

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Tânia Márcia Sacramento Melo

**IDENTIDADE CULINÁRIA DO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO
(OURO PRETO-MG)**

Ouro Preto

2024

TÂNIA MÁRCIA SACRAMENTO MELO

**IDENTIDADE CULINÁRIA DO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO
(OURO PRETO-MG)**

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli.

Ouro Preto

2024

M528i Melo, Tânia Márcia Sacramento.
 Identidade culinária do distrito de Santo Antônio do Salto (Ouro Preto
- MG) [manuscrito] / Tânia Márcia Sacramento Melo. – 2024.
 59 f. : il.

 Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.
 Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de
Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2024.

 1. Culinária. 2. Identidade (Psicologia) na Gastronomia. 3. Cultura. I.
Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus*
Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641(815.1)

Catálogo: Kelly Cristiane Santos Moraes - CRB-6/3217

TÂNIA MÁRCIA SACRAMENTO MELO

**IDENTIDADE CULINÁRIA DO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO SALTO
(OURO PRETO-MG)**

Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em 27 de fevereiro de 2024, por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 04/03/2024 11:26:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**
Data: 02/03/2024 17:47:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANE RAQUEL DO SACRAMENTO SOBRAL**
Data: 01/03/2024 18:38:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a MSc. Cristiane Sobral Sacramento
SENAC -MG

OURO PRETO

2024

À minha saudosa mãe (*in memoriam*) Lourdes
Correa de Magalhães do Sacramento que me
conduziu em vida, a ter gosto pelos estudos,
mesmo não tendo tido a oportunidade de
usufruir deste bem. Ao meu filho, André
Sacramento Melo, o meu maior incentivador a
realizar um sonho antigo.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por ter permitido que eu tivesse saúde e determinação para não desanimar durante esta caminhada em busca da realização de um sonho de formação.

Agradeço ao Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, pela oferta de um ensino público de qualidade e um aprendizado diferenciado.

À professora Cristiana Santos Andreoli, por ter sido minha orientadora e ter desempenhado esta função com dedicação e amizade.

Aos demais professores do curso de Tecnologia em Gastronomia, cada um com a sua maneira própria de ensinar, sendo uns mais rígidos, outros mais flexíveis, mas portadores de um imenso conhecimento na área, fortalecendo o aluno a se esforçar em busca do conhecimento e ao mesmo tempo adquirindo forças para seguir em frente.

Aos queridos companheiros de jornada no curso de Gastronomia, com quem pude dividir os desafios do ensino remoto no período pandêmico e diversas experiências nas aulas práticas, trabalhos, momentos de lazer e descontração, e com quem muito aprendi, tanto pessoal, quanto profissionalmente, sem conflitos de gerações.

Aos amigos e familiares por me apoiarem e compreenderem a minha ausência enquanto me dedicava a realização deste trabalho.

“Bom mineiro que se preza Mesa farta em todo lugar queijo, tutu, broa de fubá. E o famoso doce de leite? Sobremesa que não pode faltar.”

Marília Heloísa de Paula Souza

RESUMO

Santo Antônio do Salto é um dos doze distritos da cidade de Ouro Preto/MG e a cozinha local é repleta de pratos feitos pelas quituteiras locais com ingredientes mineiros e muitos deles coletados nos próprios quintais. Nesse sentido, a cozinha mineira é uma cozinha de histórias, tradição, cultura, sabor, afeto e mineiridade. Este trabalho de conclusão de curso tem como objetivo geral, identificar e descrever os saberes e fazeres da culinária do distrito de Santo Antônio do Salto. Para alcançar esse objetivo, foram alcançados três objetivos específicos: identificar as tradições e receitas culinárias do distrito de Santo Antônio do Salto; listar saberes e fazeres relacionados a culinária local; e revelar o Patrimônio alimentar local. A metodologia adotada consiste em uma abordagem exploratória-descritiva, com viés qualitativo, utilizando técnicas como revisão bibliográfica, levantamento de dados em fontes documentais, análise das receitas que compõem o livreto “Santo Antônio do Salto-cultura e culinária típica”, análise do conteúdo do marketing digital e entrevistas semiestruturadas. A escolha deste tema justifica-se pelo fato de a Gastronomia ser interdisciplinar, envolvendo aspectos históricos, geográficos e antropológicos, o que permite avaliar a identidade culinária regional, discutindo os saberes culinários e suas formas de transmissão e contribuição para a formação acadêmica.

Palavras-chave: Culinária. Identidade. Cultura. Patrimônio alimentar. Saber-fazer.

ABSTRACT

Santo Antônio do Salto is one of the twelve districts of the city of Ouro Preto/MG and the local cuisine is full of dishes made by local grocery stores with ingredients from Minas Gerais and many of them collected in their own backyards. In this sense, Minas Gerais cuisine is a cuisine of stories, tradition, culture, flavor, affection and Minas Gerais. This course completion work has the general objective of identifying and describing the culinary knowledge and practices of the district of Santo Antônio do Salto. To achieve this objective, three specific objectives were achieved: identifying the traditions and culinary recipes of the district of Santo Antônio do Salto; list knowledge and practices related to local cuisine; and reveal the local food heritage. The methodology adopted consists of an exploratory-descriptive approach, with a qualitative bias, using techniques such as bibliographic review, data collection from documentary sources, analysis of the recipes that make up the booklet “Santo Antônio do Salto-culture and typical cuisine”, content analysis digital marketing and semi-structured interviews. The choice of this theme is justified by the fact that Gastronomy is interdisciplinary, involving historical, geographical and anthropological aspects, which allows evaluating regional culinary identity, discussing culinary knowledge and its forms of transmission and contribution to academic training.

Keywords: Cooking. Identity. Culture. Food heritage. Know how to do.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Capela de Santo Antônio	17
Figura 2 - Marketing digital da Viação Cipó.....	20
Figura 3 - Capa e contracapa do livreto: Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica...	21
Figura 4 - Alguns produtos regionais utilizados nas preparações dos pratos “típicos”	39
Figura 5 - Chutney de banana e feijão tropeiro	42
Figura 6 - Fogão a lenha e a alimentação diária	43
Figura 7 - Pudim de mandioca e umbigo de banana com torresmo	44
Figura 8 - Costelinha com ora-pro-nóbis e cariru arnica	45
Figura 9 - Mingau de couve e compota de figo	46
Figura 10 - Doce pé de moleque e broa de melado.....	47
Figura 11 - Tutu de feijão e feijoada	48

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Documentos examinados	33
Quadro 2 - Santo Antônio do Salto: quituteiras, preparações “tradicionais” e suas principais características.....	40
Quadro 3 - Considerações feitas pelas quituteiras e registradas no livreto	52

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADOP	Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto
ASAS	Associação Comunitária de Santo Antônio do Salto
AISE	Alimentação e Identidade Socioespacial
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FAOP	Fundação de Arte de Ouro Preto
FCCTSAS	Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PMOP	Prefeitura Municipal de Ouro Preto
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 OBJETIVOS	15
2.1 Objetivo Geral	15
2.2 Objetivos Específicos	15
3 REFERENCIAL TEÓRICO	16
3.1 Santo Antônio do Salto e suas peculiaridades/distrito de Ouro Preto-MG	16
3.2 Antropologia cultural e alimentação	21
3.3 Saberes e fazeres na culinária	25
3.4 Identidade cultural	28
4 METODOLOGIA	31
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	33
5.1 Análise dos documentos científicos	33
5.2 Análise das preparações “típicas” do distrito de Santo Antônio do Salto	37
5.3 Análise dos ingredientes (tipos e quantidades), utensílios utilizados e modo de preparo das receitas	49
5.4 Mulheres quituteiras e a transmissão de conhecimentos	51
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	54
REFERÊNCIAS	55

1 INTRODUÇÃO

As cozinhas podem ser vistas como um conjunto de elementos pautados na tradição e articulados no sentido de expressar algo particular, singular, reconhecível frente à outras cozinhas (MACIEL, 2004). Neste prisma, a cozinha mineira é uma cozinha de histórias, tradição, cultura, sabor, afeto e mineiridade. A cozinha mineira explora uma variedade de ingredientes, muitos deles colhidos em quintais próprios, ou oriundos de pequenas plantações.

Para os autores Corner e Ângelo (2008, p. 1), as cozinhas são vitais para a compreensão e interpretação das dinâmicas culturais de um povo: “A cozinha é uma referência cultural e mostra nas escolhas e ingredientes alimentares ainda que, inconscientemente podem revelar a essência dos tabus e dos gostos. Pois, ela contém toda herança dos antepassados, a memória e as identidades de um povo”. De acordo com Carneiro (2005), “comer é a origem da socialização”. Com efeito, diferentes grupos sociais atribuem sentidos distintos ao ato alimentar: como comer, o que comer e com quem comer.

A alimentação é um bem cultural e pode ser reivindicada como uma identidade regional e muitas vezes ressaltadas em festas de padroeiras e em eventos culinários, que muitas vezes contam com a participação de ex-moradores de uma localidade, ocasiões em que é experimentada uma volta às origens, lembrando das sensações que a comida já provocou em cada um. Toda comida vem carregada de simbolismos (CAVIGNAC *et al.* 2016).

Santo Antônio do Salto é um dos doze distritos da cidade de Ouro Preto/MG e segundo o artigo de Greiza Ferreira para o site da prefeitura de Ouro Preto, a cozinha do distrito é “repleta de pratos feitos pelas quituteiras locais com ingredientes mineiros, como a cuca de banana, o bolo de fubá com rapadura, o frango com ora-pro-nóbis, as receitas com umbigo de banana, entre outras” (FERREIRA, s. d., [digital]).

De acordo com Teixeira (2019), as famílias desta localidade conservam um antigo estilo de vida, não abrindo mão do fogão a lenha. O quintal, ou “terreiro”, como dizem se traduz em uma grande dispensa, de onde tiram a maior parte da alimentação, sobretudo frutas, hortaliças, ovos e a carne das galináceas.

“A cultura é o maior patrimônio de qualquer civilização e a alimentação com seus pratos típicos e hábitos alimentares é fundamental para a perpetuação das relações culturais existentes nas diversas regiões” (SILVA *et al.* 2021, p. 168).

Mediante o contexto apresentado, esta pesquisa tem como objetivo identificar e descrever os saberes e fazeres da culinária do distrito de Santo Antônio do Salto/Ouro Preto-

MG, por meio de uma revisão bibliográfica feita nas principais plataformas de pesquisa e assinalar as tradições e receitas culinárias mais difundidas no distrito de Santo Antônio do Salto, que possam revelar o patrimônio alimentar local.

A pesquisa visa responder a seguinte questão: A culinária dos saltenses é um traço sociocultural desse distrito? Para tanto, serão selecionados nesta pesquisa, os estudos que retratem a culinária como traço cultural, símbolo de identidade e patrimônio alimentar, bem como a análise das receitas que compõem o livro Santo Antônio do Salto: cultura e culinária típica.

A escolha pelo tema a ser trabalhado está pautado no interesse acadêmico despertado ao cursar a disciplina de Alimentação e Identidade Socioespacial, onde foram discutidos tópicos como, antropologia e alimentação, endoculturação, identidade culinária regional e brasileira, e cozinha de herança, por exemplo. A relevância do tema, pauta ainda que a Gastronomia é interdisciplinar, envolvendo aspectos históricos, geográficos e antropológicos, o que contribui sobremaneira para a formação acadêmica, portanto, tentar identificar a identidade culinária do distrito de Santo Antônio do Salto irá contribuir tanto para conhecimentos pessoais e como para os registros documentais.

