pé de estrela do norte. Ocês foi lá no céu trouxe o povo de lá?

Eu sinto muito frio. Acho que é por causa da idade. Eu sinto muito frio memo. Essa é minha capoeira...

... Aline: esse pé aqui é de que? É estrela do Norte

Ali é romã, ali é beterraba...

... aqui é repoio, funcho, couve.

FILME 6. ... Ela: sai direitinho aí? Ai meu deus do céu (falando da Aline filmando) ...

Tá tonta? Eu não bebi? Tá tonta de boba...

Eu: A senhora é índia?

Ela: Eu sou meia parentaça com índia. Como é que é memo? O meu avô, pai da minha avó, não. O marido da minha avó, ele veio da "Odeia" (aldeia). Eu tenho um neto que é cara de índio...

...um que morreu também, era cara de índio. E eu fiquei também. (comendo folha de laranja).

³⁷ Até a presente data consegui transcrever apenas a primeira parte da viagem de campo, realizada em julho de 2014.

³⁸ Para organizar o material audiovisual, criei um método de numeração para cada entrevistado, que possui uma pasta respectiva com a transcrição na íntegra (não formatada) e o número do filme correspondente. Em alguns diálogos irá aparecer o nome da fotógrafa Aline Motta, que às vezes fazia perguntas diretamente às pessoas entrevistadas.

³⁹ Cada numeração corresponde ao arquivo do mesmo número.

Eu: É bom pra que comer folha de laranja?

Ela: É gostoso. Deixa eu pegar uma procê. Delícia!

Isso aqui minha fia (mostrando uma folhagem), ocê sabe o que é dor de cabeça num sabe? Se fizer um chá disso aqui, tira a dor de cabeça na hora... sai a losna (na câmara) ...

... Aline: fala do fogão...

Ela... o forno de barro eu vou mostrar procês...

...quando eu tô boa de saúde isso aqui fica tudo limpinho (a horta ela capina). Agora eu não tenho ficado muito boa de saúde não. Tenho tado com muita gripe...

O forno era nesse lugarzinho aqui. A boca do forno era aqui. Depois veio uma enchente munto forte, tampou tudo. No natal que passou, fez 3 anos (natal de 2013). Acabou com tudo, planta, cerca, só o muro que não caiu porque era novo.

Aline: fala sobre as quitandas que a senhora fazia no forno.

Ela: eu fazia broa, fazia daquelas rosca grandona (da rainha), fazia biscoitinho de sal amoníaco, nossa, fazia muito, fazia lata cheia pros outro. Tinha semana que eu fazia a semana inteira. A semana inteira eu fazia.

FILME 7. Ela: Eu fazia tanto pra mim quanto pros ôtro. Dipois veio a enchente e derrubou tudo aí eu larguei mão. Eu falei: a, num vô fazê mai não. Eu tô véia. Os fio num deixô. O marido já tinha morrido, né? Eles disseram que era bobagem fazer pra mim só. Tem tudo feito no mercado. Compra feito que é mióAline: Mas a senhora acha que é igual o do mercado

Ela: nunca que é igual ao do mercado. Igual o que eu faço... Toda vez que eu passo lá eu tenho que comprar 2 sacos porque lá é que eles fazem o biscoito do jeito que eu fazia. Era grosso assim e maciinho. Esses biscoitico rídico, magrinho, seco, duro, NÃO. De jeito nenhum. Eu sempre compro broa mas é seca.

Tinha um senhor que morava lá no arto, do lado de lá. Um dia de tarde, era umas 6 horas da tarde, ele me chamava de Sá Virginia. Ele perguntou: Sá Virgínia, que dia que a senhora vai fazer rosca? E disse: Ah Seu Aníbal, não sei. Qualquer dia eu faço. Ele disse: o dia que a senhora for fazer, a senhora vai fazer 2 roscas pra mim. Eu falei: Que isso? Sua muié é mestre em fazer rosca, pra que eu fazer? A dela é muito melhor que a minha. Ele disse: É nada. Eu num gosto da rosca dela. Eu gosto é da sua. Era umas 6 horas da tarde. Quando era umas 8 horas da noite, eu vi aquele alvoroço na rua, saí na janela, o homi tinha morrido. O homi tava bom, dao risada. Viu como a morte é traiçoeira? Ele queria comer a minha rosca, morreu no mesmo dia. ah não! Fiquei sentida. Não deu pra entender. A morte é traiçoeira.

FILME 8. Ela: Perdi a raça do mogango e não achava em lugar nenhum. Aí, aqui do lado tem um povo daquela casa que mora na Aparecida. Aí um dia eu cheguei lá...

FILME 9. Ela: Aí eu falei assim: Pelamordedeus, eu num quero um pedaço não. Eu quero só a semente. Aí eu plantei minha fia. Tem uma porção plantada aí só que não nasceu ainda.

O doce de mogango, a gente corta ele anssim em pedaço, cozinha com açúcar e depois a gente come assim, ah que delícia minha filha...com leite! Ah delícia. Esse é macho, o mogango. Mogango macho.

Aline: e por que que estava difícil de encontrar?

Ela: Ah tava difícil de encontrar. Sumiu a raça. Ninguém tava plantando mais. Até eu plantava muito na roça. Sumiu tudo.

FILME 10. Ela: Acendê o fogo...deixa eu vê se tem papelão aqui. Não tem papelão aqui. Ih, deixá as coisa por conta dos ôto...

FILME 11. Ela (pegou o papel, plástico... o que deu e foi acender o fogo) ... Disse: sem papelão é difícil acender.

FILME 12. Ela: (acendeu o fogo com papelão). Disse: e o jogo da copa hein?...

Ela: Agora acendeu!

Eu: Com quem a senhora aprendeu a cozinhar?

Ela: com a minha mãe. Ela me ensinou, mas eu ia mais pra roça do que em casa. Eu não fui pra escola porque eles não deixaram pra poder ir pra roça. Não aprendi a ler porque não podia ir pra escola. Tinha que ir pra roça. Já pensou?

Eu: e quem ensinou a senhora a rachar lenha?

Ela: isso foi eu mesma, de curiosidade minha. Eu via os oto rachá aí eu aprendi. Rachá num é nada. Quando eu morava na roça, eu ia no mato fazia aquele bruto feixão, botava nas costas e vinha. Às vezes tinha vaca no meio do caminho, a vaca investia e lá ia eu com o feixe e tudo. Eu caída com o feixe de lenha e a vaca em cima...

Eu: Como eram as refeições na sua casa, com sua mãe?

Ela: Era feijão, angu, arroz, outra hora, em vez de arroz era macarrão, verdura, batata, mandioca, porque tinha muita mandioca, plantava muito. Leite não tinha não porque quase ninguém gostava. E naquele tempo era muito difícil leite. Quase ninguém tirava leite e era muito longe pra ir buscar. Ninguém gostava de ir. Tinha de ir buscar muito longe. Pra mode a gente fazer uma quitanda, tinha que ir longe buscar 2, 3 litros de leite. Porque não tinha jeito de fazer quitanda sem leite.

Eu: tinha alguma comida de fim de semana?

Ela: No domingo minha mãe fazia frango, macarronada, maionese, isso nós fazia no domingo.

FILME 13. Ela: aí nós fazia uma comida mió porque vinha os fio tudo né? Fazia frango assado. A gente engordava porco e tinha pernil assado, tutu de feijão, ih. Munta cosa. Dipois foi tudo casando, foi espamano, espamano, espamano. Cozinhar de pouquinho não tinha graça mais né?

FILME 14. Ela: Mãe: Vitalina da Conceição

Pai: José Generoso

Contando que tinha 5 filhos homens e 6 filhas mulheres.

A última sou eu. As ôta já morreu tudo. Acho que deus não vai querer eu lá no céu não. Menina, as mais novas de que eu já morreu tudo. Eram 6.

Eu: Como vocês dividiam as tarefas na cozinha?

Ela: cada uma fazia uma coisa. Quando acabava de comer falava: Agora é hora de arrumar a cozinha. Uma gritava: Pode deixar que eu arrumo. A outra gritava: Pode deixar que eu arrumo No fim, aquela que tava lá é que arrumava.

Eu: E na casa, o que é que a senhora fazia?

Ela: Eu gostava de varrer a casa, passar pano na casa, estender a cama, troca. Limpar a varanda, a porta da cozinha. Era disso que eu gostava.

Eu: Como a senhora aprendeu a fazer as receitas?

Ela: fazendo. Fazendo é que a gente aprende.

Eu: Como é que a senhora resolveu ter a pensão? (Isto porque ficamos sabendo pela Inês, que nos indicou a Sá Virgínia, que ela teve uma pensão em sua casa)

Ela: Foi assim: Eu comprei essa casa... Eu cuidava de 27 alunos do Rio de Janeiro numa casa lá da frente. Eles vieram estudar aqui com um médico daqui. Você ouviu falar no Dr. Julinho? Ele é que arrumou os alunos do Rio pra mode estudar aqui. E não tinha ninguém que queria pegar porque sabia que eles eram "ordenário" né? Sabia que eles era safado. Ninguém queria pegar. Aí o "titor" deles veio atrás de mim pra eu pegar eles. Meu marido ficou de mal de mim durante 2 meses por eu ter pegado. Aí a ente tava morando lá em cimão, lá pra cima do hospital. Aí eu falei assim: Eu vô pegá. Eu quero ganhar meu dinheiro. Eu vô pegá. Peguei minha fia. Desci pra baixo. A casa era enorme de grande. Os quarto era grande. Só num quarto tinha 10 camas. Eu tinha de arrumar aquelas camas tudinho. Só roupa que eu num lavava. A lavadeira que lavava. Eu cuidei daqueles alunos 2 anos. Com o dinheiro que eu ganhei eu juntei e comprei essa casa. Não gastei um tostão de ninguém. Nem de marido, nem de filho nem de ninguém. Nem a escritura foi ninguém que pagou. Fui eu que paguei. Com meu dinheiro. Eu fui juntano dinheiro. Eu fazia comida pra eles e nós comia tudo junto. Não fazia compra (pra ela e família. Ela quis dizer que não tinha gasto de comida com a família dela. Era incluído no gasto com os meninos0. Então fui juntando dinheiro e

guardando. Dava juro pra um, juro pra outro com o trato de que quando eu precisasse eu avisava que precisava de volta. Aí foi assim que fez. Aí quando o homi daqui ficou doente e a muié morreu (ela se refere a casa onde mora atualmente), ele mudou pra São Sebastião do Rio Verde. Foi morar com a fia e falou pro vizinho pra ele arrumar quem comprasse a casa. Eu tava louquinha pra comprar a casa. Eles tavam indo embora(os meninos do Rio), tava vencendo. Eu queria compra a casa porque eu não queria subir pro arto mais. Eu queria ficar aqui embaixo. Aí ele me avisou. Eu bati no telefone. Só tinha telefone lá no Hotel Carmo. Telefonei. Aí disse que ela falo pra fia dele assim: Fala pra Virginia que a casa é dela. A casa é dela. É a única pessoa que ajudava minha mulher. A casa é dela. É dela. Ela paga ou não paga. A casa é dela. Você pensa que beleza! Eu trabalhei naquele tanque desmanchado lá embaixo 8 anos lavando roupa minha fia. Eu trabaiava lá e trabaiava aqui. (se referindo à casa lá de cima onde ficavam os alunos)

Eu comprei a casa, aí aquelas coisas dos alunos, aquelas *vasilhamas*, aquilo tudo que foi dos alunos eu comprei a casa mobiliadinha, com as camas. Menos a geladeira não prestava, eu joguei fora e comprei outra. Mas tudo que tinha lá eu fiquei. Tudo na conta, tudo pagando. Eu sei que o que foi o que me ajudou muito a arrumar a pensão foi o negócio dos alunos.

Eu: aqui na pensão antigamente a senhora servia comida?

Ela: eu servia comida quando meu marido era vivo. Ele me ajudava. Ele ia na rua comprar as coisas, ajudava a servir as mesas, nossa ele ajudava demais da conta. Aí ele morreu eu fiquei sozinha. Os fio esparramou tudo.

Eu: a senhora tem alguma filha que puxou pela senhora para cozinhar?

Ela: Tem a Neusa, mora em Mogi das Cruzes. O mesmo jeito que eu faço comida, ela faz.

Eu: E hoje em dia o que que a senhora come pra ficar tão forte, porque a senhora é muito forte.

Ela: eu gosto de fazer sempre um pedacinho de carne, outra hora é feijão e arroz, isso é indispensável, né? E verdura. Verdura da horta. Quando eu não tenho na horta eu vou buscar na quitanda, que a verdura é muito bão né?

FILME 15 e 16. Só imagens

Município: Aiuruoca

Entrevista 2

Nomes: Geny Ribeiro de Arantes. 94 anos em 2014. Morreu em novembro de 2015.

Nair Ribeiro de Arantes. 67 anos.

2.1- Geny

FILME 1. Ela: Meu nome Geny Ribeiro de Arantes. Filha de Manoel Ribeiro de Souza e Ana Vilela Ribeiro de Souza. Nasci em Seritinga, antigamente era Bueno Brandão. Tenho 94 anos.

FILME 2. Nair: Eu me chamo Nair Ribeiro de Arantes. Sou filha de Geny R. de Arantes e Raul Junqueira de Arantes, já falecido. Tenho 67 anos. Nasci em Seritinga. Antes pertencia a Serranos. (Nair só teve essa fala, depois segue a sequência de respostas da Geny)

FILME 3. Eu: quando começaram os cadernos de receitas na sua vida?

Ela: comecei quando solteira. Pegava as receitas com minha mãe e ia anotando. O cadernos tem a data do meu casamento. Pegava receita com as amigas e assim fui juntando.

Eu: o caderno fazia parte do enxoval?

Ela: Não era bem assim. Pra quem interessava, sim.

Eu: a senhora gostava de cozinhar?

Ela: não. Gostava de arrumar casa e fazer doce, biscoito, essas coisas, mas de cozinhar mesmo eu não gostava não. Depois eu casei e tive que fazer essas coisas.

Eu: qual foi o primeiro caderno?

Ela mostrando... com a data 20/07/1941.

Eu: como eram as refeições na sua família?

Ela: eu gostava muito de comer ovo com açúcar. Quando fazia bolo, eu gostava de raspar a massa, porque tinha ovo com açúcar.

Eu batia gema com açúcar e comia. Acho que por isso que sou forte até hoje. Comia muita gema de ovo.

Eu: como são as refeições da senhora hoje? São iguais as de antigamente?

Ela: Não. Antigamente não tinha legumes. Verduras sim. O que tinha era chuchu, mandioca, batata, abóbora.

Eu: tinha alguma comida especial no fds?

Ela: não tinha não. Tudo era uma coisa só. Mas era muita refeição por dia. Tomava o café de manhã, almoçava. Tomava o café da tarde. Jantava e tomava o café da noite.

Em ocasião de festa a gente fazia umas coisas chamadas quitandas. Era os biscoitos de diversas qualidades. A gente passava o dia todo e depois ia pro forno. Sempre tinha uma forneira para fazer. Era forno de barro.

Eu: quantos filhos seus pais tiveram?

Ela: eram 11, mas 3 morreram.

Eu: como eram divididas as tarefas de casa? Os homens iam pra cozinha?

Ela: Não. Eles eram mito levados. Ficavam pela rua, andando. As meninas também não faziam quase nada. A gente saiu pra estudar fora. Para o internato, colégio de freiras. Naquele tempo usava palmatória. Aprendi a tocar violino, bandolim. Era um professor que não tinha muito instrução, mas sabia tocar instrumento.

Bordava um pouco. Era obrigada a aprender. Tinha que ser uma moça prendada para casar.

2.2- Nair Ribeiro de Arantes

Nair... Vamos lá!

Eu: Por que você guarda o caderno da sua avó?

Ela: Eu guardei esse caderno não foi pelas receitas. Adoro antiguidade. Tem o G e o J, Gabriela Junqueira. Eu acho muito bonito com a letra delas, assim como a da minha mãe. Uma letra muito bonita, feita com carinho. Todas as receitas de bolo, quitandas. Achei espetacular coisa que comigo não aconteceu. Nunca gostei de cozinhar. Até quando eu fiz o curso de francês meu pai disse que o francês era pra passear com meu marido e eu sendo professora fui cuidar do meus filhos. Acontece que ele sonhou e eu fiquei com os pés no chão. O francês foi meu ganha pão. e a viagem agora que estou fazendo um pouquinho. Não casei com o homem rico que ele sonhou, mas casei com um homem muito simples e de bom coração. Ele gostava de cozinha. Ele que me ajudava. Ele saía pra viajar, ele era vendedor viajante e deixava já adiantada a carne assada, coisas temperadas. Me ajudou muito pq de cozinha eu não gostava.

Se ele fosse procurar uma moça prendada, ia passar bem longe de mim.

Eu: E a história do seu caderno?

Ela: meu caderno é como se fosse uma revolta. Eu disse assim, meu Deus, eu vou ter que fazer, vou ter que aprender, vou ter que enfrentar. Vou ter filho... então eu fiz com muito carinho, com amor, mas não

Com prazer. Aí eu fiz uma introdução bem revoltada...“uma frase do Piaget”... ela leu...

09: 53Tive sorte de achar um marido que aceitou uma mulher assim... feminista.

Tanto que a parte de reforma lá em casa, de tratar com pedreiros, era comigo. Ele tava na cozinha e eu tratando de obra. Meu marido era carioca, fui buscar no Rio. Mineiro não é dessas coisas não. Eu trabalhava no banco francês-brasileiro no Rio.

Eu: fala sobre as medidas dos cadernos de sua vó.

Ela: sempre menciona tigelas ou pratos ou libra de assucar com 2 ss. Tem uma libra de araruta. 4 tigelas... e a quantidade de ovos era demais. Fora de série. E quando ela ganhava uma receita punha de quem era. “Biscoitinho de grude da Dona Josepha.” Biscoutos” “exprimidos” com x. A letra toda linda, de caneta tinteiro. Quando queria uma parte mais escura, virava a pena. E a quantidade de ovos... 15 gemmas d’ovos, 1 libra de assucar.

Biscoito de cabocla, assado em folha de bananeira.

Eu: vocês chegaram a morar na fazenda?

Ela: sim. Nós mudamos pra cidade depois que o Raul caçula era maiorzinho... Eu estudava interna em Passa Quatro, Itanhandu, Caxambu.

2.3- Geny (G) e Nair (N) na mesma entrevista

G:: eu quase não ficava na roça, detestava. Depois fiquei aqui em casa sozinha mais o Raulzinho porque todos foram pro Rio ou estudando ou trabalhando. Depois chegou a vez do raulzinho aí eu fui junto. Fiquei morando lá 8 anos. Ele formou, foi morar em Londres e eu vim embora.

Eu: e lá no Rio a senhora se alimentava de comida mineira?

G: era eu mesma que fazia. Levava uma menina pra ajudar a arrumar cozinha. Eles jantavam em casa.

Eu: Lá no Rio a senhora tinha dificuldade com ingredientes?

G: não, comprava em supermercado.

Eu: mas por exemplo, o polvilho...

G: isso eu não fazia lá eu fazia o bolo, doce.

N: o doce de leite dela é famoso. As minhas netas já sabem a diferença. Ela faz de leite mesmo Ela põe 4 litros de leite numa panela grande. Aquilo reduz até virar um creme. Então é puro doce mesmo. A minha filha quando chega com doce de supermercado, as netas reclamam que não é o doce da bisá. Todo mundo acha que igual o dela não tem.

G: eu faço o doce até hoje! Ninguém ajuda a fazer.

N: e tem um jeito de mexer que não pode fazer assim... (mostrou)

FILME 4. Nair trouxe a panela e mostrou o tamanho dela. Disse que a mãe, Geni, parou de fazer o pé de moleque porque teve problema no braço e como ela, a Geni, não deixa ninguém bater o pé de moleque em seu lugar, acabou em extinção...

G: o que me fez parar por causa da tendinite é o quebra cabeça. Eu faço demais. Fiz 11 quebra-cabeça, inclusive um com 11 mil peças. Faço tbem palavras cruzadas. A gente aprende muita coisa com as palavras cruzadas.

N: uma coisa interessante é essa receita aqui, 22/12/1913. Receita para curar sapinho. (Leu a receita do Dr. Queiroz)

Aqui tem uma receita de sabão de soda com a letra e assinatura do meu avô.

Lage, 17/08/1913. Copiado e escrito por José Justiniano. Apareceu a letra tinha que aparecer quem (o dono).

FILME 5. Eu: a tetê tinha no caderno dela receita de macela do campo pra unha batida.

G: olha só, esses dias eu vi na TV uma receita assim mesmo, de macela, pra curar unha batida, unheiro.

Eu: o que é TARECO LUAR?

G: tareco era um biscoito quadrado.

Eu: rosquinha Nilda. Será que é tia Nilda?

G: Deve ser a sua tia Nilda. Eu colocava sempre os nomes das amigas que davam as receitas.

Eu: falei da curiosidade do nome “biscoito experimenta nora”....

FILME 6. GENY PASSANDO AS FOLHAS DO CADERNO e falando: eu tinha letra bonita, hoje sou trêmula. Foi falando das receitas: quebra quebra, de polvilho. Ele

quebrava todo, era uma delícia. Tem o tareco. Casadinho eu fazia. Era gostoso demais. A gente fazia o biscoito casadinho ... foi explicando como fazia...

Matula: era um lanche de levar para a viagem. Frango, etc. Porque não tinha restaurante.

Nair: uma viagem de trem daqui, de Aiuruoca até Caxambu, levava 3 horas e meia. Matula era coisa fácil de carregar.

FILME 7. GENY OLHANDO O CADERNO. Esse bolo eu fazia muito, o bolo financeiro. Ele não era exagerado. Os ingredientes eram bem dosados.

FILME 8. GENY PASSANDO O CADERNO. O creme de sagu até hoje eu faço. Leva vinho. Põe um tanto de sagu. Deixa uns minutinhos. Antigamente deixava mais, mas hoje em dia o sagu é muito mole. (explicou como se faz o creme de sagu)

É uma sobremesa de dias especiais.

Eu: antigamente tinha hábito de comer sobremesa todos os dias?

G: sim. Goiabada. A gente fazia em casa aqueles tachos imensos.

N: eu tenho um tacho de cobre do tamanho dessa mesa lá em casa. Lá na estação. Eu fazia muito pros meus filhos. Quando eles vinham de férias, cada um levava uma caixeta de madeira. Durava mais de 1 ano.

Eu: quando a senhora morou no Rio, como a senhora fazia quando sentia saudades dos doces?

G: eu levava daqui a goiabada, comprava aqui. Lá e fazia sagu, bolo, canjiquinha com costelinha de porco.

FILME 9. Nair trouxe a canjiquinha pra nos mostrar. Essa é feita no monjolo. Nessa a parte branca fica. Ela é o amido. Dá a liga. As de supermercado não tem essa parte branca. Mamãe levava pro Rio dessa aqui e não comprava em armazém.

G: E tem a canjicada, que é uma delícia mas antigamente a gente só comia a canjica cozida com leite puro. Ponha num prato fundo a canjica cozida e o leite e açúcar, mais a goiabada.

N: meu pai usava comer figo, goiabada, tudo no prato fundo com leite

G: depois que eu fiquei sozinha, não dá mais pra fazer as coisas porque não tem gente pra comer. Minha comida passou a ser muito simples. Eu gostava muito de ajudar na cozinha na parte diferente. A maionese eu que fazia. Só eu que sabia fazer pra ficar crocante os legumes.

FILME 10. Nair mostrando no caderno receita de amostras de paletozinho. Uma receita de paletozinho.

FILME 11. Nair mostrando receita do paletozinho. No final está escrito ´muito chic e gostosinho...

FILME 12. IMAGEM DO CADERNO DE RECEITAS E GENY FALANDO DA ROSCA DA RAINHA

FILME 13. NAIR TROUXE O LIVRO DA ÁRVORE GENELAÓGICA DA GABRIELA JUNQUEIRA. Mostrou o caderno com as iniciais. E o livro...

FILME 14. Geny falando do segredo do nhoque dela... cozinha a batata descascada e deixa ela secar. Vai evaporando e ela fica seca. Daí ela precisa pouca farinha.

FILME 15 a 24. IMAGENS DO CADERNO DA GABRIELA, da Geny e da Nair.

Município: Aiuruoca

Entrevista 3

Nome: Leila Albarez. 76 anos.

FILME 1. Imagem rápida da mesa na varanda

FILME 2. Ela: Meu nome é Leila Albarez Nable. Sou filha de Ladislau Albarez e Cecília Emátne Albarez. Tenho 76 anos. Tenho 3 filhos e 5 netos. Nasci em Aiuruoca.

Aprendi a cozinhar com a minha mãe e com a minha sogra que eram ótimas na cozinha, faziam coisas muito gostosas. Foi com 24 anos, antes de casar. Eu faço de tudo, faço bolo, doce, biscoitinho; sou uma quitandeira. Hoje vou fazer uma receita de biscoitinho de sal amoníaco. É uma receita muito antiga da minha avó. Ela ensinou a minha mãe e minha mãe me ensinou. Faço sempre.

Isso aqui é uma gamela de madeira, presente da minha mãe. Tem mais ou menos 25 anos. Conservo ela com todo cuidado porque minha mãe já se foi. Parece que nela tudo fica mais gostoso do que no plástico ou numa bacia de alumínio.

Deu a receita pra gente. Foi fazendo e falando...

FILME 3. Ela: Hoje a manteiga tá dura porque a temperatura aqui em Aiuruoca está uns 10 graus. Foi falando a receita e colocando os ingredientes. Imagens lindas. Ela disse que não sabe o ponto da farinha porque depende da temperatura, etc. o sal amoníaco faz a rosquinha crescer e secar. Não usa ovo nessa receita.

Eu: o que uma quitandeira deve ter de especial para ser boa?

Ela: tem de ter as mãos quentes para fazer bem feitinho e saber sovar direitinho. Sovar é fazer isso aqui, pra massa ficar bem uniforme. IMAGENS DELA SOVANDO BEM A MASSA. Raspando a farinha na gamela. Demora um pouquinho pra chegar no ponto. Todas têm de medir. Se não, não sai uma coisa perfeita, né?

FILME 4. Ela: O segredo dessa massa é que ela precisa descansar e tem de cortar num sentido só. Não pode cortar nos 2 sentidos. É num sentido só. De comprido. Foi pegar a lata (forma de assar) para colocar as rosquinhas. Trouxe a faca. Foi pegar mais coisas. Começou a enrolar as rosquinhas na mesa.

FILME 5. Ela: enrolando a massa na mesa e fazendo a trancinha no ar. IMAGENS LINDAS. Aprendi a enrolar assim no ar com minha mãe. Ela tinha um forno de barro onde a gente fazia quitanda e ela botava a gente pra aprender. Olha como fica bonitinho.

FILME 6. Ela: enrolando mais rosquinhas. No ar!

FILME 7. imagem curta dela enrolando rosquinhas no ar.

FILME 8. mais imagens dela enrolando no ar e colocando na lata para assar. Tem que ser a tira bem fininha pra ela ficar bem sequinha.

Eu: lá com sua mãe como vocês dividiam a tarefa das quitandas?

Ela: minha mãe amassava e a gente tinha de fazer tudo do mesmo tamaninho. Ela não admitia que uma ficasse maior que a outra. Somos 5 irmãs, mas quem fazia na maioria das vezes era eu, porque era a que mais gostava. Eu tenho uma irmã, a Consuelo que cozinha muito bem. Divinamente. Mas ela é meio complicada. Deu risada.

Eu: em alguma filha que pegou seu talento?

Ela: Não. Deu risada porque a Lucila (filha estava lá). Chamou a Lucila.

A filha da Lucila é que é uma ótima cozinheira (neta da Leila). A minha neta tem 25 anos e cozinha muito bem.... ela faz pratos mais sofisticados. Quando ela foi embora estudar, ela copiou as receitas no caderno dela. "Receitas da minha avó". Ela foi pro Rio, mas lá tem empregada. Ela cozinha de vez em quando.

Eu gosto de cozinhar pra muita gente.

No dia a dia eu faço o almoço, levanto cedo, arrumo a casa, faço compra e aí vai o dia...

FILME 9. Ela: ah se minha mãe fosse viva! Ela gostava de tudo perfeito, as rosquinhas tinham de ser do mesmo tamanho. Uma vez ela me fez desmanchar a lata inteira pq tinha umas maiores e umas menores.

FILME 10. imagem dela colocando as rosquinhas no forno elétrico.

FILME 11. Eu dizendo: 11 graus!!!! Temperatura de 11 graus.

Fui ajudar a Leila com as rosquinhas. Nós duas enrolando... eu não consegui enrolar no ar.

FILME 12. imagens do forno elétrico com as rosquinhas assando.

FILME 13. imagens do forno elétrico com as rosquinhas assando.

FILME 14. imagens do forno elétrico com as rosquinhas assando.

FILME 15. ela indo ver o forno e dizendo que vai demorar um pouco pra assar.

FILME 16. imagens do caderno dela.

FILME 17. imagens do caderno dela.

Município: Baependi

Entrevista 4

Nome: Maria Emília Ferreira Meireles (Miloca). 63 anos.

FILME 1 E 2: Imagens de massa de pão de queijo

FILME 3: Miloca andando no Casarão e falando...

Aí ela mostra a revista e fala: Aqui foi quando a Globo me descobriu. Isso aqui que eu faço pra café. Aqui tem uma reportagem, se vc quiser ler.. eu lancei um CD com 27 receitas, tudo criatividade minha.

Toda a vida minha mãe mexeu com cozinha e do lado materno e paterno é de gente que sabe cozinhar. Aprendi a cozinhar no dia-a-dia, na minha criatividade. Morei na fazenda, recebia muita visita e nessas visitas às vezes tinha que criar alguma coisa de repente. Já saí na Globo Rural, na Ana Maria Braga, ganhei o concurso da Knorr, já saí na Contigo, já dei aula de culinária lá em Baependi; toda vez que tem evento em Baependi de artista, pessoas ilustres, sou eu que cozinho. Tanto na casa paroquial quanto na Nhá Chica. São vários artistas para quem eu cozinhei: Almir Sater, Sérgio Reis. Aqui eu vim fazer o café colonial e quando a Globo me descobriu foi fazendo o café aqui na Fazenda. Desde essa época a gente já começou. Desde 2002.

Lançamos um café colonial, tem um almoço, aqui é ponto da Estrada Real, fim de ano tem muita confraternização aqui.

A gente está na nona geração da nossa família que vive aqui no casarão que é tido pelos historiadores com 270 a 300 anos. A gente celebra missa aqui, a gente dorme aqui em época de férias e na época de maio a agosto a gente faz café junino que é uma mesa de café farta, uma mesa de doce e as barraquinhas de cachorro quente, canjicada, pão com pernil. A decoração das mesas é toda minha. Todo mundo está em cobrando um livro de receitas, mas eu achei que um livro de receitas ia ser mais um na coleção de alguém, então eu optei pela tecnologia que foi lançar um cd de receitas. Tudo colorido, são todas criação minha.

E agora estou no projeto na Igreja Nhá Chica e estou dando aula para as meninas. O projeto atende 650 crianças e a gente tem de 0 a 18 anos. Eu tô pegando as meninas de 15 a 18 anos, ensinado a culinária social. Ensino a fazer salgados e elas mesmas fazem, elas mesmas vendem. Eu também ensino o trabalho social que é conversar, agradecer, entrar com o projeto que é a inclusão das meninas na sociedade.

Eu: e qual a sua relação com a Nhá Chica?

Ela: a Nhá Chica é muito minha amiga, de todas as horas.(CHORANDO). Há muitos anos que estou lá, porque eu nasci em Baependi. Eu me emociono quando falo da Nhá Chica porque ela está presente em todo os segundos da minha vida. Eu faço um trabalho voluntário lá e eu vou sempre que as irmãs pedem. Eu não acho a Nhá Chica santa pra mim. Ela é uma grande amiga, além de ser santa, ela é uma grande amiga (chorando), muito íntima.

Eu: e sobre um livro que fala da parte culinária da Nhá Chica?

Ela: Tem um livro lá que foi o Monsenhor Leofor que fez. Ela conta os milagres dela, a vida dela. E lá na página 90 tem um chá que a Nhá Chica receitava.

Tem um outro livro, (Assunto que não interessa).

Filme 4: imagem dela caminhando no Casarão.

Filme 5: imagem dela caminhando no Casarão até a cozinha e começando a entrevista. Eu: conta pra gente sobre o NHOQUE DA VOVÓ (receita que ela ganhou na Ana Maria Braga):

Ela: um dia minha nora chegou pra mim e falou: Dona Miloca, tá passando uma chamada na televisão sobre um concurso. A senhora não quer participar? A senhora cozinha tão bem. Aí fui no supermercado, chegue na gôndola da Knorr, peguei uma

sopa de queijo, uma de mandioca e o molho de tomate. Fui embora pra casa. Era o dinheiro que eu tinha na mão. Cheguei em casa, olhei e falei: vamos ver o que vai dar. Era noite e eu não tinha mais nada em casa. Eu queria fazer a receita naquele dia. Fui na geladeira, tirei, peguei 2 pães que eram de véspera, pães adormecidos, pus tudo no processador ... DEU A RECEITA.

Mas eu achei feio. A veio minha neta e eu perguntei. Ocê tá achando feia?

Ela disse (a neta). Tem jeito de você arrumar vovó? Aí eu peguei 2 reais que tinha na bolsa, fui na padaria e comprei mortadela defumada. Triturei tudo no processador, depois levei ao fogo. Aí fez aquele angu, uma massa parecendo angu. Despejei na pedra, deixei esfriar e cortei os toquinhos. Abri o molho de tomate, eu gosto muito de ervas. Coloquei ervas, açúcar mascavo. Misturei no molho que eu tinha comprado. Aí todo mundo gostou. Mandeí a receita em maio e eu fui passando por etapas. Tinha 50 mil receitas. E quando foi em setembro, já estava em 100 pessoas, depois passou pra 10 aí eu fui em SP, fiquei 3 dias lá para fazer a prova. Lá não entrava celular, não entrava bolsa, fui fiquei 3 dias, fiz a prova. Ganhei em 1º. Lugar na receita mais prática do Brasil. Ganhei uma cozinha montada e perdi 1 milhão por 1 décimo. Porque eu empatei com uma moça do Paraná. A gente empatou 3 vezes. Na entrevista ela disse que tinha um filho deficiente e uma mãe doente. Aí na nota eu perdi por 1 décimo. Quase que a gente empata. Lá na hora eles não quiseram dividir o prêmio. Aí eu fiquei com uma cozinha montada e muitos produtos para colocar na cozinha.

Eu já saí também na Viação Cipó; na Canção Nova; eu tenho uma bagagem, uma sacolinha. Não digo uma bagagem, mas uma sacolinha.

EU: E O NOME DA RECEITA? POR QUE CHAMA NHOQUE DA VOVÓ?

ELA: Eu fiz em homenagem à minha neta, porque ela é milagre da Nhá Chica. Ela nasceu de 5 meses e meio. 22 semanas. 650g. a Nhá Chica foi a intercessora e então eu fiz em homenagem à minha neta. Ela fala tudo que eu faço é gostoso. Nesse CD que eu lancei eu fiz homenagem pra Nhá Chica também. As irmãs me dão muito apoio no dia-a-dia.

