

Parecer sobre o Registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira - o milho e a mandioca”

Dedico este parecer a Irene da Cruz, mulher negra, pobre, que, como tantas outras, também anônimas, nos transmitiu o legado de nossa cidadania cultural enquanto transformava a natureza em amor, à beira do fogão.

farinha de milho, farinha de mandioca, farinha de raspa de mandioca, fubá moinho d'água, fubá de canjica, fubá mimoso, fubá suado, fubá branco, canjiquinha, caldo do bagaço do milho, amido de milho, pamonha, paçoca, curau, jacuba, tipiti, biscoito, broa, virado, pastel, bolo, pão de queijo, polvilho, feijão tropeiro, feijoada, tutu de feijão, feijão de corda, andu, bico-de-ouro, jalo, romano, tomba milho, miúdo, mulatinho, enxofre, sessenta-dias, preto, carioquinha, beiju, ensopado, cuscuz, canjiquinha, rosca, canjica, sopa de marmelo, canja, engrossado de fubá, receita da quenga, caldo de cambuquira, bambá, pimenta biquinho, cumari, cambuci, pimenta de bode, dedo-de-moça, malagueta, carnes de panela, quiabo, couve, angu, caldos, pequi, doces de tacho, quitandas,

engenhos, moendas, moinhos, monjolos, casa de farinha, moega, cambota, masseira, tempereiro, debulhadores, prensa, máquina de moer, fogões a lenha e de chão, fornos de quitanda, tábuas e formas de queijo, formas de rapadura, barris de madeira, tachos de cobre, panelas de pedra sabão, ferro e barro, moringas, colheres de madeira e misturadores, pilão, ralador, cuscuzeira, fornalha, tacho, enxada, faca, foice, trempe, chapa, panela,

uvas de mesa e manga do Vale do Submédio São Francisco, derivados de jabuticaba (licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota) de Sabará, queijo minas artesanal do Serro, queijo da Canastra, café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído de Mantiqueira de Minas, aguardente de cana (cachaça) da região de Salinas, café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído do Campo das Vertentes, café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos da região das Matas de Minas, café da espécie *coffea arabica* em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído do Caparaó, café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído da região do Cerrado Mineiro, mel de abelha da aroeira do Norte de Minas,

quermesse, mercado, feira, festas de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte e da Comunidade dos Arturos, Comunidade Manzo Ngunzo Kaiango, Folias de Minas, Festas de Reinado, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Santo Antônio, São João, São Pedro, Folia de Reis,

Maxakali, Xakriabá, Krenak, Aranã, Mukuriñ, Pataxó, Pataxó hã-hã-hãe, Catu-Awá-Arachás, Kaxixó, Puris, Xukuru-Kariri, Tuxá, Kiriri, Canoeiros, Kamakã-Mongoió, Karajá, Kambiwá, Tikuna, Borum-Kren, Makuni, Guarani e Pankararu, Quilombo do Ambrósio (Quilombo Grande), Quilombo do Campo Grande, Quilombo do Bambuí, Quilombo do Andaial, Quilombo do Careca, Quilombo do Sapucaí, Quilombo do morro de Angola, Quilombo do Paraíba, povos indígenas, das comunidades quilombolas, pescadores artesanais, povos de terreiro, geraizeiros, vazanteiros, veredeiros, apanhadores de flores sempre-vivas, faiscadores,

verduras frescas plantadas em hortas domésticas, leite quente na caneca diretamente da ordenha do alvorecer, o aroma fresco de um café coado no mancebo, o som do “munho” de pedra a triturar o milho em fubá, a nuvem branca da mandioca a se transformar em farinha, o grunhido desesperado do porco que será preparado para o almoço, a galinha depenada no quintal, o queijo que enreda famílias em seu preparo, o cheiro estonteante das quitandas assadas no calor do forno branco de tabatinga, os doces cozinhando no tacho nas madrugadas, a lenha torando nos fogões, os panelões gigantes que reúnem famílias e amigos nos preparos festivos, as barracas de feiras e leilões de pratos em quermesses e festas diversas, as porções de bar e boteco¹.

O forno do fogão de ferro de minha avó servia só para pequenas obras. Para suspiro, bolo de fubá, biscoito de polvilho, assar galinha, no máximo. Quando se exigiam as grandes virtuosidades da carne inteira dum leitão de casamento, dum peru de aniversário, ou dum pato de batizado – funcionava o forno de barro do terreiro. Quem os conhece hoje? Quem? Onde estão? Onde? Os fornos de antanho ... Sumiram de todo o litoral, sumiram das grandes cidades, recuaram para o interior, como índios acossados pelo invasor. No caso, a indignidade dos fogões elétricos, a infâmia dos fogões a gás. O velho forno-lar, o verdadeiro, o genuíno, autêntico – era autônomo, não podia ficar dentro da cozinha, ou da casa. Era um templo à parte, construído fora, no terreiro. Tem base quadrada, de metro, metro e pouco de cada lado. Sobre esse nível, constrói-se com tijolo, uma espécie de zimbório de mesquita, circular, oco, com boca embaixo e, por cima, um respiradouro que tem forma de chaminé alentejana. (Pedro Nava, Balão Cativo)

1.