Este trabalho está dividido em seis capítulos, sendo o primeiro se refere a presente introdução e na sequência os objetivos. O terceiro capítulo diz respeito ao referencial teórico o qual está subdividido em quatro partes. A primeira intitulada “Santo Antônio do Salto e suas peculiaridades/distrito de Ouro Preto-MG” tem a proposta de apresentar a localidade objeto de estudo desta pesquisa. A segunda parte trata da cultura alimentar, como sendo um aspecto importante da identidade cultural de um grupo ou comunidade, pois ela é carregada de significados e envolve os hábitos, práticas, tradições e crenças relacionadas à alimentação de uma determinada sociedade. Neste subitem destacam-se as considerações de grandes estudiosos da antropologia cultural e da alimentação.

O terceiro subitem recebeu o título de “Saberes e fazeres na culinária” e tem como proposta identificar os elementos imateriais, como os saberes e fazeres transmitidos de pais para filhos, e que estão atrelados ao preparo dos pratos típicos de uma cozinha regional. O último subitem intitulado “Identidade cultural”, tem o objetivo de trazer à tona e explicar os conceitos chave desta pesquisa, pois, a identidade cultural de alguns povos ou comunidade está intimamente relacionada aos produtos alimentícios, suas receitas, seus sabores e odores, ou seja, a gastronomia constitui-se como aspecto cultural fundamental para a existência de cada indivíduo.

O quarto capítulo, se refere a metodologia da pesquisa, trazendo o detalhamento dos procedimentos metodológicos adotados na presente investigação. O quinto capítulo subdividido em partes, traz os resultados desta pesquisa, advindos do levantamento bibliográfico e documental registrados na Secretaria de Turismo e Cultura da Prefeitura Municipal de Ouro Preto e na Fundação de Arte de Ouro Preto (FAOP) e da análise dos conteúdos de marketing digital que divulgam o distrito de Santo Antônio do Salto, bem como a análise e percepções do autor sobre as receitas registradas no livreto “Santo Antônio do Salto - cultura e culinária típica”.

Posteriormente há uma sessão trazendo as considerações finais, onde as reflexões da autora são apresentadas de forma conclusiva.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Identificar e descrever os saberes e fazeres da culinária do distrito de Santo Antônio do Salto, Ouro Preto, MG.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar as tradições e receitas culinárias do distrito de Santo Antônio do Salto;
- Listar saberes e fazeres relacionados à culinária local;
- Revelar o patrimônio alimentar local.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Santo Antônio do Salto e suas peculiaridades/distrito de Ouro Preto-MG

A região dos Inconfidentes, como tantas outras do Brasil, foi palco de disputas territoriais entre seus habitantes originários e seus colonizadores - os bandeirantes - antes que fosse povoada pelos diversos grupos sociais que hoje a habitam. O território onde hoje se situa o município de Ouro Preto teve seu processo de colonização iniciado no século XVII.

Após a descoberta de metais e pedras preciosas, muitos foram trazidos até a região, motivados por expectativas de enriquecimento fácil ou submetidos pelo sistema escravista, que contou com o Tráfico Atlântico para trazer homens e mulheres negras de origem africana a este lado do Atlântico. Vila Rica, atual Ouro Preto, foi um dos primeiros distritos fundados no contexto de expansão da exploração de metais e pedras preciosas nessa região, ainda em 1711(ARAÚJO, 2017).

A história da cidade está intimamente ligada à história de Minas Gerais, uma vez que Ouro Preto se tornou capital da capitania em 1720 e permaneceu nesse posto até 1897, quando a capital do então Estado de Minas Gerais foi transferida para Belo Horizonte. Como sabemos, a Ouro Preto também foi palco de episódios importantes da história do país, sendo a Inconfidência Mineira um evento de destaque.

Polo turístico do Estado de Minas Gerais, a cidade de Ouro Preto atrai pessoas de todo o Brasil e do mundo que se deslocam até a cidade em busca de sua arquitetura colonial, da arte barroca, de pratos típicos da cozinha mineira e de eventos culturais periódicos, como o carnaval e os festivais de inverno e de cinema. Nas últimas décadas, percebe-se um fenômeno mais recente tem atraído turistas para outras localidades no município que, até então, recebiam menos atenção: os distritos.

O movimento parece ter se iniciado com a grande projeção nacional adquirida pelo distrito de Lavras Novas e de seu potencial ecoturístico. Às aparições da localidade na imprensa, na mídia, em documentários e na internet, se seguiu a instalação de bares, pousadas e residências luxuosas. Rapidamente, o distrito se tornou um destino de referência em ecoturismo. (GOMES *et al.* 2003).

O site da Prefeitura de Ouro Preto lista um total de 12 distritos: Amarantina, Antônio Pereira, Cachoeira do Campo, Engenheiro Correia, Glaura (Casa Branca), Lavras Novas, Miguel Burnier, Rodrigo Silva, Santa Rita de Ouro Preto, Santo Antônio do Leite, Santo

Antônio do Salto e São Bartolomeu. De acordo com o site da Secretaria de Turismo do Município, Chapada recebe o status de subdistrito.

Como mencionado na introdução, o presente trabalho está pautado no interesse acadêmico despertado ao cursar a disciplina de Alimentação e Identidade Socioespacial (AISE), onde foram discutidos tópicos como, antropologia e alimentação, endoculturação, identidade culinária regional e brasileira, e cozinha de herança, por exemplo. A relevância do tema, pauta ainda que a Gastronomia é interdisciplinar, envolvendo aspectos históricos, geográficos e antropológicos, o que contribui muito para a formação acadêmica, portanto, tentar identificar a identidade culinária do distrito de Santo Antônio do Salto irá contribuir muito para conhecimentos pessoais e para os registros documentais.

Santo Antônio do Salto é conhecido por suas belezas naturais, com cachoeiras, matas e cânions bem preservados. Situado na Serra de Lavras Novas, há 35 km da cidade de Ouro Preto, o povoado teve origem no século XVIII nos entornos da Fazenda do Salto, onde se conduziam atividades mineradoras e de produção de alimentos. A capela de Santo Antônio, situada no centro do povoado, teve origem em uma construção erguida na fazenda, que passou por inúmeras reformas e assumiu sua forma atual em 1939 (Figura 1). O distrito também se destaca por sua religiosidade, sendo que a festa do padroeiro do distrito - Santo Antônio - é celebrada em 13 de junho, contando com participação da comunidade local e impulsionando o turismo (FERREIRA, d., [digital]).

Figura 1 - Capela de Santo Antônio



Fonte: <https://galile.com.br/santo-antonio-salto-ouro-preto>

Santo Antônio do Salto é um distrito pequeno, ainda não explorado pelo turismo, como acontece no distrito de Lavras Novas, portanto, mantendo suas características interioranas e não existem restaurantes formais no distrito.

A estrada que leva ao distrito é de difícil acesso, principalmente em épocas de chuvas, além disso, o transporte público até o distrito, acontece uma vez por dia, o que dificulta ainda hoje o acesso de insumos alimentares diariamente ao local.

A comunidade pratica a agricultura e a pecuária, tendo a terra como provedora de muitos de seus alimentos diários, conhecem muito bem, por exemplo, a época de plantio, colheitas, sazonalidades e técnicas de criação de animais. Teixeira (2019) ao realizar um trabalho de campo no distrito de Santo Antônio do Salto, descreve a sua primeira impressão sobre a localidade:

O distrito, um tanto isolado, parece não querer chegar, e o acesso não é dos mais fáceis, são 32 quilômetros da sede município (Ouro Preto), dos quais 20 quilômetros em estrada de terra, com muitos buracos, valas, morros e ladeiras. Por fim, após uma hora no trajeto feito em carro de passeio, chegamos ao simpático povoado do “Salto” como o chamam seus moradores. Logo na chegada ao distrito me impressionei com as belíssimas paisagens, um lugar realmente bonito. Andava enquanto silenciosamente me perguntava: “porque este lugar ainda não é mais visitado, mais bem aproveitado? Quantas pessoas adorariam conhecer este lugar e andar por estas montanhas [...]”. (TEIXEIRA, 2019, p. 9).

Teixeira (2019) também ressalta que:

As famílias destas localidades conservam um antigo estilo de vida, não abrindo mão do fogão a lenha, e de alguns hábitos como o de dormirem e acordarem muito cedo. O quintal, ou “terreiro”, como dizem se traduz em uma grande dispensa, de onde tiram a maior parte da alimentação, sobretudo frutas, hortaliças, ovos e a carne das galináceas. Outro fator curioso é o grau de interação entre estes moradores mais afastados. Muitos são familiares próximos ou distantes dos vizinhos, e com aqueles que não são familiares tem relação de muita amizade, com certo grau de intimidade. Todos se conhecem, sem exceções. (TEIXEIRA, 2019, p. 24).

Do ponto de vista da culinária tradicional, várias mulheres são boas cozinheiras e com frequência no dia a dia, utilizam ingredientes colhidos no próprio quintal e em dias de festas ou aos domingos, alguns pratos característicos fazem parte do cardápio. Santo Antônio do Salto tem, na sua “comida de festa”, os pratos mais autênticos da gastronomia ouro-pretana, envolvendo tradições do tempo do ouro e das casas rurais no paladar mais apurado da verdadeira comida mineira (OSWALDO, 2012).

Segundo o artigo de Greiza Ferreira para o site da prefeitura de Ouro Preto, a cozinha do distrito é “repleta pratos feitos pelas quitandeiras locais com ingredientes bem mineiros, como a cuca de banana, o bolo de fubá com rapadura, o frango com ora-pro-nóbis, as receitas com umbigo de banana, entre outras” (FERREIRA, s. d., [digital]).

Destaca-se que a organização de quituteiras e produtores locais em torno das receitas e tradições da região deram origem a um dos eventos gastronômicos mais consolidados entre os distritos de Ouro Preto, o Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto, que iniciou em 2003 e cuja décima sétima edição foi realizada em 2019.

Cardoso (2021) relata que o Festival de Cultura e Culinária Típica do “Salto” nasceu em uma roda de conversa em que buscava meios de favorecer o desenvolvimento sustentável local:

A ideia de criação desse evento surgiu em uma roda de conversa entre a comunidade local, no ano de 2003, como parte de um programa de capacitação e sustentabilidade ministrado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater/MG), apoiado pela empresa mineradora Novelis. A criação de mostras de comidas típicas surgiu como uma proposta que favorecesse o desenvolvimento sustentável local, e ainda resgatasse receitas de família que teriam se perdido com o passar do tempo, e que faziam parte do cotidiano local. A partir dessa iniciativa, a comunidade teve a oportunidade de manter a tradição local e difundi-la através do turismo cultural e, conseqüentemente, auferir renda para a população. (CARDOSO, 2021, p. 42).

As quituteiras de Santo Antônio do Salto preservam tradições familiares e servem pratos típicos, que eram servidos desde a época das suas bisavós e avós, principalmente com insumos que tem na horta., que tornaram fonte estratégica de sustento da população local. O solo do distrito é muito bom para o plantio, na qual várias frutas, verduras e legumes são produzidos em grande quantidade no distrito. Por isso, em razão do festival típico, as famílias preservam as tradições à mesa e transformam as plantas do quintal em pratos nutritivos e saborosos, com base nos conhecimentos locais adquiridos de utilização das mesmas.