Fiz homenagem pros meus pais, à minha Nora, meu filho e minha neta e à Nhá Chica e Às irmãs que me permitem realizar na cozinha da Nhá Chica...

Ela vai andando e mostrando o Casarão e para em frente à mesa do café junino.

FILME 6. Essas receitas que vcs estão vendo aqui na mesa são tudo criação minha, do meu dia-a-dia. Essas receitas ficaram com padrão de café. A gente tem de 17 a 18 receitas para café colonial.

Bolo de aipim, rosca da rainha, que foi da minha mãe. Bolo de chocolate, esfiha de carne, empadinha de queijo, biscoitinho de nata, de polvilho, bolo de fubá, de laranja, rosquinha de goiabada, pão de queijo, biscoito fofo, tem os doces juninos, doces cristalizados, (imagem delas arrumando os doces). As toalhas de mesa são de patchwork que eu que fiz. A gente faz o café e faz a toalha de mesa. Eu tenho talento com cozinha e com costura.

Eu como com os olhos, eu acredito no meu olhar, na minha visão. Eu não gosto de nada mais ou menos. Eu prefiro demorar um pouquinho, mas fazer as coisas com capricho. Eles falam que a minha leitoa e o meu pernil, que é muito gostoso. Eu tenho uma receita que eu falo pra todo mundo. Eu falo assim:

Nossa Senhora tempera, Jesus multiplica, a Nhá Chica, a mãe ela e o São benedito me ajudam a fazer. Porque sempre eu faço as coisas mais sozinha. Então eu tenho que pedir ajuda a eles para me ajudar a lavar, a temperar e a dar conta. Meu tempero é transmitir energia boa. A gente faz almoço aqui e nesses almoços eu faço pernil, farofa. Tem um molho de abacaxi que todo mundo gosta. Minha cunhada foi à Alemanha e gostou do molho lá que ela comeu. E trouxe na mala. E falou pra ver se eu conseguia fazer igual. Fui degustando, degustando até que deu o molho. É um molho diferente que leva cebola, mas leva abacaxi. Foi uma criação minha que é muito famosa.

... falou coisas, mandou boas energias pra quem for assistir ao filme dela.

FILME 7- Aqui tem um quarto que chama alcova, ALCOVA é um quarto que não tem janela, a gente hospedava os tropeiros, padres, freiras. ...

Quando chegava 5 horas da manhã, meu pai ou meu avô vinha aqui na sala, abria a porta pros tropeiros saírem antes da gente acordar. Ou senão os padres, aí punha uma mesa de café pros padres ou pra freira. A gente tinha uma prima que era freira e ela sempre trazia uma amiga. Era um lugar muito reservado e privativo (a alcova).

MOSTROU O CD. Esse cd aqui tem 27 receitas. Aqui tem uma mousse de kiwi. Ela é refrescante. Eu fiz uma mesa de frios para uma amiga e ela colocou numa bolacha de água e sal. Ficou interessante. Agridoce. Tem receitas diferentes aqui no cd. Tudo aqui é criatividade minha. Tem uma bala de abacaxi muito fácil que até uma neta minha que ajudou a enrolar. Então as coisas vão aparecendo na vida da gente, a gente vai criando... eu sou muito de reciclar. Aproveitar comida. Eu acho que o desperdício na época de hoje, quando tem tanta gente com dificuldade. No projeto da Nhá Chica, eu ensino as meninas a aproveitarem os recheios. Uma massa dividir em vários recheios ou vice-versa. Eu aprendo muito com as meninas. Elas me chamam de vovó Miloca. É muito carinho, beijo de criança que precisa de carinho. Elas querem um aconchego, um abraço. Quem sai ganhando sou eu.

Eu: e o seu caderno de receitas?

Ela: eu nunca tive caderno de receitas. Por exemplo, tem os programas de televisão... eu presto atenção. É uma coisa que me interessa, é do meu aprendizado, do meu dia-a-dia. A gente não pode ser orgulhosa e achar que sabe tudo. Aí, a medida que vai passando, vem a lembrança: ahhh. Aquele dia eu vi isso, mas não sei a quantidade. Eu não me lembro a quantidade. Eu sei que se misturar algumas coisas vai dar certo. É muito difícil eu perder receita. O meu dia-a-dia me fez crescer nessa área. Eu tenho uma amiga que quando faz aniversário, ela me liga e eu pergunto o que você quer? Ela responde: não sei. Eu quero surpresa!

Ela: eu acho que as pessoas confiam na minha criatividade. E nunca um prato saiu igual a outro. Se uma pessoa come na sua casa um prato que eu fiz e me pedir para fazer igual, eu não consigo fazer.

No aniversário da minha nora e do meu filho eu sempre crio uma receita. E meu sobrinho pediu a mesma torta do meu filho. Eu não consegui. E fui lembrando alguma coisa que eu tinha associado, os ingredientes e saiu uma torta, que ele disse que ficou melhor ainda.

Eu acho que a pessoa que está na área da gastronomia... eu nunca fui num curso de gastronomia. Eu já dei curso, mas não fui. De decoração, eu também gosto. A moça perguntou porque eu fiz aquele modelo....

....bobeira...

AS PESSOAS PERGUNTAM SE EU TENHO CURSO DE GASTRONOMIA. EU NÃO TENHO. Eu tenho a prática da vida. Se tem mestrado, catedrático, eu tenho a vida! Nunca tive oportunidade de ir a alguma feira (gastronômica), nunca fiz curso de chef de cozinha. EU SOU EU, DAQUILO QUE TÁ DENTRO DE MIM. NUNCA ninguém me ensinou.

Minha mãe falava que lá em casa todo mundo sabia cozinhar, mas quem tinha mais tempero era eu. É diferente o tempero do ato de cozinhar. Sempre tem o toque, que é aquele algo mais, aquela pitadinha.... eu acho que a minha pitadinha é a pitadinha do amor! Que sai mesmo, as minhas energias de paz, de alegria... outra coisa: eu não gosto de muita gordura. Não gosto mesmo. Nem muito creme de leite, nem muito condimento. Eu acho que isso fica indigesto. Eu faço o mais natural possível. Às vezes ocê come um negócio e passa o dia inteirinho bebendo água. Vai à geladeira, bebe água, come uma fruta. Não satisfaz. Você não sabe o que está sentindo... eu tenho um sobrinho que fala que a comida que eu faço faz mal pra ele. Eu pergunto, mas porque meu filho. Ele diz: porque a gente come muito! A gente engorda. Kkkkkk. Deu um risada gostosa.

Então são esses carinhos que fazem a gente criar, entendeu? Da família, do meu fiho, da minha nora...porque a gente combina demais. Apesar de ser o título de nora e sogra, ela sempre puxa meu alto astral.me elogia. Ela também cozinha muito bem. O ambiente que eu vivo me leva à autoestima e me faz criar coisas melhores que eu já criei. Quando você tem uma palavra de carinho, de elogio, faz bem para temperar a comida.

FILME 8- Moravam meu avô, meus 2 tios mudos, 1 tia solteira e uma viúva. Era uma família muito unida. MOSTRANDO OS QUARTOS ONDE ELES DORMIAM... MOSTROU O QUARTO ONDE OS PAIS DORMIAM e disse que mesmo depois de casada ela dormia no mesmo quarto que pai e mãe. Mostrou a peça chamada “moleque” que é uma peça substituta dos escravos meninos que tiravam as botas dos coronéis. Depois da abolição criou-se essa peça onde os coronéis encaixam os pés para tirarem as botas.

FILME 9- filme curtíssimo dela na sala

FILME 10. mostrando os quartos e pela janela, a jabuticabeira que ganhou do pai. disse que faz geleia

FILME 11. ANDANDO pelos quartos e parada na janela. Só imagens

FILME 12. fechando a janela do quarto. filme curto

Filme 13. EXPLICANDO AS PASSAGENS DO CALVÁRIO NO MÓVEL ANTIGO. Filme curto

FILME 14. MOSTRANDO A MÃO PINTADA NO MOVEL E DIZENDO QUE OS HISTORIADORES NÃO SABEM dar precisões sobre o que é essa mão.

FILME 15- mostrando as roupas dos padres feitas em crivo- técnica com linha de costura. Mostrou livros e 1 deles que dizem que só existe 4 deles no Brasil.

FILME 16. Falando que a família sempre morou lá e nunca quiseram sair. Eu perguntei: por que?

Ela: porque eram felizes aqui, e isso passou pra gente. Da nona geração. Essa alegria de estar aqui.

MOSTROU A BANHEIRA redonda e pequena: era uma bacia de louça para as madames tomarem meio banho quando os coronéis quisessem usar as mulheres. Lavar os pés e o que iam usar naquele dia. Risos. Risos.

No final do filme: EU ME CHAMO MARIA EMÍLIA FERREIRA MEIRELES, conhecida como Miloca.

FILME 17: : EU ME CHAMO MARIA EMÍLIA FERREIRA MEIRELES, conhecida como Miloca. DA FAMÍLIA MEIRELES. São meus antepassados. Meu pai: Jair de Souza Meireles. Minha mãe: Alice Ferreira Meireles. Somos 4 irmãs e 1 irmão. Todos moramos aqui na nossa infância.

A casa está na nona geração (minha neta é a nona geração).

De gente muito feliz.

Nos domingos quando combinamos almoço aqui, se eu falar: vamos. Vem todo mundo. Se eu falar hoje eu não posso, não vem ninguém. Eu que faço o coringa da família. Todo mundo em o coringa da família. Eu sou o coringa.

Filme 18. IMAGEM DA FOLHINHA DO SAGRADO CORAÇÃO

FILME 19. IMAGEM DA FOLHINHA DO SAGRADO CORAÇÃO

Filme 20. UM POEMA NA PAREDE

Filme 21. um escrito da avó Ana de Azevedo Meireles. Ela era muito gentil e inteligente, era muito respeitada na região pela delicadeza e inteligência. Ela escreveu esse poema. MILOCA RECITA O POEMA.

FILME 22. imagem da Miloca na porta e batendo o sino.

Filme 23. imagem close da Miloca batendo o sino.

FILME 24. imagem Miloca arrumando coisas na cozinha

Filme 25. Imagem fogão à lenha filme curto

Filme 26. Imagem fogão à lenha filme curto. CLOSE

FILME 27. Imagem fogão à lenha filme curto. CLOSE
 FILME 28. Imagem fogão à lenha filme curto. CLOSE
 FILME 29. IMAGEM DO bunner dela e da massa do pão de queijo
 Filme 30. ela tirando o pão de queijo do forno.
 FILME 31. IMAGEM LINDA DO PÃO DE QUEIJO COM A LUZ DA JANELA.
 Filme 32. Ela abrindo a janela do salão.
 FILME 33. IMAGEM DA TORNEIRA ABERTA DA PIA DO BANHEIRO.
 Filme 34. IMAGEM DA TORNEIRA ABERTA DA PIA DO BANHEIRO.
 Filme 35. IMAGEM DA TORNEIRA ABERTA DA PIA DO BANHEIRO.
 FILME 36. IMAGEM DA TORNEIRA ABERTA DA PIA DO BANHEIRO.
 FILME 37. EU e minha mãe andando...
 FILME 38. IMAGEM DO MONJOLO
 FILME 39. IMAGEM DO MONJOLO
 FILME 40. IMAGEM DO MONJOLO

Município: Cruzília

Entrevista 5

**Nomes: Vera Lúcia Ramos Marciano.
 Francisco Marciano.**

5.1 O casal

Ele: Francisco Marciano. Pai: João Marciano e mãe Margarida. Nasci na Fazenda Cachoeira.

Ela: meu nome é Vera Lúcia. Casada há 33 anos com o chico. Nasci em Cruzília e trabalho aqui na fazenda há 25 anos.

Filme 1. CENA LINDA DO CASAL E BARULHO DE FAÍSCA DO FOGÃO À LENHA.

Filme 2. Filme curto. Fogão à lenha.

FILME 3. FILME CURTO. FOGÃO À LENHA

FILME 4. EU EXPLICANDO MINHA PESQUISA. IMAGEM DO FOGÃO À LENHA.

FILME 5. IMAGEM DO FOGO. LINDA. E A PANELA

FILME 6. IMAGEM FOGO EM CHAMAS.

FILME 7. IMAGEM FOGO EM CHAMAS.

FILME 8. IMAGEM FOGO EM CHAMAS.

FILME 9. IMAGEM FOGO EM CHAMAS.

FILME 10. IMAGEM FOGO EM CHAMAS.

FILME 11. Fomos acompanhando ele para buscar o leite. IMAGEM DELE INDO BUSCAR O LEITE.

FILME 12. Eu como é essa história de pegar leite?

Ele: a gente pega às 4h da manhã e vai até 12:30. Tira na ordenha. Antes era na mão, agora ficou mais fácil.

VAMOS ATÉ A MÁQUINA ONDE GUARDA O LEITE.

Filme 13. IMAGEM DA MÁQUINA DO LEITE

Filme 14. Chico: eu aprendi a cozinhar com a minha mãe. Fazia bolo, fazia almoço.

FILME 15. Chico preparando a massa do bolo.

FILME 16. CHICO BATENDO A MASSA. SEM MEDIDA.

FILME 17. CHICO BATENDO A MASSA. SEM MEDIDA.

FILME 18. CHICO FALANDO QUE TEM DE BATER A MASSA 3 VEZES NA PIA PRA ELA CRESCER.

FILME 19. Eu: Lúcia, o bolo do Chico é igual ao seu ou é melhor?

Ela: ah, é bem melhor. Cada um tem uma especialidade né? Eu faço melhor arroz e feijão. Doce de leite. Mas o dele é também melhor do que o meu.

Filme 20. lucia limpando a panela

- FILME 21. LUCIA UNTANDO A PANELA E CHICO MOSTRANDO A CONSISTÊNCIA DA MASSA DO BOLO. DESPEJANDO NA PANELA.
 FILME 22. CHICO BATENDO A PANELA 3 VEZES NA PIA.
 FILME 23. CHICO FALANDO DA VISITA DO PASSARINHO. QUE VEM NA SUA MAO.
 FILME 24. MEU NOME É VERA LÚCIA. CASADA HÁ 33 ANOS COM O CHICO. NASCI EM CRUZÍLIA E TRABALHO AQUI NA FAZENDA HÁ 25 ANOS.
 FILME 25. O PASSARINHO VEIO NA MÃO DELE MAS NÃO CAPTAMOS.
 FILME 26. Imagem LINDA DO PASSARINHO COMENDO NA MÃO DELE.
 FILME 27. IMAGEM LINDA DAS VACAS NO PASTO.

5.2 Vera Lúcia

- FILME 28. Lúcia: O feijão é feito na panela de pressão com alho e um pouco de calabresa.
 FILME 29. TODO DIA EU COZINHO NO FOGÃO À LENHA.
 EU: o que você acha de diferente na comida do fogão à lenha?
 Ela: o sabor. Eu tenho fogão a gás, mas só cozinho no fogão à lenha. O feijão eu cozinho na panela de pressão, depois frito a calabresa um pouquinho, ponho o alho e ponho o feijão. E sempre na panela de ferro. Dizem que tem vitamina.
 Filme 30. Ela: Ponho linguiça no feijão só de vez em quando. Não tem mais porco aqui.
 Eu: com quem você aprendeu a cozinhar?
 Ela: com a minha mãe. Tudo que eu sei, eu aprendi com ela.
 FILME 31. FILME CURTO. IMAGEM DELA MEXENDO O FEIJÃO
 FILME 32. FILME CURTO. IMAGEM DELA MEXENDO O FEIJÃO
 FILME 33. FILME CURTO. IMAGEM DELA MEXENDO O FEIJÃO
 FILME 34. Selma: a comida da Lúcia é perfeita. É a irmã que cozinha melhor.
 IMAGEM DO FOGO
 FILME 35. IMAGEM DO PASSARINHO VINDO COMER NA MÃO DO CHICO OUTRA VEZ
 FILME 36. IMAGEM LINDA DA LÚCIA NO FOGÃO E A FUMAÇA
 FILME 37. FEIJÃO FERVENDO
 FILME 38. FEIJÃO FERVENDO
 FILME 39. ELA SERVINDO O FEIJÃO
 FILME 40. IMAGEM DO CHICO CHEGANDO PERTO DO PASSARINHO E LÚCIA FALANDO QUE O PAI DELE ERA NETO DE ÍNDIO.
 FILME 41. LUCIA FALANDO QUE O CHICO BENZE A IMAGEM DELE LÁ FORA COM OS PASSARINHOS
 Filme 42. IMAGEM DO CHICO LÁ FORA COM OS PASSARINHOS
 Filme 43. IMAGEM DA RETIRADA DO BOLO DO FORNO
 Filme 44. Imagem do POR DE SOL
 FILME 45. SELMA E LUCIA INDO PERTO DO PÉ DE JABUTICABA
 FILME 46. LUCIA NA HORTA PEGANDO RÚCULA
 FILME 47. LUCIA NA HORTA PEGANDO RÚCULA
 FILME 48. Lenilda e Lucia na horta
 FILME 49. CHICO DANDO COMIDA PRAS GALINHAS
 Filme 50. As galinhas

Município: Cruzília

Entrevista 6

Nome: Lucília de Assis Ramos Gonçalves (Cotinha), 49 anos.

FILME 1. IMAGEM VIRADA DO MARCO DA ESTRADA REAL

FILME 2. IMAGEM DA ESTRADA E LATIDO DE CACHORRO

FILME 3. Cotinha mostrando a tábua de madeira de fazer queijo do patrão dela.

Essa tábua de fazer queijo aqui era do avô do pai do meu patrão que tem 60 anos. Foi do avô do pai dele. Ela deve ter mais de 150 anos.

Ele agora fez uma mesa comum dela. Antes era feita para escorrer queijo. A parte de baixo era pra cima e as forminhas de queijo ficavam em cima pra escorrer o soro. Ele aproveitou a tábua para fazer mesa.

Eu: com quem você aprendeu a fazer queijo? E cozinhar?

Ela: com a mãe

IMAGEM DELA DERRAMANDO O LEITE QUENTE NA PIA

FILME 4. Mostrando a casa do patrão. E o ET de Varginha

Filme 5. Mostrando a foto do patrão e da família dele

FILME 6. Voltando pra Cozinha.

Ela: EU SOU LUCÍLIA, APELIDO COTINHA. Nasci em Cruzília, em 05/10/1964. Moro aqui nessa fazenda há 22 anos.

Filme 7. Quando e com que você aprendeu a cozinhar?

Ela: aprendi a cozinhar desde criança com a minha mãe. Ajudando ela no "FAZER" de casa

Eu: você vai fazer o queijo?

Ela: Tem que esquentar o leite. Que vem da fazenda mesmo. Tem um moço que tira pra gente. IMAGEM DELA DESPEJANDO O QUEIJO.

FILME 8. MODO DE FAZER O QUEIJO

Ela: Eu uso 4 litros de leite. Pego o copo de água (com 1/3 de água) e para 4 litros de leite eu uso meia tampa de coalho. Misturo o coalho com a água e despejo no leite morno. Daqui a meia hora ele vai coalhar. Depois torno a mexer e ele vai baixar. Aí eu tiro o soro e fica a massa. Aí depois eu passo pra forminha, dou umas apertadinhas (ela mostra com as mãos como faz) pra ela abaixar na forma depois viro, aperto de novo. Passo o sal e deixo escorrer. No outro dia já está pronto pra servir.

FILME 9. Ela: Se quiser fazer de manhã pra comer à tarde, também pode. IMAGEM DELA MUITO BONITA

FILME 10. IMAGEM CURTA DELA MOSTRANDO O QUEIJO PRONTO

Filme 11. E você cozinha no fogão à lenha?

Ela: não. Ele tá meio desativado. Imagem curta

FILME 12. Ela virando a forma de queijo. Quanto mais tempo ele ficar, mais dissora. VIROU O QUEIJO NO PRATO

FILME 13. IMAGEM DELA mexendo o leite na panela já com o coalho.

FILME 14. MEXENDO O LEITE. Mexer com colher de pau é melhor.

Eu: qual a diferença?

Ela: aquela ali (a de alumínio) sorta resíduo. A de pau não estraga a panela, não raspa no fundo da panela.

FILME 15. Pra fazer o queijo minas, se o leite chegar do curral morninho, não precisa esquentar, mas quando o dia tá frio igual a hoje, tem de amornar ele pra fazer a liga mais depressa. FALA DE NOVO AS MEDIDAS.

EU: como é que é bater a massa?

Ela: uns falam cortar a massa e eu falo bater. Eu gosto de bater pra massa ficar mais homogênea.

Eu: e qual é o segredo do queijo, pra ela ficar bem gostoso?

Ela: eu acho que não tem segredo não. É o processo. Fazer bem o processo. Mas a higiene é muito importante. Tem que lavar tudo bem lavado. As forminhas, as vasilhas, para não dar gosto de azedo no queijo.

Filme 16. Esse queijo que eu fiz é o fresco, mas se deixar ele na geladeira e ir virando, ir virando... quanto mais tempo deixar mais durinho e firminho ele fica. Pra ralar, pra fazer pão de queijo, colocar no macarrão. (É O QUEIJO CURADO)

Ela fala de novo sobre o processo do queijo curado. Fica uns 20 dias na geladeira.
 IMAGEM DELA BATENDO O LEITE.

O SORO eu aproveito pro porco, quando tem porco em casa pra tratar.

FILME 17. Ela cortando com a faca a massa de muçarela que já estava pronta na geladeira. E contou que aprendeu a fazer mussarela recentemente com um moço.

Falou um pouco do processo do mussarela.

IMAGEM DELA CORTANDO A MUSSARELA.

FILME 18. LEVOU A MUSSARELA PRA PANELA. FILME CURTO

FILME 19. IMAGEM DELA BONITA COM A LUZ DA JANELA. CORTANDO A MUSSARELA.

FILME 20. Você tem que ver como eles saem da mesa agradecidos. Eles saem da mesa dizendo OBRIGADO COTINHA. Tava muito bom.e eu fico toda, toda.

6.1 Cotinha, suas irmãs: Selma e Lenilda, filha (Fernanda- F) e neta (Maria Eduarda) vão para o jardim.

FILME 21. Imagem das irmãs indo pra fora.

FILME 22. Arrumando os banquinhos e o cenário.01:20 começa a orientação para as apresentações.

Meu nome é Lucília, 49 anos. Meu pai Onório Ramos e minha mãe Maria Aparecida de Assis Ramos. Meu nome é Lenilda de Assis Ramos, 40 anos. Irmã da Lucília. Meu nome é Selma de Assis Ramos, 33 anos. Sou irmã da Lucília e da Lenilda. Meu nome é Maria Eduarda Assis Gonçalves Andrade, 5 anos. Moro aqui na roça, sou neta da minha avó Lucília.

Eu: como que era a infância de vocês junto da mãe cozinheira?

Cotinha: nós era 11 irmão, sempre morou na zona rural, na roça e a mãe se virava pra sustentar nós. Mas graças a Deus nunca faltou nem amor, nem o “modo de comer” pra nós tudo. Eram 6 mulheres e 5 homens.

Eu: e como era dividida a tarefa entre vocês?

Cotinha: as mais velhas dividiam em semana, cada semana era uma que fazia. Uma semana era eu, outra era a minha irmã que mora na Fazenda Cachoeira, depois minha mãe. Daí as outras eram tudo menorzinha. Uma escadinha. Uma atrás da outra.

Selma: e elas pediam pra gente ajudar a fazer e a gente ia aprendendo. Cozinhas no fogão à lenha. Sempre.

Eu: como vocês aprendiam as receitas?

Cotinha: a gente fazia era uma comidinha simples mesmo. Arroz, feijão, couve, ovo, angu, um franguinho caipira no fim de semana. Era assim. Aí a gente começou a estudar. (Entraram em cena 2 cachorros e ficou muito engraçado). Muita risada.

TÃO ROBANDO A CENA

Estudei até quarta série, na roça mesmo. Andava 5 km pra estudar. Não tinha calçado direito, ia de chinelo, mas a gente tava com vontade de aprender mesmo. Mas não deu pra continuar, se fosse pra continuar, era muito difícil.

Hoje em dia, pra Maria Eduarda (a neta), a kombi vai na porta de casa. A Fernanda também estudou (mãe da Maria Eduarda). Só não fez faculdade porque não quis mesmo.

Na horta tinha couve, inhame, alface, chuchu

Nós fazia bolo de fubá ou bolinho de chuva. Bolinho coxado.

FILME 23. O bolinho coxado você faz a massa, estica ele e “coxa” assim... (mostrou com as mãos).

Perguntei pra Cotinha se ela queria ir visitar a outra irmã...

Eu: Vc já sabe cozinhar? O que você faz com a vovó na cozinha?

Maria Eduarda: Não. Eu lavo vasilha pra ela e depois eu lavo mais vasilha.

Eu: e vc gosta da comida da vovó?

Ela: eu gosto da batata e do arroz e do feijão.

Eu: vocês têm alguma receita que seja segredo de família?

Cotinha: Não. Se uma pessoa gosta da nossa comida, a gente fala como faz.

Eu: e hoje em dia vocês tem o hábito alimentar igual era antigamente?

Cotinha: ah, hoje é diferente né? Antigamente não tinha pão. Hoje a gente vai na cidade, compra pão e deixa pra semana. Antigamente comia com a mão.

Selma: a minha mãe comia com a mão. Todo mundo comia com a mão, mas ela gostava de comer com a mão na panela. Ela juntava aquele punhadinho assim ó, e comia (Cotinha mostra com as mãos).

Eu: e o que mais vocês se lembram da sua mãe.

Cotinha: ihhh... muita coisa boa! Uma coisa que eu nunca esqueço na vida, acho que eu nunca vou comer é o angu doce e uma batata que ela fazia afogada sabe? A VOZ COMEÇA A EMBARGAR. Aquilo tem um gosto especial. Até hoje eu não esqueço. E CHORA...

Selma: e couve rasgada com angu.

Lá em casa a gente também brigava pela raspa do arroz. O arroz seca e fica aquela raspinha. Tudo mundo queria comer a rapinha do arroz com o feijão.

Ganhava a briga quem chegava primeiro. COTINHA E LENILDA CHORANDO.

Eu: era comum ter doce de sobremesa?

Cotinha: até hoje eu tenho diabetes por isso. Às vezes a gente ficava com vontade de doce, pega um pouquinho só de arroz e punha junto do leite que já estava ferido. Fazia um pouquinho só.

Eu: atualmente o que vocês veem de diferente nos ingredientes de hoje?

Selma: No arroz doce o leite natural. O leite gordo dá muito mais gosto.

Fernanda Lucília: O arroz industrial é muito diferente do arroz da roça, que dá muito mais sabor no doce.

Cotinha: o arroz que colhia na roça acabou e eu comprei o do supermercado. Até hoje eu não consigo fazer ele igual ao da roça. Acostumei a fazer o outro arroz e não estou dando certo com o arroz da cidade.

Ficou difícil plantar o arroz porque não choveu. Tá muito atrasada a chuva.

Meu nome é Fernanda Lucília Assis Gonçalves, 24 anos. Moro aqui desde os 2 anos. Sou filha da Cotinha e mãe da Maria Eduarda.

Eu: e o que você faz bem na cozinha?

F: café. E DÃO RISADAS. E bolo também. Todo mundo gosta do meu café.

Eu: qual o segredo do seu café?

F: nem eu sei. Deixa a água ferver bastante. E o coador é de pano.

Maria Eduarda: eu gosto do bolo de trigo que a mãe faz. Eu sei fazer bolinho de chuva que a vovó ensinou.

Eu: as receitas de família são todas de cabeça? Alguém tem caderno?

Cotinha: é tudo de cabeça.

Eu: e vocês assistem algum programa de tv, anotam?

Cotinha: eu não tenho tempo.

Eu: o seu tempo é todo na cozinha?

Cotinha: quase todo. Ou é aqui ou é lá embaixo.

FILME 24. CENA DE TODAS ANDANDO para a cozinha e Cotinha falando do pai que engordava porco. Hoje em dia não usa mais a gordura do porco, etc etc.

FILME 25. Fernanda cortando queijo pra Maria Eduarda. Filme curto.

FILME 26. Filme curto. Eu cortando o queijo

FILME 27. FILME CURTO. ABRAÇO NA PORTEIRA.

Município: Cruzília

Entrevista 7

Nome: Alice Aguiar Junqueira. 84 anos.

FILME 1. MOSTRANDO PÉ DE CEBOLINHA E salsinha. Couve, com a falta da chuva, deu purgão. Mostrou o canteiro.

FILME 2. MOSTRANDO O CANTEIRO. Filmando a Dona Alice andando pela casa subindo a escada e dizendo que adora planta. Passou pela cozinha. Foi mostrando os armários.

FILME 3. Subido escada. Mostrando a sala de televisão que ela fez no terraço para não ser perturbada pelos filhos e netos com a tv ligada.

Foto do marido. Meu marido Osvaldo Cruz de Azevedo Junqueira. Aqui é minha família toda. Os 8 filhos. Essa sou eu com 17 anos.

FILME 4. Os filhos e netos gostam de televisão e eu gosto de fazer palavras cruzadas. Distraio com isso.

ALICE AGUIAR JUNQUEIRA, NASCI EM SATO ANTÔNIO DO AMPARO, EM 05/12/1929. 84 ANOS

Me casei em 1949 e vim morar na Fazenda Traituba. 40km de Cruzília.

Eu: como a senhora aprendeu a cozinhar?

Ela: minha mãe fazia questão que a gente aprendesse de tudo. Ela falava que eram os dons das moças. Tinham que saber fazer de tudo. Naquele tempo, não se prestava muita atenção na instrução, mas nos dons domésticos. Eles me mandaram pro colégio aos 11 anos. Fiquei 7 anos interna. Ia em casa em julho e dezembro. Em casa eles ensinavam a gente (eu e minha irmã) que estava de férias. Uma tinha de arrumar a casa e a outra tinha de ir para a cozinha. Tinha empregadas mas tínhamos de estar juntas para aprender. Foi vendo as empregadas da minha fazer que eu aprendi.

FILME 5. BATEU O SINO. Eu fiz o curso primário na fazenda da minha avó, que ficava a 1 légua. Eram 2 fazendas diferentes. Eu e meu irmão íamos à cavalo na segunda e voltávamos no sábado. E a vovó fazia muita questão que aprendêssemos todas as etiquetas direitinho. Uma vez ao mês ela fazia uma refeição com uma porção de talheres. Nós ficávamos lá na fazenda e ela não queria que ficássemos ignorantes, sem saber nada. Ela era uma pessoa muito instruída. Tocava piano, falava francês. E eu era uma pessoa muito tímida e ela fazia questão de me fazer cantar, declamar, recita, fazer teatrinho pra poder desembaçar. Era uma psicóloga natural. Demos risadas!

Vovó nasceu no ES. Eram 2 irmãs. Uma tinha muito filhos e a outra não tinha nenhum. Uma pediu que desse uma criança pra ela. Ela disse: filho não se dá. Um dia, alguém foi visita-los e gostaram do cachorro. O homem disse: eu te dou o cachorro se você me der a menina que vai nascer. E ficou... a menina nasceu e mandaram um portador que levou o recado que o pai da menina aceitou a proposta. Aí a avó sempre lembrava da história que ela foi trocada por um cachorro. E DONA ALICE DEU RISADA!!!!

EU: E ELA lembra dessa história achando graça? Ela: sim. Achando graça. E ela foi com uma ama porque era recém nascida. E a ama deixou a nenenzinha dela na Fazenda, porque era escrava. E ficou a vida inteira. Quando minha avó tinha uns 5 anos ela viu a ama chorando. E perguntou porque ela estava chorando Vovò Inácia? Ela respondeu: tô com saudade da minha filhinha. Então, ela(a minha avó)pediu aos pais dela que trouxessem a menininha. E trouxeram.

Quando eu vim pra Cruzília, a neta dessa vovó Inácia veio comigo, em ocasião que estava com filho pequenininho, ela veio pra me ajudar.

Eu: e sobre as refeições que sua avó fazia 1 vez por mês?

Ela: ela chamava os netos e os filhos para sentarem à mesa para a refeição toda requintada.

No dia-a-dia a comida era mais simples, mas ela fazia questão que a gente ficasse comportada e pedisse por favor, eu quero isso e isso... etc. ela ensinou a não passar os braços por cima da mesa, a sentar com as mãoszinhas na virilha.

Depois de certa época éramos conhecidas como as meninas do Sion, que eram as mocinhas que iam estudar no Sion de Campanha.

Eu: como eram os cadernos de receitas da família?

Ela: minha avó tinha caderno, mas ela não era muito de cozinha. Era diretora do grupo de escola da cidade. Mas ela tinha ótimas cozinheiras que faziam a comida mineira tradicional, com produtos lá da fazenda mesmo, inclusive o polvilho era feito na

fazenda. Tinha os tanques de curtir, tinha tudo lá. As empregadas, que eram filhas de escravos não sabiam ler. Minha avó é quem ensinava as cozinheiras. E foi assim que eu fiz quando vim pra cá. Porque minha sogra estava doente, internada em BH e tinha as empregadas sabiam fazer só arroz, feijão e verdura afogada. Aí eu falava: vou ensinar uma vez. Eu não gosto de cozinha. Vocês aprendem e façam. Eu tinha meu caderno com receitas, a mamãe também me ensinou, eu viajava e ficava em hotéis e quando gostava da comida chegava em casa e ensinava pra elas.

Eu: como é a história do CADERNO DE RECEITAS NA SUA VIDA?

Ela: quando eu casei, a mamãe já me deu um caderno de receitas como parte do enxoval. Com letra dela. O que ela fez, já não existe. Ficou muito velho de anto ser manuseado. Eu fazia muito biscoito, porque na época não tinha pão. A fazenda ficava a 30 km de distância e tínhamos de fazer quitanda de 15 em 15 dias. Acendíamos o forno de lenha e fazia aquela grande quantidade de biscoito. Latas grandes de biscoitos, bolachas, roscas.

Esse caderno foram as netas que passaram a limpo.

Esse caderno foi muito manuseado. Elas levavam para a cozinha e ficava tudo sujo.

Eu: e teve alguma filha que segue as receitas da família?

Ela: entre 8 filhos, tive uma menina. A sétima é que é mulher. Meu marido só teve irmãos, não teve irmãs. Ele tinha loucura por causa de uma filha. Ele dizia que ia até os 12 filhos atrás de uma filha. Eu dizia: mas é você que vai passar o trabalho? Na sétima é que nasceu a menina. Daí depois de 14 anos tive outro filho. E é ele quem cuidava da Fazenda pra mim.

... falou do filho...

Falando dos cavalos manga larga marchador...

O resto desse filme não foi interessante para a pesquisa

FILME 6. Quem cozinha para mim é a Joana. Está comigo há 9 anos. Tem um bom tempero. A família dela está comigo há muitos anos. Ela é quase uma filha. Os avós dela vieram comigo da fazenda. Meu marido só mexia com leite e meu pai com café. O leite fica no pingadinho, pingadinho e eu falava, gente, eu gosto de fiar rica pelo menos uma vez por ano. Eu vou plantar café. E o casal veio comigo pra ajudar a plantar café e serem meus amigos. A família deles toda trabalha com a gente.