O dossiê que subsidia o registro dos “Sistemas Culinários da Cozinha Mineira – o milho e a mandioca” foi preparado como se prepara um doce. Esmeraram-se os cozinheiros para misturar na panela nossas identidades mineiras, colocando ingredientes que se complementam em harmonia saborosa: frutos da natureza, prendas dos matos, trabalhos de roça, fogões de todos os tipos alimentados por diferentes fogos, receitas de todos os cantos. Afogueados, denunciaram apagamentos da história, injustiças sociais, ameaças climáticas, fome, falsa segurança alimentar. Buscaram gente e fogões de várias partes da imensa Minas e da rica Gerais e, no próprio coração do IEPHA, dados do ICMS Patrimônio Cultural e do registro do modo de preparo artesanal do queijo do Serro – temperos que tenho a discreta satisfação de ter oferecido alguma ajuda – e do Inventário do Rio São Francisco. Tantas fazendas, também de grande preferência do IEPHA, compõem a matéria prima com que se prepara um dossiê. Sua doçura está na enorme simpatia pelas pessoas simples que efetivamente constroem as bases de nossa cultura, tantas vezes obnubilada pelos mais costumeiros registros dos grandes feitos e grandes heróis, preferidos de uma historiografia que não busca o nosso âmag, mas apenas a superfície dos fatos.

¹ Todos esses nomes foram extraídos do dossiê preparado pelo IEPHA. A combinação deles é de livre associação deste parecerista.

A receita do dossiê, como em toda boa cozinha, resultou de fontes diversas, tantas, já que não faltam pesquisadores da culinária mineira. Eduardo Avelar colocou algumas pitadas de nosso chão, com seus territórios gastronômicos; Vani Pedrosa com seus nove pilares da culinária mineira: os cultivos de hortas e de pomares; os processos e preparos de farinhas, pães e quitandas, os modos tradicionais da queijaria, da doçaria, das bebidas alcoólicas, o cultivo e usos do café e dos chás, a criação e os preparos culinários das carnes e outros derivados de animais; Dona Lucinha com sua cozinha da fazenda e dos tropeiros; as paisagens culturais nada periféricas do Instituto Periférico. Mas estes são apenas alguns que, desde os tempos das viagens de Saint-Hillaire e de seus curiosos colegas relatores de viagens, se espantaram com o gosto gostoso da nossa comidinha. Dentre tantas possibilidades, a raizeira Debora Raíza e sua trupe itinerante escolheram a receita que me parece adequada: a culinária mineira é um sistema. É um sistema porque não se restringe ao conteúdo de panela plena de certas possibilidades de ver o mundo, mas que transborda em sala de estar, convívios, mercados, festas, celebrações e graças a deuses.² São

“práticas agrícolas tradicionais (plantio, colheita, manejo); insumos (sementes crioulas, variedades de espécies/raças, etc.); técnicas de cocção/preparação; elementos materiais da cultura (artefatos, ferramentas, instrumentos, utensílios, etc.); vínculos sagrados (alimentos festivos, votivos, devocionais, etc.); lugares (feiras, mercados, restaurantes, cozinhas, despensas, quintais, casas de farinha, etc.); ofícios (cozinheiras, pescadores, paneleiras, quitandeiras, etc.); mestres (guardiões de sementes, raizeiras, etc.); comunidades tradicionais (vazanteiros, pescadores, apanhadores de flores, quilombolas, indígenas, povos de terreiro, etc.); formas de associativismo (cooperativas, redes locais, economia popular, social e solidária, política de troca de sementes), formas de sociabilidade (festas populares, cívicas, sentar à mesa, comensalidade), entre outras.” (IEPHA, 2023, p. 18)

Com muitas mãos a misturar o caldo, elegem o milho e a mandioca como protagonistas dessa primeira sessão gourmet: ingredientes que perpassam histórias e civilizações e que unem as várias Minas Gerais. Dois insumos, mil resultados, milhões de pessoas, uma história. Histórias contadas à beira do fogão.