Durante o evento não são vendidos pratos com alimentos industrializados, exceto na barraca de doces, que abrem para além dos doces tradicionais. As participantes do evento procuram fazer “comidas de festa”, aquelas que eram servidas à mesa de seus familiares para as comemorações de festivais na localidade ou aos domingos, consideradas comida de raiz sem modificação. Outra característica da comunidade, é que apenas mulheres da localidade podem ofertar os produtos nos eventos.

O Distrito de Santo Antônio do Salto também vem ganhando destaque no marketing digital (Figura 2) em função das suas exuberantes paisagens, cachoeiras, cânions e preservação de hortas, de onde muitos ingredientes são coletados para o preparo de pratos típicos regionais.

Figura 2 - Marketing digital da Viação Cipó



Fonte: <https://www.viajandocomtoledo.com.br/programas/santo-antonio-do-salto-mg>

Como resultado de uma parceria entre quituteiras do Salto, Associação Comunitária de Santo Antônio do Salto (ASAS), Fundação de Artes de Ouro Preto (FAOP), Prefeitura Municipal de Ouro Preto (PMOP), Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto (Adop) foi publicado um livreto em 2012, que conta um pouco sobre a história da culinária do distrito e compartilha receitas típicas. Os preparos apresentados são tão diversos quanto:

o cariru arnica, conhecido em outras regiões como *capiçoba*, meio parecido com a *mostarda* e servido de refogado; o tutu de feijão com carne de panela; feijão tropeiro, “mais socado”, com um ovo frito por cima, apelidado de “zoiudo”, e couve picada bem fininha; pudim de mandioca, tubérculo muito comum no interior mineiro; mingau de couve com costelinha suína; costelinha com *ora-pro-nóbis*; compota de figo; pé de moleque; broa de melado; e feijoada caipira. (WERNECK, 2012, [digital]).

Nas páginas coloridas da publicação, antes da descrição de cada receita passada de geração em geração, aparece uma foto da cozinheira e os seus relatos, quanto a afetividade com o distrito, a valorização da cozinha para os mineiros, desenvolvimento sustentável, as suas memórias culinárias afetivas, o aroma da comida que se mistura ao cheiro do fogão de lenha, conhecimento de hortaliças consideradas “selvagens”, utilização dos elementos da terra.

Esse grupo de mulheres é detentor de um saber-fazer que reencontra a tradição das senhoras de engenho, ressignificando as quitandas no interior rural de Minas Gerais. Esse processo se consolida à medida que é repassado, em grande parte, de forma oral, entre as gerações em linhas de ascendência e descendência que envolvem avós, mães e filhas, e agora registrados no livreto intitulado, “Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica” (Figura 3).

Figura 3 - Capa e contracapa do livreto: Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

As próximas seções deste trabalho têm como objetivos abordar conceitos chaves para o entendimento da culinária dos saltenses: antropologia cultural e alimentação, saberes e fazeres na culinária e identidade cultural.

3.2 Antropologia cultural e alimentação

A história da culinária mineira remonta ao período colonial, durante a exploração de ouro e diamantes na região do Estado de Minas Gerais, entre os séculos XVII e XIX e ao processo de povoamento de seus primeiros vilarejos. Destaca-se a antiga Vila Rica, a grande província das minas de ouro e diamantes era a que mais atraía a todos.

No século XIX, a Vila tinha um número elevado de habitantes, as terras produziam muitas hortaliças e mantimentos chegavam à localidade em tropas carregadas de toucinho, milho, feijão, queijos e azeites, vendidos por preços bastante cômodos. Portanto, nesse contexto, Ouro Preto está intimamente ligada a história de formação da cultura alimentar do Estado de Minas Gerais. A culinária mineira é marcada pelo uso de ingredientes simples e abundantes, como o feijão, o arroz, a mandioca, o milho, frango, a carne de porco, além de hortaliças e frutas da região (FRIEIRO, 1982).

Para os autores Corner & Ângelo (2008, p. 1), as cozinhas são vitais para a compreensão e interpretação das dinâmicas culturais de um povo: “A cozinha é uma referência cultural e mostra nas escolhas e ingredientes alimentares ainda que, inconscientemente podem revelar a essência dos tabus e dos gostos. Pois, ela contém toda herança dos antepassados, a memória e as identidades de um povo”.

Em conformidade com Corner & Ângelo, para Oliveira & Silva (2021, p. 6) a alimentação vem acompanhada de relações sociais, “a identificação da comida como um ponto de conexão social traz à tona a necessidade de entendê-la a partir das relações sociais e das trocas simbólicas que permeiam a alimentação”.

Nos festejos do padroeiro (Santo Antônio) e no “Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto” (FCCTSAS), a comida se coloca num papel de centralidade por estar em meio a ações compartilhadas, a comensalidade e a divulgação do que sabem e tem o hábito de fazer e comer. Os pratos típicos são bastante valorizados pelas quituteiras que os fazem, e as receitas encontram-se registradas em “Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica”.

A comida e a alimentação de um grupo ou comunidade é frequentemente abordada em diversas áreas do conhecimento, as Ciências Sociais, a História, a Nutrição, o Turismo e Hospitalidade, dentre outras. Especialmente neste trabalho, o enfoque vai ser pautado na visão da Sociologia e Antropologia da Alimentação, bem como da Gastronomia e estas abordagens decorrem de diferentes pontos de vistas. No prefácio da série Alimentação & Cultura (2019), Barretto destaca:

Enquanto a alimentação é universal, e todos os seres vivos a necessitam para preservar a vida, a partir da culinária o alimento passa a ser uma questão cultural, variando conforme etnia, nacionalidade ou classe social. A culinária ordena os alimentos por hierarquias e inclusive determina o que é permitido comer, em função de determinantes culturais. (BARRETTO, 2019, p. 8-9).

Ao tratar do assunto, DaMATTA estabelece uma distinção entre comida e alimento, segundo a qual,

a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. De fato, nada mais rica, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas condições. (DAMATTA, 1986, p. 33-34).

A cultura alimentar é um aspecto importante da identidade cultural de um grupo ou comunidade, pois ela é carregada de significados. Ela envolve os hábitos, práticas, tradições e crenças relacionadas à alimentação de uma determinada sociedade.

Observa-se também, de acordo com Carneiro (2005, p. 1), “A História da Alimentação abrange aspectos diversos da cultura humana. Necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais investem os alimentos de significados amplos”

Consequentemente, a culinária regional carrega influências de todos os membros que participaram desta sociedade, no entanto, é importante ressaltar que a cultura alimentar está em constante evolução. Corroborando, Maciel (2004) relata que,

(...) a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de aprovisionamento, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural. (MACIEL, 2004, p. 26).

Para Barbosa (2012) “a alimentação está enraizada na cultura, carregada de significações históricas que são construídas ao longo do tempo. No entanto, ela é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade”.

As identidades sociais agora são também alimentares, os hábitos alimentares estão sinalizando diferenciações sociais, como o fazem o tipo de vestimenta, o corte de cabelo, ou a presença em certos espaços sociais. As práticas alimentares cada vez mais definem identidades que estabelecem recortes sociais entre o mesmo e o outro. (LIFSCHITZ¹, 1995, p. 158).

Nota-se que os hábitos alimentares das regiões, servem como um fator de diferenciação cultural, um “símbolo cultural de qualquer grupo social, para Corner (2006, p. 2), “A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidade e ajuda a entender a cultura de um povo”.

O distrito de Santo Antônio do Salto possui um inventário registrado na Secretaria de Patrimônio de Ouro Preto, que destaca: “A cultura é o maior patrimônio de qualquer civilização e a alimentação com seus pratos típicos e hábitos alimentares é fundamental para a perpetuação das relações culturais existentes nas diversas regiões”.

A alimentação é um bem cultural e pode ser reivindicada como uma identidade regional e muitas vezes ressaltadas em festas de padroeiros e em eventos culinários, que muitas vezes contam com a participação de ex-moradores de uma localidade, ocasiões em que é experimentada uma volta às origens, lembrando das sensações que a comida já provocou em cada um. Toda comida vem carregada de simbolismos (CAVIGNAC *et al.* 2016).

Dentre os distritos de Ouro Preto, Santo Antônio do Salto possui algumas peculiaridades, configura como um dos três distritos mais afastados da sede, com transporte público acontecendo uma vez ao dia, e atualmente o acesso se dá por percorrer 12 quilômetros

¹ LIFSCHITZ, Javier. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. In: **Revista brasileira de ciências sociais**. São Paulo: ANPOCS, n. 27, ano 10, fev. de 1995.

em rodovia e um longo trecho de 20 quilômetros de estrada de terra, alguns destes quilômetros margeados por um canal de água e grandes tubulações.

Teixeira (2019) faz uma reflexão sobre o acesso ao distrito em tempos em que sequer existia esta via de acesso e quanto tempo se demorava entre idas e vindas a localidade. E destaca ao percorrer este caminho em 2019 pela primeira vez:

O caminho parece se lançar em verdadeiro “mar de morros”, com muitas montanhas e alguns afloramentos rochosos que por vezes aparecem como verdadeiros paredões na paisagem, geralmente com seus topos encobertos por neblina. [....]. Em algum momento cruza-se com um ou outro carro, em que generosamente faz o motorista seus cumprimentos com a mão e uma breve buzina. (TEIXERA, 2019, p. 19).

A cultura alimentar é moldada por elementos-chave como geografia, clima, disponibilidade de recursos, história, religião, valores sociais e economia. Cada cultura possui sua própria combinação de ingredientes, técnicas de preparo e modos de apreciação da comida.

Maciel (2011, p. 151) salienta que “A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região [...]”.

A comida é um elemento representativo sociocultural, passando por vários percursos, produção, preparação e consumo. Através dos caminhos que a comida percorre, ela se torna um elemento para a identidade culinária de uma região e um instrumento para comunicá-la (MONTANARI, 2013).

Entender os processos de formação das cozinhas regionais, nos levam a compreender uma identidade alimentar de determinado grupo ou comunidade.

Montanari (2013, p. 183), ressalta:

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a prática, é depositário das tradições e das identidades de grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil-pelo menos aparentemente- que decodificar a sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações. (MONTANARI, 2013, p. 183).

Salta aos olhos quantos dos ingredientes chave na cozinha do distrito de Santo Antônio do Salto, presentes nos preparos apresentados durante o Festival e nas páginas do livreto, se trata de plantas pouco conhecidas pelo público geral, além de expressões particularizadas atribuídas a ingredientes ou a identificação dos pratos típicos.

De acordo com Botelho (2010), a diversidade das cozinhas regionais e no interior das macrorregiões é fruto da combinação, ao longo da história, de elementos geográficos, sociais e culturais. São expressões elaboradas da identidade dos brasileiros que vivem nas distintas partes do País. Considerando a culinária do distrito de Santo Antônio do Salto, inserida dentro do Estado de Minas Gerais, Cardoso (2021, p. 25) destaca:

A tradição culinária mineira faz parte da realidade sócio-histórica dos ouro-pretanos, dado o seu protagonismo na criação de hábitos alimentares. A cultura mineira, corporificada em sua gastronomia, constitui relevante caráter simbólico, científico e social, visto que é o elemento de maior simbolismo na caracterização de sua população, além de ser ligada à história de formação do estado de Minas Gerais e ao seu processo de povoamento. (CARDOSO, 2021, p. 25).