A avó Inácia veio do ES, amamentando a minha avó.

A família da Joana trabalhava na fazenda do meu pai. O avô da Joana eram terrereiro, ele tomava conta do depósito do café, da máquina.

... contou umas histórias sobre a fazenda. Desde 7 anos eu andava à cavalo. Eu gostava de caçar veado com o papai...

Mais histórias...

Aline: por que você considera a Joana como filha?

Ela: a mãe da Joana é minha afilhada de batismo. Os avós dela vieram comigo e foram criando os filhos e netos ali bem perto de mim. A Joana perdeu o pai num acidente de carro. Como a mãe dela era minha afilhada, eu tomei muita parte.

FILME 7. imagem de um baú de couro onde ficava o enxoval

FILME 8. imagem dela passando o caderno antigo

FILME 9. Procurando a receita do pão de pobre

FILME 10. A gente quando criança saía pra visita-los e ia até as casinhas, e lá tinha umas latinhas com as broas dentro. Não tinha forno naquela época. Eles colocavam a massa do bolo na panela e a brasa em cima da latinha como tampa. Era a brasa em cima e o fogo embaixo pra assar a broa (bolo de fubá). Ficava uma delícia.

FILME 11. Quando eu cheguei na Traituba, só tinha um casal que sabia ler. Tinha uns 80 colonos. Quando eu saí de lá, parece mentira, mas eu deixei ainda 20 casinhas de colono. Eu cheguei e estava terminando o curso normal e achava estranho ficar num lugar onde ninguém sabia ler. Eu pedi ao meu marido pra arrumar um lugar pra eu ensinar esse povo a ler. Arrebenta a parede daquela casa de caseiro ali, manda fazer uns bancos baixos e outros mais altos...o pai da Joana era carapina (marceneiro) e fez

os bancos pra mim. Eu não me lembro como eu fiz o quadro negro. Montei uma escolinha e dei aula até quando fiquei grávida. Aí contratei uma moça da minha terra, de Santo Antonio do Amparo, para ir lá.

Um dia, eu escutei uns gritos lá de casa e eu fui lá ver. Cheguei lá e vi as crianças por cima dela, e pela janela, estava passando uma carreta com umas novilhas que tinha morrido. Caiu um raio e elas estavam beirando a cerca e morreram umas 15 novilhas. As crianças gritavam e a professora não estava conseguindo dominar.

Volta e meia ela gritava: Dona Alice, me acode aqui! Risadas!!!

Essa não deu certo. E até que desse certo uma professora, foi uma luta. Eu gostava de convivência com os colonos. Saía, ia nas casinhas, gostava de ver como eles tinham fartura. No paiolzinho, cheio de milho e em cima do milho, uns sacos de arroz e cheios de mantimento.

Eles plantavam no sistema de meia.

Eu ia visitar e eles me ofereciam um café e uma broa em cima do fogão, cheirosa que só vendo. Botava uma canelinha.

FILME 12. Ela lendo o caderno com óculos e lupa.

FILME 13. Essa receita experimenta nora servia de um teste para saber se a nora estava preparada para fazer o biscoito. É um biscoito difícil que não acerta fácil.

FILME 14. ELA, A nora e o neto olhando as fotos.

FILME 15. A JOANA é como se fosse a minha filha. Ela sabe onde ficam meus guardados todos, inclusive o meu dinheiro. A Joana tem expediente!

Município: Cruzília

Entrevista 8

Nome: Joana do Nascimento Trajano. 45 anos.

FILME 1. IMAGEM DA JOANA SE PREPARANDO PARA A ENTREVISTA

FILME 2. JOANA DO NASCIMENTO TRAJANO. Meu pai Antônio Trajano, já falecido. Minha mãe Maria José do Nascimento, ainda viva e mora na Fazenda Traituba, que foi da Dona Alice. Eu tenho 45 anos e desde 14 anos eu trabalho com a família. Já trabalhei com 1 filho dela que já faleceu. Quando ele morreu eu estava trabalhando com eles. Depois trabalhei pra filha, Alicinha, que mora em Oliveira. Depois eu vim pra fazenda, casei e continuei trabalhando pro filho dela, o José Frausino. E de lá, trabalhei em outros serviços até que ela em chamou e estou com ela há 9 anos. Já passei pela família inteira. Eu tenho ela como a segunda mãe. Eu converso com ela, ela me dá conselhos. Nós duas desabafa. Amo ela de paixão. Adoro ela mesmo.

Eu: como e quando você aprendeu a cozinhar?

Ela: eu aprendi a cozinhar lá quando eu trabalhava com a minha mãe. Daí eu já comecei. Eu adoro a cozinhar. Adoro fazer prato diferente. Tudo eu tenho de cabeça. Não tenho caderno de receitas. Às vezes eu vejo programa na tv ou as pessoas falam como faz aquela receita e eu já guardo na cabeça.

Eu gosto de fazer verdura, lasanha, uma batata que eu faço com creme de leite, estrogonofe, couve-flor. Carne recheada, lombo recheado, pernil. Eu adoro fazer essas coisas de carne. Pratos diferentes eu amo fazer. Mas de cozinha eu gosto de TUDO.

Eu: como era sua infância com sua mãe?

Ela: nossa! Eu tive uma infância muito boa com minha mãe lá na fazenda. Me diverti bastante. Eu aprendi a cozinhar cedo. Com 10 anos eu já fazia doce de leite com minha mãe e daí eu já comecei a cozinhar. E estou até hoje. Minha mãe está com 77 anos e até hoje ela cozinha muito bem. Ela adora mexer com cozinha. Ela fazia as quitandas naquele forno que fica no quintal, punha lenha lá. Queimava, esquentava. Agora ela já não faz muito mais. Mas ela adorava fazer essas coisas. Sabão de soda ela adora fazer, doce de goiaba, de pêssego.

Eu: e você tem filhos?

Ela: tenho 3 meninas e já vou ter o terceiro neto que é menino. AOS 45 ANOS!!!

EU: tem alguma filha que puxou seu talento para cozinhar?

Ela: não. Elas faz mas não é igual a eu não.

Eu: e quais seus hábitos alimentares? O que você come?

Ela: eu gosto de salada e coo todos os dias. Amo. E também arroz feijão e uma verdura. Comida básica mesmo. Carne só um pedacinho porque eu não gosto de carne. Minha filha mais velha, a Rafaela, não gosta de carne. O negócio dela mais é verdura também. Na Alice também gosta muito de verdura. Todo dia eu faço verdura. Batata doce eu gosto de fazer na salada.

FILME 3. Ela arrumando a salada.

Ela: Eu cozinho aqui, na minha casa e no bar também. Eu tenho um bar e eu faço tira-gosto. Faço caldo de feijão. Eu adoro mexer com cozinha.

FILME 4. O almoço da Dona Alice é 11:30, todo dia. E o filho dela, o Frauzino, que é separado, almoça com ela todos os dias. Mas às vezes ele chega meio dia e meio, aí ela espera porque ela não gosta de comer sozinha.

(POR QUE ELA NÃO COME COM A JOANA? ESQUECI DE PERGUNTAR).

FILME 5. Imagem dela cortando o tomate. Filme curto.

FILME 6. imagem dela cortando a cenoura cozida. FILME CURTO

FILME 7. IMAGEM DELA CORTANDO CENOURA E BATATA DOCE.

FILME 8. Imagem da salada.

FILME 9. Eu: qual a importância dos livros e revistas?

Ela: às vezes que eu quero fazer coisa diferente, aqui tem a receita. Eu pego, dou uma lidinha e faço uma coisa diferente que tem na gaveta da minha cozinha (ela se refere À cozinha da D. Alice como sendo sua).

Aqui tem umas revistas, mesmo o saquinho de açúcar, que tem umas receitinhas boas e eu gosto de fazer. Tem umas revistas que ela assina o jornal e tem umas receitas muito boas também. Tem umas receitinhas boas pra fazer coisas diferentes.

FOI PASSANDO AS REVISTAS NA GAVETA.

Filme 10. Eu tenho caderno de receitas na minha casa, é difícil eu usar. Eu gosto de usar é aqui.

Eu: e o seu caderno, você que copiou?

Ela: sim, eu que copiei. E tem outros que as filhas deram no dia das mães (era comum dar cadernos de receitas feitos na escola para o dia das mães).

Eu: você entra na internet pra ver receitas?

Ela: não. Não gosto disso não.

Eu: existe alguma receita sua que você não passa pra ninguém?

Ela: não. Todas receitas minhas eu gosto de ensinar. Às vezes faço até junto com a pessoa pra ela aprender bem. Tem gente que não gosta de passar receitas né? Eu não me importo não.

FILME 11. ELA PREPARANDO A COMIDA PARA ESQUENTAR.

FILME 12. 12. ela mexendo a panela.

Filme 13. Ela LAVANDO A BANANA pra colocar na salada.

Município: Cruzília

Entrevista 9

Nome: Hilma dos Santos Arantes. 55 anos.

FILME 1. Meu nome é Hilma dos Santos Arantes. 55 anos. Meu pai caamava Inácio Tobias dos Santos. Minha mãe: Maria Rosa Caru. Sou casada com José Renato de Arantes e tenho um casal de filhos.

FILME 2. Imagem do quintal

FILME 3. Repetiu o nome e tudo do filme 1.

FILME 4. Eu: com quem você aprendeu a cozinhar?

ELA: eu era empregada doméstica, morei 20 anos no emprego. Aprendi a cozinhar no emprego. Sempre gostava de fazer, via os outros fazer e tinha vontade de fazer. Hoje sou confeitadeira. Faço bolo de aniversário, bombons.

Nasci em Aiuruoca, moro em Cruzília faz 40 anos.

Faço doces de abóbora, figo, faço bolo de aniversário.

Eu: e vc usa esse fogão (o de lenha) para os doces?

Ela: sim. Uso. Ele ainda não está acabado, mas eu uso ele.

Eu: o que vc gosta de fazer no fogão à lenha

Ela: eu gosto do fogo dele

Eu: sua mãe cozinhava na sua casa? Você aprendeu alguma coisa com ela?

Ela: aprendi, né. A gente era pobre, não tinha muita coisa. Fazia só o básico. Ela fazia quitanda. Tem coisa que a gente pequena via e não esquece. Ela fazia o polvilho em casa, de mandioca. Meu pai trabalhava na roça e ela fazia a farinha, torrava a farinha pra fazer merenda e levar pros meus irmãos na roça.

Eu: e a bala de coco? Quando que serve a bala de coco?

Ela: Eu faço bala de coco e as pessoas encomendam muito pra aniversário, festa.

Eu: você tem caderno de receitas?

Ela: tenho. Mas a maioria eu faço de cor.

Eu: sua filha aprendeu a cozinhar com vc?

Ela: ela faz alguma coisa sim, se precisar que ela faça, ela faz. Só que ela é professora.

Aline pediu pra ela se apresentar de novo porque teve silêncio.

Ela se apresentou de novo.

FILME 5: eu: onde você aprendeu a arte de cozinhar?

Ela: eu aprendi a confeitaria vendo as pessoas fazerem, aquela curiosidade minha, aí eu fui vendo, fui vendo e fui aprendendo. Comecei a pegar a receita e fazer e na prática eu virei confeitadeira.

Eu: você assiste programas de tv?

Ela: assisto. Gosto mais da parte de confeitadores, bolos e quando tem coisa de doces diferentes. Assisto na Gazeta, Ana Maria Braga. Sempre que pode, eu ponho nos canais. O Daniel ...

Eu: você anota as receitas ou guarda de cabeça?

Ela: anoto. Quando a receita é curtinha, eu copio. Guardo e depois passo pro caderno. Tem umas receitas que meu menino tirou pra mim da internet.

Eu: e as galinhas do seu quintal?

Ela: meu marido que gosta de mexer e eu gosto delas porque elas dão ovo, eu jogo resto de comida e não desperdiça né? Eu jogo folha, verdura.

FILME 6: mostrando a galinha garnizé. Dá pra comer o ovo dela.

Hilma mostrando as galinhas no galinheiro.

Os ovos da galinha garnizé tem que botar 2 pra valer 1 da grande.

IMAGENS DO GALINHEIRO

FILME 7. Hilma pegando os ingredientes da bala de coco.

Eu: como que é a medida da bala de coco?

Ela: 1 kg de açúcar refinado e 1 vidro de leite de coco (200g). A gente coloca o leite de coco na panela e 200ml de água.

Eu: como quem você aprendeu essa receita?

Ela: vendo as pessoas fazerem. Na prática.

FILME 8: imagem dos ingredientes na panela. Eu: quem ajuda a você a puxar a bala?

Ela: eu mesma, sozinha. (Tem um prego na parede que ela apoia a massa da bala).

Eu aprendi assim. Coloco 1 colherzinha de vinagre pra ela não ficar amarela. Vai fervendo e continua branquinha. Mistura bem antes de ferver (o leite de coco, água, açúcar e vinagre). Mistura com o fogo apagado.

FILME 9. imagem dela misturando os ingredientes. FILME CURTO

FILME 10. Tem de tirar esse excesso aqui da beirada para não açucarar a hora que tiver fervendo. (ela passa o pincel de silicone com água na beirada).

FILME 11. ESSA bala pode ser feita com o leite da própria fruta, do coco. A gente rala ele, põe pra ferver, mede, coa e faz a mesma medida. Fica excelente. Dá mais sabor.

FILME 12. Agora que começou a ferver, a gente não pode mexer senão ela açucara. Tem que ferver. Quando ela estiver no ponto de bala, a gente só pega da panela e pinga na água. Aí dá aquele ponto de bala, que espicha e faz barulhinho na água.

Eu: então, você sabe o ponto dela aí na panela só olhando?

Ela: só olhando. Aí quando ele tiver borbulhando assim, bem grossinha, aí a gente vê que tá no ponto. Por enquanto nem...ela vai ferver bastante.

Aline: mais ou menos quanto tempo?

Ela: mais ou menos meia hora.

Eu: enquanto vai fervendo, vamos ver seus cadernos?

Ela: Ah! Enquanto estou fazendo, eu gosto de fechar a janela, porque o vento faz açucarar a bala. Fecho tudo. Se tiver um ventilador ligado enquanto a gente tá batendo, quando vê, ela açucara tudo.

Tem que ficar fechadinho, sem o vento.

Imagem dela pegando os cadernos na gaveta.

Eu: como é a história desse caderno?

Ela: Não tem data. Quando eu casei, eu tinha uma amiga, a filha da minha patroa, que fez para mim o caderno. Ela ri e diz: tá tudo uma bagunça!

Esse caderno tem 28 anos. Minha amiga copiou as receitas. Tem salgado, doce, aí depois eu fui colocando mais receita. Esse é o mais velhinho. Esse é o que ela fez. Já tudo solto as folhas aqui. Foi muito usado.

Esses recortes eu pego em pacotinho de amendoim.

Tem letras de várias pessoas. Eu peço de amigas e elas escrevem; esse aqui é letra minha ó. Eu que copiei.

Eu: você estudou Hilma? Ela: estudei um pouquinho.

Eu: de receitas então, o que você mais gosta de fazer?

Ela: eu gosto de fazer de tudo, mas gosto mais de fazer doce. Eu comecei a fazer salgado, mas eu não dei conta.

Eu: você trabalha sozinha?

Ela: sim, de vez em quando minha filha ajuda, mas a maior parte é sozinha.

Eu: e você trabalha por encomenda?

Ela: sim, por encomenda.

Eu: você é uma das doceiras da cidade. Qual o doce mais pedido?

Ela: o doce de abóbora cristalizado.

Eu: ah! Você faz aquele doce na cal?

Ela: faço. É o que elas mais pedem. Ou então da fruta da época que alguém traz.

Laranja, limão. Aí eu faço em calda.

Eu: como vc faz o doce de limão?

Ela: o doce de limão é com limão cravo. Tá a época.

Eu: ocê tem dele aí? Ela: tem. Vou pegar.

Imagem da bala borbulhando.

FILME 13. IMAGEM DELA SUBINDO A ESCADA E PEGANDO DOCES

FILME 14. IMAGEM ELA ABRINDO O ARMÁRIO E PEGANDO DOCES

FILME 15. IMAGEM ELA MOSTRANDO OS VIDROS DE DOCE

FILME 16. IMAGEM ELA DESCENDO ESCADA COM OS POTES DE DOCES

FLME 17. IMAGEM CURTA BALA DE COCO FERVENDO

FILME 18. ELA untando a bancada com margarina.

Ela: aqui ó, o ponto na água fria. Ôi pocê vê como ele tá ponto de fio. Quando tive "dijuntano" assim ó e fazendo barulhinho...eu sempre jogo ele aqui na pia. Ô. Aí é ponto de bala.

FILME 19. DESPEJANDO A MASSA DA BALA E dizendo: eu tenho que colocar bem devagarinho e baixar bem a panela. Quando eu tava aprendendo eu fazia de meio kg de açúcar. Hoje eu já fiz de 2 kg de uma vez.

FILME 20. Eu perguntando sobre o que ela faz com a rapa que fica na panela. Ela conta que quando precisa ferver um abacaxi pra calda ou bolo, por exemplo, ela aproveita o fundo da panela da bala de coco. Essa caldinha ela faz com casca de abacaxi para molhar bolo.

FILME 21. IMAGEM CURTA. Ela virando a massa igual envelope

Filme 22. ELA VIRANDO O ENVELOPE E EXPLICANDO quando ela esfria as beiradas e tem que colocar e virar ela no meio pra esfriar as outras partes da massa.

FILME 23. Na medida que vai esfriando, tem que ir virando pra ela ir pro meio, senão ela fica fria só na beirada. Senão ela açucara só na beirada. Eu espero ela esfriar mais um pouquinho pra começar a bater. Não precisa mais bater ela fervendo como antigamente. Antigamente a gente batia ela quente. Aí eu aprendi na televisão que pode bater na temperatura da mão. Tanto é que a gente bate e fica mais maciinha.

FILME 24. Tem QUE SER na pedra de mármore para esfriar mais rápido (só que a pia dela não é de mármore, mas de pedra). Só pode fazer na pedra e untar pra não grudar. Ela já tá no ponto de bater. Aqui, o prego é para diminuir o peso, porque a gente fica com dor no tórax pra bater. Antes era na mão e dói mais.

Eu pedi pra ela mostrar como era o modo de fazer de antigamente.

Ela começou a puxar a massa e disse que sempre começa assim e depois é que vai pro prego. Antigamente era só assim. Aí a gente vai vivendo aprendendo, vendo televisão, vendo a Luzinete Veiga (foi com ela que eu aprendi a fazer a bala). DEU RISADA. E vai puxando, puxando.

FILME 25. Eu puxando a massa. Filme curto.

FILME 26. Uma vez quando a Dona Orminda descobriu que eu fazia bala, ela perguntou se eu podia fazer e o que que gastava. A dona Terezinha (a Tetê) sempre fazia bala pra Dona Orminda. Aí a Orminda trouxe os mesmos ingredientes que ela levava pra Dona Terezinha. Era o açúcar, o leite de coco e 1 limãozinho.

IMAGEM DELA SÓ PUXANDO A BALA.

Filme 27. ela vai ficando perolada, mais pérola. Ela vai branqueando. Quanto mais bate, mais fica branca. No prego diminui bem o peso da bala, pra não dar muita dor no braço. Às vezes quando eu faço muito, dá dor. Eu gosto de fazer com esse leite de coco (eu, Juliana, não lembro a marca) porque ela não fica elástica, ói pocê vê. Ela não fica parecendo um elástico na hora de bater. Bem pérola.

FILME 28. Ela preparando a massa na mesa. Em tiras. Agora tem que ser rapidinho pra cortar, porque senão aí é que ela açucara. O ponto dela mais fria é melhor porque não precisa correr tanto para cortar. Dá pra cortar com calma. Não tem perigo de açucarar tão rápido. Eu: e esses frisos você faz torcendo? Ela: é. E VAI CORTANDO A BALA COM TESOURA COMUM. TORCE A TIRA DE MASSA E CORTA.

Esse jeito que aprendi mais no ponto frio, eu posso fazer ela a qualquer hora, nesse tempo assim (se referindo ao clima frio). Quando é muito calor, não dá pra fazer a qualquer hora, naquele clima quente. Aí eu não consigo. O tempo melhor pra fazer a bala é de manhã bem cedinho. e nesse tempo frio. Eu gosto de fazer à noite ou de manhãzinha, no verão.

FILME 29. Eu gosto de uma tira com bastante friso. E vai cortando, uma a uma.

Eu: você já tentou fazer ela de outras cores? Ela: não. Eu costumo fazer ela recheada ou com coco ou com leite condensado. De coco: 100g de coco e umas 4 colheres de leite condensado. Deixa um pouco na geladeira o recheio e vai colocando uma a uma.

FILME 30. Close nas mãos dela, cortando as tiras de bala.

Ela: a bala vai esfriando e vai endurecendo cada vez mais.

FILME 31. Ela espalhando as balas na mesa para não grudarem uma na outra. Daí fica ali, espalhada para secar.

Ela: Às vezes ela seca mais rápido. Depende de bater mais. O ponto mais brando. Não precisa ser o ponto de repente de fazer barulhinho não. Pode fazer o ponto mais brando, aí a gente bate mais e ela seca na hora.

EU: O QUE É UM PONTO BRANDO?

ELA: NÃO É UM PONTO ASSIM, TININDO, IGUAL TAVA. Aquele que estala.

O PONTO BRANDO É AQUELE QUE NÃO PRECISA SER TININO SABE? VOCÊ JUNTA, FAZO BARULHINHO, MAS BEM MENOS.

O DE HOJE TAVA MAIS TININO.

Quando é brando, ela seca com mais rapidez.

FILME 32. O rendimento da bala é de 120 a 150 balas. Vareia do tamanho que a gente corta.

FILME 33. Imagem dela soltando as balas da mesa.

FILME 34. A neta dela chegando.

FILME 35. neta comendo bala

FILME 36. Imagem LINDA caderno e galo cantando

FILME 37. Filmando os cadernos

FILME 38. filmando os cadernos

FILME 39. filmando a capa do caderno dela.

FILME 40. imagem dela passando as folhas do caderno e galo cantando

FILME 41. A FILHA ENCHENDO AS FORMINHAS DE BOMBOM

FILME 42. A FILHA ENCHENDO AS FORMINHAS DE BOMBOM

FILME 43. A filha virando as formas do bombom

Filme 44. Hilma embalando a bala em papel verde

Filme 45. Filha e Hilma embalando mais balas

9.1 Cintia, a filha de Hilma. 27 anos

FILME 46. Meu nome é Cintia dos Santos Arantes, 27 anos. Sempre que possível eu ajudo ela aqui na cozinha. Eu não tenho o mesmo dom que ela, mas sempre ajudo.

Eu: como você sabe que não tem o mesmo dom que ela?

Ela: porque todas as coisas da minha mãe ficam gostosas. Eu: mas e a sua?

Ela: a minha fica gostosa mas não tanto. E ri... eu tento fazer do jeito que ela explica, às vezes ela fica brava e diz: Cintia, não é assim. Mas eu tento.

Eu: e como você aprendeu a cozinhar?

Ela: a mãe sempre põe a gente em volta da panela. Fala assim: vai mexendo aqui enquanto eu faço outras coisas, aí a gente foi aprendendo. A gente vai ajudando e aprendendo.

FILME 47. Mostrando fotos de bolos no celular.

E diz que o pai, o Renato também entra na dança quando ela tá muito apertada.

FILME 48. Cintia levando o chocolate para o micro-ondas.

Eu: então vocês usam a modernidade para facilitar o processo?

Ela: sim. Antigamente era no banho-maria, tinha que dar choque térmico. Aí no micro-ondas e vai direto. Não precisa nem dar choque térmico a pedra fria. Já ajuda. a qualidade dos chocolates também facilita todo esse processo.

Eu: você também é especialista só em doces ou faz outra coisa?

Ela: a mãe diz que eu só sei fazer comida quando tem carne. E ri muito. Bem, os bombons, se ela deixa o recheio pronto, eu faço o resto. Eu gosto mesmo é de salgado. Mas no que precisar fazer, eu ajudo.

Eu: e sua filha?

Ela: eu tenho uma filha de 2 anos, a Maria Julia. E por ver a avó fazendo as coisas...acabou o filme.

FILME 49. A GENTE tendo boa vontade a gente aprende. E vai melhorando.

Sobre a filha: por ela ficar a maior parte do tempo vendo a avó, ela fala pra deixar ajudar, que quer mexer. Desde pequena ela mostra que tem gosto. Ela já tem o jeitinho de querer fazer as coisas também.

Município: Cruzília

Entrevista 10

Nome: Orminda Maria Arantes. 88 anos.⁴⁰

FILME 1. Ela: ocês nem imagina quantos anos eu tenho? 88 anos eu fiz dia 07/07. A minha neta Laura diz que eu tenho 90. Mas não é não. Uai. Do ano de 1924 até agora quantos anos são?

Eu: 90! Ela: Uai. Não é nada!!! Qualquer dia desses eu vou procurar meu registro. Então eu não sei.

Eu: você tem caderno de receitas? Ela: não. Tudo na cabeça. Eu: o que você fazia? Ela: eu fazia de tudo, mas alguma coisa eu rumava os zôto pra fazê. Agora eu como a comida do Milton (o irmão que tem restaurante). Ele manda pra mim que dá pra almoçar e jantar. VAMOS LÁ NA COZINHA

Ela: agora não tem mais fogão à lenha. Só a gás.

Porta rangendo que tem 2 tramelas. IMAGEM LINDA!!!!!!!!!!

ROSEIRA QUE TINHA 15 ROSAS DE UMA VEZ!

MOSTRANDO O QUINTAL. O TANQUE

Ela: OCÊ TÁ TIRANDO RETRATO MENINA, NUM FAZ ISSO NÃO. TÔ UMA MARMOTA! A GENTE trabaivava feito um burro. Parece que toda vida a gente nasce trabaiano. Minha mãe tirava a gente pequenininha da cama, sabe pra que? Pra rapá mandioca na beira do corgo. Na época de geada, aquele frio. Não é igual agora não. Era um frio doído. Nós rapava mandioca e o munho era pareiado assim onde nós rapava a mandioca e era pra fazer porvio. Fazia 25 e 30kg de porvio todo ano.

Vendia um pouco e ficava outro tanto pra gente fazer quitanda. Todo sábado era dia de fazer quitanda. Fazia pão de queijo, biscoito, uma bobajada que a minha mãe fazia. Todo mundo ajudava.

FILME 2 EU NÃO GOSTO de vento não mia fia, vento é muito ruim. Atrapaia muito.

Eu: como era lá na sua infância? E a história da mandioca?

Ela: REPARAR O SOTAQUE DO "R" : punha a mandioca na beira do corgo, aquele multirão de mandioca, nós pegava a faca e rapava a mandioca tudo e a mamãe ralava no munho. DIPOIS PUNHA o purvio numas caixolas grandes que mandavam fazer e punha ali os porvio e ficava cheinho e quando fazia um mês mais ou menos é que tira o porvio pra secar.

Fazia quitanda. Muita bobajada. Todo mundo que chegava lá tinha um mundaréu de coisa.

Umás quitandas diferentes que agora ninguém não tem né? Ninguém não faz.

Ahhh mas tá bom, andando, estando com saúde tá bom. Deve fazer uns 3 meses que eu não vou nem no alpendre. Mas eu não vou na casa de ninguém. Não visito uma viva alma! Pois eu num tô aguentando... e também se eu vou numa eu não vou na outra... ah! Assim a gente fica quieta. Vamo rezá, pedir a Deus.

FILME 3. Tira foto do filtro. Aqui já tem que trocar a pia. Hoje eu já lavei umas 5 peças de roupa. Ontem também. Mas era eu que lavava a minha...a roupa de cama e tudo...

FILME 4. Vai buscar lá Acir... (o filho chegou). Eu venho todo dia. Se eu não vim ela vai 3 vezes lá em casa, sabe?

FILME 5. Esse margoso não! Uai, ocê que sabe. Mas é margoso de tudo. Por que ela gosta de café margoso? Ocê bebe pinga? Deu risada!!!!!!!!!!

O Acir toda vida gosta de café margoso. Mas ele mistura. Ele poe um pouco de café doce e um pouco de café margoso.

Manteiga eu compro com isso e puxo só assim.

Ô menina, quem que largou na caneca? Ah, ah! Ele já esfriou menina. Muito quente é ruim, mas frio ah ah.... Chega de retrato, chega de retrato!!!!

FILME 6. Falando da dor no olho.

Eu: você sabe como faz o biscoito de polvilho?

Ela: ah... não lembro mais

Eu: o que vocês comiam na hora do café?

⁴⁰ Orminda perdeu quase que totalmente a audição.

Ela: bolão de fubá, aquele bolinho que a gente coxava ele e fritava na manteiga. Era bom!!!! Bolinho coxadinho. Não sei mais fazer isso não!

Fecha a porta que vento dá medo. Não!!! Não precisa tramar não!!!!

FILME 7. Nós morava lá na Chapada, e agora lá é do Reco. Ele comprou um pedaço... o Tizeca deu um pedaço pra Tiná. Aí ele comprou da Sá Josina, depois comprou de um homem que fazia divisa com meu pai, eu sei que é um bruta dum terreno que é uma coisa medonha.

Eu: o que vocês plantavam?

Ela: ihh. Lá era uma beira de corgo igual era ali embaixo, ansim. Era cheinho de moita de bananeira. E na horta tinha laranja de tudo que era qualidade.

Fazia doce, tinha uns 100 pés de jabuticabeira. O Cacildo comprou lá quando meu pai vendeu e cortou quase tudo.

Mas o domingo na minha casa aparecia um mundaréu de gente que ia daqui pra lá que tanto chupava quanto carregava, nesses canudos de fazer queijo. Enchia aquilo e trazia.

Laranja tinha da ilha, tinha lisa, tinha dessas “feijão cru”, dessa que casca com a mão. Era fartura.

Tinha domingo lá em casa que até dava raiva. Porque ocê fica satisfeita e tudo quando chega uma pessoa, duas ou três ou dez ou quinze. Que vai pra proseá e não atrás das coisas que tem num é memo?

Tinha um pé de paina na porta da sala que 4 homens com os braços abertos não davam conta de abraçar o pé da paineira. Era uma grossura minha fia, as raízes dela iam a uma distância medonha.

Tinha um rego onde ocê plantava as coisa e era facinha pra regar. Jogava agua com a mangueira. A TOMADA ESTÁ LINDA!

Quando é meio zorongo não adianta (O mesmo que idiota, lerdo, pessoa muito inocente.)

A paineira dava paina todo ano. A gente ficou triste quando mudou de lá pq cortaram a paineira. Dava 60kg de paina. Nós fazia trabisseiro. Vendia a metade.

Lá na Chapada era uma beleza. Lá tinha munho, Tinha um paió todo de madeira, do tamanho dessa casa aqui, de tábua, todo arrumadinho. Punha milho, punha feijão. Tinha um caixote grandão, comprido assim e punhas os feijão tudo ali. Tinha paina, fazia trabisseiro. Mamãe chamava todo ano um homem pra ir lá panhar. Paineira era na porta da sala. Tinha um curral grande, o papai tirava leite, tinha queijo pra comer todo dia e ele dava pros outro. O leite fazia queijo. No paiol tinha trinco. Chapada vai pra cá, sobe, depois volta.

A gente saia de lá às 9h e 10h já estava na Igreja pra assistir a missa.

Era perto do povo do Zé Inácio, povo do Zé Pacheco, tudo morava lá pertinho de casa. Orminda Maria Arantes. Quando solteira era Orminda Maria Luiz. Daí eu casei e eles disseram que eu tinha que por o nome de pertencer ao marido que era Arantes.

FILME 8. ELA MOSTRANDO O QUARTO onde ela deita o dia inteiro. IMAGEM LINDA DO QUARTO

FILME 9. Ela na máquina dela dizendo que não consegue mais colocar a linha na agulha. Contando que costurou pra gente importante.

Município: Madre de Deus

Entrevista 11

Nome: Angela Teixeira Lima. 71 anos.

FILME 1. Ela: A MINHA carne é cozida o dia todo na gordura de porco. Eu não cozinho carne com água. A minha carne ela termina borbulhano, bem grossinha e desmanchano. Eu tinha um bar lá embaixo na exposição e esse povo de caxambu, de são lourenço, de três pontas, de fora que vinha aí. Todo mundo perguntava como eu

fazia a carne. Eu dizia: vai lá no fogão e olha. Eles viam a carne cozinhando. Tinha gente que até comida direto da panela, lá no fogão à lenha.

FILME 2. Ela: agora tem uma coisa. Meu marido tinha fazenda, galinha eu criava, então ovo eu não comprava, frango eu não comprava, eu criava porco, vaca, e tudo de horta. Eu só compro repolho, porque eu não posso plantar por causa do problema de perna. Não posso descer horta abaixo. Na minha horta eu tenho 28 qualidades de frutas dando que e plantei.

Eu: e o que a senhora faz com as frutas?

Ela: como. Somente. Aqui perdeu uma quantidade de laranja, mexerica. Vc via a gralha passando com mexerica no bico.

Eu: como é que tudo começou?

Ela: toda vida eu cozinhei. “ eu fazia cozinhadinho”...

(Chegou o fornecedor de ovo e muçarela). Ela falou: esse aqui é que me fornece muçarela e ovo. Ele que faz a muçarela. Tem vaca e galinha.

FILME 3. eu falando sobre a pesquisa que estou fazendo...

FILME 4. Eu: então, voltando em como tudo começou.

Ela: eu tinha chapinha pequenininha de ferro e umas panelinhas. E fazia minha comidinha desde criança. Toda vida eu fui louca pra cozinhar. Depois casei e fui pra fazenda e eu fazia minha comida, não tinha nem empregada. Fazia sozinha e adorava. Agora depois botei o restaurante. No meu restaurante eu fazia do bom e do melhor. Depois passei a fazer festa. Fiz a festa do padre aqui, as bodas de ouro dele. Pra 600 pessoas. Eu fiz com uma empregada e minha irmã me ajudando. Eu fritei batata na panela de fritar toucinho de vaca, tirando com a tefal, aquela peneirinha. Fiz 48 festas entre casamento e aniversário. Agora, ordenação de padre, eu fiz 4. As bodas do padre aqui, a do Padre Adotivo foi pra 600 pessoas, a maior, a mais bonita. Eu fazia 22 qualidades de saladas e 19 qualidades de sobremesa.

FILME 5. falou sobre os pés de rosa

FILME 6. o meu restaurante, quando veio a EMEC pra cá, ela não tinha cozinha. Aí eu improvisei um aqui, eu dava 300 marmitas de manhã e 300 de tarde. aAnda tinha os chefões que comiam aqui. O ministro da estradas e rodagem, um que morreu eletrocutado, ele comeu aqui comigo. Comia aquele queijinho assado na chapa.

Eu: conta sobre como a senhora começou tudo...

Ela: minha mãe me ensinou tudo. Depois fiquei interna 4 anos no Colégio Nossa Senhora das Dores, São João del Rey. Formei o primeiro grau e fiz o primeiro ano normal. Depois casei e fui pra fazenda. Lá eu fazia minha comidinha. Adorava.