E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedacinho de madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (porque nesse dia eu não saía antes da hora da missa), quando ia lhe dar bom-dia no seu quarto, depois de mergulhá-lo em sua infusão de chá ou de tília. A vista do pequeno biscoito não me recordara coisa alguma antes que o tivesse provado; talvez porque, tendo-o visto desde então, sem comer, nas prateleiras das confeitarias, sua imagem havia deixado aqueles dias de Combray para se ligar a outros mais recentes; talvez porque, dessas lembranças abandonadas há tanto fora da memória, nada sobrevivesse, tudo se houvesse desagregado; as formas – e também a da pequena conchinha da confeitaria, tão gordamente sensual sob as suas estrias severas e devotas – tenham sido abolidas, ou adormecidas, haviam perdido a força de expansão que lhes teria

² Conceito de cultura alimentar: “receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, espécies e variedades autóctones, práticas alimentares quotidianas e refeições festivas, bem como utensílios e objetos de toda a espécie que constituem a cultura material relacionada com a produção e consumo dos alimentos, mecanismos de sociabilidade pelos quais se dá sua circulação e, ainda, espaços nos quais se realizam práticas associadas ao ato de comer – incluindo mercados e feiras, entre outros – que, ao mesmo tempo que são ‘constituídos por’, constituem modos de vida e visões específicas do mundo” (Renata Menasche, *apud* IEPHA/MG, 2023, p. 17)

permittedo alcançar a consciência. Mas, quando nada subsistisse de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas, sozinhos, mais frágeis porém mais vivazes, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações. (Marcel Proust. Em busca do tempo perdido: No caminho de Swan.)

Receita de pão de queijo

Ingredientes para 5 porções

- 4 copos (americanos) de polvilho doce (500 g)
- 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
- 2 copos (americano) de leite (300 ml)
- 1 copo (americano) de óleo (150 ml)
- 3 ovos
- 4 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
- óleo para untar

Modo de preparo

1. Coloque o polvilho em uma tigela grande.
2. À parte, aqueça o sal, o leite e o óleo.
3. Quando ferver, escale o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para uma textura homogênea.
4. Espere esfriar.
5. Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
6. Unte as mãos com óleo.
7. Enrole em bolinhas pequenas e coloque-os em uma assadeira untada.
8. Leve ao forno médio, preaquecido.
9. Asse até dourar.

2.

Quando o IEPHA/MG optou pelo queijo para fazer seu primeiro registro de bens imateriais, não foi porque brasileiros de todas as partes identifiquem o mineiro com o queijo. Nem pelo lado revolucionário de nosso povo que, como disse Charles de Gaulle - sobre a França, mas que poderia ser sobre Minas Gerais – que é impossível administrar um país com tantos tipos de queijo. Também não foi para revelar a importância do patrimônio cultural, uma vez que o valor que se agregava ao queijo produzido pelos pequenos agricultores compensava o achatamento do preço de seu leite praticado pelas grandes cooperativas distribuidoras do leite. Mas, sobretudo, porque a cultura alimentar é um dos principais aspectos de nossa identidade.

Que identidade comum pode ser essa, em um estado tão diverso, tão múltiplo, tão vário, como disse Guimarães Rosa que “Minas são muitas”? Dizia o mesmo Rosa que “Minas – a gente não sabe”. Acho que a gente sabe, só não conta. Prá provar isso, o próprio Rosa, no mesmo texto, vejam só, nos revela:

Se são tantas Minas, porém, e, contudo, uma, será o que a determina, então, apenas uma atmosfera, sendo o mineiro o homem em estado minasgerais? Nós, os indígenas, nem sempre o percebemos. Acostumaram-nos, entretanto, a um vivo rol de atributos, de qualidades, mais ou menos específicas, sejam as de: acanhado, afável, amante da liberdade, idem da ordem, antirromântico, benevolente, bondoso,

comedido, canhestro, cumpridor, cordato, desconfiado, disciplinado, desinteressado, discreto, escrupuloso, econômico, engraçado, equilibrado, fiel, fleumático, grato, hospitaleiro, harmonioso, honrado, inteligente, irônico, justo, leal, lento, morigerado, meditativo, modesto, moroso, obstinado, oportunidade (dotado do senso da), otário, prudente, paciente, plástico, pachorrento, probo, precavido, pão-duro, personalista, perseverante, perspicaz, quieto, recatado, respeitador, rotineiro, roceiro, secreto, simples, sisudo, sensato, sem pressa nenhuma, sagaz, sonso, sóbrio, trabalhador, tribal, taciturno, tímido, utilitário, virtuoso.

Sendo assim, o mineiro há. (GUIMARÃES ROSA, 1957)

O mineiro se revela em torno ao fogão, é aí que estão as minas que fazem o amálgama do mineiro de todas as partes, é a unidade prístina que congrega tanta desunidade, tanta variedade, seja de gente, seja de paisagens. É no milho e na mandioca, que se espalham por toda nossa extensão, que nos reconhecemos como habitantes de uma terra única e única. Remexendo a panela e compartilhando nosso alimento é que conseguimos exercer todo nosso afeto e nossa hospitalidade: “Uai, cê vai sair sem comer nada?”, “come só mais um cadiquim”, “tô passando um café fresquinho”. Permitam-me revelar, neste parecer oficial, um dado de minha vida pessoal: foi percorrendo as Minas Gerais, como presidente do IEPHA, que passei de magrelo para gorducho. Tanta diversidade étnica, cultural e paisagística se mistura na receita do homem/ mulher mineiros: aqui é a mistura e conciliação dos diversos, ser congregador é o traço da mineiridade e da culinária mineira. Por isso a culinária revela a nossa identidade: elegemos o que nos representa e a cozinha é a representação da nossa cultura.³