Para refletirmos sobre as relações incitadas pela comida, quanto a propriedade que a comida tem de trazer um reconhecimento de um local, de uma cultura e de uma história conjunta, que pode representar um marcador identitário cultural do distrito de Santo Antônio do Salto, as próximas seções deste trabalho têm como objetivo introduzir e debater conceitos-chaves para o entendimento da culinária da região: saberes e fazeres na culinária e identidade cultural.

3.3 Saberes e fazeres na culinária

Os saberes e fazeres na culinária são a essência da transmissão de conhecimento e habilidades que se misturam na criação de pratos típicos e tradicionais. O aprofundamento sobre o estudo da culinária de uma região envolve, identificar os elementos imateriais, como os saberes e fazeres transmitidos de pais para filhos, e que estão atrelados ao preparo dos pratos típicos, pois, estes constituem instrumentos para expressar a identidade de um povo e fazem parte da cozinha simbólica que contém significados próprios de cada região (SANTILLI, 2015; ABDALA, 2011; MACIEL, 2004).

Os “saberes” abrangem o conhecimento profundo das tradições, ingredientes, técnicas e segredos familiares que dão forma à culinária de uma determinada região ou comunidade. Esses saberes incluem a compreensão das combinações de sabores, os tempos de cocção preciosos e os métodos tradicionais que conferem autenticidade às receitas.

“De modo geral, os saberes estão associados à produção de objetos e, ou, prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais, consistindo em saberes relacionados à cultura, à memória e à identidade de grupos sociais” (CARDOSO, 2021, p. 138).

Enquanto, os “fazeres” são as habilidades práticas, a destreza manual e a experiência que transformam esses saberes em pratos tangíveis e deliciosos. É a capacidade de cortar, temperar, misturar e cozinhar de forma precisa e habilidosa.

Para Muller (2012, p.84), quando se propõe a realização de inventários da Gastronomia Tradicional, normalmente está se falando da cultura popular, ou seja, os saberes e fazeres construídos pelos habitantes de uma comunidade, utilizando ingredientes locais e modos de preparo passados de geração a geração.

Ao definir cultura, Laplantine (2003, p. 95), menciona saberes e saber-fazer: “[...] a cultura é o conjunto dos comportamentos, saberes e saber-fazer característicos de um grupo humano ou de uma sociedade dada, sendo essas atividades adquiridas através de um processo de aprendizagem, e transmitidas ao conjunto de seus membros”.

A cultura é transmitida entre gerações nos núcleos familiares, fundamentalmente como uma condição de existência. É um saber que inclui a memória familiar, a posição social, a religiosidade, valores e aspirações sociais, visões de mundo, costumes e habilidades (THOMPSON, 1993, p. 9).

Segundo Lima (2020, p. 1924), “o conjunto de saberes e fazeres ligados à subsistência e à sobrevivência de diferentes grupos sociais garante o sentimento de identidade não só no campo histórico, como também no campo simbólico”. Conforme Bernardes & Durval (2016) através do estudo da culinária local, pode-se identificar o modo de preparo da comida, as técnicas utilizadas, seus hábitos e modos de vida.

Através dos ingredientes, do modo de preparo da comida e dos pratos típicos é possível conhecer os costumes e hábitos de um povo. Alimentos, utensílios e técnicas utilizados revelam hábitos e gostos, espelhando importantes aspectos como a religião e a política, comunicando por meio da comida as aversões, discriminações, identificações e preferências de uma região e seus habitantes. (BERNARDES; DUVAL, 2016, p. 2).

A relação entre saberes e fazeres é simbiótica: os saberes orientam os fazeres, enquanto os fazeres reforçam e refletem os saberes. A transmissão desses saberes e fazeres muitas vezes acontece através da oralidade, onde avós, mães e pais compartilham com as novas gerações os segredos e as histórias por trás de cada receita. Esse processo de passagem de conhecimento não apenas garante a preservação das tradições culturais, mas também permite a evolução e a adaptação da culinária ao longo do tempo. A comida se torna uma linguagem universal que une as pessoas, permitindo que compartilhem experiências, contem histórias e se conectem umas com as outras.

Para Matta, o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. (SANTILLI, 2015, p. 586).

A relação entre cultura popular e culinária é intrínseca, formando uma rede rica e significativa que reflete as tradições, crenças e valores de um grupo ou sociedade. A culinária é uma das formas mais concretas de expressão cultural, incorporando as influências históricas, geográficas e sociais que moldaram uma comunidade ao longo do tempo. A identidade coletiva de uma comunidade ou nação, pode ser detectada através de pratos icônicos e técnicas culinárias específicas, que passam a ser consideradas símbolos culturais.

Receitas transmitidas de geração em geração, festivais gastronômicos, alimentos associados a celebrações e hábitos alimentares são exemplos de como a culinária se integra à cultura popular. De acordo com Lody² (2008, p. 115-116), Abreu e Chagas³ (2009, p. 49), os saberes culinários advindos das fontes orais e inscritos nos cadernos de receitas podem ser considerados como bem cultural e merecem ser registrados (apud LIMA *et al.* 2020, p. 1926).

Para Santos⁴ (2011, p. 112, apud LIMA *et al.* 2020, p. 1926), nos cadernos de receitas se revelam e descortinam a cozinha e toda a sua complexidade de sabores e sentidos, seja na utilização dos alimentos ou nas relações afetivas que ali se constituem, como as relações de gênero e marco de uma determinada geração, na medida em que a cozinha pode ser considerada um microcosmo da sociedade.

Considerando a cozinha um microcosmo da sociedade e a tradição culinária, percebe-se que historicamente, as tradições culinárias frequentemente foram associadas a gêneros específicos, com mulheres frequentemente designadas para o papel de preparar refeições e manter o lar, enquanto os homens eram associados a atividades externas. Esses papéis tradicionais muitas vezes se refletiam nas receitas, técnicas e escolhas alimentares de cada gênero (WOORTMANN 1986; ABDALA, 2011). Os membros da família muitas vezes aprendem oralmente e com mulheres sobre alimentos, técnicas de preparo e receitas por meio de uma imersão natural em seu ambiente doméstico.

² LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 424 p.

³ ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. 320 p.

⁴ SANTOS, Roberto Antunes. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. **História**: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan/jul. 2011.

Outra categoria profundamente relacionada às tradições culinárias é a geração. A relação entre geração e cultura alimentar é uma fascinante exploração das mudanças, continuidades e evoluções nas escolhas alimentares, práticas culinárias e tradições ao longo do tempo. Cada geração traz consigo uma mistura única de influências culturais, históricas e sociais que moldam suas preferências alimentares e hábitos.

Gimenes e Morais (2008, 2012), ao estudarem as cozinhas regionais, entendem que as mulheres mais velhas aparecem enquanto sujeitos perpetuadores de tradições gastronômicas. Ao aprender o ofício de cozinhar com suas mães, sogras e avós, elas incorporam e transmitem as tradições culinárias com o intuito de preservar os laços familiares e os de pertencimento a seus locais de origem (GIMENES⁵, 2008; MORAIS⁶, 2012; CARDOSO, 2021).

Atualmente existe uma tendência em resgatar as tradições culinárias, sendo uma maneira de manter vivas as histórias e os valores das gerações anteriores. Entretanto, cada nova geração pode adicionar seu próprio toque e adaptações, refletindo as mudanças na sociedade e na disponibilidade de alimentos. Por exemplo, receitas familiares podem ser modificadas para se adequarem a ingredientes sazonais, sustentabilidade ou a novos gostos.

3.4 Identidade cultural

A identidade cultural de alguns povos ou comunidade está intimamente relacionada com produtos alimentícios, suas receitas, seus sabores e odores. Para Franzoni;

A gastronomia constitui-se como aspeto cultural fundamental para a existência de cada indivíduo, não só pelo facto de ser o principal meio de sustento fisiológico, mas também porque representa um elemento fundamental da identidade cultural, tanto do indivíduo como de toda a sociedade. (FRANZONI, 2016, p. 57).

Reforçando a ideia de Franzoni, Valente (2018) considera:

A Gastronomia pode ser considerada como um identificador cultural, uma vez que cada grupo tem seus hábitos, códigos e tabus alimentares, estimulando o uso de alguns alimentos ou proibindo o uso de outros, codificando-os às classes ou à religião, por exemplo. Através da Gastronomia, os indivíduos e as sociedades se identificam e são por ela identificados, como um marcador social. (VALENTE, 2018, p. 13).

A identidade cultural na culinária é um reflexo vivo das tradições, valores e histórias de um grupo ou comunidade. Ela se manifesta através dos ingredientes escolhidos, da aplicação

⁵ GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 353-368, jan./jul., 2008

⁶ MORAIS, Luciana Patrícia de.; GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, out., 2012.

de técnicas ancestrais e da transmissão de receitas de geração em geração. Cada prato carrega consigo não apenas sabores e aroma únicos, mas também a riqueza das origens e a evolução cultural de um povo. A culinária se torna assim um elo tangível entre o passado e o presente, uma expressão tangível da diversidade humana, um espetáculo sensorial que celebra a diversidade e a singularidade das culturas em todo o mundo (MACIEL, 2005).

A culinária mineira é um exemplo notável de como a gastronomia pode ser um espelho autêntico da cultura de uma região. As raízes da culinária mineira estão profundamente entrelaçadas com a história do estado de Minas Gerais no Brasil, onde a fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas criou um repertório culinário distintivo. Pratos emblemáticos como o feijão-tropeiro, o tutu à mineira, o frango com quiabo e o queijo Minas artesanal não são apenas uma festa para o paladar, mas também testemunham a vida rural, a mineração histórica e o jeito de ser acolhedor e tranquilo do povo mineiro.

A utilização dos ingredientes locais, como o feijão, a mandioca e o milho, demonstra a adaptação inteligente aos recursos disponíveis. A culinária mineira transcende o simples ato de se alimentar, servindo como uma expressão enraizada na identidade cultural da região, reforçando o sentido de comunidade, celebração e tradição ao redor da mesa (FRIEIRO, 1982; PIRES, 2020).

A comida guarda uma estreita relação com o território e segundo Sophie Bessis (1995, p. 10): “Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”

A relação entre comida e território é intrincada e reveladora das complexidades das interações humanas com o ambiente. A comida não é apenas uma necessidade física, mas também um reflexo da geografia, clima, recursos naturais e histórias que moldaram um determinado território. A diversidade de ingredientes disponíveis em uma região influencia diretamente a culinária local, resultando em pratos únicos e distintos.

A maneira como os alimentos são cultivados, caçados ou colhidos também está ligada ao ambiente circundante. Além disso, a comida pode se tornar um marcador cultural de fronteiras, criando uma sensação de identidade e pertencimento para as comunidades que compartilham tradições culinárias semelhantes (OLIVEIRA; SILVA, 2021; FERRO, 2017).

Para Oliveira & Silva (2021), “os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através da comida as identidades culturais que constroem as cozinhas, através das subjetividades que cercam o comer, a comensalidade e a culinária”. Maciel (2004), acredita que “pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo

que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido”. Segundo Valente (2018):

A determinação de o que importa e para quem importa é a real definição de cultura, baseada nas práticas e costumes realizados pelos grupos sociais. Sua produção material (objetos feitos) e imaterial (saber fazer) determinam sua identidade e reconhecimento, independentemente de como o resto do mundo a vê. (VALENTE, 2018, p. 19).