NOME: ÂNGELA TEIXEIRA LIMA. FILHA DE ANTÔNIO TEIXEIRA GUIMARÃES. MINHA MÃE ODETE TEIXEIRA GUIMARÃES. SOU A PENÚLTIMA DE 12 FILHOS. NASCI EM MADRE DE DEUS, 27/11/42. 71 ANOS.

Ela: as atividades eram bem divididas, mas como eu estudava fora, quando chegava, eu BAIXAVA NA COZINHA, PORQUE TODA VIDA ADOREI COZINHA.

Agora, biscoitos, eu sou exímia biscoiteira, modéstia à parte. Biscoito, doces, faço qualquer coisa.

Até hoje eu faço pão de queijo, mato porco, limpo o porco, cuido do porco, arrumo, boto a carne na lata, na gordura. A gordura dura pra mim 1 ano e a carne, menos, porque aqui a gente come bastante carne.

Atualmente faço comida pra mim, meu marido e pra ela. (a ajudante)

Não tenho filhos.

Na minha família ninguém faz comida igual a mim. Minha mãe cozinhava muito bem, minhas irmãs também, mas ninguém gosta tanto quanto eu.

Comida do dia-a-dia: arroz, feijão, uma verdura, uma saladinha, uma carne e um legume.

FILME 7. imagem rápida do fogão à lenha

FILME 8. eu assisto programa de televisão na minha tv por assinatura. Eu assisto a Carla Pernambuco, a Palmirinha. Eu vi no programa da Palmirina uma atriz fazendo um macarrão, mas que horrível. Que macarrão horrível. Depois ela colocou esses

tomatinhos pequenininho, frito nem sei com quê, botou uma cebola de qualquer jeito, um sal, aquilo não cozinhou direito, misturou no macarrão. A Palmirinha comeu e disse que adorou, mas a atriz mesmo disse que ficou um pouquinho fora do ponto.

Eu tenho um caderno de receitas. Se me tomarem meu caderno, eu tô sem nada porque eu faço tudo olhando nele. Fui fazer a barquete, não lembrava mais. Fui fazer o leite condensado, não lembrava mais, fui fazer o pó royal, tive que olhar. Pudim eu faço de claras. Faço mil e uns pudins. Quando eu me casei pela segunda vez, eu fiz um jantar: uma leitoa, tenho até o pururucador da leitoa. PURURUCADOS: um instrumento que você liga a gás e depois da leitoa assada, onde não pururucô, ocê pururuca. É o maior espetáculo. Eu tenho até foto tirada pururucando uma leitoa. Fiz 22 qualidades de sobremesa. Vieram 103 pessoas.

Eu: A senhora é boa de conta. Sabe número de tudo, das roseiras

Ela: sei, mas agora já tô pifando.

Vou ao mercado, vou a saõ joão del rey, fazer compras de roupa, sapatos. Agora, médicos, vou a S. Lourenço.

Sobre meu caderno de receitas, se me tomarem... ele tá lá em cima. Tá sujo, velho, usado. O meu eu empresto pra todo mundo porque eu tenho medo de eu morrer e ninguém fazer as minhas receitas. Eu empresto pra todo mundo.

Vou mostrar pra vcs o meu forno onde eu fazia biscoito. Meu forno cabem 12 latas de assar... mas faz muito tempo que eu não o uso. Ele assa 3 kg de pão de queijo de uma vez. Tá cheio de teia de aranha, tá vendo. Aqui eu ponho a lenha. Aqui cai a cinza. A minha fornalha de doce e de porco. Eu fiz agora 500kg de doce.

O sabão de cinza: esse sabão eu peguei uma receita na internet, fui experimentar a fazer e saiu ótimo. Vai cinza, óleo, soda, água, um pouquinho de amaciante e só. Bate.

Foi andando... pra mostrar a loja onde estão os doces.

Eu fiz 500kg de doce com um ajudante e mais a moça que me ajuda na cozinha. Olha aqui. (descobrimo os doces nas prateleiras)

FILME 9. o cascão, a goiaba é feita inteira. E o fino vc mói e passa na peneira.

FILME 10. um de 30,... (não entendi).

Eu: A senhora faz outro doce?

Ela: sim. De laranja. O de laranja eu faço e é uma delícia. Eu vou dar pra vocês provarem pq não tem pra levar. Ele já tem 2 anos. Vem cá.

O de goiaba dura 2 a 5 anos, de goiaba. Ele sendo bem feito, ele não estraga, nem mofa. Agora o em calda ele mofa e azeda. Eu uso um modo que é ...(acabou)

FILME 11. o doce em calda você tem que esterilizar o vidro, bota pra ferver, tira o ar, depois torna a botar pra ferver, tampa bem, enrosca bem e deixa ferver. Ele dura 2, 3 anos. Agora o meu que está aí tá aberto há muitos dias. O meu de laranja em calda é um show.

(vai andado). Vocês vão adorar. Não sei se vcs gostam de doce de laranja. EU AMO. (põe no prato o doce)...

FILME 12. imagem rápida do fogão á lenha

FILME 13. imagem rápida do fogão à lenha

FILME 14. são as minhas cuias!

FILME 15. mostrando as cuias. As pedras ficam no fundo por natureza, porque ela é áspera no fundo. As cuias dão na horta. Cabaço.

FILME 16. são minhas amigas as minhas cuias.

FILME 17. andando para fora

FILME 18. andando pela horta. Eu tenho 38 frutas dando. Essa mexeriqueira aqui deu que foi preciso escorar, você tá vendo? O limão tá cheinho. A laranja de fazer doce tá cheinha tbém porque eu operei da vista e não pude fazer doce esse ano. Uma pena.

Eu: e tem alguma doceira na região igual a senhora

Ela: não porque eu sou muito enjoada, muito exigente. Tem que ser tudo muito limpo, muito bem feito. Eu fiz 3 cursos de doce e a moça que deu o curso não era tão exigente quanto eu. Ela me disse: o doce de figo eu não vou fazer no tacho porque é

proibido porque tem azinhavre. Quando eu levei o meu, ela ficou admirada, porque meu tacho é igualzinho ouro.

FILME 19. ela grita. Aqui minhas flores aqui. E mostra as lindezas dela. A estufa, flores de maio eu tenho 8 cores. Quando estão floridas eu ponho num tripé lá fora e fica a coisa mais linda do mundo. (andando pelo quintal).

FILME 20. imagem da cabaça e do céu

FILME 21. Lembra quando a gente usava bolsinha do lado que a mãe fazia pra gente? Pra colocar um níquel ou qquer coisa? Então.

FILME 22. imagem do forno e teias de aranha

FILME 23. imagem de onde tem cinza.

FILME 24. imagem de onde tem cinza.

FILME 25. O CADERNO DE RECEITAS. Tudo que eu faço está aqui, fora a comida do dia-a-dia. Eu tenho nele doces, salgados e biscoitos. Tudo isso.

Empresto pra todo mundo. Não tenho segredo. Mas tem uma coisa

Eu faço uma broa macia, já ensinei, já me viram fazer, mas não conseguiram fazer igual a minha. O segredo está nas minhas mãos. Não tem explicação.

Esse caderno eu tenho desde que eu comecei a lidar na minha vida eu tenho ele.

FILME 26. o caderno de receitas. Eu testo e passo pra aí (todas as receitas do caderno dela foram testadas).

FILME 27. imagem do caderno de receitas

FILME 28. imagem do casarão da Angela

Município: Maria da Fé

Entrevista 12

Nomes: Eugênio de Souza Cardoso. 52 anos

Maria Estela Carneiro Cardoso. 86 anos.

12.1 Eugênio

Primeira filmagem de teste:

Eu: e aprendeu com a mãe?

Ele: olhando e observando né? (ele não assumiu que aprendeu com a mãe)

E culinária é um show de bola né?

(a gente comendo doce de laranja que a Dona Estela)

Ele: 01:05: (falando do doce): Isso aqui tem que ficar de molho durante 4 dias. Trocando a água pra tirar o amargo. Primeiro você rala, tira ela todinha, abre ela, tira o miolo e só fica a casca mesmo. Aí aquela casca você coloca de molho por 4 dias seguidos e troca a água de 12 em 12 horas. Uma água mais ou menos morna. Aí tira o amargor dela. Ai vai pro tacho com açúcar, a calda e deixa apurar (que eles falam né?)

A laranja tem um gosto fabuloso, ela segura né? Gosto forte, ela marca

Minha mãe: contou que em São Lourenço tem um homem que já vende a laranja pronta na esquina pra fazer o doce só que ela vem sem gosto de tanto que ele avia.

Eugênio: tem que ter o LIMITE (pra lavar na medida certa)...

Uai tem um doce que uma mulher me ensinou que

Depois ele disse que uma mulher ensinou ele a fazer um creme brulèe. Só que eu não sabia que era francês. Í ele contou toda a receita do creme e que ela vem com uma pá de ferro incandescente...

Quando eu era pequeno a mãe fazia mingau de maizena pra mim e fazia uma cruz de açúcar em cima e tacava a chapa em cima, caramelizava. Ficava aquela coisa gostosa né? Um caramelozinho.

Eu: vocês foram bem criados né?

Ele: Fomos. A turma aqui foi bem né?

Minha mãe começa a contar história das quitandas.

E começa bate-papo sem nexos...

NO FIM TEM UMA IMAGEM BONITA DO DOCE DE LARANJA

FILME 1: Prosa sem nexos

Antes essa região era chamada de Sertão da Pedra Branca por causa daquela pedra que tem indo pra São Lourenço; uma baita duma montanha. No século XIX começou a ser povoado. Inclusive Maria da Fé era uma das que receberam a benfeitoria do Império. Era uma portuguesa que recebeu terras da Coroa e se instalou aqui e ela criou o município. Aqui do lado tem Pedralva, Natércia. A doçaria da região é herança portuguesa, mas dos negros também. Os negros tinham muita força aqui. Infelizmente aqui tinha muito escravo. E quem tinha as negras escravas comia muito bem. Era elas que faziam os doces muito bem. É outra força também.

Índio aqui teve, mas pouco. Os tamoyos. Tem sítio arqueológico. É muito comum encontrar aquelas pedras lascadas que eles usavam. O Dominginho mesmo tem uma coleção delas. Em cima da mesa dele é uma coleção. Pedra desse tipo é muito antiga. Pedra polida. Pedra de fazer fogo. Tem um museu aqui, o museu da Terra. Um homem começou a colecionar. Aqui também é muito comum isso: os museus espontâneos

Eu: a Unirio vai amar isso.

Ele: Aqui na estrada da Maria da Fé para Cristina tem um museu que chama Flor da Terra e no Pedrão tem um antiquário e o dono é artista naif. Museu da Terra se localiza no Campo Redondo bairro de Maria da Fé onde o Sr. Dalmo coleciona objetos dos mais variados tipos, ele faz um inventário do cotidiano dele. A sede do Museu é a casa do seu avô, uma casa onde as marcas do tempo estão por toda parte.

12.2 Dona Estela (mãe) e Eugênio (filho)

FILME 2: FILME CURTO. A mãe dele acordou. Cenas da mesa de café, minha mãe falando da Mercedes. Chegou a Dona Estela. Muito prazer Dona Estela.

FILME 3: Eu: Eu queria saber como a senhora aprendeu a cozinhar.

Ela: com a minha mãe sabe? Com 13 anos eu já fazia comida, só ocê veno. Lá em casa era tudo criança. Morava tudo na fazenda. Ela tinha lavadeira só. Os meninos iam estudar e as meninas não precisava porque precisava aprender a fazer as coisas. Antigamente sabe? Meu pai tinha nós duas sabe? Aí eu comecei. Um dia eu fazia arroz cozido...Matava porco aqueles porcão. Levava 2 dias pra gente arrumar. Fazia chouriço, fazialinguíça, sargava a carne. Minha mãe tinha uma panela grande assim sabe? Punha pra cozinhar. Depois deixava na gordura e tirava os pedaço pra comer. É assim, só ocê veno.

E bolacha também fazia. A minha mãe fazia no forninho de lenha porque antigamente não tinha gás...

FILME 4: Imagem linda da Dona Estela e da luz pela janela

Eugênio: Cadernos não tem nada das coisas antigas não. São cadernos que eu fui copiando pra ela.

Ela: a minha mãe fazia bolacha assim: meio kg de purvilho, meio kg de farinha de trigo, e um pouco de açúcar e 4 ovos. Punha banha sabe?

Eugênio: Aqui ó. É coisa comum. Caderninho de receita normal. No meio disso aí tem receita moderna, receita antiga. Eu que copiei pra ela. Ela tinha os cadernos dela e aí quando ficava muito velho a gente mudava. E ia acrescentando coisa nova. É assim que funciona.

...

Ela: A minha mãe fazia e eu ajudava ela. O doce de figo era tão enjoado de fazer, a gente descascava. Uma vez eu fui pra casa de uma tia no Rio e levei uma caixa de doce de figo seco. Aí eu fazia no tacho de cobre, secava ele. Eu morava em Pedralva. Eu levava doce de figo, fazia doce de abóbora, arroz doce, ói pocê vê. Fazia doce de leite. A minha mãe fazia goiabada naqueles tachos de cobre e bananada. E punha naquelas caixetas e dava para mais de 1 ano.

Eu: Por que o tacho de cobre pra fazer doce?

Ela: Pra ficar verde. O figo se você faz na caçarola não fica . No tacho fica verdinho. Doce de cidra também Ele puxa a cor.

...

Eu: e tinha mais irmãs que cozinhavam juntas?

Ela: Não. A outra gostava mais de arrumar casa. Ela empurrava tudo pra mim. Minha fazia arroz doce e punha nos pratinhos assim, sabe? Cada um comi um. Antigamente não tinha geladeira e ela guardava num armário fresco (LEMBREI DOS ARMÁRIOS ANTIGOS QUE TINHAM UMA TELA FINA ONDE GUARDAVAM COMIDA), tinha um armário gostoso sabe?

Minha avó fazia doce de abóbora seco sabe? Que punha cal. Fica aquela casquinha.

Eu: e tem algum filho que cozinha igual a senhora?

Ela: Não! (rimos todos porque ela falou na frente do Geninho)

Ele: Não tem mesmo não. Ainda bem!

Eu: E a comida da senhora é famosa na família?

Ela: Era, porque agora eu não faço mais. Eu ensinei a moça a fazer e eu fico perto pra ver o ponto.

Além de cozinhar eu bordava muito bem.

... prosa sem nexo

Ela: matava frango, a gente pegava no terreiro. Matava o frango, leitoa também. A família sentava tudo junto e comia na mesma hora... Meu pai gostava de comer cedo, às 10 horas tinha de ter armoço pronto e às 5h, a janta e no fogão à lenha... ói pocê vê. Eu morava em Pedralva com meus irmãos que estavam no ginásio. Eu levantava cedo, o mais velho fazia café e ia pro ginásio. O Mário. Depois eu ficava lá, fazia comida pra eles, cuidava deles. Só a roupa que minha mãe levava pra roça pra lavar. Aí uma vez fui lavar roupa e fiquei doente. Aí ela falou pra mim: Larga mão. Aí um deles formou lá em Santa Rita e veio trabalhar no banco. Aí eu fazia comida pros 3 : pros irmãos e o pai. Minha mãe ficava na roça. Eu ficava na cidade com meu pai. Aí no sábado ela vinha.

8 horas era o café, 10:30 almoço e 3h da tarde era o café. Meu pai só comia carne moída porque ele tinha problema no estômago, sabe? Vinha pra nós porco da roça que minha mãe matava, nós comia, mas meu pai só comia carne moída.

Tinha verdura no almoço. Tinha uma horta na roça e vinha moganguinha, abobrinha. Aí fazia isso.

Eu: tinha taioba? Ora pro nobis?

Ele: Aqui no sul de Minas não é tradição comer taioba nem ora pro nobis. Uma vez eu fui lá em Ouro Preto e achei estranho. Eu não conhecia ora pro nobis porque aqui a gente não tem hábito comer essas coisas.

Ele: tem lá em cima taioba e ora pro nobis mas a gente não come. Fica pros passarinhos.

Ela: Não tinha alface, nem beterraba. Tinha batata pequeninha porque a terá não ajudava. Abóbora tinha de tudo que era jeito. Tinha inhame, cará. O inhame grande dava pro porco comer. Punha no pra cozinhar pra dar o porco.

De fruta tinha laranja, mexerica daquelas antigas sabe? (POR QUE SERÁ QUE ELA FALOU ANTIGA? PORQUE JÁ NÃO SE VÊ MAIS TANTO DELAS. Eu me lembro delas miudinhas, cheirosíssimas, mas as pessoas não gostavam de seu cheiro forte. Casca fina). Amora tinha aquelas do mato (fragaia). Encontrava na beira da estrada aquelas amoras no mato. Goiaba, goiaba, jabuticaba, como que chamava aquele melãozinho de cerca? Melão.(não existe mais!!! Perdeu a raça, como diz a Sá Virginia) Antigamente não comia chuchu porque não gostava né? Agora come chuchu. É bom pra baixar pressão. Antigamente chuchu não valia nada e agora tá valendo! A gente até compra! Hoje em dia a empregada que cozinha e eu que ensinei pra ela.

Eu: como a senhora faz o feijão?

Ela: Cozinha o feijão, afoga ele só no alho e amasseta ele, sabe? É só isso. Ela faz no fogão a gás e acende o fogão à lenha pra esquentar. Aqui usa muito o fogão a lenha pra esquentar a água.

O que é o moganguinho?

Ela: é um tipo de abóbora. Mas com o mogango maduro fazia um doce. A gente punha na panela com açúcar e depois ia comendo.

Eu: E como era a cozinha da sua infância? As pessoas ficavam mais na cozinha?

Ela: Não. Ficavam na sala. Tinha uma sala, depois outra sala, depois a cozinha e uma varandinha que a minha mãe cozinhava doce, essas coisas. A gente comia na sala de jantar. A cozinha tinha uma mesa grande.

Eu: e os homens gostavam de fazer alguma coisa na cozinha?

Ela: Não. Eles não gostavam de fazer nada! Os meus irmãos não faziam nada. Só o Mário é que fazia café.

FILME 5: Eles matava o porco, arrumava o porco, e ia tratar das vacas, das coisas. Não tinha nem ração. Ia sortá a vaca no pasto.

Eu: tinha comida de dia de festa?

Ela: Minha mãe, quando o Juca ordenou (ele era padre), ela fazia leitoa, macarrão, fazia um armoço especial. Tinha pudim. Só ocê veno. Ela era prestimosa sabe?

Eu: E no natal, não entrava Peru?

Ela: Não. Era leitoa. Antigamente não usava peru.

A comida do dia-a-dia a gente matava frango e o pai gostava de frango. Eu tinha um irmão, o Lauro gostava só da asinha do frango. Ôi pocê vê.

Eu: e quem matava o frango.

Ela: uai, a gente. Eu cortava o pescoço dele. Eu não destroncava não. Eu matava logo. Tinha dia que a gente falava assim: ih, hoje não tem carne. Minha falava. Pega um frango lá no terreiro. Eu ia, despenava. Demorava pra fazer, só ocê veno. Despenava o frango, limpava o frango, depois fogava o frango. Agora tem tudo pronto né? Mas o de antigamente era muito mais gostoso. Com os ovos fazia omelete.

Eu: E teve alguma mudança na cozinha que começou a ficar diferente? Com a chegada da televisão?

... muita coisa já foi falada

Ela: não tinha leite condensado. Tinha massa de tomate.

Ela: Com o fubá fazia angu. Meu pai tinha moinho. Eu levantava cedo e fazia mingau pras crianças. Pegava leite lá no retiro e fazia o mingau. Cada um comia um pouco. Meu pai trocava o fubá pelo milho. (ESCMABO) Tinha monjolo. Minha mãe ARRUMAVA UMA PRETA PRA TORRAR FARINHA. Ela torraa farinha e enchia as barricas de farinha pra dar pro mês inteiro. Monjolo é pra socar o milho e o milho ficava curtido e depois socava ele e coava e o fubá fazia farinha. Eu gostava muito de cozinhar. Agora não posso mais.

Meu pai desnatava o leite pra vender o creme pra fazer manteiga lá em São Lourenço. Vinha o homem toda semana buscar. Ficava um camarada lá mexendo no leite. Saía o soro de um lado e o creme de outro. Aí batia o creme virava manteiga. O soro dava pro porco e o creme vendia pro Silvestirni. Minha fazia queijo mineiro. Tinha uma partilera assim. A gente comia café com queijo. Comia revirado de queijo.

Eugênio: põe o queijo na panela para derreter, depois põe o ovo, farinha de milho, um pouco de açúcar e mexe, faz aquele revirado. É o revirado de queijo. Tem gente que põe banana. Eu não gosto não.

Eu: Tem alguma receita que só sua família sabia?

Ela: A minha avó fazia muito doce, fazia sequilho. Essas quitandas pra ajudar a Igreja. Quitanda é bolachinha, rosca.

Eugênio: o que é COSCORÃO?

Coscorão a gente faz o pão, deixa úmido e frita a massa dele crua.

No natal a gente ia pra Pedralva, nós ia de carro de boi porque naquele tempo chovia muito. Meu pai tinha casa na cidade e nós ia passar o natal. Minha mãe acordava de madrugada para fazer a rosca. Levava lata de rosca pra comer na cidade. Ela fazia o

fermento. Ela deixava uma baciinha de fermento, NUMA GAMELINHA DE MADEIRA, ela pegava fazia o mingau de farinha de trigo e água e deixava secar. Aí ela queria fazer a rosca, ela descascava aquele fermento e fazia o fermento. Aí ela punha leite e fazia a massa da rosca; (FERMENTAÇÃO NATURAL)...

...Aquela rosca gostosa, punha fermento, ovo, leite, manteiga e canela em rama. Ela fervia aquela canela e colocava aquela água na massa. Levantava cedinho pra assar no fogão de lenha, oi pocê vê. Assava e nós ia pra cidade. Ói pocê vê. Deixava o fermento lá pendurado.

Tinha as gamelinhinhas própria. Mas o fermento era bem mais gostoso do que o da padaria. Fazia aos poucos.

Eu: de onde vinha o polvilho?

Ela: minha mãe é que fazia o porvio lá em casa, ói pocê vê. Ela tinha plantação de araruta. Uma raiz que dá uma farinha.

Deixava de molho a araruta e deixava secar o porvio. Ela deixava secar a mandioca também e fazia o porvio. Tinha engenho lá também. Fazia rapadura. Fazia o mogango com rapadura. Meu pai fazia açúcar mascavo...

FILME 6: Nome: Maria Estela Carneiro Cardoso. Nasceu em Pedralva. 86 anos.

Filho: Eugênio (único)

Ela: ele gosta de cozinhar, só ocê veno. Ele gosta de fazer doce.

Eu: Ele aprendeu com a senhora?

Ela: Uai não sei. De certo foi né? Ele pequeno, desde 6 anos, que ele perdeu o pai dele. Ele ia pro grupo e arranjei uma velha pra morar comigo porque eu tinha medo sabe? Ele foi estudar em Pouso Alegre pra estudar. Ele não gostava de ficar perto de mim pra cozinhar não.

Eu: mas ele sabe cozinhar?

Ela: se deixar ele faz sabe (ela não admitiu em nenhuma fala que ele cozinha bem)!!!!!!

Eu: o que ele mais gosta de comer que a senhora faz?

Ele: gosto muito da panqueca dela. Das roscas, do pão.

Ela: Tem dia que ele quer fazer o pão aí ele me chama e eu vou ensinando.

Eu: o pão dela é show de bola. Rosca. Eu não posso comer muito doce porque sou diabético.

Aqui não tem muito essa coisa de bolo de fubá não. É mais bolo de farinha mesmo.

FILME 7: Eugênio: Minha mãe pegava a goiaba, descascava, tirava o miolo dela, lavava, outro dia punha no tacho. Ela punha 10kg de goiaba e 7 kg de açúcar... Minha mãe fazia essa goiaba cascão e minha mãe fazia a fina, passava na peneira.

Eu: como é que fazia o bolão na panela?

Ela: Punha na panela, punha uma lata em cima e as brasas. Tem uma prima do Geninho, a Maria que faz bolão assim até hoje. LUZ LINDA!!!!

Eu: trouxe o tacho (CENA LINDA). Vou colocar um pouquinho aqui o taxo pra senhora falar. É aqui que a senhora faz o doce?

Ela: Aqui que eu faço o doce. Fica verdinho, o doce de figo, o de cidra, o de laranja vorta a cor. CENA LINDA

Minha mãe: hoje eles botam bicarbonato no doce de figo pra ele ficar verdinho

Ela e ele: ah não, isso é bobagem!

FILME 8: CENA LINDA. Imagens da cozinha e muita conversa furada. Luz linda do entardecer. Imagem do forno à lenha. Abrindo e fechando. Imagem do fogão. Da lenha. Imagens lindas dos tachos, das panelas.

FILME 9: Mais cenas do fogão. Eugênio falando da doença de rim e imagem do fogão.

FILME 10: Imagem do fogão. Da chaleira. do forno e a luz do sol no fogão. MUIT CONVERSA FOFOCA.

FILME 11: Imagens do fogão e mais FOFOCA.

FILME 12: Imagens da varanda e o Geninho levando a Dona Estela pra dentro.

FILME 13: Imagem curta da estação de trem Maria da Fé

FILME 14: Imagem curta da estação de trem Maria da Fé

FILME 15: Imagem curta da estação de trem Maria da Fé

Município: Maria da Fé

Entrevista 13

**Nomes: Aurora Isaura Tótora de Moraes. 83 anos. (Mãe)
Domingos Tótora. 54 anos (filho)**

13.1. Dona Isaura e José

Fime1: Ela: esses cadernos são de 55.

Eu: Ah, de 1955!

Ela: Meu nome é Aurora Isaura Tótora Moraes. Meus pais: Luiz Tótora e Rosalina Mota Tótora. Nasci no bairro aqui perto (de Maria da Fé), chamado Posses. Quando mocinha, eu fui estudar no colégio interno em Itajubá e quando saí, aí eu vim para Maria da Fé. Eu lecionei 8 anos.

José (outro filho dela que fez apenas essa fala): O bairro Posses é o bairro mais importante aqui de Maria da Fé porque a filha da Maria da Fé, estabeleceu no bairro Posses. Ela se chamava Ana Felícia do Amor Divino. Ela foi a primeira a morar no bairro das Posses. Era dona dessas terras.

Ela: Eu morava em casa, meu pai tinha um comércio lá.

Eu: Como era a cozinha dessa casa?

Ela: Ah, fogão de lenha né, porque não existia outra coisa. Essa noite eu sonhei que estava cozinhado no fogão à lenha.

Eu: A senhora aprendeu a cozinhar com quem?

Ela: ah, a vontade né? E a minha mãe sempre em cima. Ela não admitia que a gente fizesse nada errado, tinha que fazer igual a ela. E aos domingos quem cozinhava era ela.

Eu: e como eram as comidas de domingo?

Ela: Frango caipira, macarronada, meu pai gostava muito. Salada não existia muito salada naquele tempo não. Nem sabia negócio de salada, nem fazia. Fazia um tutuzinho bem feito, um arrozinho, uma macarronada.

Eu: e tinha alguma verdura algum legume?

Ela: Nesse almoço (de domingo) não. Mas em dia de semana sim. Tinha horta. Pé de couve, alface, cebolinha. No dia-a-dia era comida simples. Todo dia tinha carne, meu pai não comia sem carne. Ele vinha muito aqui na cidade e levava uma carne porque ele gostava muito de bife. Um bife bem acebolado.

Eu: a senhora tinha irmãs?

Ela: Sim, eu sou a mais velha. Lá em casa somos 4 irmãs e 1 rapaz.

Eu: Como eram divididas as tarefas?

Ela: A gente sempre teve empregada. Toda vida teve empregada. O papai não deixava a gente ficar, mas o papai não deixava a gente ficar. A gente gostava de ajudar a empregada, ensinava. E teve uma empregada que morou muitos anos. Ela até é madrinha da minha irmã que mora em SP e vive até hoje. Uma preta. Chama Almerinda. Ela mora em SP e eu nem tenho mais notícia dela, porque já se foram muitos anos. Á pouco tempo teve uma irmã dela aí no Hotel. Eu perguntei e ela disse que ia bem, mas agora eu não sei mais.

Eu: Como foi o casamento?

Ela: eu me casei com 26 anos. Mas foi depois que eu vim para Maria da Fé, passados uns anos. Eu tive outros namorados também, né? (risos, muitos risos) Ai, ai. Eu tive um namorado português, tão bonito, mas tão bonito. Ele queria casar comigo. Minha irmã foi operada da garganta e ele foi visitar ela na Santa Casa. Levou maçã pra ela. Ele gostava de mim. Eu ia muito em Itajubá encontrar com ele e ele vinha aqui em Maria da Fé. Ele alugava carro e vinha. Eu já morava aqui nessa época. Ele vinha na

quarta e no domingo pra me ver. Mas daí sabe o que aconteceu? Lá em Itajubá tinha uma senhora, eles eram muito ricos, sabe? E tinha uma senhora que perdeu o marido e mandou oferecer casamento pra ele e ele aceitou e largou de mim simplesmente. Largou de mim, simplesmente. Não deu notícia até hoje. (risos)

Eu: e como a senhora ficou nessa história?

Ela: ah, fiquei chateada, fiquei tudo Fiquei aborrecida, mas depois de alguns anos eu arranjei esse que era meu marido. Esse gostava, queria casar. Meu pai disse que ele era bom, que eu podia namorar que ele era bom, sabe? Casei com 26 anos.

Eu: e a senhora teve empregada?

Ela: Ah tive, tive empregada.

Eu: mas a senhora ia pra cozinha, ajudava?

Ela: Nesses cadernos de receitas tem muita coisa que eu fazia. Eu gosto de cozinhar. Agora é que eu não faço mais nada.

Filme2: Ela: agora eu não cozinho mais porque assim, eu sou aquela pessoa: minha cabeça é boa mas o corpo é podre.(risos). Minhas pernas não valem nada pra eu ficar em pé, minhas costas doem muito, eu não endireito mais o corpo. Faz uns 3, 4 anos que estou com a coluna assim. Eu já fiz ressonância, já fiz tudo. Eu tomo remédio, mas não sara, né? Eu sou meio revoltada por eu ter a cabeça boa e não poder fazer nada. Não faço nada mais.

Fui casada 54 anos com Darci Moraes e agora faz 5 meses que ele morreu. Ele era uma pessoa trabalhadora, fazia lavoura, plantava aqui e em Alfenas também. Daí faz uns 6 anos que ele ficou doente. Depois da doença ele foi enfraquecendo e deu parkson. Ele ficou na cama mais de 1 ano. A gente tomava conta, o José (filho) tomava conta, eu pra dar água dava água na seringa, ele fazia um gesto com a mão para me chamar. Pra virar. Eu não podia mais virar ele na cama e chamava o porteiro. Agora no dia 11 de fevereiro, a temperatura dele caiu muito, a pressão dele caiu. A gente levou ele pro Hospital, a pressão foi caindo, caindo, e ele morreu. Eu não acredito até hoje porque ele era uma pessoa muito esperto, gostava muito de exercício, fazia muito exercício. Esses levantamentos de peso, você precisa ver como ele fazia isso. Seu pai era esperto né Zé?(falando com o filho). Ele antes de morrer tava na horta fazendo assim ó (mostrou com os braços como ele levantava peso). E com as pernas ele fazia exercício toda tarde com o Dominginhos (outro filho). Tive 4 filhos homens e 1 menina que morreu com 2 dias. Pneumonia. Naquele tempo não tinha muito jeito pra tratamento. O médico veio na minha casa, mas quando foi à noite ela morreu.

Eu: Tem algum filho que sabe cozinhar como a senhora?

Ela: Ah o Junior sabe fazer um frango caipira que é uma delícia.

O Dominginhos sabe cozinhar que você não acredita. (risos) e é exigente.

Eu: então a senhora tem herdeiros na cozinha! Tem mais alguém? (Ela olhou rindo para o José). Ah o José não faz nada. Só come.

Eu tive 1 filho que morreu com 17 anos num acidente. Faz 25 anos que ele morreu.

.....

Ela: Quando eu me casei eu trabalhava com tricô. Tinha máquina de tricô. Eu mandava tricô pros EUA. Fazia muito tricô. Eu acordava 3h da manhã e ia pra máquina fazer tricô. Eu tinha uma ajudante, mas depois ela casou e foi embora pra s. José dos Campos. E eu fiquei. Fazia de dia e de noite. Eu gostava muito de costurar pra fora também e meu marido ia toda noite pra casa da mãe dele. Toda noite a reunião dos filhos era na casa dela. Ela morava perto da minha casa. Ele chegava e queria que eu deitasse e eu dizia não. Deixa eu aproveitar o sono deles (dos filhos) pra eu poder fazer alguma costura. Aí ele arrebatava o cordão da máquina e não me deixava costurar. (Risos). Comprou uma televisão preto e branco e disse que era pra eu ver televisão. Pra eu não ficar com esse negócio de costura à noite, que a noite era hora de dormir.

Eu: a senhora era muito trabalhadeira.

Ela: fui né? Agora é que eu não faço nada. Agora eu trabalho só com a cabeça. Faço o cardápio compro as carnes que vão servir todos os dias, ajudo a preparar.

EU: e como foi a ideia de ter o restaurante? (a família tem um restaurante há 14 anos).

Ela: é que eles compraram um hotel, meu marido não queria. Aí eu disse: eu só vou pro Hotel se for pra trabalhar porque se não for pra trabalhar eu não vou. Aí o Dominginhos inventou de fazer o restaurante pra mim, deu certo e está até hoje.

Eu: Então é a senhora que faz o cardápio?

Ela: todo dia, todo dia.

Eu: a senhora em uma boa equipe?

Ela: Sim, eu tenho. Eu tenho uma pessoa que mora comigo há 23 anos, saiu dessa casa aqui e foi pra lá.

Eu: e a história desses cadernos?

Ela: vou falar uma coisa pra você. Esses cadernos é uma judiação estarem assim. Tem tanta coisa boa neles. Mas como ele começou a estragar, eu comecei a fazer um caderno novo. Fiz um caderno novo mas eu não achei ele pra mostrar pra vocês. É o que eu uso lá no restaurante, ele tá um pouco gasto também, mas nessas folhas aqui tem muita coisa boa. De 1955.

Eu: a senhora teve uma mãe que cozinhava e uma sogra também?

Ela: a mamãe cozinhava muito bem. Ela gostava. Ela fazia a comida dos domingos. Mesmo tendo empregada ela gostava de fazer. Ah... a rosca da rainha da minha mãe... eu cheguei a fazer também. Agora eu vou contar pra você: eu não faço nada, nada, nada, nada... faço cardápio, oriento, mas minhas pernas não deixam mais. Mas eu sinto revolta.

FILME3: CENA LINDA ELA mostrando como SOVA a rosca da rainha

Eu: qual o segredo da rosca da rainha?

Ela: sovar. Sovar. Sova. Sovar até arrebentar bolha. A massa tem arrebentar bolha.

FILME4: OUTRA CENA LINDA ELA mostrando como SOVA a rosca da rainha.