Nossa civilização mineira tricentenária nasceu em busca do ouro, embora os bandeirantes, que saíram por aqui semeando vilas e arraiais, não soubessem que o verdadeiro ouro não estava debaixo da terra ou na correnteza dos rios, mas no embornal que já carregavam consigo ou na mesa posta pela mão amorosa. Tanto é assim, que o declínio do ouro não deixou sítio pobre, mas, ao contrário, uma economia interna pujante, estimuladora da riqueza da região. Os tropeiros que se seguiram, no curso da história, levaram receitas e alimentos, espalhando a mineiridade como se fosse farinha. Somos, portanto, farinha do mesmo saco.⁴ Mas nem só de movimento vivem as Minas: a comida nos enraizou enquanto buscávamos as raízes da mandioca ou, cuidadosamente, plantávamos a semente do milho. Das roças e dos quintais brotaram também as nossas famílias, a transmissão de nosso saber, nossa solidariedade, tantos netos e bisnetos, na forma de gente ou de receitas.

Este é o nosso território, nosso *terroir*, aquilo que nos dá nosso senso de pertencimento. Somos inimitáveis: vá tentar fazer em outro lugar a receita que aqui aprendeu procê vê⁵. Somo assim

³ “Se a cultura em si “depende em grande parte de processos inconscientes” (CUCHE, 1999, p. 176.), a identidade é sempre uma construção consciente do que somos e, assim, denota saberes populares, escolhas coletivas, reconhecimento do que é próprio, orgulho pela sua construção histórica. Considerando nossa cozinha, assim, devemos nos perguntar se ela nos identifica, se a vemos como nossa; se nos orgulha, nos motiva e se queremos guardá-la” (IEPHA/MG, 2023, p. 64)

⁴ “Por serem produtos com pouca perecibilidade e ajudar na conservação de outros alimentos, as farinhas logo ganham destaque no cardápio de tropeiros e viajantes. Dessa forma, a mistura de farinha de mandioca com feijão cozido, carnes suínas como torresmo e linguiça, ovo, cebola, alho e temperos se transformou em alimento típico dos tropeiros, que levavam o preparado em embornais por todo o território mineiro carregando mercadorias, história e cultura. Hoje, esse prato popular representa a cultura imaterial enraizada em diversas localidades de Minas e é considerado um dos mais característicos da culinária mineira.” (IEPHA/MG, 2023, p.130)

⁵ “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

aqui ou alhures, misturamos alguns ingredientes muito bem, mas nunca alhos com bugalhos. Em qualquer lugar que esteja, um mineiro é sempre mineiro:

Espírito mineiro, circunspecto
talvez, mas encerrando uma partícula
de fogo embriagador, que lavra súbito
e, se cabe, a ser doidos nos inclinas:
não me fujas no Rio de Janeiro,
como a nuvem se afasta e a ave se alonga,
mas abre um portulano ante meus olhos que a teu profundo mar conduza, Minas
Minas, além do som. Minas Gerais.
(CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, “Prece de mineiro no Rio”)

Feijão de corda, carne de gambá, refogado de taioba, tudo preparado para durar três noites. O passa prá lá prá cá de gente miúda, pés retorcidos, pretejados, fomentava mais barulho pra dentro da barafunda (...) No correr das horas, não restava nem toucinho. Nossa farinha, muito apreciada, rica – não se sangrava o polvilho todo – por vezes deixava meu pai em embaraços. (Tavinho Moura. Maria do Matué – Uma história do Rio São Francisco.)

Assim como a poesia, o pão é uma vocação um pouco melancólica, cujo requisito primordial é tempo livre para a alma. O poeta e o padeiro são irmãos na tarefa essencial de alimentar o mundo. (Isabel Allende. Afrodite. Contos, Receitas e Outros Afrodisiacos.)

3.

Mas aquilo que nos dá identidade e pertencimento está sempre em transformação. A transmissão do saber é sempre uma ressignificação, cada geração a recria - graças a Deus, pelo dom da criatividade e da busca de um mundo melhor e mais nosso – mas conserva um elo: o passado como o “vigor-de-ter-sido”, expressão cunhada por Heidegger. Cada elo da corrente se une fortemente à anterior, senão não possibilitaria o correr de tal forma unido e que não se esgarça. Se a história e a cultura são sequências transformadoras e de transformação, também a cozinha o é. Se novos pratos surgem, sua origem vem de nossos ancestrais. Se novos sabores são experimentados – já que a experiência pressupõe o presente – eles são tributários de um pacto, um pacto que se faz com a cultura e a terra que habitamos⁶.