Conforme Cruz⁷ *et al.* (2008), ao abordarmos as culturas populares representadas nos rituais festivos, crenças, hábitos e tradições, assim como nos saberes do patrimônio cultural revelados na culinária, nas danças, nos ritos e celebrações, podemos enfatizar a significação de existência local que as tornam singulares, definidoras de uma identidade que se constitui em pertencimento e atua na consolidação grupal (CARDOSO, 2021). Ultimamente a “comida de roça” vem sendo largamente apreciada, enaltecida e ocupa um lugar especial, em virtude da valorização do turismo rural (FLANDRIN; MONTANARI, 2018; FERREIRA, 2020).

“Comida de roça” é uma expressão brasileira que se refere à comida típica ou tradicionalmente preparada nas áreas rurais, em ambientes mais simples e tradicionais, como as fazendas, sítios e comunidades do interior do país. Essa expressão carrega consigo uma série de significados culturais e identitários, uma vez que está profundamente ligada às tradições culinárias e à vida no campo.

A comida de roça está ligada à identidade cultural de diversas regiões do Brasil, uma vez que cada localidade rural possui suas próprias receitas, ingredientes e modos de preparo únicos. Ela é uma representação da história, dos costumes e das relações sociais da população rural, transmitindo conhecimentos ancestrais de geração em geração.

⁷ CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. Encontro Baiano de Cultura, v. 1, 2008.

4 METODOLOGIA

A metodologia adotada para o desenvolvimento da presente pesquisa consistiu em uma abordagem exploratória-descritiva, com viés qualitativo. A pesquisa bibliográfica foi feita nas principais plataformas de pesquisa, com levantamento de produção científica e acadêmica nacional publicada que retratem a culinária como traço cultural, símbolo de identidade e patrimônio alimentar, utilizando as palavras-chaves: culinária; identidade; cultura; patrimônio alimentar e saber-fazer. O período para o levantamento das publicações dos documentos foi estabelecido entre os anos de 2018 até 2023, um recorte temporal dos últimos 7 anos, e foi realizado entre os meses de maio a outubro de 2023.

A pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de livros, artigos científicos, monografias, trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses, analisando conceitos sobre culinária e patrimônio imaterial, saberes e fazeres na culinária, servindo como embasamento no contexto teórico para a análise dos dados coletados.

Fez-se pesquisa documental na Secretaria de Turismo e Cultura da Prefeitura Municipal de Ouro Preto e na Fundação de Arte de Ouro Preto (FAOP) e análise de conteúdos de marketing digital, que divulgam o distrito de Santo Antônio do Salto, com o intuito de auxiliar na caracterização do distrito de Santo Antônio do Salto do ponto de vista histórico, geográfico e no contexto sociocultural.

Adotou-se a análise das receitas que compõem o livreto “Santo Antônio do Salto-cultura e culinária típica”, para identificar os saberes e fazeres expressos nas descrições das receitas e características dos preparos relatados pelas quituteiras. Os sabores e a cultura saltense foram expressos em 12 receitas incluindo pratos salgados, doces e quitandas.

Por fim, efetuou-se entrevistas semiestruturadas com duas moradoras do distrito que participam da Associação Comunitária de Santo Antônio do Salto (ASAS), afim de compreender o papel das mulheres quituteiras do distrito na transmissão dos mais antigos hábitos da cozinha mineira, tradição dos quintais e cozinha caipira.

De posse dos dados levantados o trabalho foi subdividido em quatro tópicos, para uma análise exploratória, a fim de identificar os saberes e fazeres que possam revelar uma identidade cultural do distrito: 1) análise dos documentos científicos; 2) análise das preparações “típicas” do distrito de Santo Antônio do Salto; 3) análise dos ingredientes (tipos e quantidades), utensílios utilizados e modo de preparo das receitas que aparecem no livreto e 4) mulheres quituteiras e a transmissão de conhecimentos.

De acordo com a busca sistemática, obteve-se trinta e quatro estudos científicos, do ano de 2018 a 2023, envolvendo diversas áreas temáticas, os quais foram tabulados em um quadro. Na sequência, os documentos encontrados foram tabulados em um quadro (Quadro 1), em ordem crescente do ano de publicação, (do mais antigo para o mais recente), acompanhado do título do trabalho, palavras-chave e o periódico/evento.

Os artigos foram minerados em 3 etapas; na primeira etapa com base na análise do título, seis documentos foram selecionados, por contemplar a culinária ou tradições gastronômicas ouropretana e um documento por tratar da identidade geográfica do distrito de Santo Antônio do Salto.

Na segunda etapa, os 27 documentos não selecionados com base no título, foram analisados, adotando o critério de leitura das palavras-chave. Paralelamente a isto, os documentos foram separados em dois grupos: 1) Excluídos: seis documentos foram excluídos, por não haver menção para palavras-chave e dez documentos não atenderam ao nível de contribuição para responder à pergunta problema e 2) Pré-selecionados: onze documentos.

Por conseguinte, procedeu-se a leitura dos resumos dos onze documentos, sendo selecionados nesta etapa, apenas três, por terem uma relação com a temática exposta e referirem a identidade culinária de pequenas localidades.

De acordo com os critérios estabelecidos de inclusão, dez documentos foram considerados aptos a auxiliar o desenvolvimento do trabalho e responder à questão problema da pesquisa, uma vez que abordam o reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados desta pesquisa, advindos do levantamento bibliográfico, da análise das receitas registradas no livreto “Santo Antônio do Salto: cultura e culinária típica”, análise dos conteúdos de marketing digital que divulguem o distrito de Santo Antônio do Salto, pesquisa documental na Secretaria de Turismo e Cultura da Prefeitura Municipal de Ouro Preto e na Fundação de Arte de Ouro Preto (FAOP), estão apresentados em quatro tópicos: análise dos documentos científicos, análise das preparações “típicas” do distrito de Santo Antônio do Salto, análise dos ingredientes (tipos e quantidades), utensílios utilizados e modo de preparo das receitas que aparecem no livreto e mulheres quituteiras e a transmissão de conhecimentos.

5.1 Análise dos documentos científicos

A finalidade da revisão, em um primeiro momento, foi realizar um levantamento da produção científica e acadêmica nacional publicada que retratem a culinária como traço cultural, símbolo de identidade e patrimônio alimentar. De acordo com a busca sistemática, obteve-se trinta e quatro estudos científicos, do ano de 2018 a 2023, envolvendo diversas áreas temáticas: hospitalidade, gastronomia, antropologia, ciências sociais, sustentabilidade, cultura, patrimônio, alimentação e nutrição. Os tipos de documentos, foram filtrados por artigos científicos, artigos de conferências, dissertações, teses, monografia e trabalho final de conclusão de cursos, sendo coletados entre os meses de março e outubro de 2023.

Na sequência, os documentos encontrados foram tabulados em um quadro em ordem crescente do ano de publicação, (do mais antigo para o mais recente), acompanhado do título do trabalho, palavras-chave e o periódico/evento (Quadro 1).

Quadro 1 - Documentos examinados

ANO	TÍTULO	PALAVRAS-CHAVE	PERIÓDICO/EVENTO
2018	A cultura do paladar e a culinária como patrimônio.	Cultura gastronômica. Patrimônio imaterial. Culinária. Cultura alimentar. Memória. Identidade.	TCC Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB.
2018	Tradições, patrimônio, segurança alimentar e sustentabilidade.	NE	31ª Reunião Brasileira de Antropologia.
2018	Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”.	Arroz e feijão. Gastronomia. Ceará.	O Público e o Privado.

2018	Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense.	NE	Geógrafos.
2019	Culinária ouro-pretana enquanto bem cultural.	Culinária Ouropretana, Turismo Gastronômico, valorização cultural, planejamento turístico, poder público.	Hospitalidade.
2019	Santo Antônio do Salto: Identidade a partir da dimensão vivida do território.	NE	Monografia/Curso de Licenciatura em Geografia/IFMG.
2019	A importância da herança cultural nos processos de ressignificação do alimento e desenvolvimento regional.	Cultura. Ressignificação do Alimento. Desenvolvimento Regional.	XVII Congresso Internacional, FoMerco (Fórum Universitário Mercosul), América Latina: resgatar a Democracia, Repensar a Integração.
2019	Resgate da Identidade gastronômica pela percepção dos moradores de Ouro Preto e distritos.	Culinária Ouropretana, Turismo Gastronômico, valorização cultural, planejamento turístico, poder público.	Braz. Ap. Sci. Ver.
2019	FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial.	feijoada, cultura alimentar, cozinha brasileira, patrimônio cultural.	Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.
2019	A arte de fazer como patrimônio imaterial.	Patrimônio imaterial. Memória cultural. Culinária.	
2019	Viajando nos saberes e sabores: memória, identidade e patrimônio do seridó como ação indutora do turismo local.	Patrimônio Gastronômico Regional. Ação Protetiva. Região Seridó. Turismo	Dissertação.
2019	A culinária enquanto patrimônio local e recurso turístico.	NE	Alimentação e Cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA.
2019	O potencial da culinária tradicional para o turismo na região do parque nacional serra da capivara, Piauí.	NE	Alimentação e Cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA.
2019	A culinária do quilombo saco das almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola.	Culinária, Quilombo, Patrimônio, Memória, Identidade.	Kwanissa.

2020	Turismo, práticas alimentares e hospitalidade em comunidades rurais: reflexões a partir da localidade de Três Picos, Nova Friburgo-RJ, Brasil.	Turismo, alimentação, hospitalidade, agricultura familiar, cultura.	Hospitalidade.
2020	Cozinha mineira e abastecimento alimentar nos campos de Vila Rica de ouro preto no século XVIII e início do século XIX.	Comida mineira, abastecimento, freguesias do campo, Vila Rica de Ouro Preto.	Revista História e Cultura.
2020	Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural.	Cultura; Tradição; Culinária; Patrimônio; Doces.	Patrimônio e Memória.
2020	Saberes e fazeres gastronômico de mulheres de comunidades rurais do semiárido sergipano.	Repertório alimentar; cultura sertaneja; patrimônio cultural.	<i>Diversitas Journal</i> .
2020	Identidade, territorialidade e saberes tradicionais em uma comunidade do semiárido brasileiro.	NE	
2020	Saberes do semiárido: tecnologias sociais, convivência, cultura e recursos naturais.	NE	IV Fórum Brasileiro do Semiárido.
2021	Comida e Festas Populares: apontamentos sobre o papel da comida na tradição de Folia de Reis na cidade de Mara Rosa/GO.	Alimentação. Cozinha. Reisados. Gastronomia. Identidade.	Revista Brasileira de Gastronomia.
2021	Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto – MG.	Tradição culinária. Turismo cultural. Gênero. Geração.	Tese/UFV.
2021	Sabor da Imigração: análise de receitas de família e a comensalidade em um restaurante luso-brasileiro.	Afetividade, memória, migração portuguesa, patrimônio alimentar, receita de família.	Hospitalidade.
2021	O gosto pelo Regional: Contribuições da	Campo Gastronômico. Comida. Regionalidade.	Ágora (St. Cruz Sul, Online).

	Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional.		
2021	Alimentação: entre a memória, o patrimônio e a identidade.	Alimentação; processos de patrimonialização; identidade; memória social.	Vivência Revista de Antropologia.
2021	Patrimônio e identidade regional: tradições docesiras em perspectiva.	Cidade de Goiás; patrimônios alimentares; doçaria; identidade cultural; turismo.	Vivência Revista de Antropologia.
2021	A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo pernambucano.	Culinária, gastronomia, cultura, história, turismo.	Tópicos em Administração – Volume 37.
2022	Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial.	Patrimônio cultural imaterial; alimentação; democracia cultural.	Confluências Culturais
2022	Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais.	Festas gastronômicas; Rural; Patrimônio imaterial; Cultura alimentar.	Eutopia.
2022	Patrimônio cultural como identidade coletiva: o saber-fazer do doce pé de moleque em Piranguinho, MG.	Desenvolvimento local; economia da cultura; artefatos; saberes-fazeres; patrimônio cultural; identidade coletiva.	Interações.
2022	Relação entre cultura e alimentação enquanto recurso turístico no Rio Grande do Sul: uma revisão integrativa.	Patrimônio, Gastronomia, Turismo, Rio Grande do Sul, Mercantilização.	Revista Arqueologia Pública.
2022	Tradição, a criação da memória gustativa e afetiva.	Afeto; antropologia da alimentação; comida; gosto; receita de família.	II Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos.
2023	Patrimônio posto à mesa: a culinária das comunidades de Dona Francisca-RS.	Patrimônio Gastronômico Local. Dona Francisca-RS. Livro de receitas. Educação Patrimonial.	Dissertação.
2023	As tradições gastronômicas de Ouro Preto e suas influências no turismo local.	Ouro Preto. Turismo. Gastronomia. Tradição.	TCC.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

*NE: Não encontradas.

Conforme pode ser observado no quadro 1, no que tange o número de publicações por ano, existe uma distribuição homogênea dentro do recorte temporal, porém destaca-se que o maior número de documentos foi registrado no ano de 2019, sendo 10 e o menor em 2023 (levantamento até outubro de 2023). Nos anos de 2018 e 2022 não foi encontrado nenhum documento que mencionava a tradição gastronômica ou culinária ouropretana/distritos.

Após a compilação dos dados, e com base na análise do título, sete documentos foram selecionados, seis em razão do título mencionar a culinária ouropretana ou tradições gastronômicas de Ouro Preto, e um por tratar da identidade a partir da dimensão vivida no distrito de Santo Antônio do Salto, de cunho geográfico.

Após esta etapa, adotou-se o critério de leitura das palavras-chave, sendo que seis documentos foram excluídos, por não haver menção para palavras-chave e dez documentos não atenderam ao nível de contribuição para responder à pergunta da pesquisa. Diante disto, restaram onze documentos a serem analisados.

Por conseguinte, procedeu-se a leitura dos resumos dos documentos que não se enquadram nos critérios de eliminações anteriores, sendo selecionados nesta etapa, apenas três, por terem uma relação com a temática exposta e referirem a identidade culinária de pequenas localidades.

Destarte, o corpus de análise da amostra final de documentos considerados aptos a auxiliar o desenvolvimento do trabalho proposto e responder à questão problema da pesquisa foi composto por dez documentos, sendo dois trabalhos de conclusão de curso, uma monografia, uma tese e 6 artigos científicos divulgados em variados periódicos científicos.

Os referidos estudos discorrem ou fazem menção a reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Através da Gastronomia, os indivíduos e as sociedades se identificam e são por ela identificados, como um marcador social (VALENTE, 2018; FERREIRA, 2019; FORTES; CARVALHO, 2019; NEVES *et al.* 2019; FISCHLER, 2019; FERREIRA *et al.* 2019; CARDOSO; FARIAS, 2020; CARDOSO, 2021; LIMA, 2021; ONIAS, 2023).

5.2 Análise das preparações “típicas” do distrito de Santo Antônio do Salto

Fortes e Carvalho (2019, p. 13), destacam que “Ouro Preto tem como principal atrativo a cultura e que, entre as muitas expressões culturais, o hábito alimentar e a produção de comida típica é um deles”. A culinária do distrito de Santo Antônio do Salto passou a ser mais divulgada pela Secretaria de Turismo da Prefeitura Municipal de Ouro Preto, com a criação do evento

“Festival de Gastronomia e Cultura do Salto” em 2003, que possibilitou a presença de um público maior de fora da comunidade.

Santo Antônio do Salto é um distrito pequeno, conservando na sua ruralidade, já que o acesso da sede da cidade é dificultado pelo relevo acidentado e pela estrada ter trechos de terra. Este distanciamento físico é um fator que impede, por exemplo, a chegada de insumos alimentares diariamente no local (FORTES; CARVALHO, 2019; TEIXEIRA, 2019). Fortes e Carvalho (2019), ressaltam:

A escassez de ingredientes e, a princípio, a despreocupação com o cultivo de alimentos fez a culinária mineira simples. Tudo era aproveitado por causa da dificuldade de obter ingredientes, surgem então pratos como o frango ao molho pardo para o aproveitamento máximo. Muitas plantas são incorporadas à alimentação dessas Vilas, como a urtiga, o umbigo de banana e o broto de samambaia. As bases da alimentação eram a mandioca, para fazer farinha, e o milho, utilizado para fazer a farinha de fubá, ingrediente do angu (FORTES; CARVALHO, 2019, p. 75).

De acordo com Teixeira (2019, p. 16), a dificuldade de acesso diário a insumos alimentares, “faz com que seus indivíduos naturalmente estejam mais ligados à terra [...], proporcionando assim uma maior atenção de interdependência para com as “leis” da natureza, como suas estações, luas, épocas de podas, colheitas, técnicas para a criação de animais, entre outros”.

Em 2012, as receitas mais apreciadas no distrito de Santo Antônio do Salto que fazem parte da culinária transmitida oralmente de geração a geração, onde quem aprende a fazer o faz acompanhando, assistindo (ou lembrando-se de) quem sabe fazer, foram registradas em um livreto, representando um resgate da gastronomia local. A Fundação de Arte de Ouro Preto (FAOP) incentivou as quituteiras da Associação Comunitária de Santo Antônio do Salto (ASAS) a registrarem de forma escrita esse patrimônio imaterial. A maioria dos pratos é feita com ingredientes produzidos nos quintais das casas das próprias cozinheiras e preparados no fogão à lenha.

O distrito é reconhecido por sua culinária tradicional, com destaque para as receitas produzidas com ingredientes locais, como o frango com ora-pro-nóbis, as receitas com umbigo de bananeira, entre outros quitutes. “O Festival de Cultura e Culinária Típica” foi criado em 2003, a partir da união das quituteiras para proporcionar ao público um grande evento com suas iguarias, receitas tipicamente mineiras, passadas de geração em geração (CARDOSO, 2021).

Quanto as preparações apresentadas no evento, Cardoso (2011, p. 120) ressalta que “possuem uma nomenclatura simples, e o modo de preparo e de montagem dos pratos é feita de forma mais casual, como acontece no cotidiano do grupo e no interior dos lares”.

No quadro 02, apresentamos as preparações descritas no livreto “Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica” em que seus modos de saberes e fazeres são destacados pelas quituteiras, bem como a menção da importância dos preparos para a comunidade. Algumas destas preparações fazem parte do almoço de domingo das famílias saltenses e são consideradas comidas especiais e servidas nas festividades e no Festival de Gastronomia e Cultura do Salto, um evento culinário da localidade.

Ressalta-se ainda a forma de utilização de alguns produtos regionais (Figura 4) como:

- a) cariru arnica: cresce espontaneamente em lugares frescos, no meio do mato, e tem propriedades depurativas para o sangue,
- b) ora-pro-nóbis: folhagem bem peculiar e comestível,
- c) melado: caldo de cana-de-açúcar concentrado,
- d) umbigo de banana: também conhecido como coração da bananeira, tem um miolo esbranquiçado, de gosto amargo e textura muito parecida com a de um palmito e broto de bambu.

As quituteiras usam alguns utensílios, por exemplo, panela esmaltada, caçarola, e utilizam expressões: “zoiudo” (ovo frito) e colher o produto na época “das águas”.

Figura 4 - Alguns produtos regionais utilizados nas preparações dos pratos “típicos”



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Fotos: Autora.

Quadro 2 - Santo Antônio do Salto: quituteiras, preparações “tradicionais” e suas principais características

Receitas	Quituteira	Principais características do preparo	Comentário da quituteira sobre o preparo
Chutney de banana	A	Essa iguaria preparada em panela esmaltada foi criada para aproveitar bananas maduras. Leva gengibre e ervas finas, além de ser adoçada com melado.	Comercializado na feira de produtores realizada mensalmente na praça central do distrito.
Feijão tropeiro	B	Tradicional mistura do feijão cozido quase sem caldo, com linguiça, toucinho, farinha de mandioca e temperos enriquecidos com delicioso “zoiudo” (ovo frito).	O prato representa a vivência histórica da comunidade-um tropeiro cheio de estórias.
Umbigo de banana com torresmo	C	As cascas vermelhas do umbigo de banana são retiradas. Uma das etapas de preparação, envolve picar a parte branca interna do umbigo dentro de um recipiente com água e o suco de dois limões.	A sopa de banana era prato que não faltava no cardápio cotidiano. Para não haver desperdício, aproveitasse o umbigo de banana da fruta.
Pudim de mandioca	D	O preparo é uma proposta de uma doçaria com ingredientes locais e cultivados de forma orgânica. A mandioca é usada cozida e ralada.	A mandioca é o alimento que dá fartura e faz parte da cultura gastronômica do lugar.
Costelinha com ora-pro-nóbis	E	Utiliza o ora-pro-nóbis, que cresce sem precisar ser cultivado. A costelinha é frita em caçarola com óleo. Alguns segredos para o sucesso do prato: colher o produto na época “das águas” e usar faca de inox para cortar as folhas e colocá-lo na panela bem quente e não mexer.	Um prato típico que conserva as tradições, que passam de geração a geração, sem perder a originalidade.
Cariru arnica	F	O cariru é conhecido em outras regiões como capiçoba e as folhas para o prato são lavadas e picadas bem fininhas e refogadas com dente de alho amassado.	Este é um preparo culinário que valoriza os ingredientes naturais das hortas Saltenses.
Mingau de couve com costelinha suína	G	Pode-se dizer que o prato teve sua origem em Ouro Preto e se desenvolveu em sua simplicidade nos fundos dos quintais mineiros. Utiliza	“O nosso mingau é tradicional, aquece o corpo e conforta a nossa alma”.

		preferencialmente o fubá feito no moinho d'água.	
Compota de figo	H	Uma das etapas do preparo dos figos envolve tirar os pelos com uma faca afiada e fazer um pequeno corte na ponta em formato de cruz e colocando-as na água em um tacho de cobre.	É uma receita adaptada à cozinha sustentável, ao perceber a necessidade de aproveitar melhor os insumos para a fabricação de produtos, como doces em compota.
Pé de moleque	I	O amendoim é torrado e moído com a casca. A rapadura é colocada em uma caçarola com água até dissolver em fogo brando.	“A receita pode ser simples, o que faz divina é o amor” Um doce típico, feito a partir da mistura de amendoim torrado com rapadura. A produção artesanal do tradicional pé de moleque mineiro faz o maior sucesso no distrito.
Broa de melado	J e L	No preparo vai melado, leite, fubá, farinha de trigo, ovos, manteiga, fermento e queijo, que são misturados em uma tigela até ficar uma massa bem leve.	É uma iguaria tradicional da cozinha no Salto.
Tutu de feijão com carne de panela	M	A carne é temperada na véspera e no outro dia vai sendo cozida, enquanto doura. O feijão cozido e batido é refogado com a gordura da linguiça e engrossado com farinha de mandioca e decorado com ovos cozidos.	É uma preparação tradicional em festividades e manifestações, religiosa e cultural local (comida de festa).
Feijoada	N	O feijão é cozido junto com o pé de porco, o rabo e a orelha. Os outros ingredientes temperados e fritos são adicionados ao feijão com folha de louro e fervidos em fogo brando.	Feijoada caipira é exemplo de comida que não se perde nenhuma parte do porco. O prato aproveita integralmente os alimentos e deixa todos com água na boca.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

A quituteira **A**, para evitar o descarte do excesso de bananas maduras, começou a preparar um doce de banana, de cor escura, semelhante ao doce conhecido como “bananada”. O aproveitamento das bananas maduras em forma de chutney (Figura 5a) foi sugerido a ela, durante um curso ministrado por técnicos da **EMATER**.