...ATÉ SAIR BOLHA DA MASSA. Você joga, joga de novo e vai até ela arrebentar bolha mesmo. Aí você já pode enrolar. Você ia comer a rosa você não precisava partir. Era só puxar e saía os pedaços. Não encontra mais hoje.

Eu: o que a senhora mais gostava de cozinhar?

Ela: ah, o simples. Eu: e o que é o simples pra senhora?

Ela: ah, um arroz, o feijão, uma carne bem feita. Quando tem frango, o frango, quando tem o filé de frango, o filé de frango. Naquela época a gente não tinha essas facilidades de frango de granja. A gente tinha mais era o frango caipira mesmo.

Eu: e quem matava?

Ela: eu mesma. Destroncava ele, outra hora cortava o pescoço.

Eu: e aproveitava todo ele na panela? Ela: até a cabeça. A gente punha o frango de cabeça pra baixo pra encher a cabeça de sangue aí punha pra cozinhar com o sangue que coalhava, aí tirava o bico do frango bem direitinho, aquela língua e amarrava com uma palha e punha pra cozinhar. Aí quando o frango tava quase bom, tirava a palha da cabeça lá com aquele caldo. Tinha sabor dentro da cabeça.

FILME 5: A minha sogra fazia o sequilinho. Um doce de leite muito bem feito de cortar bem macio. Mas ela escondia dos netos que chegavam lá: Vovó Marta, vovó Marta, cadê o doce de leite? Ela ia lá dentro do armário dela, pegava e trazia pra eles. Um doce de leite perfeito de cortar. Uma maravilha. Mas eu não aprendi a fazer.

FILME6: Eu: a senhora tem facilidade com leite vindo direto do produtor?

Ela: Não. Para o meu uso eu uso o de caixinha. Camponesa que eu uso. Mas para o restaurante eu compro o de saquinho, sem gordura.

Eu: os ingredientes de antigamente, o leite gordo, com as natas para os biscoitos. Por isso que andam sumindo as receitas tradicionais. Os leites de agora não vêm com gordura.

Ela: Antigamente a gente ia juntando, juntando nata e ia pra uma torneira com água fria, mexendo, mexendo, até sair toda água branca, aí punha um pouco de sal e

estava pronta a manteiga. Eu pegava o leite do leiteiro de uma roça aqui. Lá nas Posses a gente tinha uma vaquinha, mas não fazia queijo. Lá em Pedralva eu fazia.

Eu: a senhora morou em Pedralva já casada?

Ela: Sim, eles eram todos pequenos.

Ela: falou de novo o motivo do restaurante (e se chama Dona Marta por causa da sua sogra). Até o Hotel chama dona Marta. Eu sirvo todo dia comida mineira. Hoje teve arroz, feijão, linguiça, e carne de porco que se chama carne do vizinho, depois eu explico porquê. Dona Isaura vai falar da carne do vizinho pág.5

Tinha um inhame afogadinho, farofa bem feita, batata frita, salada variada. Eu e os meninos almoçamos todos os dias lá.

13.2 Domingos Tótora(filho) e Dona Isaura (mãe)

FILME 7: ... chegada do Domingos Tótora

Falas sobre cartucho (que ela fazia muito cartucho pra fora) 100 a 150 cartuchos para as festas

Domingos: Cartucho é como se fosse um cone de papelão e todo enfeitado com papel crepom, coloridíssimo, cheio de babado, com flores. E dentro ele é recheado de doces caseiros bem sequinhos, sequilhos, doce de leite, cocadas de todos os tipos. Comum em quermesse. Leilões. Fazia para os leilões. Leiloava as roscas, leitões.

Ele foi buscar a foto da mãe fazendo cartucho. Foto linda!

Eu: Domingos, por que você guardou esse caderno de receitas?

Ele: Eu guardei estes cadernos justamente pela marca do tempo. Eu gosto de tudo que tem a marca do tempo. Eu gosto dessa coisa assim, às vezes cai manteiga, cai leite e fica manchado. Fica bonito. E tem receitas da minha avó, a história da minha avó, a letra dela. São fragmentos né? Porque já se desfez todinho. Mas tá guardado. Eu acho interessante guardar isso.

Eu: e como é sua história com a cozinha?

Ele: De ver a minha mãe fazer. Toda vida ela cozinhou muito bem. E a gente via ela fazer... a minha especialidade são massas. Adoro massa. Hoje a gente tem aqui na cidade uma feira orgânica e a gente encontra um molho de tomate orgânico maravilhoso. A gente tem essa coisa aqui. Maria da Fé vivia de batata com agrotóxico e contaminou muito o solo. Hoje a agricultura orgânica vai muito bem na cidade. Está em alta aqui. Esses dias teve um encontro aqui de troca de sementes criolas, são sementes que ainda não sofreram nenhum tipo de interferência genética. Foi internacional o encontro. Neste sentido Maria da Fé vai muito bem. Tem o mercadinho orgânico que é permanente.

A história da comida, eu acho uma pena, a minha avó Marta, toda vida eu vivia na roça com a minha avó. Na fazenda do Marmeleiro. Meu avô plantava marmelo e vendia para uma fábrica de doce aqui da cidade. Tinha dia de matar porco. Era uma festa. A quantidade de gente. Tudo era festa, a partir do momento que matava porco até a fase final...o sabão de cinza...

Dona Isaura vai falar da carne do vizinho: as pessoas que eram vizinhas da gente , quando matava uns porcos mandavam um prato de carne pra gente. E a gente também. Aí ficou a carne do vizinho. Até hoje eu ponho no meu cardápio. É uma carne picadinha dourada, você vai pingando água e vai dourando aquilo. Vai ficando uma carne douradinha e cheirosa, bem temperada. É muito saborosa.

FILME8: Domingos: uma lembrança que eu tenho que é incrível é da minha avó Marta preparando o forno para assar os quitutes. Ela acendia o forno... ACABOU COM O APITO

FILME9: ... PREPARAVA o forno para assar biscoito. Ela acendia o forno, colocava a lenha... aí ficava em brasa. Ela tinha que varrer o forno né mãe? Varria com vassoura de alecrim e ficava perfumado... delicioso. Acho que higieniza também. Aí ela jogava a palha do milho para ver se estava boa a temperatura do forno. Se enrolasse a palha, estava bom. Ela jogava a palha e a palha pegava fogo na hora. Se a palha enrolava é

que estava bom. Era no forno grande. Assava para todo mundo, era muito gente. Tinha os camaradas. Eu adorava comer a massa crua. Ela fazia muito biscoito para nós.

Eu: ... falando do talento deles de decorar, de tricotar, além de cozinhar. Daí toquei no ponto da estética do Domingos. E perguntei como aconteceu isso na vida dele (ele é um designer de móveis premiadíssimo!)

Ele: foi tudo acontecendo tão naturalmente que eu nem sei como explicar. Desde pequeno que eu desenho, trabalho com arte... votando a história da cozinha, eu acho uma pena tudo que é puro de origem está se perdendo, os doces... o doce de leite da minha avó eu nunca comi outro igual na minha vida. Ela fazia tanto de cortar quanto o molinho. A linguiça da minha avó, eu nunca mais comi também. Ela ficava no fumeiro pingando.

Dona Isaura: E para entrar ar furava com espinho de laranjeira.

Domingos: Eu não sei se a gente tem que resgatar as coisas...

Eu: muita fala... falando sobre os ingredientes que não existem mais. Os produtos influenciam o sabor da receita. (leite gordo, banha, manteiga).

Domingos: A minha mãe fazia aquelas tachadas de pessegada, goiabada, marmelada. É uma região que tinha muito marmelo. Em Pedralva eu fazia goiabada cascão e peneirada e guardava enrolado no papel manteiga e guardava naquelas caixetas de madeira.

Eu: A senhora na verdade não tem uma especialidade, né? A senhora cozinha de tudo.

Domingos: Até macarrão né mãe? Minha bisavó italiana, a Sá Loura, ela fazia massa de macarrão com 1 kg de farinha de trigo e 12 ovos. Ela cortava na viola... era um fio de aço bem esticado assim. Ela abria a massa e passava em cima daquele fio Não tinha máquina.

Os italianos se estabeleceram aqui pela semelhança com o clima da Itália. A região que eles vieram era dos Abruzzes(???) Eles vieram pra cá por causa da serra, do frio. A nossa história aqui é bem antiga porque a família do meu pai descende da mulher "Maria da Fé". Ela viveu aqui no século XVIII, 1750. Ela ganhou uma sesmaria do Rei e veio morar aqui. Então você imagina né, toda essa história da comida, a doçaria portuguesa...

Eu: sobre os ovos queimados. A influência portuguesa... e sobre o seu trabalho Domingos, tem a ver com a cozinha? Nós vimos uma panela de pressão no seu ateliê...

Domingos: o trabalho é feito com a fibra da bananeira. A gente usa a panela de pressão para cozinhar a fibra, a gente cozinha a massa, a massa de papelão. Não deixa de ter uma semelhança. Meu trabalho tem um apelo sensorial. Tem cheiro... agora o sabor, a gente sente de outra maneira, a gente sente com os olhos... a gente percebe com os olhos. Os sentidos estão todos interligados, a gente pode enxergar o sabor?

Dona Isaura: eu sempre achei que para comer a gente tem que comer a comida com os olhos primeiro. Gosto da comida enfeitadinha, com cebolinha, salsinha...

Domingos: ah adorei isso aí, essa coisa de comer com os olhos!

Eu entrava na dispensa da minha avó e ela tinha um cheiro. Aquilo nunca saiu de dentro de mim. A vassoura de alecrim, essa alquimia toda. Parece que a gente já nasce com jeito pra coisa. Eu já percebia esses detalhes (mesmo menino). Eram detalhes de uma experimentação... empírica. Não tem nada de científico nisso. A própria sabedoria dela vai levando ela ao conhecimento, uma sabedoria empírica.

Eu: falando sobre o provador de café que encontramos em Carmo de Minas e sobre o empirismo.

Domingos: o que eu achava bonito desde criança é que em época de fazer doce, goiaba, fazia quantidade. Não era pouquinho não. Era muito. Qualquer tipo de doce. Época de milho verde, juntava todo mundo para fazer coisas de milho, curau,

pamonha. Época de matar porco, nossa! Quantos dias levava para arrumar aquilo tudo. (ele está se referindo ao sentido coletivo das atividades antigas)

A coisa era coletiva. Eram várias pessoas que faziam juntas. E mesmo tendo empregadas, as pessoas se ajudavam. E tinha uma coisa que demorava muito e eu acho bacana essa coisa do tempo do fazer. Hoje mudou tudo isso, as coisas são muito rápidas. As pessoas querem tudo muito rápido, tudo muito prático. Essa coisa do tempo do fazer está se perdendo.

Município: Minduri

Entrevista 14

Nome: Maria Amélia Teixeira Paulsen. 75 anos.

FILME 1. CENA RÁPIDA DELA COM A NETA

FILME 2. sobre fazer suco verde, com carambola e agrião. Ela brigando com a neta para enrolar o pão de queijo. Mandando ela passar o óleo na forma. Maria Amélia disse: cachorro e cozinha não combinam, Helena. Pelo amor que você tem em Deus, se você ama sua avó, prende o cachorro.

Batendo suco de couve e limão. Espumas. Cena dela untando forma de assar em forno de lenha. Helen, a neta, começa a enrolar o pão de queijo.

FILME 3. cena RÁPIDA dela coando o café e soprando o fogo. Barulho do café no coador. Fumaça do café.

FILME 4. CENA RÁPIDA DELA COANDO O CAFÉ

FILME 5. CENA RÁPIDA HELENA ENROLANDO OS PÃES DE QUEIJO

FILME 6. CENA RÁPIDA EU COLOCANDO O CAFÉ NAS XÍCARAS

FILME 7. CENA RÁPIDA MARIA AMÉLIA TOCANDO OS CACHORROS E HELENA GRITANDO: VÓ... DEIXA!

FILME 8. CENA RÁPIDA MARIA AMÉLIA NO FOGÃO À LENHA

FILME 9. CENA RÁPIDA DO FOGO NO FOGÃO À LENHA

FILME 10. CENA RÁPIDA DO BARULHO DO FOGO ESTALANDO NO FOGÃO E MARIA AMÉLIA REFOGANDO A COSTELINHA

FILME 11. CENA RÁPIDA DA COSTELINHA FAZENDO BARULHO

FILME 12. CENA RÁPIDA E LINDA DO FOGO NA LENHA

FILME 13. CENA RÁPIDA E LINDA DO FOGO NA LENHA

FILME 14. CENA RÁPIDA E LINDA DO FOGO NA LENHA

FILME 15. CENA RÁPIDA E LINDA DO FOGO NA LENHA

FILME 16. CENA RÁPIDA TADEU COLOCANDO LENHA NO FOGÃO ACHANDO QUE É FOTO

FILME 17. CENA RÁPIDA TADEU COLOCANDO LENHA NO FOGÃO ACHANDO QUE É FOTO

FILME 18. CENA RÁPIDA TADEU COLOCANDO A FORMA DE PÃO DE QUEIJO PARA ASSAR

FILME 19. 5 SEGUNDOS TADEU CORTANDO COUVE

FILME 20. 1 MINUTO TADEU CORTANDO COUVE À MODA MINEIRA

FILME 21. MARIA AMÉLIA FALANDO e mostrando: AÇAFRÃO, colhido do meu quintal, mandioca e beterraba também.

FILME 22. imagem rápida de uma foto onde estão a mãe da Maria Amélia, ela e a irmã.

FILME 23. imagem rápida Maria Amélia trazendo pinhão e minha mãe falando que estava se sentindo como uma deputada sendo recebida por ela.

FILME 24. TADEU INDO COM MARIA AMÉLIA ARRANCAR O NABO. OS DOIS CAMINHANDO NA HORTA DE CESTA NA MÃO.

FILME 25. MARIA AMÉLIA DANDO ORDEM PRO TADEU ARRANCAR O NABO COM A MÃO. TADEU ARRANCOU E MOSTROU.

FILME 26. Tadeu meio sem jeito, achando que é foto. Vai arrancando nabo, couve e espinafre e colocando na cestinha.

FILME 27. Tadeu colhendo verduras e cebolinha

FILME 28. Tadeu saindo da horta com a cesta

FILME 29. IMAGEM LINDA E RÁPIDA DO PÃO DE QUEIJO PRONTO

FILME 30. COMEÇANDO A ENTREVISTA

EU: Ma. Amélia, com quem você aprendeu a cozinhar?

ELA: Com a minha vó e minha mãe. Aos 9 anos de idade eu já fazia comida sozinha na fazenda. Levantava cedo pra pegar graveto pra cozinhar. Acender o fogo, fazer o fogo e aos 9 anos nasceu um irmão e eu fazia comida sozinha porque minha mãe não tinha empregada. Depois eu aprendi tudo com minha mãe na fazenda e depois de grande eu estudei 7 anos num colégio interno em Campanha, aí voltei pra casa, fiquei dando aula na fazenda. Depois casei e vim morar aqui em Minduri. Eu sempre tive empregada mas eu sempre gostava de fazer coisas diferentes na cozinha. eu tinha forno de lenha, fazia biscoito de 15 em 15 dias. Pra criançada toda. Biscoito, goiabada no tacho Vinha uma forneira que vinha varrer o forno, enrolar e amassar os biscoitos. Aprendi com ela a enrolar os biscoitos. Hoje a gente não faz mais porque estamos partindo pra comodidade do fogão à gás.

A vida inteira tive horta, aprendi com minha mãe, na fazenda. Eu não vou à feira fazer compra, eu pego tudo aqui da minha casa e da fazenda do meu pai, que hoje mora um irmão. É tudo produzido em casa. No tempo do meu pai a gente só comprava açúcar e café, o resto era produzido na fazenda.

NOME: MARIA AMELIA FURTADO TEIXEIRA. ME CASEI E FIQUEI MARIA AMÉLIA TEIXEIRA PAULSEN, FUI PREFEITA 2 vezes, na terceira eu não ganhei a eleição. Depois trabalhei em BH na secretaria de saúde, como assessora do governador Newton Cardoso.

EU: você nunca abandonou a cozinha?

Ela: Não. eu sempre tive empregada. Essa última ficou comigo 32 anos, mas eu vinha fazer coisas diferentes. Gostava de fazer uma mesa bem arrumada, com porcelana e cristal, mas depois eu mudei minha cozinha aqui pra fora, ao ar livre e aí abandonei a parte da cozinha fina, do cristal e porcelana.

A gente cozinha mais aqui fora essa comidinha simples e caseira.

Tenho 4 filhos e todos moram fora. São todos ligados à área gourmet. O meu genro, pai da Helena, tá fazendo faculdade de gastronomia, tem um que é especialista em churrasco, o engenheiro elétrico que trabalha numa multinacional em Valinhos e o outro meu filho que trabalha na usina nuclear de Angra dos Reis. Esse já é mais puxado pra eletrônica, não é de cozinhar. Mas é apaixonado por uma boa cozinha, frutos do mar. A minha filha Helen, que mora em Juiz de Fora, é casada com o meu genro que faz gastronomia. Ele está se aposentando da Cemig.

EU: quem dos seus filhos faz uma comida igual a você?

Ela: todos eles fazem e gostam dessa comida caseira, agora o outro meu genro, casado com a Ingrid e moram em BH. Ele tem uma empresa de pizzas especiais e ela tem uma confraria feminina de cervejas. Ela tem uma mini fábrica em casa de cervejaria artesanal e ele vende pizzas finíssimas. Congeladas e artesanais. (Foi mostrar as pizzas)

EU: e tem algum neto ou neta?

Ela: A Helena e o João Gabriel.

Vem cá Helena. (Helena chegou). Ela faz comida, lava louça, arruma tudo... mas na casa da avó ela fica preguiçosa...

EU: como foi sua relação com a cozinha Helena? Aqui na casa de sua avó...

Helena: ah, minha avó sempre cozinhou pra gente e eu sempre gostei da comida dela...

MA. Amélia: mas eles gostam mais da comida da Hilda, da empregada.

Ela chegava aqui e dizia: Hilda, quero bolinho de arroz e canjiquinha. A comida especial da Helena é canjiquinha.

Eu: como você se tornou vegetariana?

Helena: Eu parei de comer carne quando eu estava na internet e comecei a ver uns sites que mostravam os sofrimentos de muitos bichos. Também fui uma vez na fazenda e foi quando um açougueiro foi matar um boi. E eu e minha prima acabamos vendo... daí parei literalmente de comer carne. Não tenho mais coragem de comer.

Ma. Amélia: Helena é protetora dos animais. Ela quer fazer um trabalho no município em defesa dos animais. Ela conversou com o prefeito e recolheu assinaturas para criar uma ONG pra castrar os cachorros, essa coiseira toda.

HELENA PAULSEN BORGES, filha do Lino (José Borges Filho) e de Helen, filha da minha avó MA. Amélia.

Eu: MA. Amélia, conta pra gente como é ter uma neta mineira vegetariana... ela te dá muito trabalho?

Ela: ihh se dá... não tem coisa pra fazer pra ela!!!!

Eu: mostrando a mesa: imagina se tivesse!!!

Ela: mas na culinária em quase tudo a gente usa salsicha ou presunto, linuiça, carne. E tudo que puser carne ela não come.

Eu: e você gosta de ter uma neta vegetariana?

Ela: não gosto não. Fica difícil de cozinhar pra eles. Dificulta muito a nossa vida na cozinha.

Eu: você apoia a iniciativa dela de ser ativista dos animais?

Ela: sim apoio, mas aqui a cidade é pequena, sem recursos. A gente tem de pegar recursos da prefeitura para manter esse trabalho. Porque se ela ficar pegando os cachorros da rua e trazendo aqui pra casa, eu não vou dar conta. Aqui já tem dois que elas trouxeram... ela vai à rua, vê um cachorrinho sofrendo, começa a chorar...começa a dar trabalho, anda o dia inteiro pela cidade com as amigas perguntando de quem é o cachorro e vem buscar remédio, comida pra cachorro...chora, fica arrasada, vai deitar amoadada, então isso traz problema pra uma criança ver um animal abandonado. Eu fico revoltada com isso. A gente vê os cachorros abandonados a gente não pode fazer nada, mas as crianças ficam revoltadas.

Eu tenho uma sobrinha que é a prima dela que brinca com ela, a Renata.

Meu irmão tem na fazenda uma criação de galinha garnizé, deve ter umas 200 galinhas. Não pode vender, não pode matar e não tem mais onde colocar galinha, ovo e tudo...não pode matar galinha de jeito nenhum. A menina não deixa. Já é um problema seríssimo... as galinhas vão pro estábulo e comem a ração do boi, fura o saco de ração, entra pelas varandas e fazem uma confusão tremenda. Daqui uns dias a gente chega lá e não tem mais como entrar, é só galinha!!! Muita gargalhada kkkkkkkkkkkkkk

Eu: e sobre os cadernos de receitas? Você os consulta?

Ela: para fazer os biscoitos eu olho. Da comida não. Aqui eu tenho caderno de biscoitos. Eu aprendi com a Dona Amélia. Ela morreu. Mas fazia biscoito pra todo mundo na cidade. Trabalhava em Serranos. Lá ela é conhecidíssima.

Vai mostrando... Aqui: Bolacha Dona Amélia, biscoitinho de sal amoníaco, biscoito de maisena, de fubá. Tudo isso eu fazia aqui. Broinha de fubá cozido, broinha mimosa.

Eu gosto muito de ficar na cozinha fazendo biscoitos...

Foi falando as receitas... os nomes dos biscoitos.

Eu: além de cozinhar, vc gosta de receber pessoas.

Ela: gosto sim. De receber, de fazer uma recepção bonita, chique, arrumar uma mesa...gosto de receber mais simples, com coisas da roça...gamela, panela de ferro, de barro.

Eu: na fazenda dos seus pais vocês recebiam muita gente?

Ela: era muita gente sim. Minha fazia frango da roça, macarronada, queijo e requeijão ela fazia em casa... tudo feito em casa.

Eu: como eram divididas as tarefas em casa entre os irmãos?

Ela: a gente dividia. Cada dia era um que ia moer o café, outro que ia no quintal pegar graveto pra acender fogão de lenha, teve uma época que a gente tinha que socar

arroz no pilão...aí a gente ia arrumar uma bomba hidráulica que mandava água pra casa, chamada carneiro. Aí cada um era responsável um dia para desligar o carneiro. Nós fomos criados com luz de lamparina, depois foi luz de lampião de gás, depois luz hidrelétrica, ele abria uma comporta, tinha o dínamo e ficava luz de 3 a 4 horas.

FILME 31. aí depois teve luz elétrica. Mas fui ouvir rádio eu tinha uns 13 anos. Agora hoje na fazenda tem tudo...

Eu: como vocês faziam as refeições na fazenda?

Ela: a mesa era na cozinha. Éramos 9 irmãos. Sentava todo mundo ali, minha fazia aquela comida gostosa, arroz, feijão, angu, abóbora madura, jiló, couve, e doce de abóbora. Era uma beleza. A gente tomava leite com angu e goiabada.

A gente conversava muito.... no dia que matava o porco mamãe punha a gente pra ajudar, e vinha gente de fora pra ajudar também. Tinha lavadeira pra lavar roupa no tanque. As vezes vinha gente para ajudar a arear panela.

Eu fiz o primário aqui e vinha a pé da fazenda.

Aí aos 16 anos meu pai já tinha carro do ano, aí eu fui pra Campanha estudar 7 anos no colégio interno, e meu pai ia me levar e buscar. Me formei em 1957 eu me formei lá.

Eu me casei com um filho de dinamarqueses que vieram para fundar a fábrica de laticínios LUNA.

Eu: você aprendeu alguma culinária de lá?

Ela: aprendi muito... muita coisa... a gente usava muito queijo e requeijão.

Eu: ele era brasileiro e se adaptou à cozinha mineira sim;

Ela: começou a falar dos queijos finos da Dinamarca...

FILME 32. meu nome Maria Amélia Furtado Teixeira. Meu pai Raimundo Teixeira. Mae Abigail Furtado Teixeira. Nasci na Fazenda, 3 km de Minduri. Fui criada na fazenda, saí para estudar, voltei em 1961. Me casei, vim morar nessa casa e aqui comecei meus afazeres como pessoa do lar. Sempre tive muitas auxiliares, nunca fui de ficar mexendo muito na cozinha. Só em dias especiais. Criei 4 filhos. Tinha carro e viajava pra todo canto que eu queria. Tinha um marido maravilhoso. Trabalhei com doentes, pobres, sem ajuda de ninguém. Dava remédio pros doentes e levava em médicos. Depois fundei uma associação madre Tereza. Em 1982, mudança da democracia, me impuseram uma candidatura. PMDB. Aceitei. Fiz a campanha. Concorri com 5 homens e ganhei com 80% dos votos. Gobrenei 6 anos. Fiz festa, promovi a cidade... mandato maravilhoso... e falou muito.....o Tancredo Neves gostou muito de mim

FILME 33. mostrando a canjiquinha de moinho d'água. A gente usa muito fazer a canjiquinha pura ou com carne de porco ou linguça.

FILME 34. IMAGEM LINDA DELA MOSTRANDO EM SILÊNCIO A CANJQUINHA NA CUIA

FILME 35. MEXENDO PANELAS NO FOGÃO A GÁS

FILME 36. LAVANDO JILÓ.

FILME 37. TIRANDO O ALHO SOCADO NO PILÃO E COLOCANDO NA PANELA

FILME 38. REFOGANDO ALHO PARA COLOCAR O JILÓ E MEXENDO FEIJÃO

FILME 39. BOTANDO PIMENTA NO FEIJÃO

FILME 40. botando farinha no feijão pra virar o tutu

FILME 41. costelinha borbulhando e feijão fumegando

FILME 42. salteando jiló

FILME 43. finalizando os preparos botando cebolinha e salsinha. Canjiquinha sem a carne para os VEGETARIANOS

FILME 44. CANJQUINHA SEM CARNE E COM COSTELINHA

FILME 45. IMAGEM DO JILÓ

FILME 46. IMAGEM DA MESA CHEIA DE INGREDIENTES

FILME 47. ESSA COMIDA SÓ É GOSTOSA SE FEITA COM GORDURA DE PORCO.

Repicando a couve

- FILME 48. REFOGANDO A COUVE E EXPLICANDO QUE NÃO PODE COZINHAR. É SÓ REFOGAR E TAMPAR PRA DEIXAR ABAFADA.
- FILME 49. HELENA TRAZ AS TRAVESSAS
- FILME 51. o ovo caipira o único jeito é enfeitar o tutu, né? PICANDO O OVO.
- FILME 52. passando o tutu da panela para a travessa.
- FILME 53. arrumado as panelas
- FILME 54. PASSANDO A COUVE DA PANELA PARA A TRAVESSA
- FILME 55. LEVANDO AS TRAVESSAS PARA A MESA POSTA LÁ FORA.
- FILME 56. arrumando a mesa lá fora
- FILME 57. abrindo armário, arrumando o jiló
- FILME 58. arrumando a mesa e dizendo TÁ SERVIDO O ALMOÇO E a gente batendo palma
- FILME 59. helena com a cadela BROA no colo
- FILME 60. helena indo pra horta com a Broa
- FILME 61. helena com a Broa na horta
- FILME 62. imagens dos cadernos de ma.amélia
- FILME 63. ela mostrando as fotos da trajetória política dela

Município: Ribeirão de Pouso Alto

Entrevista 15

Nome: Guiomar Rodrigues Fonseca (Dona Rosinha)

- FILME 1. Imagem do sabugo de milho.
- FILME 2. imagem da placa Pedra Preta
- FILME 3. imagem da placa Pedra Preta e Paciência
- FILME 4. imagem da estrada LINDA.
- FILME 5. imagem da estrada LINDA.
- FILME 6. Com 10 anos eu já cozinhava porque eu tinha 15 irmãos e então tinha de trabalhar cedo. Nasci num lugar que chama Mamoneiro. Cada lugar tem um nome. Aqui é o Ribeirão de Pouso Alto. A praça é ali em cima. 8 mulheres e 8 homens. Apreendi com a minha mãe. Fazia comida no fogão à lenha porque aqui não havia gas. Tenho 3 filhos. Casei com 31 anos. Faz 30 anos que meu marido morreu. Tenho 1 filho casado ali embaixo e uma filha que mora em Poços de Caldas. E 1 filho que mora aqui. Vou fazer um biscoito de polvilho. Nome: Guiomar Rodrigues Fonseca. Rosinha é porque eu era bem miudinha. 80 ANOS.
- FILME 7. o leite é daqui, mas o polvilho não é mais daqui. Antigamente a gente fazia o polvilho. Ela botando o polvilho na panela. Eu não arrumei nada ainda porque eu tive um começo de pneumonia e não posso com água fria. As receitas são tudo de cabeça; eu faço quitanda. O pão pra trabalhar na roça não sustenta. Eu compro pão francês e ele não é forte pra roça. Aqui tem pessoas que fazem queijo. Escalda o polvilho com água. O biscoito de polvilho não pode levar muito leite sabe? Pra 1 kg de polvilho a gente põe 1 xícara de leite só. O polvilho fica meio velho. Ele novinho ele fica crespo. Imagem dela na cozinha.
- FILME 8. Imagem da cozinha e dela. Eu casei com 31 anos e vim pra cá. E não mudei mais. O filho nasceu aqui em casa mesmo. De parteira. Umas vizinha minha lá no mamoneiro foram ser parteiras num hospital em SP. Sem estudo, sem nada.

Na casa da minha mãe, uma cozinhou, outras arrumava as vasilhas, outra lavava roupa. Era assim. Eu levantava ainda escuro, com a luz de lamparina para preparar almoço pros irmãos que iam roças pasto. Levavam almoço na marmita. O povo trabalhava muito antigamente, tomava chuva na roça. Hoje é diferente.

O filho tem 44 anos. Norival Fonseca Junior. Filho da Dona Rosinha e de Norival Fonseca.

Como a comida da mãe todo dia.

Dona Rosinha esaldando polvilho com água.

FILME 9. Receita vai no olho. Eu tenho receita guardada de broa. Que precisa de quantidade do fubá e do açúcar. O resto põe a quantidade que quer.

A vida toda cozinhei. Teve uma época que eu costurei também. Costurava muito.

Eu tenho só uma irmã viva. A família por parte da minha mãe é que morre mais cedo.

A mais velha da família do papai sou eu. 80 anos.

A saúde é boa porque a gente não foi criado comendo essas coisas em conserva enlatados né? Eu não sei comer também não. Às vezes a nora compra aí, e eu não acostumei não. Eu gosto do que é natural.

FILME 10. o ovo de granja é melhor pra deixar a quitanda mais solta né? Mas eu vou usar o natural.

Aline foi atrás do filho no fogão.

FILME 11. ela mexendo a massa. Pegando leite e sal. Diz que gosta de quebrar o ovo um a um porque tem medo de ir casquinha ou ele estar estragado.

FILME 12. ela levando os ovos pra misturar na massa.

FILME 13. colocando mais água na massa. A massa tem que ficar no ponto de enrolar e a dela passou um pouco a água. Ficou molenga, mas ela consertou. Pegou banha do porco dela mesmo. A gente engorda porco com milho. Mata o porco pro gasto. Fazemos linguiça. Ou faz a carne e deixa conservar na gordura.

Filho: eu trabalho na roça plantando milho, feijão, tudo pro gasto. Roço pasto. Temos criação no pasto.

Dona Rosinha mata galinha.

Close na massa.

O segredo desse biscoito é usar só o polvilho, sem o trigo.

FILME 14. tirando a massa da mão.

FILME 15. imagem de fora da casa.

FILME 16. ela mexendo no fogão à lenha lá fora. Botando sabugo.

FILME 17. como mais é trigo. Na casa do papai a gente comida muito angu, mas aqui ele não gosta.

1 FILME 8. eu faço bolão pra ele e eu também como. mexendo no armário.

FILME 19. imagem fogão lá fora.

FILME 20. botando sabugo pro fogo aumentar. Sabugo é muito bom pra quentá forno.

FILME 21. a araucária dava 18 litros de pinhão (litros são medidas em latas de óleo antigas), mas agora não tá dando mais. Dá uns 3 litros. Querem levar poncan? Ela tá mimosa!!!

FILME 22. diz que o cedro não caruncha. Vamos ver o paiol. Depois que fiquei velha, o Junior é cuida. Mas ele é devagar. Mostrando o paiol.

FILME 23. lavando a mão

FILME 24. quitanda não gosta de vento. Eu fecho. Eu uso de enrolar lá ou então aqui cm a janela fechada.

FILME 25. ela gosta do ar quente do fogão. Tem que entrar nele bem quente.

Untou a mão com óleo e foi enrolando os biscoitos.

FILME 26. ela enrolando os biscoitos. E botando bambu no fogão.

FILME 27. na casa da mamãe tinha aqueles fornos de barro grandes sabe? Essa receita deve de fazer uns 65 anos que eu sei. Eu fazia na casa do papai. A fornalha é uma coisa grande que faz redondo com uma portinha.

FILME 28. tirou do forno o biscoito.

FILME 29. tá quase bom.

FILME 30. imagem dos sabugos.

FILME 31. colocando o biscoito de volta no forno. O biscoito gosta de achar forno quente.

FILME 32. comendo banana

FILME 33. imagem da chaminé

FILME 34. imagem dela e fogão

FILME 35. tenho 3 netos, 1 casal de gêmeos fofo de 9 anos. Eles moram aqui nessa casa de baixo. Veem tv o dia todo. Eu falo pra eles que o que aprende na escola tem que ficar pensando naquilo o dia todo pra gravar. É que nem a costureira, ela corta a peça e fica pensando em como vai montar.

Esses dias me falaram que tem gente q diz que as pessoas mais velhas se vão conversar muito com as mais novas, dizem que estão caducando. do jeito que eram as coisas... eu tive só 2 anos na escola. Minha irmã ia um dia e minha irmã ia outro. Eu até fui auxiliar de professora. Eu ensinei. Aprendi a ler com uma professora que era até mais atrasada que eu. De primeiro era assim. Agora tá diferente, tem de formar e reformar, né memo?

FILME 36. no dia que eu parei eu disse assim, como é que é? Ocês gostaram de mim? Eles disseram. A senhora era muito boa, mas não perdoava uma conta.

Ah, eu dizia, mas sua ma~e mandou você pra escola pra aprender a ler!

Eu sou boa de conta na cabeça. Estudei só 2 anos e aprendi muita coisa. Porque de primeiro ensinava pouca coisa. Agora é que aprende muita coisa. Um neto meu com 5 anos já tem celular e sabe tudo de celular.

Acontece da pessoa ficar muito ali e deixar alguma obrigação perecer né?

Eu aprendi a fazer tricot com a lamparina porque não tinha tempo de dia.

Trouxe a meia de tricot pra gente ver.

Disse que vai operar na catarata.

Meia verde linda!

FILME 37. ocês tiveram sorte de achar o fogão quente

FILME 38. tem um pensamento assim que dá certo. Tem uma coisa que eu quero fazer e dá certo. Não sei como isso chama

FILME 39. agora que fiquei velha eu não vou mais lá em cima

FILME 40. trouxe os biscoitos

FILME 41. abrindo o forno pra tirar os biscoitos

FILME 42. porque ocê disse que não pode demorar.