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. 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. (VENTURELLI, 2016, p. 61)” (IEPHA, 2023, p. 88)

⁶ “A matéria-prima da cozinha é o alimento, e na ponta da alimentação está a terra. A comida não existe sem a transformação dos insumos que provêm do solo e da água. Por maior que seja a transformação (cultural, físico-química) dos ingredientes para prepará-los, comer é renovar o “pacto” com o meio

O Dossiê sabe que ele não se cerra quando ele se encerra, que novas receitas certamente virão. Mas nos coloca a questão de qual seja a transformação possível, aceitável. E nos alerta:

O saber não se cerceia, não se aferra. O problema da continuidade da cultura, da cozinha e da tradição (que se coloca diante do esforço de valorizá-la, registrá-la, salvaguardá-la) não diz respeito a uma “erosão do saber”, mas à “erosão das condições de produção desse saber” (CUNHA, 1999, p. 156). Por “condições”, entende-se aquilo que dá suporte à cultura, à “estrutura” social e, em última instância (ou em primeira), o ambiente biológico que dá os insumos, a matéria, e que determina as interações e as possibilidades dos seres que habitam em cada meio. Dessa forma, a “erosão do saber”, ou “erosão das condições de produção de conhecimento local e dos sistemas de circulação de conhecimento”, está associada à erosão social (as formas sociais e as instituições) e à erosão genética, ou erosão da diversidade biológica (CUNHA, 1999, p. 159). (IEPHA/MG, 2023, p. 151)

Preocupa-me que essa erosão seja um resultado irreversível da presença do capital que transforma agricultura em mercadoria (*commodities*), o singular em genérico, que promove o êxodo rural de jovens, todo produto em objeto de consumo comercializável, afetos em afeitos, gosto em cédulas, sabores em cifrões, *slow food* em *fast food*, nabos em nababescos.

A onipresença desses alimentos [industrializados ou resultante de cultivos transgênicos] e a hegemonia desses processos produtivos refletem não só a imensa perda da biodiversidade (fruto da degradação direta dessas atividades sobre o meio ambiente), mas a perda da autonomia dos produtores (que se tornam progressivamente dependentes do mercado e da indústria) e dos conhecimentos atrelados à alimentação, padronizada pela imposição dos interesses econômicos e eliminação criminosa de alternativas, sejam elas locais, tradicionais, artesanais e sustentáveis. (IEPHA/MG, 2023, p. 132)

Parece-me que, na raiz, a grande salvaguarda é uma transformação social que garanta justiça social, acesso à terra, distribuição de riquezas e respeito à diversidade. Mas os técnicos do IEPHA/MG, mais realistas do que eu, propõem aquilo que é possível em um Plano de Salvaguarda: sustentabilidade, organização comunitária, promoção e capacitação, todas sob a liga da transversalidade. São várias e excelentes as propostas constantes do dossiê, mas o IEPHA/MG não vai conseguir realizá-las sem uma organização em redes e sem o estímulo – diria até mesmo a indução – de parceiros chave, tais como, dentre outras, instituições ligadas à Agricultura (Ministério da Agricultura, Emater, Agricultura Familiar) além de ações intergovernamentais, normas e apoios emanados do poder legislativo, Reforma Agrária.

Assim como entendo cozinha tradicional apenas o trivial, o rotineiro que nos alimenta dia-a-dia: aquilo que, geralmente optamos por lavar ao fogo mais por imposição do hábito e da intuição do que pela escolha pesada e medida. Dito isso me perguntam: “Qual o primeiro ingrediente que se põe na panela? “O amor”, respondo. Depois dele, a compreensão de que nenhum ingrediente vai ao fogo por acaso. Cada um tem sua história, sua lembrança” (D. Lucinha)

Tudo para quem entre aqui saia sempre satisfeito e feliz. Essa sempre foi minha estratégia. Vou às mesas para saber o que as pessoas estão achando e fazer com que elas se sintam, bem recebidas aqui. Pois para mim, aqui não é meu restaurante, é minha casa. E quem frequenta não são meus clientes, são meus amigos. Até hoje sinto a obrigação de ficar na casa até o último cliente ir embora. (Nelsa Trombino)

ambiente, é reforçar a nossa participação na diversidade biológica enquanto espécie, que interage, facilita, promove, extrai, seleciona, mas também suprime, combate e manipula.” (IEPHA, 2023, p. 139)

Há muito tempo atrás, nos tempos que surgiram nossos antepassados, Omama, nosso criador, deu esse nome: nê ropë. Colocou esse nome nê ropë e disse: “cuidem bem de nê ropë! Se vocês morarem na terra-floresta com nê ropë, vocês ficam alimentados, vocês vivem bem e com saúde! Vocês ficarão bem e saudáveis para fazer suas festas, vocês farão seus filhos crescerem saudáveis também! Por isso, por vocês acordarem bem e com saúde, vocês despertem para esse nome: nê ropë. Vocês peguem esse nome. Quando os alimentos crescem, quando vocês querem fazer festa, vocês se convidam uns aos outros. Vocês se alimentam uns aos outros”. Assim disse Omama. (Davi Kopenawa. “nê ropë”)

Um traço importante de infiltração de cultura negra na economia e na vida doméstica do brasileiro resta-nos acentuar: a culinária. O escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos. (Gilberto Freire. Casa Grande e Senzala)

4.