O chutney é provavelmente mais conhecido quando é utilizada a manga como fruta base. O chutney é conhecido como um molho agri-doce originário da Índia. Em sua preparação usam-se vegetais ou frutas ou ambos combinados, que são cozidos juntos com especiarias, vinagre, cravo, mostarda, pimenta, folhas de curry e açafrão em pó. É utilizado como uma pasta ou molho salgado para o acompanhamento de carnes assadas ou grelhadas. A receita original de chutney utiliza, normalmente, vinagre, maçã, açúcar mascavo e sal (SARKAR *et al.* 2015).

Ao antigo tropeiro deve a cozinha típica mineira (Figura 5b). Para Frieiro (1982), o feijão, “pai de todos” ocupa o primeiro lugar na mesa mineira. Ao feijão cozido, quase sem caldo, não esmagado, e juntando depois aos torresmos fritos e à farinha de mandioca, dão-se os nomes de “feijão-tropeiro”, “feijão-das-onze” e “feijão-preguiça”.

Figura 5 - Chutney de banana e feijão tropeiro



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

O feijão tropeiro surgiu no Brasil através de um movimento chamado “Tropeirismo”, o qual ocorreu no século XVIII, no auge do ciclo da mineração no estado de Minas Gerais que estava a enfrentar dificuldades devido o tipo de terreno daquela região e a distância em relação ao litoral do Brasil. O feijão tropeiro é uma mistura de vários alimentos com baixa perecibilidade e que possuem nutrientes que propiciavam sustento nutricional para os homens

que andavam nas tropas do movimento tropeiro originário na região Sudeste do país. Desde então, esse prato continua sendo tradição na região, podendo também ser encontrado com algumas adaptações e nomenclaturas diferentes (SINDEAUX, 2022).

Como todo prato servido em uma cultura, o feijão tropeiro requer ingredientes específicos da culinária, como feijão, farinha de mandioca, ovo cozido, bacon, linguiça, cheiro verde, torresmo, couve, sendo finalizado com ovo frito. Sua preparação, assim como as demais comidas tradicionais, segue uma ritualização simbólica que, através da repetição, sedimenta valores e normas que dão continuidade a aspectos culturais do passado (CARDOSO, 2021).

O feijão tropeiro e o tutu à mineira representam pratos da famosa comida mineira, considerada um patrimônio cultural do estado, por consequência, a culinária é um elemento central na construção do mito da mineiridade. A construção do mito da mineiridade remonta ao período colonial (ONIAS, 2023).

Para a quituteira **B**, o prato representa a vivência histórica da comunidade-um tropeiro cheio de estórias, ela mesma recorda quando era criança, das caravanas de tropeiros que passavam pelo distrito. O fogão à lenha entra nos momentos do preparo das comidas tradicionais comercializadas no evento, bem como na alimentação cotidiana do grupo e esse artefato faz parte também da tradição de preparo do feijão tropeiro (CARDOSO, 2021).

Figura 6 - Fogão a lenha e a alimentação diária



Foto: Cleide Nolasco.

O prato conhecido como umbigo de banana (Figura 7a) é muito apreciado pelos moradores, sendo inclusive o “prato-chefe” na Festa da Culinária. Possivelmente em função da grande quantidade de bananeiras cultivadas pela população, um costume transferido entre as gerações (Teixeira, 2019). A quituteira **C** destaca no livreto, que havia um grande consumo de sopa de banana no cardápio diário, e para evitar o desperdício, o umbigo de banana começou a ser utilizado como ingrediente na culinária local.

A quituteira **D** prepara o pudim de mandioca (Figura 7b), dentro da proposta de uma doçaria com ingredientes locais e cultivados de forma orgânica. A mandioca faz parte da cultura gastronômica do lugar, em virtude da grande produção local e está presente tanto nos pratos cotidianos simples quanto nos mais elaborados, este alimento ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional com peculiaridades regionais, do norte ao sul do país, possuindo relevante papel na construção de identidades culturais (Farias *et al.* 2020).

Figura 7 - Pudim de mandioca e umbigo de banana com torresmo



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed. 2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

Em sua obra Cascudo (2006) enalteceu a mandioca como alimento, denominando-a de “Rainha do Brasil”, pois desde o século XVI, alguns relatos enalteceram a importância da mandioca, tanto do tubérculo quanto das suas folhas e seus subprodutos. A quituteira **E** sabe manipular e utilizar o ora-pro-nóbis na alimentação da sua família. O prato costelinha com ora-pro-nóbis (Figura 8a) é considerado no distrito um preparo típico que conserva as tradições, que passam de geração a geração, sem perder a originalidade.

Segundo Neves *et al.* (2019) o ora-pro-nóbis, folha que se dá em toceiras, cujo caule tem espinhos, não é mencionada nas literaturas dos séculos XVI a XVIII. O Cariru arnica (Figura 8b) é um refogado feito com as folhas do cariru, conhecido em outras regiões como capiçoba. A quituteira **E** relata que foi criada comendo estas folhas, que crescem espontaneamente em lugares fresco, no meio do mato. Acompanham com frequência este preparo o angu e o arroz.

Figura 8 - Costelinha com ora-pro-nóbis e cariru arnica



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

Na 19ª edição do Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto, realizado nos dias 19 e 20 de 2023, o prato mingau de couve (Figura 9a) teve um grande destaque ficando em segundo lugar na avaliação⁸.

A quituteira **G** salienta que a mistura de angu, couve e costelinha é simplesmente irresistível. No Salto, o nome é “Mingau de Couve”. Pode-se dizer que o prato teve sua origem em Ouro Preto e se desenvolveu em sua simplicidade nos fundos dos quintais mineiros.

O mingau de couve também é conhecido em alguns lugares como bambá de couve. Um detalhe para a receita sair “à lá mineira” é que a couve deve ser rasgada, e não picada.

⁸ Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/noticia/3497>. Acesso em 10 out. 2023.

Figura 9 - Mingau de couve e compota de figo



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

Os doces de frutas exigem alguns dias de preparo antes de estarem aptos para o consumo, recomenda-se o uso de tachos especiais de cobre e as frutas recebem pré-tratamentos antes de serem colocadas nas caldas. A formação dos hábitos alimentares dos mineiros foi pautada na subsistência. É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares da nossa cultura, como a fabricação dos doces que levavam dias (PAULA, 2013).

A quituteira **H** tem um amplo quintal com os principais ingredientes da culinária local, tais como: vegetais folhosos, tubérculos, grãos e frutas. Para aproveitar e conservar melhor o excesso da produção de frutas, ela passou a produzir deliciosas geleias, doces e compotas, como resultado do projeto de culinária típica e sustentável do distrito. A preparação da compota de figo é uma receita adaptada da sua avó (Figura 9b).

O pé-de-moleque é um dos doces mais populares da cozinha mineira e nordestina, com forte ligação com a cultura caipira, principalmente nos pequenos arraiais mineiros, durante as festas juninas. O seu nome original era “quebra-queixo” é chamado ainda de “Quebra-Dentes”. Com a invenção da rapadura pelos brasileiros, o mel ou o açúcar foram substituídos no preparo do doce. O pé de moleque surgiu no século 16, com o crescente plantio de cana-de-açúcar e começou a ser produzido artesanalmente em 1930. Os ingredientes principais são açúcar ou rapadura e fragmentos de amendoim (VENTURIM *et al.* 2016; OLIVEIRA *et al.* 2018).

A quituteira **I** com suas quitandas, mantém o legado de um dos mais tradicionais doces da região, preparado com amendoim torrado e rapadura (Figura 10a).

Figura 10 - Doce pé de moleque e broa de melado



a) Pé de moleque: um doce artesanal e típico, feito com amendoim torrado e rapadura.

b) Broa de melado: utilização de elementos da localidade, milho e melado.

Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

As quituteiras **J** e **L** se orgulham de produzir a famosa broa de melado (Figura 10b), sempre valorizando os elementos da terra na produção das quitandas.

As quitandas se originaram na capitania mineira do século XVIII no contexto da escravidão e da exploração mineradora. O termo é de origem africana, e em Minas Gerais, é utilizado para denominar o conjunto da pastelaria caseira. Quitanda, em Minas, é tudo aquilo que acompanha o café, exceto o pão. Em outras palavras, trata-se de um termo genérico para definir os bolos, as roscas, os biscoitos, as broas etc. (BONOMO, 2018; FRIEIRO, 1892).

Cardoso (2021) destaca o prestígio da barraca de café da fazenda e o sucesso dos pratos comercializados no evento de Culinária Típica do distrito:

Um diferencial interessante no evento é a barraca de café da fazenda, com bebidas e quitandas típicas. São comercializados café, café com leite, broas, biscoitos, doces, bolos; todos preparados com ingredientes característicos como melado de cana, milho, café torrado e moído no local. Tudo fica cuidadosamente disposto em uma mesa que desperta todos os sentidos através da beleza dos alimentos e decorações, do aroma de comida recém-preparada e do sabor típico do interior de Minas Gerais. Esses detalhes remetem aos rituais de comensalidade, quando as famílias se reuniam em torno da mesa para apreciarem as quitandas com café fresquinho. Esse ritual também era estendido aos visitantes e representava a hospitalidade mineira. As filas formadas nas barracas mostram o intenso fluxo de visitantes no local, bem como o sucesso dos pratos comercializados. (CARDOSO, 2021, p. 45).

Para Frieiro (1982), o tutu de feijão é o mais mineiro dos pratos. O feijão mulatinho ou preto, após ser cozido, se engrossa com farinha de mandioca ou de milho e é servido com torresmos. Também se serve com linguiça ou com ovos cozidos, cortados em rodela.

Segundo a quituteira **M**, no distrito de Santo Antônio do salto, o tutu de feijão com carne de panela (Figura 11a) é uma preparação tradicional em festividades e manifestações religiosa e cultural local (comida de festa) e o preparo ficou em primeiro lugar no 19º festival de cultura e culinária típica de Santo Antônio do Salto (2023).

Outra receita tradicional no distrito é a feijoada caipira (Figura 11b), prato emblemático que tem o feijão em destaque e um preparo longo.

A quituteira **N** responsável pelo preparo do prato durante o festival de cultura e culinária típica, sempre segue o mesmo ritual de preparo desde o primeiro festival, para manter a padronização e a repetição das práticas, o sabor e a qualidade do produto (CARDOSO, 2021).