FILME 43. imagens do paiol, das cebolas penduradas

FILME 44. imagens do chiqueiro

FILME 45. imagem dela na porta

FILME 46. imagem da cebola e do arreio

FILME 47. imagem da igreja

FILME 48. imagem da igreja

FILME 49. imagem da placa Ribeirão

Município: São Lourenço

Entrevista 16

Nomes: Nazareth de Freitas. 65 anos.

Nazareth foi a única a se recusar a ser filmada. A entrevista abaixo foi gravada em áudio.

Ela: Comecei a cozinhar sem saber nada e a dona Áurea me botava para fazer comidinha de criança... Me casei no Rio e nunca gostei de cozinhar, quem cozinhava era minha sogra e quando eu tive meus filhos e ela perguntava se eles tinham almoçado, eles diziam não. Ainda não. E ela ficava com muita pena deles. E fazia comida pra eles. Eu dava pão com ovo e tomate pra eles e dizia pra eles responderem

pra avó que eles já tinham almoçado. Mas eles não mentiam. Aí voltei pra Minas, fui morar em Caxambu e tive que aprender a cozinhar. Aí não tinha sogra e eu tive que aprender a cozinhar pros meus filhos.

Eu: Você via receita?

Ela: Não. Foi de cabeça. Eu fui criada com muita carne e muita verdura. Eu gostava de fazer verdura, mas sem receita. Mas o que eu aprendi a cozinhar mesmo foi comida vegetariana. Eu fui trabalhar com a Nair e a Silvia, lá no Capinzal e elas quiseram abrir um restaurante. Disseram que só abriria o restaurante se eu viesse trabalhar com elas. Eu disse que vinha mas que não sabia cozinhar e não gostava. Elas disseram que tudo bem, queriam que fizesse a granola e o tofu, o seitan. E a comida quem fazia era a Silvia que é mestre na cozinha. Aos poucos ela foi passando pra mim, deixando por minha conta, acabei aprendendo e hoje, graças a Deus, o que eu aprendi agrada todos que vem aqui. ELA FALOU SOBRE o fechamento do Namaste, etc. e contou que Seu Hugo deu força dizendo para ela abrir um restaurante pra ela. Faz comida na sua casa, e entrega quentinha. Então, acha um ponto pra vc, abre uma porta que dá certo. E acabou que deu certo. Nós cozinhávamos num fogão de 4 bocas e um dia parou um caminhão na porta do restaurante da Loja Cem dizendo que tinha uma entrega lá para Nazareth. E ela disse que não tinha comprado nada. Mas o entregador disse que era um presente.com um fogão industrial. Foi o Sr. Hugo que deu o fogão. Apesar dos 65 anos eu tenho uma memória boa, se você falar uma receita lá na rua pra mim, eu chego aqui e faço. E dá certo. Acabou que fui aprendendo a fazer sobremesa...

Eu: e sua infância?

Ela: Nasci no Capinzal, no município de Carmo de Minas. No meu tempo de criança não existia muita verdura. Que existia era couve e chicória e mostarda. Não tinha essas coisas, tipo nabo, rabanete, rúcula. Só tinha alface pra salada. De raiz tinha batata e cenoura. E mandioca. Era nosso café da manhã. A gente comia pão só no sábado. Durante a semana ela cozinhava mandioca, inhame, batata-doce pra gente tomar com café.

Eu: e sobre esses costumes de índio?

Ela: essa parte do índio é do papai. A gente comia muita farinha de mandioca. Esse tipo de comida. Era muito angu, canjiquinha, carne de porco era muito mesmo porque todo mundo tinha seu porquinho. E galinha, que todo mundo tinha no quintal. A mamãe fazia muito bolinho de taioba, sopa de mandioca com taioba, e a comida era abobrinha, abóbora madura, que o povo diz que era comida porco. A mamãe brincava com a gente dizendo pra gente comer bastante angu que angu é que engordava “negrinho”. Tinha milho e tudo que vinha dele...

Com abóbora madura, a mãe dela fazia o quibebe, que era assim: cortava a abóbora em quadradinho, refogava no alho, porque naquele tempo não tinha muita cebola não, botava a abóbora, um pouco de sal e açúcar e deixava sem mexer pra não desmanchar os pedaços de abóbora.

Eu: antes de você realmente começar a cozinhar, você ia guardando essas imagens...

Ela: na roça, toda criança aprende a fazer de tudo. Eram 7 mulheres e 4 homens. Os homens iam plantar, cortar lenha.

Eu: Tem receita que era da sua família que você lembra?

Eu lembro de um bolo de fubá que minha fazia, que a massa era do fubá cozido, igual angu, aí raspava rapadura e punha com umas folhinhas de hortelã ou erva doce. Punha na panela de ferro, em cima do fogo e tampava com tampa de lata aproveitada. Aí punha a brasa em cima da tampa e ficava o fundo no fogo e as brasas em cima da tampa pra assar em cima. O dia que a mamãe fazia esse bolo pra nós era dia de festa. Era mais no domingo que ela fazia, que o pai dela ia almoçar com a gente, o meu avô. Ele era apaixonado com arroz doce e açúcar queimado. E fazia frango na panela de ferro, que ele também adorava. Tudo minha mãe fazia na panela de ferro. A gente não tinha água encanada, tinha que ir buscar na nascente. E ela não gostava de usar água que ficava na lata de um dia pro outro. Aí tínhamos a missão todo dia de pegar 100

litros de água. Parecia uma formiguinha um atrás do outro. A mamãe é que matava frango sem cortar o frango, porque tinha dó. Aí ela destroncava o pescoço porque ela dizia que doía menos... Fim de semana a gente comia frango, macarrão. Dia de semana era sopa de inhame, abóbora madura, arroz.

Meu pai plantava arroz e era aquele arroz vermelho que a gente tinha de socar no pilão. Socava de duas. Eu e minha irmã. Quanto mais pesado mais rápido se limpa. Fica uma de lá e uma de cá e bate, bate, na mesma hora quase e nenhuma bate na outra. Enquanto uma sobe a outra desce. Depois abana aquilo e às vezes ficavam uns com casca e meu pai dizia lh. Esse arroz tá cheio de marinheiro (referindo-se à casca).

A família produzia muito milho, abóbora, galinha. A gente não tinha esses luxos assim... eu fui conhecer iogurte, bolo de aniversário só quando eu fui trabalhar fora. A gente não tinha essa coisa de comemorar natal, aniversário, nada disso. Olha amanhã é seu aniversário e mais nada. Não tinha comemoração. A família era mais seca, mais rígida. O meu pai só dava bênção apertando a mão. Meu pai contava que a vida dele foi muito difícil. Meu avô morreu muito cedo e meu tio que era o mais velho ficou responsável pelos irmãos mais novos. Ele era um carrasco. A gente passa aquilo que a gente sabe, né?

Eu: como é para você ser cozinheira?

Ela: é Uma bênção, uma realização. Eu nunca tive nada muito fácil na minha mão. Tudo chegou com muito sacrifício. Então, eu me encontrei na cozinha e o respeito que eu tenho com uma alface, com um grãozinho que cai no chão. Isso também meu pai nos ensinou: se tem um grãozinho de feijão no chão, abaixa e pega. Não pisa. Porque um grão de feijão que você pega, esse grãozinho vai brotar, se você plantar e vai dar 2 vagens de feijão e se você plantar essas 2 vagens, elas já vão dar meio litro de feijão. Assim nós aprendemos com o papai. Ninguém desperdiça nada. Minha irmã guarda até uma colher de café, porque ela diz, se passar alguém pedindo, eu tenho pra oferecer. Meu pai não deixou herança, nem riqueza, mas deixou essa bênção de respeitar tudo e todos.

Município: São Lourenço

Entrevista 17

Nomes: Eduardo Venturelli (meu pai). 66 anos.

FILME 1: meu pai falando que a letra é feia. A gente tentando convencer de fazer a cena ali fora e ele achando que é tudo feio.

Pai escrevendo e falando bolo fofo.

Só escrevendo a receita do bolo fofo 02:48

FILME 2. imagem do caderno com FEIJÃO TROPEIRO. ELE FALA: Narrativas culinárias.

FILME 3. Pai escrevendo o título NARRATIVAS CULINÁRIAS. Barulho de galo e passarinhos.

FILME 4. imagem do título. E começo da entrevista que não fluiu nesse vídeo

FILME 5. tentativas de iniciar a entrevista.... demorou pra engrenar.

Meu nome é Eduardo Venturelli, tenho 65 anos bem vividos. e em matéria de cozinha eu lembro muito bem do meu avô. Ele era representante comercial. Depois ele teve um traumazinho assim de viajar e resolveu ficar mais em casa, na cozinha. Ele se chamava Hernane Halfeld e o vovô ele tinha o dom de cozinhar. A comida que ele mais fazia era arroz, feijão, couve, taioba, chuchu e as carnes: carne moída, bife, carne de porco, peito de vaca. E tudo isso no fogão à lenha. Ele cortava a lenha, ele rachava a lenha, ele acendia o fogo e ia pra cozinha. Isso foi em Caxambu, na Rua Major Penha, no. 625. E o vovô tudo dele era de primeira. A verdura, a horta, Ele que plantava, ele que colhia, ele que cuidava, era tudo natural. Não tinha produto químico não tinha nada. O vovô era especialista em tudo que se pedia pra ele fazer. Mas o

mais gostoso do vovô é o que se chama hoje de roupa velha. Ele pegava a comida do almoço e fazia no jantar e era mais gostosa ainda, porque ele colocava pimenta. E qualquer um podia comer. Era velho, era criança era visita. Ele não tinha conversa. Era o mexidinho dele que chamava roupa velha. Ele aproveitava de tudo que sobrava do almoço. Ele aproveitava tudo que sobrava nas panelas e fazia tudo no fogão à lenha. E era utro sabor O detalhe mais importante é que a comida era feita com coisas naturais. Não usava óleo. Era feita com toucinho de porco, gordura de porco. Era bem mais saudável que as de hoje. A minha mãe foi a quem mais puxou pelo vovô. Ela chamava Lucy Halfeld Venturelli e ela tinha os pratos dela que era arroz de forno, feito no fogão à lenha também. Ela colocava ervilha que a gente chamava de petit pouá, a gente era metido falava em francês. Ela fazi ao arroz, misturava com o petit pouá, frango desfiado, botava queijo parmesão ralado em cima e levava ao forno pra gratinar. O melhor arroz que eu já comi na minha vida. E a tia Edna a especialidade dela era sobremesa era o pudim de leite condensado e os ovos queimados que era uma delícia. O vovô também fazia um doce de leite maravilhoso com casquinha de limão ralada. O leite a gente pegava do leiteiro no portão de casa. Os leiteiros faziam a entrega em casa. Ele fervia o leite, botava pra curar e era o doce mais famoso da cidade. E a avó Marieta tinha a sua qualidade; a única coisa que ela sabia fazer bem era o nhoque. Ela amassava, fazia a massa, cortava, enrolava, fazia com a pontinha do dedo, Chamava orelha de padre. Depois ela fazia o tempero e fazia AQUELE NHOQUE O nhoque dela era fora de série. Cada um tinha sua especialidade. E eu criança assisti aquilo tudo e fui tomado gosto. O primeiro prato que eu fiz foi arroz. Eu não sabia fazer arroz e fiz o arroz. Foi minha mãe que me ensinou. O segredo do arroz era lavar bem lavadinho fazia o tempero, colocava o arroz ali dentro, dava uma fritadinha no arroz. Colocava água, dois dedos acima do arroz. Deixava secar e quando ele começava a secar, tampava a panela, baixava o fogo e deixava ele sozinho, quietinho estalando. Quando começava a fazer barulho de sapecando, desligava, o arroz tava soltinho, gostoso. Era só me chamar pra comer.

As receitas: o nhoque, macarronada, isso tudo veio do meu bisavô João Gallo, que ele era italiano e as demais receitas vieram do interior, de Aiuruoca. Meu avô trabalhou em hotel. Os doces foram trocas de receitas do dia-a-dia. Todo mundo tinha seu caderninho de receitas.

Eu: quais as comidas de festa?

Ele: As comidas de festas eram tudo a base de massa, família italiana. Polenta. A polenta tinha uma coisa interessante. O vovô era italiano e tinha uma mesa muito grande no sobrado onde a gente morava. Eram 10 irmãos. Reuniam os irmãos, os filhos dos irmãos, os netos e bisnetos e a polenta era servida numa mesa. Despejava a polenta em cima da própria mesa. Esparramava em cima da mesa. Despeja o molho. Não tinha prato não. Só talher. A gente sentava em volta e ia comendo. Vinho e polenta.

Macarronadas sempre regadas ao vinho. O vovô comprava sempre galões de vinho. E para as crianças ele fazia uma jarra com vinho, água e açúcar. Era o suco de vinho. Pra criançada.

Isso era nos domingos, mas a festa principal da família italiana, que ele comemorava com muito amor era a festa epifania. E também o natal e ano novo tinha que ser como bivô.

A “Epifania” ou festa da “Befana” é uma tradicional festa italiana comemorada no dia 6 de janeiro, tradição também usada em alguns outros países europeus como a França e a Espanha.

Embora atualmente seja uma festa *cristã*, a história nem sempre foi assim...

Antigamente, mais precisamente na Época do Império Romano, a *epifania* era comemorada pelos camponeses no início do ano para dar boas-vindas ao novo ano e desejar uma próspera colheita. Como acreditavam em vários deuses, a deusa cultuada era Diana, deusa da fertilidade, os camponeses acreditavam na lenda em

que a deusa sobrevoava em sua vassoura sobre a terra geminada e abençoava as plantações.

Era tudo na base do italiano: frango, massas, caneloni, polenta, tudo que se falava em massa e molho era dessa forma italiana.

Eu: existe uma curiosidade na família que são as irmãs Gallo que tocavam instrumentos. (violão, bandolim, cavaquinho e acordeom). Como era essa festa na família?

Ele: Depois da comida é que começava o show. Todos, todos tocavam instrumentos. O meu avô tocava cavaquinho, a Vó Severina tocava violão, todos sentavam na sala, apareciam uma média de 12 violões, 2 ou 3 cavaquinhos, tinha 2 bandolins, acordeom. Era música a tarde inteirinha e quando era noite o pessoal estava tocando e tomando vinho.

As irmãs Gallo, filhas do bivô eram: Tia Ceci, Ercilia, Vó Marietta. Tinha uma tia que tocava de vez em quando: A Tia Sinhá e Tia Elza.

Eu: como você começou a cozinhar?

Ele: no rancho, na beira de rio, com os companheiros de pescaria. Sempre tinha um cozinheiro lá e eu ficava de olho, até um dia que eu disse: Hoje eu que vou fazer. Aí eles disseram: Opa, tá melhor do que o meu... e tal. E aí foi.

Aprendi o feijão tropeiro na beira do rio.

Receita do feijão tropeiro: Eu pego o feijão, cozinho ele, não posso deixar amolecer pra não virar tutu de feijão. Aí quando eu vejo que ele está mais pra cru, ainda na panela, tiro da panela de pressão, jogo num panelão. Aí nessas alturas eu já fritei a linguiça de porco, já fritei o torresmo e com essa gordura do torresmo eu jogo o bacon que também solta gordura e um gostinho de defumado, né? Ponho tudo no fundo da panela e jogo o feijão ali dentro, aí já estou dando uma outra cozidinha nele. Aí ele vai ficando brilhando, brilhando... Aí eu experimento e vejo que ele está ficando mais macio. Aí eu jogo cebola crua, cortada bem larga, jogo couve rasgada. Tem gente que gosta de couve fininha. Eu gosto de couve rasgada. Aí já estão todos os ingredientes ali e vou mexendo, mexendo, e quando vai ficando pronto, eu jogo uns 10,12 ovos inteiros, depende da quantidade de gente pra comer. E dou uma salpicadinha de sal só no ovo. Tampo. E quando eu olho e vejo que eles estão já cozidos, meio molengos, eu pego a colher e vou quebrando os ovos e misturando no feijão. Depois que eu misturo eles bem no feijão e que eu vejo que já está no pontinho, eu pego o feijão e vejo que já está macio, inteirinho, mas macio. Eu tiro do fogo, pego a farinha de mandioca já torrada e vou colocando, pouca farinha, vou mexendo, aí quando você põe no prato o feijão solta, fica separadinho. Bonitinho.

... ele contou a história do feijão tropeiro... e a diferença dele pro tutu de feijão.

Município: São Lourenço

Entrevista 18

Nomes: Maria Lúcia Cunha Carneiro. 67 anos.

Filme 1 e 2: revoada de garças no fim da tarde

FILME 3: COMEÇANDO O PREPARO DO MEXIDO. Moro aqui há 49 anos. Cheguei em outubro de 1965. Sou formada em Letras, com habilitação para português, inglês e literatura. Com pós graduação em Didática do Ensino Superior. Roberto nasceu em Conceição do Rio Verde, eu em BH.

FILME 4: Maria Lúcia Cunha Carneiro, mãe: Laura Veiga de Sousa Cunha. Nascida no sul de Minas. Estudou em Muzambinho em colégio interno. Meu pai nasceu em BH pouco tempo depois da inauguração da cidade. Viveu em BH e depois foi para Muzambinho, ele era militar e foi ser professor de educação física no Colégio Estadual de lá. Conheceu minha mãe e se apaixonou seriamente. Não pode dar mais aulas de

educação física porque naquela época era proibido namorar as alunas. Ele abriu mão do cargo para namorar aquela por quem ele se apaixonara. Nasci em BH em 1945, até 5 anos fui criada á e depois fui pra Cachoeira do Campo. Depois fomos para Muzambinho, depois, Lavras, onde me casei com o Roberto Costa Carneiro, que fazia engenharia agrônoma na ESAU, hoje UFLA. Hoje comemoramos 49 anos de casados. Sou de família de origem simples, avós fazendeiros. Sou descendente de portugueses. Família muito ligada à comida mineira simples e gostosa. Aprendi a cozinhar por obrigação. Minha mãe só me permitiria ficar noiva o dia que eu colocasse na mesa um almoço para o qual ela pudesse convidar o meu noivo. Ela dizia que uma mulher que não sabe preparar uma boa refeição, não sabe ensinar as empregadas a fazer também uma boa comida e assim a família estará fadada a comer muito mal. E o casamento pode até mesmo não ser bem sucedido. Acho que isso era verdade antigamente. Porque todo mundo gosta de comer bem e para que a gente tenha uma boa cozinheira a gente tem que ensinar a essa cozinheira como é o preparo de uma boa comida, que nós gostamos.

Eu: você tem caderno de receitas ou as receitas foram passadas oralmente?

Ela: Foram passadas oralmente, quando eu me casei, cheguei a começar um caderno, mas sempre fui a pessoa mais desorganizada deste mundo. Eu nunca tive caderno completo de matéria nenhuma. Sofri bastante com aquelas professoras que tinham mania de dar notas em cadernos bonitos. Eu sofria com isso. Eu não tinha caderno bonito. Eu anotava apenas aquilo que eu achava que teria dificuldade para lembrar e era para rever. Então, meu caderno de receitas era uma bagunça assim também e com o tempo se perdeu. Porque as empregadas usavam do jeito que elas queriam, foram arrancando folhas, anotando... Eu aprendi a cozinhar com minha mãe, aos 16 anos. Ela me ensinou a cozinhar comida simples de mineiro: arroz, feijão, carne moída, o bife muito bem passado, que praticamente cozinhava a carne. Hoje eu faço diferente. Um bife que fica sangrando na chapa. Mas as receitas que eu aprendi eram muito simples.

FILME 5: Ela limpando a panela que estava queimando. Ela esqueceu.

Eu: Seus hábitos alimentares são iguais ao de antigamente?

Ela: Nossos hábitos sofreram modificações, o mundo avança, vem um conhecimento maior. A gente aprende para melhor. E também a gente perde muita coisa boa que já não consegue mais. Por exemplo, a alimentação muito mais natural que eu comi na minha infância. Hoje a gente não tem como escapar de tanta coisa industrializada. Eu fui criada sem conservantes, sem corantes, tudo era mais caseiro. No café da manhã tudo era preparado em casa, menos o pão da padaria. Antigamente todas as mulheres trabalhavam muito, fossem ricas ou pobres. Isso não fazia diferença. Muitas eram grandes donas de fazenda, de terras e trabalhavam de uma forma incrível... porque a dona da casa é a que fazia quase tudo, mesmo tendo empregadas porque faia parte do poder e da obrigação da mulher que era a chefe da casa.

FILME 6: Luiz (filho) chega com a couve.

FILME 7: A participação dos homens na culinária existia em várias famílias, mas era uma situação camuflada porque naqueles tempos não se acreditava que um homem pudesse exercer as tarefas domésticas sem que ele deixasse de ser bastante homem, bem macho. E as mulheres não gostavam que tomassem conhecimento que seus maridos cozinhavam. Mas o meu avô materno cozinhava e não era por necessidade. Era porque ele gostava de fazer. Se minha avó não estava, ele não chamava nenhuma mulher de camarada (a fazenda tinha muitos camaradas). Ele preparava uma comida bem gostosa. Sempre as comidas mais simples, o feijão, o tutu de feijão, o feijão tropeiro, preparar uma carne cozida. Normalmente os homens preferem comidas mais simples. O meu pai também cozinhava muito bem. Ele era militar, e talvez por isso, de morar cada hora em um lugar, em repúblicas só de homens, e acho que a saudade da comida caseira, quem foi acostumado, depois não aceita comer a comida de um restaurante, de uma pensão, que era o que tinha antigamente. Ele fazia muito bem um pernil, uma língua de vaca bem temperada e depois mamãe fazia o

molho. Ele fazia um angu muito bom à moda mineira da fazenda que é o que eu peno aqui pra poder repetir igual e ensinar às empregadas, porque eu mesma não tenho prática, mas eu ensino e elas aos trancos e barrancos acabam aprendendo. Que é jogar o fubá seco na água fervendo. IGUAL AO DA TETE E CIDA DA TIA NILDA. Esse é o angu mais saboroso que existe e eu reconheço. Se não vejo fazer, eu sei. Quantas vezes eu chegava da aula e a empregada dizia” fiz igualzinho a senhora gosta”. E quando eu partia, eu percebia, quando a gente põe na boca a textura é outra

Eu: existem receitas que são bem características da sua família?

Ela: Sobremesa: o doce de ovos queimados que minha fazia... (Hoje ela tem 91 anos e já não está em condições de ir para a cozinha). La fazia com perfeição. Eu imito, mas não é igual ao dela. A gente via ela fazer, ela mostrava, explicava, nós três irmãs mulheres fazemos, mas não fica idêntico. Não sei se é o emocional. Porque tenha essa coisa da emoção, da lembrança. Tem as almôndegas que meu pai fazia, que ele aprendeu com a mãe dele e avó dele. Elas faziam almôndegas pura carne de vaca e toucinho, sem ovo, sem pão, sem leite. Sem nenhuma dessas invenções que as pessoas fazem. Quem quiser fazer, a receita é muito simples: para cada quilo de carne bem moída, moída várias vezes, moi depois 200g de toucinho, bem escolhido que ele ia ao mercado de Belo Horizonte comprar. Ele morreu com 99 anos e 10 meses e fez essa almôndega até lá pelos 99 anos! Ele passou essa receita escrita para o filho homem. Meu irmão fez até um diploma, se dizendo o herdeiro e o substituto. Ele já ensinou o filho a fazer. Mas já tem um filho de uma irmã caçula, outro neto do meu pai que também aprendeu com o meu pai. Tem que apertar nas mãos, tem que amassar, fazer as bolinhas nas mãos com muito capricho. E ir colocando no fundo de uma panela grande sem o óleo. Fazem-se duas camadas, uma em cima da outra para não pesar e desmanchar, porque elas não levam farinha. Depois é que cobre com óleo e leva para cozinhar. Assim que percebe que a água da carne está acabando, desliga, não deixa fritar. Se fritar fica borrachuda. Eu já fiz borrachinhas até aprender. RISOS!

Eu: essa é uma receita que representa a linhagem patriarcal e uma outra receita, a matriarcal. E sobre as medidas, na sua família como é isso?

Ela: o hábito era de não medir muita coisa, porque assim é que eu sei cozinhar. É no olho. Eu não sei dar receitas com medidas, porque eu não meço nada. A gente pega experiência, prática.

Em muitos e muitos natais, o panetone era eu quem fazia. Ninguém queria panetone comprado. Ficou a marca do natal. Mas eu nunca repetia a mesma receita. É prática. Mas há receitas que são medidas. Eu me lembro da minha avó fazendo pão de queijo, biscoitão de polvilho, ela medindo... minha mãe medido em pratos. Pratos cheios, prato na risca... de medida não tem nada (risos). Cada prato vai ficar de um jeito. As pessoas precisam SABER COZINHAR. ELAS TÊM QUE ENTENDER DO ASSUNTO PORQUE essa receitas que a gente pega 1 xícara. Hoje em dia tem xícara de todo tamanho. Então é a medida da pessoa. Uma boa cozinheira tem que ter um paladar apurado. Quem tem paladar apurado eu acredito que faça comidas mais saborosas. Eu conheço pessoas que tudo que come acha bom. Dizem isso tá muito bom, aquele outro tá muito bom. E eu nem sempre acho que está uma delícia. Há pessoas que tem paladar mais apurado que percebem mais, dá até para saber mais ou menos quais os temperos foram usados num prato. E há quem não perceba nada disso. Se ela não tem essa percepção, tá faltando alguma coisa. E tem que gostar. Eu não gostava quando era mocinha... já minha irmã mais velha tinha esse pendor, queria aprender tudo. Eu não. Eu corria da cozinha. Até que ela disse: ou aprende ou não fica noiva. Hoje eu realmente gosto de cozinhar. Não diariamente. Aquela obrigação. Ter de saber o que vou cozinhar hoje. Acho essa uma obrigação das mais tristes para a dona de casa. Resolver diariamente o que vou fazer para o almoço. Eu gosto de preparar pratos que eu chamo de panela cheia. Tudo que enche a panela, que é para muita gente é comigo mesmo. Antigamente eu gostava também de fazer roscas. Nunca gostei de fazer biscoitinho, esquilinho, coisas miúdas, balas, bombons. Minha irmã é

que foi mais para esse lado: bolo decorado, que ela fez questão de aprender, licores. Os doces eu não fui par o lado deles porque com 9 anos o Luiz Carlos(filho) ficou diabético e o doce passou a ser reduzido na nossa casa...

FILME 8 AO 18: APENAS CENAS COM FALAS SEM INTERESSE

FILME 19: Ela na janela:

Eu: você assiste programas de tv sobre comida? Quais?

Ela: assisto programa de TV relacionado a comida, a Ana Maria Braga. Eu gosto de aprender a maneira correta de cortar. A cebola por exemplo, há muitos anos eu aprendi a picar de uma maneira totalmente diferente do que eu picava antes. O uso da tábua, a maneira de preparar um churrasco, de como cortar a carne. Apesar de que eu aprendi muito churrasco com o meu pai que era muito hábil nisso. Aprendi com a minha sogra, que não gostava de cozinhar, ela foi que me ensinou a maneira correta de cortar a carne para ela ficar macia. Isso eu aprendi com a minha sogra.

Eu: você pesquisa na internet?

Ela: eu Pesquiso também receitas na internet apesar de que nunca consigo seguir uma receita ao pé da letra porque sempre interfiro em todas. Eu pesquiso várias aí eu tiro um detalhe de uma, um detalhe de outra. E com a minha experiência e da maneira que eu gosto. Eu e minha família trocamos receitas pela internet porque todos gostamos de cozinhar. Inclusive meu filho Luiz Carlos. Eu ensinei muitas receitas para ele, quando morava em Campinas, pelo telefone. Ele tinha tanta saudade de certas comidas da casa, que ele me ligava para saber a receita. Na época em que interurbano era bem caro e a mãe ficava ensinando... ele aprendeu a bater maionese com perfeição pelo telefone... podia virar o liquidificador de cabeça pra baixo que ela não caía. Meus 2 filhos aprenderam a culinária. O Guilherme fritava qualquer salgadinho congelado com perfeição, igual a uma salgadeira.

Eu: quais as mudanças dos utensílios de hoje?

Ela: eu gosto muito das coisas antigas, das panelas de barro, de ferro, das colheres de pau, mas também sei que hoje tem panelas de fundo triplo. São realmente maravilhosas. O alimento não queima no fundo da panela...elas não queimam, são fáceis de lavar. Uso a panela de ferro e de ferro eu passei a usá-las por causa do alumínio que faz mal a saúde. E eu fui cada vez mais descartando as panelas de alumínio...

Chamou o marido Roberto para a varanda:

Roberto: A comida da Maria Lúcia é divina! A feijoada a canjiquinha, ela faz uma lasanha muito bem estrogonofe, medalhão, um bife mal passado que é muito melhor do que nos restaurantes.

FILME 20: ralando cenoura e colocando no mexido

Município: São Vicente de Minas.

Entrevista 19

Nome: Benedito do Carmo Vieira (Dito). 57 anos.

FILME 1. Na porta da casa dele, no quintal, chamando as galinhas e galos. Entra pra dentro Gustavo. E o Gustavo foi.

FILME 2. Meu nome é Benedito do Carmo Vieira, filho de Ursulina do Carmo Vieira e José Sebastião Vieira, 56 anos. Nasci em S. Vicente de Minas em 1957. Sou dono do restaurante e agora vou fazer uma abóbora madura para vocês experimentarem o meu tempero.

SAINDO DO RESTAURANTE....

Vamos LÁ EM CASA QUE EU VOU COZINHAR UMA ABÓBORA PRA VCS
IMAGEM DELE SAINDO DO RESTAURANTEE INDO PRA CASA DELE.

ENTRA PRA DENTRO.

Chegamos na cozinha da casa dele.

FILME 3. eu aprendi a cozinhar com minha mãe. Ela falava pra gente que a gente não ia ter ela pro resto da vida, então ela ensinava a cozinhar e lavar roupa pra que a gente tenha hoje como se virar no mundo de hoje. Com ela eu aprendi a cozinhar. Depois fiz um curso básico de hotel, que foi lá na escola flor amarela e hoje, graças à minha experiência de cozinha, eu me saio muito bem.

As receitas são todas na cabeça. Aprendi com a minha mãe e depois passei a tirar da minha cabeça.

Éramos 9 irmãos. 4 vivos e todos sabemos cozinhar. Minha mãe deixou uma herança pra nós que é saber trabalhar e respeitar as pessoas no dia-a-dia, ser uma pessoa humilde, trabalhador, ganhando nosso dinheiro com o suor de cada dia.

Eu: o que você acha que um bom cozinheiro tem que ter?

Ele: acho que tem que ter uma boa qualificação no mercado, um carisma muito grande para com os clientes e fazer uma comida boa que a pessoa vai comer e não fazer mal. E sobretudo saber tratar as pessoas como elas são.

Eu: como você escolheu essa abóbora?

Ele: ela foi escolhida na quitanda e tem que estar bem madurinha assim, nesse ponto que está aqui para que ela fique uma abóbora boa e não aquela abóbora aguada que você come e não sente o gosto dela.

FILME 4. imagem engraçada dele

FILME 5. Eu: como você escolhe a abóbora?

Ele: você olha pra abóbora e bate nela, se ela tiver durinha e não tiver ocada, é a abóbora perfeita para fazer um doce ou abóbora com carne moidá, ou abóbora pura.

A que eu mais gosto é com carne seca e a que eu vou fazer hoje. Refogada no alho e tempero caseiro.

Eu: vocês que faz as compras?

Ele: sou eu que faço feira, supermercado, açougue e eu que faço o cardápio do dia também.

Eu: quanto tempo você tem restaurante.

Ele: há 16 anos.

Eu: lá no restaurante tem alguém que cozinha tão bem quanto você?

Ele: como é que vou responder? Sim ou não?

DEMOS RISADAS

TODOS OS DIAS FAÇO COMIDA CANTANDO, ajudo a arrumar salão cantando, isso aí você atrai coisas boas pra você e pros clientes que chegam. Vão achar um ambiente saudável e alegre e vão se sentir satisfeitos de estarem se alimentando aqui no meu restaurante.

FILME 6. CHAMANDO OS GALOS. Vem cá Humberto. Humberto é aquele do pescoço pelado. Luiz Fernando, Gustavo, vem cá Gustavo, vem.

ALINE PEGOU IMAGEM DAS GALINHAS

FILME 7. QUEM É A LATOYA, essa galinha?

Ele: foi inspirada na Latoya Jackson, irmã do Michael Jackson.

DITO CORTANDO A ABÓBORA DO JEITO TRADICIONAL MINEIRO

FILME 8. AGORA EU VOU afogar a abóbora para vocês comerem.

Eu que faço esse tempero caseiro com alho e sal.

FILME 9. mexendo panela

FILME 10. Vamos lá gente! GOSTO DE FAZER COMIDA CANTANDO... e começou a cantar

FILME 11. Colocando a abóbora na panela.

FILME 12. Mexendo a abóbora

FILME 13. Mexendo a abóbora

FILME 14. rindo e chamando minha mãe de Palmirinha. Palmirinha, pega água pra mim! Isso Palmirinha!

Botou 1 copo de água na panela

FILME 15. assim que ela tiver maciinha por inteira, ela está boa. Eu sirvo em pedaços, não deixo desmanchar.

Quer uma pimentinha na abóbora? Sirvo com pimenta e cheiro verde por cima. Está pronta A AÓBORA. É SÓ DEGUSTÁ-LA!

FILME 16. colocando a abóbora no prato.

FILME 17. o frango que eu sirvo no restaurante é daqui do meu quintal. Eu sirvo ele com ora pro nobis, com quiabo, com caldinho, ao molho pardo e sempre acompanhado com angu, couve, arroz branco e feijão inteiro.

Eu: como vc faz pra matar o frango que você chama pelo nome?

Ele: chamo uma vizinha que é muito amiga minha, vem, mata e arruma..eu só tempero e faço.

Eu: você pegou amor nos seus bichos?

Ele: muito.

EU E MINHA MÃE COMENDO

FILME 18. ANTIGAMENTE ABÓBORA MADURA ERA COMIDA DE PORCO, HOJE É COMIDA DE RICO.

FILME 19. como foi que você se descobriu com talento para ser cozinheiro profissional?

Ele: sempre as minhas amigas que vinham à minha casa, eu fazia alguma coisa pra gente comer, um frango caipira, uma carne de porco com ora pro nobis, um macarrão alho e óleo, uma canjiquinha com costelinha, sempre eu cozinhava. E então elas falavam que eu tinha de abrir um restaurante. Aí na época, em 1992, eu trabalhava fazendo queijos, depois saí, tinha uma sócia, montamos o restaurante juntos, ela saiu e eu continuei e eu não me arrependo de ter escolhido essa profissão. Graças a deus eu tenho me saído muito bem nela.

DITO VAI SAINDO LÁ FORA PRA MOSTRAR OS GALOS

Aqui onde eles estão. Ali tem o Gustavo, Humberto, a Latoya, a Fernanda, Judite, o Danilo...

ALINE ATRÁS DAS GALINHAS.

ELE DANDO MILHO PRAS GALINHAS E CHAMANDO PELOS NOMES.

Município: São Vicente de Minas.