Ao falar da cozinha mineira, estamos falando do feminino, dos povos originários, de nossos ancestrais africanos.

O feminino que nutre, que ama incondicionalmente, que coloca mais um prato a quem quer que chegue. Aquela que prepara o cauim, bebida da terra, alternativa ao vinho europeu⁷. Aquela que prepara, aconchega e recebe. Aquela que verdadeiramente ampara a sequência geracional. A companheira que também ajuda na terra, em todo o trajeto da semente à boca. É graças ao feminino e sua presença à beira do fogo que podemos, hoje, celebrar nossa cozinha e é graças a elas, garanto, que novas gerações também vão desfrutar os seus sabores. Fogo deveria ser substantivo feminino, pois ela é que nos aquece, quem nos abraça em carinhosa proteção. É um pouco como a palavra “fogos”, que os portugueses utilizam para se referir a “lares”: o fogo que cozinha e aquece é o fogo que protege, é feminino, após.

Do ponto de vista culinário, somos todos um pouco botocudos, herdeiros da “bodega dos matos” e da “civilização do milho” (Sergio Buarque de Holanda), civilização esta que nas Américas completa seus lindos e viçosos nove mil anos. Também a mandioca é da tradição indígena e seus modos de preparo nos remetem a tradições tribais que importamos do mato à mesa.

Tanta influência culinária foi nos sendo repassada por mãos negras, algumas também mães de leite, que preparavam o nosso sustento cotidiano nos fogões a lenha das casas grandes (sem contar as experiências da senzala), nas grandes mansões brancas da contemporaneidade ou nas minúsculas cozinhas dos apartamentos urbanos, dormindo em ainda mais minúsculos “depósitos de empregadas” nas cidades mais populosas do país. Pelo que se vê, são esses corpos os responsáveis pela transmissão do saber, criação de modos e práticas, pela energia das cidades, pela infraestrutura do trabalhador. Quando livres, em seus momentos particulares, exaltavam as suas divindades e as homenageavam com quitutes culinários, comida de deuses e de homens, irmanados nas festas e nas crenças.

Podemos ressaltar, exemplarmente, a celebração da Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos que ocorre no município de Chapada do Norte, localizado no Vale do Jequitinhonha. A festa, que foi registrada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais em 2013, tem como documentação mais antiga o Livro de Compromisso da Irmandade do Rosário, datado de 1822, embora haja indícios sobre o

⁷ FERNANDES, 2011, *apud* IEPHA, 2023, p. 35

culto à Santa e a organização da festa no século anterior, posto que a Igreja do Rosário no município tem características de talhas e altares que remontam a uma construção no século XVIII. Essa secular celebração apresenta em sua ritualística a “Quinta do Angu”, momento no qual é oferecido angu, que é servido com diversos molhos aos devotos em frente à igreja. Essa é uma prática antiga, perpetuada pela comunidade como ponto alto da celebração, na qual a comida adquire uma dimensão sagrada e alimenta, sobretudo, a alma dos devotos. (IEPHA/MG, 2023, p. 27)

É na culinária que se dá o encontro dos povos originários com os africanos, sobretudo sob a égide feminina. A culinária se estabelece, então, como um dos principais fundamentos de nossa formação étnica e de nossa brasilidade. Como não reputar a ela, o título de nosso patrimônio cultural? Um patrimônio que celebra as nossas efetivas raízes, cosmologias distintas, sagrados diversos, almas em uníssono. Tão diferente da tradição católica, branca e de elites que, infelizmente marca nossa história patrimonial.

*Quem poderá fazer aquele amor morrer
Se o amor é como um grão?
Morre e nasce trigo
Vive e morre pão
(Gilberto Gil)*

Um grão de milho deslizou da mão de Belonísia para o solo arado. Com os próprios pés recobriu a semente, afofando com a necessária delicadeza para que o movimento do mundo se encarregasse do resto. É um campo maior que o do último plantio. Seus pés estavam de novo sobre a várzea do rio Utinga, moldando a terra escura e úmida nutrida pela cheia. As águas caíram generosas nas últimas semanas, recobriam todos os cantos e convidavam os moradores para cultivar suas roças com o que pudessem plantar. Havia peixes nas poças d’água ao longo das áreas que antes estavam secas. Outro grão de milho deixou sua mão para deitar a terra, formando uma trilha subterrânea de sementes douradas. (Itamar Vieira Junior. Torto Arado)

5.

Mandioca e milho não disputam a primazia em nossas mesas. Só disputam entre si quando o agronegócio privilegia soja, cana e milho, roubando espaço da plantação de mandioca. Mas, em geral, milho e mandioca são doces por natureza e só querem servir ao ciclo da vida que lhes permite se transformar nos corpos que, depois de comê-los, lhes vão cultivar. “Muito além de cultivo e alimento, o milho e a mandioca estão enredados nas narrativas cosmológicas e temporais dos modos de vida tradicionais indígenas, quilombolas e rurais. Suas diversidades, modos de cultivo e preparo são metáforas comumente presentes na compreensão do mundo, dos corpos, das divindades e temporalidades.” (IEPHA/MG, 2023, p. 89). Nos rituais, a mandioca e o milho também são companheiros e igualmente celebrados:

No candomblé, são comuns as festas da pipoca realizadas em relação com Obaluaê, orixá que transita entre a saúde e a doença e pode promover a cura. Além disso, o milho é considerado alimento ritual, geralmente oferecido para Oxóssi e Mutakalambô nos candomblés, ou para os Caboclos das Umbandas. A farinha de mandioca é amplamente utilizada para rituais relacionados à divindades do candomblé, como Exu e Nzila, e aos guias das Umbandas, Exus e Pomba-Giras. (IEPHA/MG, 2023, p. 146-147)

A mandioca é um pouco também como nossos povos originários, pelo menos na visão dos europeus: “são venenosas e nocivas por natureza, a não ser que pela indústria humana se

preparam para comer” (Padre Anchieta, *apud* IEPHA, 2023, p.34). Seu sabor, também como nossos indígenas, não cedeu ao colonizador, embora alguns tenham sido escravizados pela indústria humana. Trata-se de um paladar que remete à terra, à profundidade do solo e que, gentilmente se presta a várias formas de comida, base que é de tantas aventuras culinárias, neste caso, felizmente integradas à nossa mesa contemporânea, urbana ou rural. É “alimento dos naturais”, segundo relatos do holandês Gaspar Barléu, em nossas auroras coloniais. Felizmente, pelo menos no caso da mandioca, seguimos sendo “naturais”, culturalmente naturais. Mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, etc.), a *Manihot esculenta* é fácil de plantar, apresenta múltiplas formas de utilização, tem grande valor nutricional e baixo preço comercial. É ou não dócil e gentil?

*Frutificou mineira! Taratá!
Há também colheitas sinceras!
Milharais canaviais cafezais insistentes
Trepandeirando morro acima.
Mas que chãos sovinas como o mineiro zebu!
Dizem que os baetas são agarrados
Não percebi graças a Deus!
Na fazenda do Barreiro recebem opulentamente.
Os pratos nativos são indícios da nacionalidade.
Mas no Grande Hotel de Belo Horizonte servem à francesa.
Et bien! Je vous demande a toutou!
Venha a batata doce e o torresmo fondant!
Carne de porco não!
O médico russo afirma que na carne-de-porco andam micróbios da loucura...
Basta o meu desvairismo!
(Mário de Andrade. Noturno de Belo Horizonte)*

*Afagar a terra
Conhecer os desejos da terra
Cio da terra, propícia estação
E fecundar o chão
(Milton Nascimento/ Chico Buarque)*

6.

Permitam também a este parecerista um pequeno desabafo sobre a questão da segurança alimentar, a qual me engasga a garganta desde o registro do modo artesanal de preparo de Queijo do Serro. Não é só a metáfora que é pertinente, mas a sua discussão também neste momento, aliás como bem o faz o dossiê. Em primeiro lugar, a segurança alimentar se trasveste em *insegurança* alimentar quando retira dos povos originários e comunidades quilombolas seu acesso à sua alimentação tradicional através da grilagem de terras, técnicas agrícolas e pastoris extensivas e ambientalmente perniciosas, desmatamentos e poluição hídrica. No entanto, quando ela veste o manto da segurança, parece ter olhos apenas para a produção industrial, impactando profundamente os modos e os objetos tradicionais de produção da cozinha mineira. Compreender a importância desses modos de produção não é só eticamente desejável, mas também um grande auxílio na preservação de nossas tradições, de nossas comunidades

tradicionais e no nosso patrimônio cultural. A perda desses saberes significaria um empobrecimento inaceitável da nossa riqueza étnica, de nossa memória, das variedades biológicas, e de possibilidades para o futuro. Na esteira dessa questão se insere também a discussão sobre produtividade e manejo, sobre práticas ambientalmente corretas e sobre o uso intensivo e exaustivo da terra. Talvez tenhamos muito mais a aprender com as técnicas tradicionais do que com os laboratórios de agrotóxicos e transgênicos. Importante lembrar àqueles que acreditam que só essas técnicas contemporâneas garantem alimentação para um planeta superpovoado que a grande produção agrícola brasileira é exportada e o que garante a mesa do brasileiro é a agricultura familiar, a qual se utiliza amplamente de técnicas tradicionais. Também não é a grande produção que garante a sobrevivência do planeta. Há muita fome no Brasil e no mundo e aí não chegam as *commodities*: para eles a salvação é ter um pedaço de chão para plantar e técnicas de cultivo e manejo tradicionais e de baixo impacto.