Entrevista 20

Nome: Maria do Carmo Teixeira Carvalho.

FILME 1. ZUCA PENTEANDO O CABELO

FILME 2. IMAGENS DELA INDO PEGAR LENHA, PASSANDO PELO QUINTAL, GALINHAS, ABRINDO A PORTA (rangendo).

Pegando a lenha e conversando com os moços da obra.

Voltando para a cozinha rangendo porta.

Conversa com o gatinho. Imagem linda da janela dela antiga e ela subindo escada.

FILME 3. ela arrumando a lenha no fogão à lenha.

Eu tenho esse fogão há quase uns 50 anos. Já existia com a casa.

Arrumando caixa de ovo pra acender o fogo. Começou o fogo.

Ela fala no final: Ai gente, ocês tão brincando comigo...

FILME 4. mostrando como se faz com a panela para não ficar com o fundo preto de cinza de fogão à lenha

Eu passo ODD ou senão sabão em pó ou a própria cinza. Ajuda a não queimar a panela, a não ficar preta.

FILME 5. imagens do fogo aceso

FILME 6. quebrando os ovos e separando as gemas das claras

Esse doce chama ovos queimados. Eu também faço um doce que se chama ambrosia.

Nesse aqui vai ovos, manteiga e uma colher de leite mais ou menos pra ele não ficar forte.

A quantidade é a que você queira, 10 ovos, 12 ovos...

FILME 7. e a senhora costuma fazer sempre quitandas e doces?

Ela: depende. Essa semana eu fiz a semana inteira.

Batendo os ovos no garfo antes de ir para batedeira.(modernidade)

Ela: antigamente fazia batendo no garfo. Primeiro fazia uma calda de açúcar queimado e vai misturando os ovos naquela calda e vai mexendo. Depois põe um cálice de leite

FILME 8. imagem dela batendo as claras na mão

FILME 9. imagem dela batendo na batedeira as claras

FILME 10. imagem do fogo

FILME 11. ela misturando as gemas na clara e batendo na batedeira

FILME 12. fazendo a calda de açúcar queimado

Ela: agora o açúcar vai ficar bem amarelinho, aí você quebrando ele. Aí quando ficar bem moreninho, você põe os ovos nele e vai quebrando tbém. A batedeira bate bem mais rápido.

Eu fui criada com minha mãe fazendo de tudo pra fora. Ela morreu eu tinha 18 anos. Assumimos o serviço dela na fazenda. Nasci na Fazenda da Barra, em Carrancas. Depois que ela faleceu, eu vim pra S. Vicente. Meu pai casou com outra e eu tive que vir pra cá.

Lá em Carrancas, minha mãe ia pro tear e a gente tinha de assumir a cozinha. Tinha também uma senhora bem velha assim, tipo escrava, só que não era mais... ela quem ensinou muito a gente a fazer biscoitos. A dona Elisa.

Depois fui anotando as receitas, e minhas filhas mais ainda. Todas as 3 filhas sabem muito bem. Mas a Andreia, que é casada com o rapaz de Serrano é a que faz melhor. Ela tem o mesmo tempero que eu. O rapaz faz um frango caipira maravilhoso. Melhor do que eu.

Tenho 2 filhas casadas e 1 filha solteira e 1 filho solteiro que moram comigo.

E os netos estão já na faculdade.

Agora a Adriana que mora comigo é que faz a janta por causa de um problema que tive nos rins. Mas o pesado mesmo, sou eu. Amassar os biscoitos. Mas todas já estão sabendo agora. Mostra o açúcar que já está quase no ponto de colocar os ovos.

FILME 13. mostrando a calda de açúcar.

FILME 14. pôs os ovos e começou a mexer.

Ela: meu marido adora esse doce e eu tenho preguiça de fazer.

Colou 1 cálice de leite

FILME 15. mexendo com vigor os ovos queimados. Foi buscar a canela. Mexeu mais.

FILME 17. imagem do doce na beira do fogão á lenha

FILME 18. imagem close do doce.

FILME 19. ela passando o doce da panela para a vasilha de vidro

FILME 20. imagem do doce no vidro

FILME 21. colocando o doce pra nós duas.

FILME 22. Vieram 3 leoas de Portugal para o Brasil e se instalaram no Cajuru. Acho que uma é da família Lucinda, a outra é mais do que minha tataravó... O Cajuru é muito afamado por causa das Leoas. Eles falam que a terceira foi para o Engenho. Elas devem ter ensinado pras mulheres a cozinhar...

Eles dizem que a gente tem a mão assim (boa pra cozinha) por causa delas.

Conversamos sobre as receitas portuguesas...

Cajuru fica pra lá de Piedade!

FILME 24. imagem breve do teto da cozinha

FILME 25. imagem breve do teto da cozinha e ela fala que sua casa está no tombamento

FILME 26. imagem do fogo

FILME 27. imagem do fogo

FILME 28. imagem do fogo

FILME 29. ela foi buscar os cadernos de receitas no armário da sala. Vai folheando o caderno... mostra a receita do biscoitinho de nata. Diz: minha filha vai falar que eu sou louca, faço tudo isso dentro de casa sem conhecer ninguém! (se referindo a nos deixar entrar e ficar ali)...

FILME 30. imagem rápida do caderno

FILME 31. imagem desfocada do caderno

FILME 32. imagem rápida da estação de trem de São Vicente

Município: Serranos

Entrevista 21

Nomes: Maria Sônia Carvalho Silveira 73 anos (mãe)

Luiz Roberto Carvalho Silveira. (Bebeto) (filho)

Filme 2: Sônia: Eu me chamo Maria Sônia Carvalho Silveira, tenho 73 anos, nascida em Serranos.

Bebeto: Meu nome é Luiz Roberto, filho da Dona Sônia, nascido em Cruzília, município próximo a Serranos, Sul de Minas.

Eu: Conte sobre a história de sua infância (Bebeto) na cozinha de seus familiares:

Bebeto: Desde pequeno a influência na culinária é grande na nossa família. A nossa bisavó já cozinhava, a avó, as empregadas todas faziam biscoitos em fornos à lenha, fornos antigos, bem artesanais. Meu avô na época de doce fazia tachos e tachos de doce e agente quando criança foi crescendo sempre presenciando e vivendo isso daí. Isso é muito interessante. A partir daí, a gente vai devagarzinho aprendendo e tomando amor pela culinária. Eu, com 15 anos tive que sair para estudar fora, em Juiz de Fora, uma cidade distante daqui e, morando na república eu fui começando a fazer arroz e feijão e fui tomando cada vez mais amor pela culinária e fui desenvolvendo isso daí. Me casei e minha mulher não sabia nada de comida, nada. Um zero à esquerda. Eu saía do trabalho, ia para casa, colocava ela ao lado do fogão, aprendendo tudo: arroz, feijão, maionese. A primeira maionese que ela fez eu tive que falar: Que delícia. (era puro sal). Depois disso ela também foi se aperfeiçoando e hoje ela é uma excelente cozinheira. Cozinha muito bem. Depois eu tive oportunidade de morar fora do país e eu jeito que eu achei para aperfeiçoar a língua, o inglês, no caso, foi justamente na área da culinária, da GASTRONOMIA. Eu fiz cursos lá, cheguei como commin chef, second chef, suchef e chef executivo. Isso tudo no período de 2 anos ou 3 anos. Minha evolução foi bem rápida. Mas só um detalhe, um parêntese: Eu sou dentista. Bem, daí depois que meu inglês ficou bom, entrei pro curso de gastronomia. Fiz 1 ano e meio de curso, depois meio ano de especialização. Fui pra Itália e França, onde me especializei na cozinha. Eu adoro a cozinha italiana. Morei com um indiano na república. Eram 3 ingleses, eu e 1 indiano. Todos nós chefs. Pude ter também a experiência da cozinha indiana que é deliciosa. Quando voltei ao Brasil eu até quis continuar no ano da gastronomia, mas me decepcionou demais porque é totalmente desvalorizada. Hoje aqui no Brasil não importa se você é um chef internacional de cozinha, você continua sendo apenas um cozinheiro. Você pode ter a formação que tiver... tem vagas sim, tem lugares que valorizam, tem excelentes restaurantes e hotéis, mas economicamente falando, é totalmente desvalorizado. Não se paga nada. Infelizmente. Então, como um bom cozinheiro, eu voltei a ser dentista.

Filme 3. Então, voltei pra odontologia e agora faço em casa para receber amigos, tenho prazer de receber para um almoço... está por aí. Eu acho que na realidade quando eu fiz esse curso lá, primeiro foi como meio de sobrevivência num país estrangeiro. E segundo, hobby, porque eu amo a culinária.

Eu: Com relação a esse avô, eu fiquei curiosa, conta um pouco dessa história.

Dona Sônia: Meu pai era o Roberto de Azevedo Carvalho e Ormindá Nunes Carvalho. Ela sempre trabalhou muito na cozinha. Teve 11 filhos e mesmo assim, lutando, lutando. Meu pai era o chefe né? (risos) Eles faziam muito naquele tempo era a

goiabada. O que mais tinha era goiaba e ele que fiscalizava tudo, ele saía com os camaradas para o meio do mato, nos cargueiros, (era um boi com 2 balaios. Um de cada lado). Pegava muita goiaba e vinha pra casa e fiscalizava tudo. Ele que ensinava, ele que media tudo, media o açúcar, media as massas da goiaba e na hora de dar o ponto ele ficava em cima das pessoas que trabalhavam junto, né? Eram pessoas muito entendidas, muito sabidas, mas quem dava o ponto era ele, pra cortar certinho, ficar tudo certinho. Ajudava a pôr naquelas caixetas de madeira e tomava conta de tudo. Isso tudo era na Fazenda Olhos d'água, município de Serranos. A 6 km daqui. Ali ele saía com os camaradas para colher goiaba. E no tempo dos pêssegos, de pessegada, os pêssegos eram da horta ali mesmo, da casa, o pomar. Tinha um pomar muito grande. Tudo ele repartia com a família. Não era pra vender nada. Pros irmãos que moravam fora, pros filhos.

Bebeto: Serranos era uma cidade pequena, hoje está com 3 mil habitantes. Antigamente não tinha acesso às grandes cidades. Só por estrada de terra. Tudo muito difícil. Carro quase que não existia, era tudo à cavalo ou como se diz, como tropeiro, levando tudo no lombo do burro. E naquela época, mesmo com toda essa dificuldade, o nosso avô saía daqui à cavalo e ia para São João Del Rey fazer o primeiro e segundo graus lá. Ele e minha vó estudaram lá. Todos são estudados. De Serranos a São João del Rey são mais de 200km. Quase 300km no lombo de cavalo. Quem tinha possibilidade fazia isso também.

Eu: e sobre os causos que você falou...

Bebeto: Uma coisa que era muito interessante na época do meu avô, patriarcal, todo mundo tinha que sentar à mesa. Eram 15, 20 pessoas, todos sentados à mesa. Primeiro os mais velhos, depois os adultos, depois as crianças. Na época da vovó Lelé tinha uma mesa lateral que as crianças ficavam. Ao lado da mesa principal dos adultos. Todo mundo se reunia todos os dias. Não era só aos domingos, como atualmente acontece. Outra coisa interessante por morar em região de serra, uma região fria. Toda casa tem fogão à lenha. Então meu avô se sentava numa banqueteta, perto do fogão e todo mundo em volta. Ele contava causos e mais causos, histórias de assombração e das fazendas antigas, da época da escravidão, mas principalmente sobre assombração. Hoje a gente mora num casarão de 16 quartos, do século XVIII. Esse casarão tinha muitas histórias. Todo mundo vivia, nós crianças, minha mãe, minhas tias, todo mundo vivia aquela história e ia até dormir com medo às vezes.

Eu: sobre a comida do dia-a-dia

Sônia: Primeiro a gente morou na Fazenda Olhos d'água e lá a gente comia muita coisa que é boa para a saúde, da parte de verduras, legumes, tudo colhido na horta. Um angu muito bem feito. As broas assadas no forminho do fogão de lenha. Fazia o biscoitão também. Naquele tempo não existia o pão de queijo. Era biscoitão. Grande. Não tinha queijo. Muita carne de porco, de vaca. Porque tinha criação de gado, de porcos, de frangos. Tinha muito ovo. Era muita comida sadia mesmo. Não tinha essas coisas de hoje, os enlatados. A parte de doces também era bastante caseira, não tinha nada dessas coisas de hoje, de creme de leite que não fazem bem pra saúde.

Eu: como eram divididas as tarefas. (mais ou menos isso que eu falei)

Sônia: todo mundo ajudava, por exemplo, no dia que tinha quitanda, no forno grande, juntava um tanto de gente. Aqui em casa, na minha mãe, ajuntava todos os filhos. Era um dia de festa. E tinha forneira que vinha de fora. Eram só mulheres. No fogão também, na comida diária, eram só mulheres que faziam. Não tinha homem que fazia não.

Eu: e tinha comida de festa, de natal, de domingo?

Sônia: Natal, aniversário, domingo, sempre tinha comida diferente. Aqui eram 6 filhos, mas muito netos. Aqueles doces gostosos, bombons, doce de leite, o tal sagu afamado. O doce de figo, de batata roxa, de laranja. Era uma variedade imensa que a gente nem lembra. Tinha empregadas maravilhosas também que sabiam cozinhar muito bem. A parte de quitanda, a Rosca da rainha, no tempo mais antigo, da minha avó fazia a rosca da rainha que levava 24 ovos. Aqui em casa tinha uma empregada

que ajudou a criar minha mãe. Ela era negra, sabe? Baixinha, pequeninha, brava. Nasceu antes de 1900. Morreu com 96 anos. Era uma mãe pra gente.

Bebeto: ela ajudou a criar minha avó, ajudou a criar todos os filhos da minha avó e ajudou a me criar também. Porque eu fiquei com a minha avó no início. Ela ficou como pagem mãe. E fora isso sempre cozinhou. Era uma pessoa que todo mundo amava. Pessoa muito meiga, muito gostosa.

Eu: e sobre os livros e cadernos de receitas

Sônia: Esse livro a gente fazia tudo que tinha nele. Ele é da época de 1921 que a minha avó é que ganhou de Juvenal Kirsten. Foi uma oferta esse livro e passou de mão para mão. Minha mãe usou muito ele.

Eu: e na hora dele ser de alguma filha? Por que você foi escolhida

Sônia: O livro se encontra comigo porque minha filha, a segunda filha que saiu de casa muito cedo, também gosta muito de cozinhar. Ela aprendeu na casa da tia dela onde ficou morando 2 anos. Quando ela viu esse livro aqui todo estragado, as folhas soltas... Ela pediu assim: Ah tia Beth ou Tia Zélia, dá esse livro pra mim que eu vou consertar esse livro que eu vou concertar, encadernar e ficar com ele pra mim. Então esse livro é da Paula agora.

Quando eu tinha os meus 12 anos de idade, na quinta-feira, teve um trabalho de educação artística e eu fiz um livro. Encapei, e eu mesmo preenchi o caderno com as receitas desse livro de 1921, que eu não sabia que era dessa data, estou sabendo agora. Várias receitas desse livro eu passei para o caderno e dei de presente para minha mãe. É um caderno muito usado e tá com a minha letra de moleque de 12 anos. Então você vê, que desde 12 anos a culinária está dentro do coração da gente.

Já ouvi falarem para minha mãe e para mim também, que o que diferencia a comida dela e também a minha quando eu faço para os amigos, se faz com o coração e não com os temperos.

Eu: e quando você estava fora, e estava com saudade...

Bebeto: eu não tive saudade nenhuma. O tempo todo que eu morei no sul da Inglaterra e as pessoas falavam, ah, eu vou pra tal lugar comer feijão, tomar guaraná. Eu nunca tive vontade de fazer nada disso. Porque eu tava numa situação completamente nova e eu queria, ao contrário, de viver o passado, eu queria experimentar o novo.

Filme 4: ... continuação Bebeto: ali tinha as melhores comidas do mundo(Inglaterra), a gente fazia o cardápio mais baseado na comida francesa, aquilo tudo ali era uma experiência tão inusitada, tão rica, que, sinceramente, infelizmente, eu não senti saudades porque era tudo novo.

Eu: e alguma comida da infância que ficou marcada, você tem alguma?

Bebeto: ...eu me lembro de um angu que minha avó Aninha, por parte do pai, fazia um angu com farinha de milho, com leite, sal e pedaços de queijo mineiro. Fazia tudo aquilo ali, o queijo derretia. Formato e consistência de angu, porém salgado e feito com leite. Ferve-se o leite, joga a farinha, pouquinho de sal, pedaços de queijo, vai jogando a farinha e vai dando aquela consistência de angu e se come tomando café prato. Desde pequeno minha avó fazia pra gente e lá em casa a gente faz até hoje e vai um prato desse tamanho com xícaras e xícaras de café.

Dona Sônia foi entrevistada no dia seguinte preparando doce de abóbora

FILME1: Imagens da janela da Dona Sônia com barulhos de pássaros e galinhas

FILME2: Imagens da janela. Curto

FLME 3: mais imagens da janela. Curto.

FILME 4: imagens sem nexo

FILME 5: Imagens ela cortando a abóbora. Nos 3:18 ela começa a explicar: Peguei a abóbora. Ela tem que estar bem madura. Com a consistência muito boa. Bem vermelhinha. A polpa dela tem que ser firme. Uma massa bem consistente. Tem que ser abóbora grossa. A massa que tem fibra não serve. Até desmancha. Tem que uma

abóbora ser bem escolhida mesmo. A gente corta fatias mais grossas e depois, as laterais a gente tira porque senão fica muito desigual. Se quiser doce maior, corta maior, se quiser pequeno, a gente corta assim, pequenininho (mostrando o quadrado da abóbora). As sobras que ficam aí todo o pedaço que fica, eu faço o doce em compota. Ou então o quibebe, que a gente faz para o almoço. ...Em cada quadrado, a gente finca nos seis lados com o garfo. Faz os furinhos aqui com o garfo porque aí facilitar para a calda entranhar no doce. Ele vai ficar bem molinho por dentro e por fora ele fica cristalizado. Depois de pronto a gente passa no açúcar...Esses pedaços furadinhos a gente põe para cozinhar e quando a gente vê que ele está brilhante por dentro que está cozido, porque por fora ele vai ficar meio durinho, aí a gente já tira aquela água, põe uma nova água, vai fazendo uma calda, pões os pedacinhos na calda e vai fgvendo, vai fervendo. Eu costumo levar 2 dias porque eu costumo pôr numa calda mais rala de um dia pro outro e pois no outro dia que eu vou apurar na calda mais gosta. Aí a gente põe numa panela maior e a gente vai até sacudindo a panela pra poder o açúcar cristalizar. A hora que ele começa a querer cristalizar, a gente começa a tirar. Eu até levanto a panela um pouquinho. (isso depois vai ser mostrado). A gente tira, vai separando e jogando no açúcar refinado e depois põe numa forma grande bem separado até ele secar e depois a gente guarda ele sequinho.

FILME 6: Esse doce é feito na cal por isso que ele fica com os pedacinhos durinhos. Depois de cortados a gente põe numa bacia com cal, para essa quantidade de abóbora eu coloquei 1 colher e meia de cal. Deixa 2 horas de molho. Bastante água para cobrir os quadradinhos. Toda hora a gente mexe pra não ficar só em cima dos pedacinhos. Deixa 2 horas... (ela vai mostrando e falando o que já falou)

FILME 7: ela mexendo a bacia com os pedacinhos e mostrando como mexe com a colher de pau.

FILME 8: depois de 2 horas de molho na cal, a gente tira da cal, põe numa outra bacia, em água corrente lava bastante mesmo. Vai lavando até sair bem a cal. Tem que sair tudo.

FILME 9: Ela vai mostrando como tirar o doce da cala. Vai lavando na bacia azul até 04:15. Depois estando bem lavada, a gente vai começar a furar os pedacinhos e a gente coloca a cal porque a abóbora é macia e se cozinhar muito ela até desmancha e para ela ficar com consistência firme, pra não quebrar, não desmanchar, a gente usa o mesmo cal que é usado em parede, na construção. Ele dá consistência. Ele fica duro por fora e mole por dentro... No 5:41 ela fala: aí a gente vai pegando um por um e furando. Esses furinhos vão separa a calda entrar bem mesmo nos pedaços de doce... cenas dela furando a abóbora e colocando na panela com água.

FILME 10: Ela mostrando como vai colocar os pedaços para cozinhar. A gente põe um tanto de água e depois se precisar põe mais. Essa água do primeiro cozimento joga fora e já faço a calda com outra água. A gente vê quando ele tá cozido, sabe? Se ele não tiver cozido a gente põe mais água quente. Já não é mais água fria. A quantidade não tem limite né? tem abóbora que cozinha depressa e outras mais devagar. A gente tampa e deixa cozinhar.

FILME11: imagens da panela com doce e o doce de goiaba que ela trouxe da despensa.

FILME 12: Eu cortando a goiabada. E o queijo minas.

FILME 13: ela lembrando do pai que não punha muito açúcar, ele primeiro experimentava para ver se precisava mais. Não saía colocando açúcar.

Eu: ele pesava naquela balança antiga do casarão? Ela; Sim. Eu peso para 1 kg de massa, 400g de açúcar.

Ela: arrumando o doce pra gente levar...

A gente insistiu que ia pagar pelo doce e ela disse que não ia dar porque tinha mais 2 pedaços que ela reparte com os filhos.

Ela: O Serginho tá pra vir aqui e eu separei o pedaço dele. Teve um dia que eu fui na casa ele e não tinha um doce. A Márcia(mulher dele) falou: Sônia do céu, não tem

nenhum um doce. Eu falei: não faz mal. A gente tá proibida de comer doce (rindo). Foi embrulhando o nosso doce. Não mostra lá em casa porque nem pra eles eu quis vender. Eu tenho que vender porque dá trabalho né? Não é tanta despesa. É trabalho. Foi embrulhando o nosso doce. Foi pra panela do doce de abóbora. Disse que costuma colocar um pouquinho de canela na calda pra dar um gosto. Falou que ia mostrar o tacho de cobre onde ela faz o doce de goiaba e contou que esse ano não fez doce de pêra. Perdeu muita pera, da árvore grande. Mas ela não dá conta de fazer sozinha e é difícil achar ajudante que saiba fazer. Hoje em dia não tem mais. E a Paula (filha) pega no duro mesmo, mas ela tava em BH e não teve jeito de vir.

Falou do tacho que era do casarão das irmãs. “estava lá em casa” Disse que ninguém usa e então ela trouxe pra ela. Só eu que uso.

FILME 14: pedindo pra gente não reparar a bagunça não. gamela muito antiga. Ói pocê vê: o tacho de cobre ao lado da abóbora

FILME 15: A AJUDANTE Sônia tirando o tacho grande.

FILME 16: mostrando os limões na gamela. LIMÃO QUANDO RESOLVE DAR, DÁ DEMAIS E QUANDO NÃO TEM, NÃO TEM MESMO.

FILME 17: Ela mostrando as galinhas. Olha lá no ninho. Pegou o ovo quentinho da galinha.

FILME 18: mostrando o terreiro e abrindo o galinheiro. Pegou milho pras galinhas. CENA DAS GAINHAS.

FILME 19: MELHOR FILME DAS GALINHAS

FILME 20: paisagem

FILME 21: VOLTANDO PARA A COZINHA. Imagem da panela.

FILME 22: paisagem

FILME 23: pegando o açúcar e mostrando o doce fervilhando na panela. Mexendo a panela. 3:54 em diante imagem linda do doce

FILME 24: mais imagem do doce fervilhando. A partir de 3m13s ela começa a passar o doce no açúcar e colocar na bandeja de inox, um a um.

FILME 25: os doces na bandeja

FILME 26: lavando as mãos e dando gargalhada por ter sido flagrada pela Aline. O doce de abóbora é uma delícia Eu pegando o doce e experimentando. Uma cena linda o doce na minha mão.

FILME 27: CHEGOU PAULA, A FILHA. Falou: aqueles doces nas prateleiras do supermercado, os industrializados são todos sem cor. sem vida. A mãe faz o figo e espera voltar a cor dele. Eu: Como assim? Ela: quando você põe o figo pra cozinhar, ele perde a cor. Ele fica amarelinho, aí ele vai voltando a cor, você vai trocando a água dele e ele vai voltando tem gente que não quer ter esse trabalho. São 4 horas ele fervendo. DONA SÔNIA TROUXE O POTE DE DOCE DE FIGO.

FILME 28: ela contando que pode fazer doce de figo igual à abóbora, cristalizado.

FILME 29: Mostrando o doce de figo. Antigamente, com a minha mãe a gente raspava com o caco de telha pra ficar bem lisinho e depois tinha de dar o cortezinho e furar. DEMORAVA. Juntava um tanto de gente pra ajudar, na fazenda. Eu cortando o figo.

FILME 30: AS DATAS principais para fazer os doces são: FEVEREIRO E MARÇO: PERA/ MARÇO E ABRIL (abril as goiabas estão melhores ainda) GOIABADA/ ABRIL: BATATA ROXA/ JULHO, AGOSTO: LARANJA EM COMPOTA E DE CAIXETA/ NOVENBRO: PÊSSEGO/ DEZEMBRO E JANEIRO: FIGO

Município: Serranos.

Entrevista 23

Nome: Maria Aparecida da Silva. 53 anos.

Filme 1: IMAGEM Cida raspando batata baroa. Filme curto.

FILME 2: IMAGEM Cida raspando batata baroa. Filme curto.- 1:40

Filme 3: imagens Cida fazendo arroz. Técnica interessante. Ela rala o alho depois do arroz já refogado. 05:21

FILME 4: EU mexo o angu rebolando. Rindo...

Como faz angu: unto a panela com óleo,ponho a água, deixo ela dar uma amornadinha. Coloco fubá e vou rebolando (mostra o ato de mexer com a colher de pau). Esse fubá é moído aqui, no Chico Marques. (vai andando na cozinha com o fubá num medidor antigo). Agora, vou desmanchando devarinho, por baixo, para ele não empelotar. VAI MEXENDO COM A COLHER DE PAU. Pega mais uma medida do fubá.

Eu: com quem você aprendeu a fazer o angu?

Ela: com a minha mãe. Tinha 10 anos de idade.

FILME 5: IMAGEM : Angu já pegando o ponto e ela rebolando.

Ela: a reboladinha é assim... 0:58 ELA REBOLA DE NOVO A PEDIDO DA ALINE.E continua mexendo o angu

FILME 6: IMAGEM mexendo angu.

Eu: você cozinha desde 10 anos?

Ela: ih minha nossa, Juliana...Minha mãe trabalhava na lavoura e eu tinha de cuidar dos meus irmãos menor, tinha que cozinhar, cuidar deles. Eu trabaiava tbém na lavoura. Chuva, sol, passei fome. Minha vida não foi fácil não.

Eu: e de onde você tira essa alegria toda?

Ela: é Deus né? É Deus que dá força pra gente. Perdi minha mãe. Perdi meu pai. Nasci em Andrelândia.

Eu: por que você veio pra Serranos?

Ela: nós mudamos pra roça. Moramos na roça. Na fazenda da Dona Conceição. E quando mudamos pra Serranos, meu pai ficou doente. Aí arrumei emprego aqui, comecei a trabalhar. Hoje eu me sinto a mulher mais feliz da vida. Perdi minha mãe faz 2 anos e meu pai faz 10 anos. Somos 12 irmãos.

Meu nome é Maria Aparecida da Silva, tenho 52 anos. Meu pai: Sebastião Luiz da Silva e minha mãe Maria Lucia da Silva. Somos 12 irmãos.

Todas as irmãs mulheres sabem cozinhar e trabalhar na lavoura.

Eu: na sua casa, você cozinha?

Ela: Meu marido mexe com pizzaria. Disk pizza. Eu ajudo ele.

Não tenho filhos. Sou eu, ele e minha sogra.

Eu faço janta e deixo pronta pra ele esquentar.

Minha comida do dia-a-dia e arroz, feijão, verdura, salada.

Eu: e como você mantém sua saúde e seu corpo (bonito demais)!!!!

Ela: eu ando muito, ando mesmo. Subo morro, desço morro. Chego em casa, trabalho. Lavo roupa. Faço tudo em casa. Por isso eu falo pra vc, eu sou a mulher mais feliz da vida. Tenho saúde graças a Deus.

Eu: e as receitas que você aprendeu com a sua mãe, como elas foram passadas?

Ela: olha, a minha mãe ia explicando pra gente e a gente foi gravando tudo, sabe? Gravando tudo na cabeça. A gente sabe de cabeça.

Eu: não tem nenhum caderno?

Ela: nada! É de cabeça mesmo.

Eu: e os bolos? Você faz bolo? Como você sabe o ponto do bolo.

Ela: faço. Só os doces que eu não sou muito boa não. Eu sei o pnto do bolo. Iguazinho o ponto do angu.(AQUI FICA EVIDENTE A SABEDORIA DO ATO. A CIÊNCIA DO SABER FAZER É OLHAR, É SENTIR...) MEXENDO ANGU.

Eu: e essa raspinha aí que está formando?

Ela: essa raspinha aqui ela vai soltar. A hora que ele ficar quase no ponto aí ele vai soltar. Ai vai ficar o angu só no meio e a casquinha em volta. A gente come ela. Põe leite e come.

Eu: como você cozinhava na casa de sua mãe?

Ela: eu tinha 10 anos e não dava altura no fogão à lenha. Aí eu punha um banquinho, subia no banquinho pra mexer angu.

Eu: então a sua especialidade é o angu?

Ela: a primeira coisa que eu aprendi a mexer foi o angu.

Eu: e lá na roça tinha plantação?

Ela: Tinha.Nós plantava arroz, feijão, milho, verdura: couve, cebolinha, chuchu. Era chuva, era sol, nós tava na roça, plantava mandioca, batata.

Eu: como era a alimentação de vocês.

Ela: nós era muito pobre. Era arroz, feijão e uma verdura.

Eu: e tinha animal?

Ela: não animal não tinha não.

Eu: e o que vc lembra dos almoços em família? Vocês almoçavam juntos?

Ela: os que trabalhavam na lavoura não. A gente tinha de levar comida pra eles na lavoura, no sol ou na chuva.

Eu: como eram divididas as tarefas?

Ela: uma fazia o almoço, a outra arrumava cozinha, a outra lavava a roupa, a outra cuidava da casa...

Eu: você ficava mais na cozinha?

Ela: não. Eu ficava mais na roupa. Naquela época que nós morava na roça, eu ficava mais era na roupa.

Eu: como você lavava roupa?

Ela: tinha uma biquinha assim, eu pegava uma bacia, ficava de cócoras esfregando a roupa, na mão. Não tinha máquina, não tinha água encanada.

Eu: você lavava roupa de todos?

Ela: eu era mais velha né? Os outros eram menor. Lavava ropa de todo mundo.

Eu: como vocês vieram pra Serranos?

Ela: meu pai conseguiu comprar uma casinha no Serranos. Aí ele ficava na cidade e a gente na roça.eu ficava na roça com meus irmãos menor. A casinha aqui só tinha 4 cômodos pra 12 pessoas.12 filhos. Aí com o tempo a gente foi trabalhando, todo mundo foi trabalhando, aí a gente foi levantando. Tudo que a gente tem hoje é do nosso suor.

Eu: qual a lição que seus pais deixaram para vocês?

Ela: ih, meus pais só nos deixaram coisas boas. Eles só não deram estudos pra gente porque não teve condições.

Eu: você chegou ir à escola alguma vez?

Ela: ih minha filha, poucas vezes. Eu não tinha tempo. Eu tinha que cuidar dos irmãos menor. Estudei muito pouco. Depois com 12 anos eu saí pra trabalhar fora, em casa de família. Primeiro lugar que eu trabalhei fora foi em Bom Jardim, em casa de família. Depois de Bom Jardim, fui pra Barra Mansa, depois fui pro Rio de Janeiro. Fiquei lá 3 anos, depois vim embora, fiquei uns tempos aqui. Trabalhei em Serranos.Depois fui pra Pindas (Pindamonhangaba). Depois vim embora e fiquei trabalhando por aqui mesmo. Aí arrumei um marido, casei. Sou muito feliz com ele.

Eu: e quando você trabalhava você ficava só na cozinha? Então seu talento e sua arte está na cozinha? Você gosta de cozinhar?

Ela: só na cozinha. Adoro cozinhar.

Eu: o que você acha que uma cozinheira tem de ter para ser boa cozinheira?

Ela: tem de ter talento né Juliana? Ter talento na profissão que ela faz. Eu adoro minha profissão.

Eu: você faz algum prato especial na sua casa quando é festa ou no domingo?

Ela: não. Prato especial não. A minha sogra já é idosa então a gente faz mesmo a comidinha do dia-a-dia.

Eu: o que sua sogra gosta de comer? E o seu marido?

Ela: a única coisa que ela gosta de comer é salada crua. Ela adora. Meu marido come de tudo.

Eu: por que ele resolveu ter o Disk Pizza?

Ela: porque é a profissão dele. Ele trabalhava em restaurante, então, veio embora e resolveu abrir uma pizzaria. Ele trabalhava em Cruzília.

Eu: ele é daqueles que faz a massa?

Ela: ele faizi. Na mão. Até eu aprendi a fazer. Não precisa rodar. Você faz a massa. Você espicha ela com rolo igual espicha pastel. Você coloca na forma e espera ela crescer e põe pra assar. A gente rala tudo e recheia. A gente atende é no final de semana. ANGU tá quase prontinho. O tempero do angu é só sal. A Margarida gosta com sal.

Eu: como pode comer o angu?

Ela: querendo pode comer no almoço ou com café ou com leite, mas principalmente com verdura.

Eu: por que é bom comer angu todo dia?

Ela: porque ele é muito forte, tem muito ferro.

FILME 7: EU: fala pra gente o ponto do angu. Tem de ficar mexendo toda hora?

ELA: Não precisa ficar mexendo toda hora. Quando estiver quase soltando aquela casquinha fininha (a da beira da caçarola) aí já está no ponto. Demora um pouquinho. Uma meia hora mais ou menos. Pode largar um pouquinho, quando ele já desempelotou pode largar um pouquinho. Não pode deixar pelotinha.

FILME 8: A NILDA NÃO FICA SEM ANGU. Porque ela se sente forte com angu. Se ela põe um pedacinho assim,quentinho ela fica toda animada.

FILME 9: mexendo angu quase pronto.

FILME 10. raspando a panela com faca e tirando a rapa

FILME 11. CIDA TIRANDO A RAPA

FILME 12. CIDA COLOCANDO LEITE NA RAPA

FILME 13. CIDA FINALIZANDO O ALMOÇO

FILME 14. CIDA MEXENDO PANELA. CLOSE DELA LINDO

FILME 15. CIDA LAVANDO COISAS NA PIA

FILME 16: MINHA MÃE virando o angu e dizendo que a Cida fez errado.

FILME 17: CIDA arrumando a cozinha do almoço

FILME 18: Gracinha e a irmã da Cida com o neném recém-nascido lá fora

FILME 19: Cida lá fora suspendendo a saia para mostrar as pernas belas.

Município: Serranos

Entrevista 24. As irmãs do Solar dos Azevedo.

Nomes: Zélia de Azevedo Carvalho.

Maria Sônia Carvalho Silveira. 73 anos.

Beth de Azevedo Carvalho.

Paula Carvalho Silveira. (filha de Maria Sônia)

FILME 1. A Zélia mostrando o livro BE A BÁ da cozinha.

FILME2. CENAS das irmãs mostrando os cadernos e Zélia falando que tem tempo de sobra pra organizar o caderno mas que não gosta. Não gosta de culinária. Eu: mas você chegou a cozinhar? Ela: Nunca.

Falando que usava muito fazer pudim de queijo, de leite. E na época não tinha leite condensado em lata.

Sônia dita a receita do leite condensado e Aline dá o close na receita do caderno:

1 lata de leite (que lata???) / 5 xícaras de açúcar refinado / 4 colheres rasas de maisena / 2 colheres de pó royal. Mistura-se tudo fora do fogo. Ponto de pasta. Se quiser como doce de leite seco, apertar o ponto.

FILME 3. cena curta da Sônia dizendo que a única letra que ela vê do bebedo é no pudim de pão

FILME 4. Sônia: Eu sou a Sônia, filha de Roberto e Orminda. Logo que eles casaram eles foram morar na Fazenda porque meu pai era administrador do meu avô. Fiquei lá até meus 11 anos. Depois vim pra cidade (Serranos). Sou a terceira fila.

Zélia: Eu sou a quinta, a do meio. Meu nome é Zélia de Azevedo Carvalho. Nasci na Fazenda dos Olhos d' água e vim pra Serranos com 3 anos de idade. Não me lembro de muita coisa de lá. Antes dessa casa (a da filmagem) nós moramos numa casa que era dos pais da minha mãe. Depois meu pai construiu em frente a praça e depois que minha avó faleceu meu pai comprou esse casarão que era dos ancestrais: O Solar dos Azevedo.

Beth: Eu sou a Beth, sou a oitava filha. Sempre morei em Serranos. Nasci na casa da Rua Rui Barbosa que era dos pais da minha mãe, depois com 5 anos de idade nós viemos aqui pro centro. Morei na casa de baixo e depois vivi esse tempo aqui no casarão.

Zélia: Todas nós estudamos até a quarta série primária aqui, mas como não tinha ginásio, estudamos em colégio interno, de freira, todas nós fomos educadoras só a caçula que partiu pra odontologia. Todas as outras, professoras. E os homens, bancários.

Beth: todas estudamos em colégio de freiras espanholas em Aiuruoca, depois em Baependi, as freiras alemãs, depois em Passa Quatro, freiras brasileiras e em Caxambu, idem.

Zélia: todas trabalhamos aqui em Serranos, na escola estadual. Tudo que a gente fazia era por amor à escola de Serranos.

Eu: se quiserem contar alguma lembrança das comidas da infância...

Sônia: No tempo da vovó Lelé tinha o pudim de gabinete. Nossa, era uma delícia e só uma filha de criação dela e uma nora é que sabiam fazer. Mas era uma maravilha. A receita sumiu e a gente nunca mais viu fazer.

Beth: tem a ambrosia. Em todas as festas de aniversário tinha a ambrosia.

Sônia: é mais ou menos assim: você põe um leite pra ferver e depois dele fervida, põe umas gotas de limão pra ele talhar, aí depois dele talhado, você põe os ovos muito bem batidos, joga naquele leite já com açúcar não pode mexer pra não quebrar. O ovo vai cozinhando, cozinhando, vai dando o ponto do leite, engrossando mais. Aí quando fica pronto, fica aquelas placas sabe? De ovo todo talhado. Hoje em dia a gente vê, mas não deve ser igual a antiga.

Beth: uma coisa interessante que eu tenho muita saudade, que eu amava, era os dias de fazer biscoito. Todas as casas tinham forno grande à lenha e reunia toda família para fazer biscoitos. Desde 6 horas da manhã já tinha as pessoas com as gamelas enormes, amassando, fazendo todas as massas de biscoito doce e salgado. E a gente que era pequena, a mãe colocava pra limpar lata, passar gordura na lata (assadeira), enrolar os biscoitos, levar as latas pro forno e depois tirar os biscoitos das latas e guardar. Dessa parte eu não gostava muito não, mas isso deixou muita saudade. Isso não existe mais. Não existem mais forneiras.

Zélia: e os cafés da tarde! Com broa e biscoitão, pamonha. No café da tarde era festa. Antigamente a gente comia muito frango, muita macarronada (aos domingos) + arroz e feijão e comia todas as verduras plantadas em casa. (O RELÓGIO TOCOU). Arroz, café, tudo colhido na horta.

Zélia: uma sobremesa preferida era um prato de leite com angu ou farinha e goiabada. O prato fundo já ficava na mesa também. Isso eu nunca esqueço. Hoje eu já não posso fazer mais isso por causa do colesterol. E deu gargalhada.

Beth: uma coisa que hoje não acontece mais é que a gente ia todas as manhãs no retiro tomar leite quentinho tirado na hora da vaca, puro ou açúcar cristal. A família que

vinha do Rio ou de Bh reunia toda aqui, os netos. lamos a pé. Retiro é onde se tira o leite das vacas. Onde ficam as vacas.

As irmãs começaram a rir porque a Zélia tem fama de fazer um café metódico... elas riem do processo do café com açúcar na água. ... e conta todo o processo do café da Beth.

Chegou a Paula, a filha que guarda o livro da avó.

Paula: Sou a Paula, filha da Sônia, cheguei pra assistir o jogo do Brasil com a Alemanha.

Eu: por que você teve interesse em guardar/ restaurar os cadernos da sua avó?

Paula: justamente para guardar as raízes, acho muito importante. Meu avô fazia o doce aqui e eu era apaixonada. Tanto que eu herdei o tacho dele. Risadas. A gente vai seguindo, mantendo as raízes, não deixa cair.

FILME 5. Beth: o frango com leite que a gente faz e quase ninguém conhece, a gente tenta conservar o arroz doce na sexta-feira da paixão. A gente tenta conservar a tradição desses pratos antigos...

FILME 6. NO NATAL VEM TODA A FAMÍLIA PRA CÁ. O NATAL É AQUI, CADA UM FAZ UMA COISA...

Eu: quais os pratos de natal?

Beth: pernil, leitoa, cheddar algumas vezes, pão de queijo, umas pastas, frutas. Concentra todo mundo na cozinha e a sala fica vazia. Principalmente os homens, vão todos para a cozinha. Comendo tira-gosto de pernil, leitoa. O Beбето é quem cuida dos arranjos ultimamente, com frutas, ele faz caprichado.

Sônia: a família se reúne toda em volta da mesa, desde os tempos dos nossos avós. A família da vovó Lelé vinha toda também.

FILME 7: LIVRO ANTIGO. Sônia passando o livro da mãe. FILME CURTO

FILME 8, 9 E 10: CENAS DOS CADERNOS

Município: Serranos

Entrevista 25

Nome: Maria das Graças

FILME 1: Gracinha na porta da casa dela. IMAGEM LINDA

Ela: Entra pra dentro

FILME 2. Imagens da cozinha da Gracinha.

Eu: Gracinha, eu fico muito feliz de estar aqui com você que cuidou tão bem de mim quando eu era criança. Ela: e eu então! Docê, do Eduardinho. Do Lucas não. E aquela menina que era muito sua amiga, a... eu: a Tati. Casou? Casou....

Eu: a gente que filmar você fazendo o café que você faz normalmente.

Ela foi pro fogão...

FILME3. IMAGENS DELA fazendo café, indo ao armário...

Nos 02:23 -Eu: Como era sua família, como você aprendeu a cozinhar.

Ela: foi com a Tetê. Eu fui pra lá eu devia ter uns 12 anos. Depois eu fui aperfeiçoando.

Eu: quando você era criança você lembra da sua mãe cozinhando?

Ela: Lembro! Minha mãe era chamada pra cozinhar nas festas, em Serranos, Seritinga. Festa de casamento.

Ela: Maria das Graças da Silva. Minha mãe: Josefina Rosa e meu pai: Sebastião Luiz da Silva. Eu tenho 64 anos e nasci em Andrelândia. Saí aos 12 anos de casa para trabalhar. Eu praticamente fui criada lá. Depois que eu saí de lá, fui trabalhando e aperfeiçoando também. Aí em cada casa que você vai você faz um prato diferente, trabalhei pra fora. Aqui eu trabalhei pro pessoal lá de baixo e eu só parei por problema de saúde mesmo.

Eu: o que você lembra da sua mãe?

Ela: eu lembro da minha saindo de casa pra trabalhar e eu sentia muita saudade porque ela ficava muitos dias longe de casa. Eu só perguntando pro meu pai: que dia que minha mãe chega que dia que minha mãe vem? Ele falava tal dia ... e quando ela chegava era uma alegria. Ela trazia as coisas pra nós. Vamos supor, se ela ia trabalhar numa festa, ela trazia um bolo, um biscoito, essas coisas assim. A gente morava na Fazenda do Palmital.

Eu: como você foi trabalhar na Tetê?

Ela: primeiro eu fui trabalhar com a Dona Conceição, do Seu Neném, você lembra? De lá eu fui pra fazenda da sua bisavó e depois é que eu fui pra Tetê que já morava em Cruzília. Eu ajudava mais era na comida. A Tetê dizia que ela sabia o que ia comer a hora que ela sentava na mesa porque ficava tudo por minha conta. Era mercado, era tudo.

Eu: o que fazia no dia-a-dia?

Ela: Eu fazia uma comida normal. Arroz, feijão, uma carne.

Eu: e qual o segredo do feijão? Ela: o segredo do feijão eu falo pra todo mundo: É você afogá ele e deixar ele ferver bastante. Esse é que é o segredo. Deixar ferver bastante. Igual a feijoada, se você não deixa ela ferver, fica o feijão prum lado e o caldo pro outro. Pra ficar cremoso o feijão. Eu gosto de feijão cremoso. Eu faço aqui na minha casa. Eu gosto de feijão bem grossinho e bem cremoso.

Eu: Atualmente, qual o seu esquema de cozinha. Eu achei interessante você falar que aprendeu todas as receitas e não escrevia em nenhum caderno. Conta como você aprendeu a cozinhar.

Ela: eu aprendi vendo o “zoto” fazer, ajudando o zoto fazer. Assim que eu aprendi. Nunca tive caderno de receitas.

Eu: achei interessante você dizer que aprendeu o jeito de congelar comida (Gracinha mora sozinha e cozinha a própria comida. É atendida em palestras sobre saúde no Posto de Saúde de Serranos, frequenta regularmente todos os programas que a prefeitura oferece e também assiste programas culinários na TV.

Ela: A gente ai aprendendo com os outros, na casa onde a gente trabalha, as pessoas falam isso: você pode cozinhar o feijão e colocar nos potinhos pra congelar. A gente aprende é com os outros.

Eu: eu vi que você gosta da televisão. Quais programas de culinária você assiste?

Ela: A Ana Maria Braga.

Eu: e Você faz as comidas que são ensinadas lá?

Ela: Não. Só escuto. Porque muitas coisas das receitas dela você não acha aqui pra fazer.

Eu: tem alguém da sua família aprendeu a cozinhar com vc?

Ela: (falou da Tia Lurdinha dela) ...pra gente ir lá na casa dela que ela é uma excelente cozinheira.

Eu: Você gosta de fazer a sua própria comida?

Ela: eu falo assim, que a coisa que eu mais gosto de fazer é cozinhar porque foi o que eu fiz a minha vida inteira. Por Deus do Céu.

Filme 4:

Ela: Eu sinto muita diferença do biscoito caseiro e o do supermercado. O do supermercado é mais duro, tem aquele gosto de óleo. Ele não conserva muito, fica com gosto de óleo velho. A diferença é essa.

Eu: Você come angu todo dia?

Ela: Não. Só lá uma vez outra que eu faço. Mas eu gosto do angu. Eu: e você sente a diferença do fubá moído no moinho? Ela: Nossa. E muita diferença. Até pra fazer quitanda, tem diferença e muita. Essa moça aqui faz broa de fubá. Só que ela faz de fubá de fora. Fica aquela roa seca, esfarelenta. E o fubá nosso não. Fica aquela broa maciinha. Até o angu fica diferente, o gosto do angu.

Eu: qual a comida do dia-a-dia?

Ela: Minha comida do dia-a-dia? É o arroz, o feijão, uma verdura, às vezes uma carne...assim.

Eu: como vc faz o inhame? Ela: eu afogo ele, e deixo ele cozinhando num pouquinho de tempero, um pouquinho de óleo e deixo ele cozinhar. Ele vai cozinhando e vai desmanchando. Mas eu não deixo ele desmanchar até virar sopa não. Deixo desmanchar um pouco. Deixo ele mais grossinho. Eu compro porque eu gosto e diz que inhame não engorda né? (risadinhas). Eu vi na televisão. Tem gente que usa no café da manhã. Eu assisto programa de televisão sobre culinária, sobre problema de saúde.

Eu: Então você está sempre buscando conhecimento...

Ela: As palestras desse médico (o João Marcos) são muito boas. Esses dias ele falou sobre câncer de próstata, câncer de mama (inclusive eu já tive né?). É mais informação que você vai tendo, mais conhecimento que você vai tendo sobre a doença né? Ainda mais você que já tem... esse médico vem de Cruzília, o Dr. João Marcos, ele vem uma vez por mês.

Eu: gracinha, os produtos que você compra tem alguns que são plantados aqui?

Ela: tem uma feirinha onde eu compro eles falam que é daqui, de Carvalhos. Mas que é tudo plantado e colhido na roça.

Eu: quais as comidas que sua mãe fazia?

Ela: Ah, minha mãe fazia muita comida, nossa! (ela ficou emocionada de lembrar. Ficou um silêncio) um pernil, uma boa macarronada... um frango caipira e várias outras coisas.

Eu: matava. RISADA. Com dó, mas matava.

Eu: ah eu lembro lá do sangue, no quintal de Tetê...

Ela: matava, despenava, picava e fazia. Risada. A parte do frango que eu mais gosto é a asa. Porque eu não gosto daqueles pedaços gordos. Eu costumo comprar muito asinha e peito de frango. Só que faço ele igual eu faço frango. Picadinho e ensopadinho, entendeu? Tem gente que gosta de fazer bife né? Eu gosto de fazer ele mais com caldinho... Ainda mais assim! (e mostra a falta de dentes). Dá risinho.

Eu: qual a carne que você come com mais frequencia? Ela: a carne de frango mesmo. O porco eu não posso. Bem que eu tenho vontade, mas não posso. É a melhor carne. Mas tem muita gordura. Eu tive problema de intestino. Problema sério. Quase morri. Aí eu evito.

Ela: Você pode ter certeza Juliana, eu sou uma pessoa feliz. Às vezes os outros dizem ah morar sozinha deve ser ruim. Eu não acho. Esse povo aqui de cima é meu parente, mas não vem aqui. Só quando precisam. Às vezes os vizinhos são mais coisa comigo dos que os próprios parentes...

Aí começou a falar do tratamento que ela faz em Varginha. Ela operou o câncer de mama em 2010 e faz o tratamento até hoje. De tanto em tanto tempo tem de passar pelo médico... etc. sobre a doença.

A VIZINHA CHAMOU: GRACINHA!!!!

FILME 5: ESSA CASA foi da minha tia e como ela usava muito o fogão à lenha, as parede ficou muito escura, entendeu? É pra arrumar. Eu tô esperando, entendeu? O pessoal da prefeitura vê se arruma pra mim.

Eu: e o fogão à lenha, você já usou alguma vez? Ela: Não. Nunca usei.

FILME 6: imagem do fogão à lenha.

Ela: quando eu for arrumar a casa, eu queria tirar o fogão à lenha, pra dar mais espaço. Aí eu passo a geladeira pra cá ou o fogão pra cá, dava certo também...

Eu: elogiando a casa dela... etc... muita coisa mas nada ver...

FILME 7: Ela: esse...vamos dizer assim, esse projeto que vocês tão fazendo, como que chama, como que é...

Eu: adorei essa pergunta Gracinha. A primeira pessoa que me perguntou assim.

Ela: é porque eu quero entender. Eu queria saber assim, esse trabalho de vocês, qual o projeto dele, qual o nome do projeto, se vocês têm como profissão isso aí...

Eu: eu faço mestrado numa faculdade federal lá no rio de Janeiro. E a pesquisa que eu tenho que desenvolver, eu escolhi o tema das receitas, das narrativas culinárias. A história das receitas antigas e das pessoas que cozinham. O que elas têm como

história de alimentação, de comida. Esse é o meu projeto. E a Aline que está filmando, ela é fotógrafa, trabalha com cinema e ela se sentiu com vontade de participar, porque eu ia vir sozinha fazer as entrevistas. Ela sentiu vontade de participar e agora a gente tá fazendo esse trabalho de filmar as pessoas nas suas casas, fazendo alguma coisa de comida, igual você fez o café, a Cida vai fazer o angu... falamos sobre o doce de abóbora da Dona Sônia. Pedi a autorização dela por escrito...

Ela: Não tem problema não, imagina!

FILME 8: Imagem dela assinando o nome

FILME 9: imagem eu dando o doce da Dona Sônia pra ela

FILME 10: eu falando que é fácil filmar e fotografar ela.

FILME 11: IMAGEM dela guardando as coisas nos lugares e fechando o fogão. E lavando o coador.

FILME 12: ELA TORCENDO O COADOR e colocando pra escorrer.

FILME 13: Aline filmando a casinha

FILME 14: imagens dela falando Entra pra dentro. Sejem bem vindas entra pra dentro.

FILME 15: Gracinha dando tchauzinho e dizendo vai com Deus

FILME 16: muita risada... e ela dando tchau. Mas ela achando estranho fechar a porta na cara dos outros. Filmamos ela dando tchauzinho da porta, sem fechar.

FILME 17: ela dando mais tchau

FILME 18: Aline filmando o calendário de Serranos

FILME 19: IMAGEM dela saindo de casa.

FILME 20: IMAGEM dela saindo de casa. FECHANDO A PORTA, DANDO A VOLTA. Descendo a ladeira e as montanhas lá na frente...

Município: Serranos

Entrevista 26

Nome: Maria Consuelo Ribeiro Lucinda. 66 anos.

FILME 1: Na fazenda tinha sempre visitas de ciganos e eles se alojavam no rancho do curral. E uma coisa que eles faziam e que eu tinha muita vontade é que eles faziam com água e açúcar na colher e punha a colher no fogo. Aquilo ficava fervendo e virava aquele puxa. Eu era apaixonada naquilo até que um dia eu ganhei escondido né? Porque cigano tinha fama de roubar criança, mas eu fui escondido porque eu queria comer o doce. Foi passando pela fazenda visita de cigano, visita de boiadeiros que iam comprar ou vender gado pro vovô. Aí eles conversavam lá na sala, a refeição era servida na sala. Tinha um movimento muito grande de fazenda grande. E era muito bom porque a minha avó era muito cuidadosa, minhas tias eram muito cuidadosas, cada uma tinha uma função de cuidar ad casa, da comida, mas lá fora, o terreiro, a horta, tinha o pessoal próprio que fazia essa parte. O que eu achava muito interessante é a "diquada". Diquada é molhar a cinza e deixar um tempo pingado aquele caldo ali que era usado pra fazer o sabão de cinza, mas eu não me lembro como era feito o sabão de cinza. Eu só sei que essa diquada era uma fórmula que pertencia ao sabão de cinza que era o sabão usado para a limpeza da casa de roupa, tu era lavado com sabão de cinza.

Tinha também um paiol que era onde ficava o milho que vinha no carro de boi das outras roças, era colocado tudo nesse paiol.

FILME 2: além dos ciganos que passavam quase todo mês e eram turmas diferentes. Na fazenda tinha também um movimento muito grande de arrieiros. Eles eram comerciantes que vendiam produtos que eram usados na lida da fazenda. Arreio, baixeiro, estribo, bota, cinto, chapéu. Era um comércio que era montado lá na fazenda porque ela era central das outras. E os vizinhos vinham comprar. Mas os arrieiros não roubavam a gente não.

Outra coisa que eu tava lembrando é que como lá na fazenda como plantavam arroz, essas coisas, tinha o pilão. Era interessante porque 2 funcionárias socavam o pilão ao mesmo tempo, intercalando com as mãos e bem forte. Socavam o arroz pra descascar. Tinha também pra fazer farinha de munho (moinho) que era uma panela de pedra, mas era uma coisa bem grande, enorme, redonda. Então punha o fubá ali até torrar e virar uma farinha muito gostosa. Acho que a tia Nilda fazia também, mas eu lembro da Tia Ivone. A gente tinha contato com produtos lá da fazenda, da horta. Tinha uma pessoa que cuidava da horta, das verduras, tudo isso. O pomar era muito farto, muitas frutas. Uma fruta que nunca mais eu vi que chama jambo. Eu vi no ES anunciando que vendia jambo, mas não era o mesmo jambo que eu conheci, que tinha um caroço grande no meio.

Não tinha comida de domingo. Tinha era grande quantidade porque todo mundo ia visitar o vovô e a vovó, a comida era no mesmo ritmo de durante a semana.

Tinha o pessoal da Capela, onde os primeiros moradores eram índios. O pessoal de lá trabalhava pro vovô na fazenda. Tinha uma vez por mês a missa lá nesse lugar, na Capela e a gente ia a cavalo. E mulher não podia usar calça comprida. A gente usava a calça do meu tio pra andar a cavalo. A mamãe usou o tal de celim, que a mulher vai de lado. Ela não monta no cavalo. Ela vai de lado no celim.

Com 7 anos eu vim pra casa da Tia Nilda e fiz o primário aqui em Serranos. Depois que eu fui pra Cruzília. Quando eu morei aqui com a Tia Nilda, era um ritual interessante porque tinha hora de tomar banho, hora de comer, hora de dormir. E tinha o banho geral que era só no sábado. A gente lavava a cabeça só no sábado: era dia de cortar unha, limpar a orelha e lavar a cabeça. E no domingo tinha de ir à missa com a roupa mais chique. Essa a gente não podia colocar em casa. Era roupa de domingo. Além de mim, tinha duas primas que moraram aqui também, a Ana Maria e a Heleny. Na época de maio a gente vestia de anjo. Um frio que Deus me livre. Aí a gente punha pijama por baixo mas mesmo assim não esquentava porque a roupa era de cetim.

E tinha lá o leilão, que eu nunca mais vi, eu vejo, mas o conteúdo não é igual. Aqueles cartuchos feito com papel crepom, ficava arrepiadinho. E tinha um amendoim muito gostoso que era passado no açúcar queimado. Hoje eles põem bala, doce, pirulito. E tinha o leilão e o vovô sempre participava, dava bezerro pro leilão. Tudo pra igreja. O vovô sempre ajudou. E quando tinha festa aqui, o vovô alugava uma casa pros familiares virem e vinha os mantimentos, as quitandas, as carnes, tudo vinha em carro de boi. E a tia Edith não vinha de carro porque passava mal, ela vinha de carro de boi e passava mal também. Tadinha. O vovô tinha um fordinho e a gente vinha nele. Depois passou pra um caminhão e eu adorava porque a gente podia andar atrás na carroceria.

FILME 3: COMO eu fui criada com a minha avó e minhas tias, a minha tia a Tetê foi quem me assumiu mesmo. A responsabilidade comigo era a mesma de mãe. Eu era a filha que ela não teve. Aí depois, ela casou e eu chorei muito porque eu achei que o marido tava roubando ela de mim. Eu fiquei muito triste no dia do casamento dela. Mas da mesma forma que ela tinha o cuidado comigo, ela me levou pra morar com ela. Aí eu fui morar com ela. Mas nas férias eu vinha de trem até Seritinga e quando chegava lá, já tinha um cavalo arriado pra mim e o camarada em outro cavalo. Aí a gente ia pra fazenda e eu passava as férias lá. Antigamente o tempo de férias era diferente. Era de dezembro a março. As aulas começavam só em março. Era uma alegria. Lá tinha pavão e eu adorava sair pelo passo procurando pena. Achava uma delícia encontrar pena de pavão. Tinha um casal mas eles nunca deram filhotinho. Era emocionante achar pena. E olha que eu corria risco de cobra, de bicho, mas eu queria era achar pena. Era como se fosse um troféu. Sempre tinha pena no final de ano. E no aniversário do vovô que era 16 de março, a vovó e as minhas tias, porque a Tetê demorou a casar, a Tia Edith nunca namorou. Elas todas ajudavam nas quitandas, nos doces em compota, doce de laranja, doce de pêssego e a goiabada. E as quitandas, a rosca da rainha, bolo de fubá. E no tempo das goiabas ela fazia no tacho grande de

cobre e aquilo espirrava longe demais. Os espirros do doce. Ela fazia os doces e colocava nas caixetas de madeira e tinha uma tampinha eu ia pra frente e para trás. E ali ficava até a outra sara da goiaba. Aí fazia mais doce. Era um ritual. O doce de figo então, como dava trabalho tirar o pelinho dele com caco de telha. Eu tinha uma tia que fazia esse doce muito bem, mas depois apareceu alergia na Tia Conceição que era casada com meu tio. A mão dela ficava muito inchada.

Tinha a folia de Reis, que a Tia Nilda falou...

Tia Nilda: a mamãe tinha muito gosto com a folia, ela recebeu graça com o Abrãao por causa dos Santos Reis uai. Na hora do acesso, a caixa bateu, ela pediu aos santos Reis e foi atendida e o Abrãao saiu na folia pagando a promessa.

Tia Nilda tomando café boca de pito e fumando.

FILME 4- NA IGREJA (som com interferência do vento)

Mãe: O vovô tirava grande quantidade de leite e mandava as latas grandes nos burros. Tinha o funcionário que levava o leite para o laticínio. Depois foi modernizando e o caminhão passou a pegar o leite no local. Pegava o leite e levava. Tinha uma coisa interessante que na sexta-feira da paixão, tirava o leite e não levava pro laticínio. Enchia de gente lá na fazenda pra ganhar o leite. A sexta-feira da paixão era respeitada assim. Não vendia o leite, era dado. Então, no outro dia, você ia na casa de too mundo, tinha doce de leite, tinha queijo, arroz doce.

O vovô também fazia manteiga, queijo ele não dedicou não. A gente comprava no laticínio. Aquelas fitas de queijo... muito bom!

Aqui onde a gente tá é a Igreja da Padroeira, a nossa Senhora do Bom Sucesso e a festa dela é comemorada no dia 08/09. Ela tem um poder que quem comunga e reza um terço tem indulgência plenária. É uma graça diferente. É como se fosse um cartão pra facilitar sua entrada no céu. Aí vem bispo, vem padre ajudar, enche a rua de barraquinha, tem baile, os sermões... a semana santa aqui TAMBÉM É LEVADA muito à sério, com todos os rituais, a procissão do encontro, a do enterro, A PROCISSÃO DA Nossa Senhora a Alegria que é no domingo da ressurreição. O padre daqui é como o de Cruzília. Eles são líderes e pastores natos. Acaba que todo mundo ajuda. A casa paroquial fica cheia de padre e acaba que cada família manda um prato (preparado para a festa).

Tia Nilda diz que não. Que não é mais assim.

Mãe: Antigamente era assim. As famílias eram as que tratavam dos padres daqui. Mandavam frango, pernil, quitandas. Mas agora acho que cada um tem sua cozinheira e não fazem mais assim.

Município: Serranos

Entrevista 27

Nome: Nilda Ribeiro de Sousa Vilela. 89 anos.

Filme 1. Ela: quando eu me casei o papai falou assim pro Bento (marido dela). Olha Bento, a Nilda é doente, ela não pode ir pra beira do fogão. O Bento disse: Ó seu Ademar. Eu tenho empregada. Ela: Eu nunca fiquei sem empregada.

Eu: Mas as empregadas chegavam já sabendo cozinhar ou a senhora que ensinava?

Ela: Elas faziam as comidas delas lá.

Eu: Mas o arroz doce a senhora ainda faz! Ela: Não, não faço mais porque não estão vendendo mais leite na porta.

(Palhaçadas da Tia Nilda indo sentar no banco do quintal)

Eu explicando sobre o objetivo da pesquisa. E ela fazendo palhaçada. Depois falando sobre o caderno

Ela: Nesse caderno eu copiei receita dos outros... ela folheando caderno. Ela explicando sobre o pudim de esperar marido. Ele (o Bento) copiava receita para mim. Aqui ó. Receita de esperar marido. Ele saía pra passear. Pra passear não. Minto. Saía

de serviço. Então ele pôs aqui que eu podia esperar ele aqui com esse pudim. Quando não tiver com o fígado intoxicado. Ele escreveu assim.

Eu: como eram as refeições na sua família.

Ela: Os filhos todos ficavam na mesa e quietos, porque o Bento zangava. E todos tinham que rezar antes de pegar no prato. Era o pai nosso. E a comida era feita no fogão à lenha. O Bento dizia que o alimento era sagrado e tinham que ficar todos quietos. Eu: e os filhos obedeciam? Ela: uai, claro que obedeciam. Era um tempo não muito antigo, mas era antigo. Tivemos 5 filhos. (ocê tá pegando aí é o que? A minha boca? Vai sair uma marmota com esses dentes furados. Vocês me pagam)!

Eu: como eram as refeições no dia-a-dia.

Ela: Tinha o café da manhã com pão e também mamãe mandava quitanda lá da fazenda. Eu: o que era quitanda? Ela: era biscoito, rosca da rainha, broa de canjica, a mamãe fazia muita rosquinha que agora eu não me lembro o nome.

Eu: o que que tinha no almoço? Ela: ah. Imagina se eu vou decorar isso minha filha! Aqui em casa vinha muita gente. O que tinha pra fazer, fazia. Eu: e tinha horta? Ela: não. Vinha desses vizinhos aí que plantavam e davam pro Bento, porque o Bento fazia coisa grátis e eles davam abóbora, abobrinha, couve, cebola, essas coisas que plantam. (meu tio era dentista prático em Serranos e tinha um consultório que era chamado de gabinete). Ele vivia atendendo de graça a população.

FILME2: ELA PASSANDO O CADERNO DE RECEITAS. CLOSE NA RECEITA PUDIM DE ESPERAR MARIDO.

FILME 3: EU perguntei sobre como era a história da mãe dela (minha bisavó) mandar quitanda da fazenda.

Ela: A minha mãe mandava doce de goiaba, mandava 5,6 caixetas pra mim eu tinha fatura...agora... Eu: e vinham de onde? Ela: da fazenda Seritinga, do papai. Eu: e era comum comer sobremesa todo dia? Ela: quando eu cuidava dos doentes, eu dava o almoço e depois levava leite, com doce e angu nos quartos. Isso eles comiam. Para os filhos eles comiam na mesa, todo dia, um doce. Eu: mas por que que tinha doente?

Ela: Eles vinham das roças e procuravam o Bento. Aí o Bento dizia: você precisa ficar aqui. Aí ele preparava injeção e eu olhava, dava banho.

Eu: como foi a história dele ser dentista prático?

Ela: aqui não existia nem dentista nem médico. Era mato. Aqui era um barrancão. Ali era a saletinha dos doentes. Mas os doentes ficavam no alpendre esperando para serem atendidos.

Eu: a senhora era assistente do Tio Bento? Ela: ultimamente é que eu fiquei, porque ele estava meio doente aí eu banquei ser secretária dele. Eu ficava com dó, coitado. Aí eu acordava cedo, preparava o gabinete, fervia os ferros, porque tinha que ferver bem os ferros. Nessa parte eu sou caprichosa. Ele levantava e tava arrumadinho o gabinete. Aí ele ia atender os clientes.

Ela: quando eu era criança, a mamãe botava todo mundo pra cozinhar, cada dia era uma. E tinha a camaradagem. A gente tinha de fazer um panelão de angu assim ó. Tinha que trepar no banquinho pra mexê. Aí eu comecei a sentir um mal estar, abaxei atrás do fogão e senti mal. A mamãe zangava, dizia: “ela vai cozinhar. Aí o papai dizia: você é forte Maria (a mãe) e ela é fraca. Ela não vai mais cozinhar”. Daí em diante eu só fiquei arrumando casa. Até hoje eu só arrumo casa. As vezes quando a empregada sai, eu vou pro fogão, mas não me sinto bem. Eu sinto mal estar. Eu não enfrento. Quando fui ficar noiva, no dia 08/09, dia da nossa senhora do Bonsucesso, o Bento foi pedir minha mão em casamento. Meu pai falou: ela não é de fogão, ela é uma menina doente. Aí o Bento: “Não seu Ademar, eu gosto muito dela, eu vou ficar noivo”. E ficou. “Empregada não vai faltar”, como nunca faltou.

Eu: a senhora sempre teve boas cozinheiras? Ela: tive boas sim, mas elas saíam porque iam casar. uma delas foi o amante que não quis que ela ficasse, mandou ela sair e me colocar na justiça. Ela não colou dizendo que eu era uma mãe pra ela. Saíam daqui com saudade.

FILME4 EU: E O ARROZ DOCE DELICIOSO

Ela: eu às vezes compro LEITE para eles tomarem com café, que vem lá de não sei onde. Eles não gostam de vender. Eu peço só 2 litros. (acabou a prática na cidade de vender leite direto das fazendas. Abriu um laticínio que compra todo o leite da região). Agora não tem jeito de fazer o arroz doce. E a panela é grande e pesada e eu não aguento pegar. Se eu fizer ainda, a Cida tem que ficar pra ela pegar a panela. Entendeu? Pela idade minha eu não pego mais na panela pesada.

Eu: existe alguma comida especial que seus netos gostam que tenha aqui, quando eles vem visitar?

Ela: batatinha frita. (CAÍMOS NA RISADA!!!!)

E todos gostam do meu arroz doce. Os estranhos, médico. Eles dizem que nunca comeram um arroz doce igual ao meu. Eu: qual é o segredo do seu arroz doce?

Ela: eu ponho o arroz pra cozinhar na água, ponho uma pitadinha de sal. Depois ponho o leite pra ferver bem, até ficar amarelo. Deixo o arroz cozinhar bem. Ponho na boca pra ver se está bem cozidinho. Depois eu passo quente pro leite que está fervendo. Pronto, é isso. E ponho canela depois. Mas por que essa história? Vocês vão fazer esse doce lá? Ah, não estou entendendo! Não estou entendendo nada!

Eu: Qual a comida que a senhora mais gosta?

Ela: ah eu gosto de tudo. Eu só não como comida que faz mal pra colite. Passou uma pessoa e ela deu oi e disse: (óia a bobajada que estão fazendo comigo aqui, ói pocê vê!)

Eu: qual a importância da cozinha na sua casa? Ela: A cozinha? Uai claro que ela tem que ser importante. É ela que faz o pão nosso de cada dia. Eu: a senhora gosta de angu? Ela: Nossa senhora!!!!

Ela perguntou: Vocês tão filmando? Ah não vocês não botam eu pra apanhar sereno não. Eu resfrio.

Eu: porque a senhora tirou o fogão de lenha da cozinha?

Ela: porque arrumou a casa. Eu: e a senhora gostava do fogão à lenha? Ela: na época gostava né, a comida é outra, né? Eu: por que? Ela: porque o calor é melhor a panela afundava, o calor é mais forte.

Eu: sua mãe tinha caderno de receitas? Não me lembro.... e começou com as palhaçadas.