Esta situação afeta profundamente os pilares dos sistemas alimentares tradicionais mineiros, aqui representados pela cultura material e imaterial do milho e da mandioca, presentes em todo o território. Esses dois alimentos, base fundante da cultura alimentar mineira e brasileira, expressam a complexidade desses sistemas e as implicações sociais, culturais e ambientais relacionadas ao ato de produção e reprodução da alimentação e da comida. O abandono ou perda de variedades, a deterioração dos moinhos de pedra e das casas de farinha, o esquecimento das receitas, sabores, modos e tempos de cultivo são influências visíveis desses processos e dinâmicas. (IEPHA/ MG, 2023, p. 185)

Seu nome era coragem. Era da linhagem de Donana, a mulher que pariu no canavial, que ergueu casa e roça com a força de seu corpo. A mulher que sentiu as dores do parto e deitou em silêncio, mordendo os lábios para parir mais um filho. A que enterrou dois maridos, e só não enterrou o último porque o sangrou como se sangra uma caça. Foi cavalgando seu corpo que senti que o passado nunca nos abandona. Belonísia era a fúria que havia cruzado o tempo. Era filha da gente forte que atravessou um oceano, que foi separada de sua terra, que deixou para trás sonhos e forjou no desterro uma vida nova e iluminada. Gente que atravessou tudo, suportando a crueldade que lhe foi imposta. (Itamar Vieira Junior. Torto Arado)

7.

Costuma-se terminar um parecer com a expressão “salvo melhor juízo deste Conselho...” Então, neste momento de conclusão, atrevo-me a dizer que, no juízo coletivo, nossa culinária já é patrimônio cultural e que só cabe a este Conselho seguir a *vox populi*, este reconhecimento já é coisa tão natural que o dossiê só faz ratificar. Se for assim, o juízo que cabe a este Conselho não é, na verdade, oficializar algo que já é e que, convenhamos, com título ou sem título, vai continuar sendo. O que nos cabe, prezados colegas, é uma tomada de posição a favor de um modelo de civilização que reconheça a diversidade de contribuições; a importância do feminino, do africano e dos povos originários em nossa cultura e sua efetiva proteção; a luta a favor da livre circulação dos produtos tradicionais de nossa gente; a crítica a uma exploração predadora da terra. A este posicionamento de salvaguarda, o dossiê, o título e este parecer os convoca. Ao aprovarmos o juízo deste parecerista, estamos aprovando muito mais do que um documento, estamos nos engajando na luta por um mundo mais solidário e mais respeitoso.

Mais saboroso, com certeza.

Salve o melhor juízo deste Conselho!

É este o parecer que lhes submeto, em volta desta mesa que hoje simboliza uma mesa farta.

Belo Horizonte, 5 de julho de 2023,



Conselheiro Flavio de Lemos Carsalade

UFMG

Referências

ALLENDE, Isabel. *Afrodite. Contos, Receitas e Ouros Afrodisiacos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

FREIRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. São Paulo: Global, 2005.

KOPENAWA, Davi. “në ropë” In: GOMES, Ana Maria R.; LIMA, Deborah; OLIVEIRA, Mariana; MARQUEZ, Renata (Org.). *Mundos Indígenas*. Belo Horizonte: Espaço do Conhecimento UFMG, 2020.

IEPHA/MG. Dossiê para o registro dos Sistemas Culinários e da Cozinha Mineira – o milho e a mandioca. Belo Horizonte: mimeo, 2023.

MOURA, Otávio Augusto Pinto de. *Maria do Matué – Uma história do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: [s.n.], 2007

NAVA, Pedro. *Balão Cativo*. São Paulo: Cia. Das Letras, 2012.

TROMBINO Nelsa. *Xapuri e a cozinha de Nelsa Trombino*. Belo Horizonte: [s.n.], 2006.

MOURA, Otávio Augusto Pinto de. *Maria do Matué – Uma história do Rio São Francisco*. Belo Horizonte: [s.n.], 2007

NUNES, Maria Lúcia Clementino. NUNES, Márcia Clementino Nunes. *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*. Belo Horizonte: Editora da autora, 2018

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: No caminho de Swan*. São Paulo: Globo, 1991.