Figura 11 - Tutu de feijão e feijoada



Fonte: ASA; MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia; FAOP. Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica. 1ª ed.2012.

Organização e legenda: Elaborado pela autora, 2023.

5.3 Análise dos ingredientes (tipos e quantidades), utensílios utilizados e modo de preparo das receitas

No livreto “Santo Antônio do Salto: cultura e culinária típica” as receitas de família saltenses são descritas listando os ingredientes necessários para a preparação e o modo de cozinhar, que retrata de maneira significativa o modo de vida da população saltense.

Segundo Lima (2015) a receita culinária oferece a possibilidade de descobrir um pouco da história e da cultura de uma sociedade ou de um segmento desta, mais especificamente dos grupos familiares. Além de instrumento utilizado para registro e preparo de um ato simples e indispensável, as receitas culinárias se tornam objetos de estudo capazes de serem abordados sob múltiplos olhares. Através da observação e leitura das receitas culinárias, podem ser decifrados seus códigos implícitos, como as emoções, lembranças, tradições familiares e de grupos societários.

Algumas destas preparações fazem parte do almoço de domingo das famílias saltenses e são consideradas comidas especiais e servidas nas festividades e no evento culinária da localidade. Há uma diversidade de comida e as pessoas conhecem muitas coisas que são comestíveis e o modo de preparo, heranças rurais.

Os ingredientes, como as bananas, umbigos de banana, figos, couve, ora-pro-nóbis, cariru arnica, ovos, mandioca, cheiro verde, limão, folhas de louro, melado e rapaduras (produtos artesanais) são ingredientes disponíveis na região, o que facilita a aquisição de produtos mais frescos, de qualidade e que valorizam a agricultura familiar.

É característica das comunidades rurais aproveitarem, nas inúmeras receitas, tudo que têm no quintal ou adquiridos de vizinhos e conforme Teixeira (2019, p. 24), o quintal, ou “terreiro”, como dizem se traduz em uma grande dispensa, de onde a comunidade saltense tira a maior parte da alimentação, sobretudo frutas, hortaliças, ovos e a carne das galináceas. No que diz respeito a presença de alguns termos, expressões culturais, ingredientes e utensílios específicos citados no livreto para o preparo das receitas, destaca-se:

- **Chutney de banana:** fala-se 16 bananas, mas não especifica qual tipo mais adequado e nem a quantidade em gramas, refere-se a cebola e gengibre picadas, coador de papel, panela esmaltada e o ponto da receita é consistente e marrom;
- **Feijão tropeiro:** panela grossa, cozinhe o feijão ao ponto, mexer devagar para o feijão não amassar, “zouido” (ovo frito), cebolas de cabeça, maço de cebola de cheiro, maços de couve. Receita descrita muito direta, não há ficha técnica muito detalhada quanto ao

modo de preparo, pressupondo que já é um saber fazer culinário. Sirva com arroz branco;

- **Umbigo de banana com torresmo:** toucinho magro, 10 umbigos de banana médios, pique-os “batidinhos” (bate-se a faca de modo a formar pequenos pedaços, semelhantes ao ralado), dentro de um recipiente com água e o suco de dois limões, gordura de torresmo. Se desejar acompanhamento para o prato, sirva com arroz branco e angu;
- **Pudim de mandioca:** o valor de referência das medidas é uma xícara de chá e indica que todos os ingredientes devam ser batidos no liquidificador, sem indicar uma ordem de adição;
- **Costelinha com ora-pro-nóbis:** selecione bem as folhas de 2 maços de ora-pro-nóbis, pique-as com uma faca inox, caçarola, época das “águas”, dentes de alho amassados, colocar o ora-pro-nóbis na panela bem quente e não mexer. Sirva com arroz branco e angu;
- **Cariru arnica:** maço de cariru arnica, picado bem fininho, caçarola;
- **Mingau de couve com costelinha suína:** fubá preferencialmente feito no moinho d’água, rasgue a couve, sempre mexendo com a colher de pau, deixe engrossar. A tradição manda servir com angu e arroz branco;
- **Compota de figo:** raspe os figos com uma faca afiada para retirar os pelos, faça neles um pequeno corte na ponta em formato de cruz, ferver em tacho de cobre;
- **Pé de moleque:** 1 rapadura, copo americano, desgrudando do fundo da panela, caçarola;
- **Broa de melado:** melado, copo (americano), tigela;
- **Tutu de feijão com carne de panela:** tempere a carne na véspera, gordura da linguiça. Sirva com arroz branco, couve à mineira e a carne de panela;
- **Feijoada:** utiliza várias partes do porco (toucinho, rabo, lombo, pé, orelha e focinho). Descrita de maneira breve sem indicar os pré-preparo dos ingredientes. Sirva a feijoada com couve à mineira, arroz branco e laranja descascada cortada em fatias.

As receitas culinárias mais apreciadas na comunidade do Salto representam o patrimônio imaterial da localidade e a compilação no livreto foi incentivada pela FAOP, onde as quituteiras do ASAS conseguiram registrar as receitas de maneira simples, objetiva e com expressões habituais e artefatos utilizados por elas.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) definem como patrimônio imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e

técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Esta definição está de acordo com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 17 de outubro de 2003 e ratificada pelo Brasil em março de 2006 (IPHAN, 2008).

Na maioria das receitas, a quantidade dos ingredientes é medida utilizando, como referência, o copo americano, uma xícara de chá, colher de sopa, unidade, maço ou dente. Uma vez que era comum estas expressões de medidas na cozinha, onde quem sabe fazer, tem noção da quantidade, se o copo ou a colher é bem cheio ou não, e do ponto certo de finalização da preparação. Esses saberes dependem da experiência adquirida, quanto ao modo de preparo, tempo de cocção correto para finalizar a receita.

A mandioca, o milho e suas respectivas farinhas aparecem na maioria das receitas, feitos de variadas formas: a mandioca, como ingrediente para dar textura ou como base para o pudim (doce), o milho no mingau de couve, na broa de melado ou em forma de angu como acompanhamento.

5.4 Mulheres quituteiras e a transmissão de conhecimentos

De forma geral, no passado, as receitas estavam sob o domínio da mulher, que passava o conhecimento às suas descendentes pela oralidade. Muitas vezes este fato não acontecia de forma sistemática, precisando de tempo de convivência ao lado daquela que conhecia as receitas.

Outros membros da família às vezes aprendiam pela observação durante encontros festivos, onde a família estava reunida. A escrita de algumas receitas por parte das mulheres mais jovens preservava a cultura, ao mesmo tempo em que formava o modelo de domínio, de conhecimento de técnicas de cozinha, de segredos culinários (LIMA, 2015).

As mulheres da associação ASAS gostam de ser consideradas quituteiras, ou seja, a cozinheira dedicada a cozinhar pratos salgados e de resistência, tais como salgadinhos, carnes assadas, leitões, arroz, tutu de feijão etc. Todas as receitas no livreto são apresentadas por mulheres quituteiras.

As receitas são preparadas em rituais próprios que congregam ensinamentos adquiridos das mães e avós, em um processo recheado de sentimentos, memórias e doação. Muitas delas são herança dos célebres tropeiros que passaram pelo distrito e ali deixaram proveitos recheados de histórias que ainda hoje agradam a comunidade local e os visitantes (CARDOSO, 2021).

Muitos destes preparos fazem parte do cardápio oferecido nos eventos culinários ou em festejos religiosos.

De acordo com Fortes e Carvalho (2019), acontecem hoje eventos onde os moradores reproduzem receitas passadas de geração em geração. Segundo a Prefeitura de Ouro Preto, anualmente acontecem sete eventos de culinária nos distritos da cidade, a saber: dois em São Bartolomeu, um em Santo Antônio do Leite, um em Santo Antônio do Salto, um na Chapada de Lavras Novas, na sede de Lavras Novas e em Rodrigo Silva.

De acordo com Chagas (2014, apud FORTES; CARVALHO, 2019), em Santo Antônio do Salto há anualmente um evento de culinária, onde pratos típicos mineiros são oferecidos por moradores que aprenderam o modo de preparo como herança familiar.

No livreto, as quituteiras tiveram a oportunidade de manifestarem as suas emoções, lembranças da época da infância, do convívio familiar, da afetividade perpassada nas cozinhas de casa, os hábitos alimentares, as rodas de conversas em torno de um fogão à lenha e a importância dos quintais para a subsistência, além do carinho acrescentados ao preparo dos alimentos. No quadro 3, destacam-se as considerações feitas pelas quituteiras.

Quadro 3 - Considerações feitas pelas quituteiras e registradas no livreto

QUITUREIRA	CONSIDERAÇÕES FEITAS
A	Têm consciência que o cotidiano, a paisagem, a natureza, a cultura, o modo de vida, os processos produtivos e a hospitalidade da comunidade do Salto são os principais fatores que valorizam gastronomia, artesanato, religiosidade, música, ecoturismos. Ela entende que essas atividades podem gerar novas possibilidades de desenvolvimento sustentável.
B	As caravanas de tropeiros faziam parte do seu dia a dia quando era criança. Em sua memória ficou gravado os aromas, o modo de fazer e a magia de um clássico da mineiridade: o feijão tropeiro.
C	Considera a cozinha como o santuário da casa e para ela em torno do fogão a lenha, acontecem os encontros familiares e as conversas fiadas ou importantes.
D	Sempre gostou de cozinhar e revelou-se como doceira de mão cheia. As suas delícias representam bem a proposta de uma doçaria com ingredientes locais e cultivados de forma orgânica.
E	Aprendeu com a mãe a usar as plantas do quintal e também aquelas hortaliças consideradas “selvagens” na montagem dos pratos. Acredita que o sucesso do prato, depende de colher o ora-pro-nóbis na época certa “das águas”.

F	Foi criada comendo cariru arnica (conhecido em outras regiões como capiçoba). Segundo ela, ele cresce espontâneo em lugares frescos, no meio do mato e tem sabor acentuado.
G	Não abre mão de cozinhar utilizando o fogão à lenha e os aromas da comida se misturam ao cheiro da lenha que queima em brasa no fogão.
H	Tem um amplo quintal com os principais ingredientes da culinária local, tais como: vegetais folhosos, tubérculos, grãos e frutas. Participa do projeto culinária típica e sustentável do distrito, aproveitando melhor os insumos para a fabricação de geleias, doces e compotas com o excedente das frutas.
I	Mantenho o legado de produzir um dos mais tradicionais doces da região, o tradicional pé de moleque mineiro. A produção é artesanal e faz o maior sucesso na localidade.
J, L	Comercializam em barracas cuscuz doce, roscas, pastel de angu, pastel de mandioca, biscoitos e a famosa broa de melado. Identificam com a cultura local e os elementos da terra (orgânico e natural).
M	Aprendeu a cozinhar quando menina com a avó materna. Especialista em tutu de feijão com carne de panela preparado especialmente para festas e dias especiais.
N	Mulher que cria, planta e colhe em seu quintal boa parte dos ingredientes para suas receitas e têm uma relação mais natural com o ambiente e um contato maior como os alimentos que podem ser mais bem aproveitados.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os preparos culinários mais comumente praticados no distrito de Santo Antônio do Salto foram registrados em um livreto e analisados neste trabalho. Estas produções são resguardadas pelas quituteiras, que as transmitem através de gerações. A pesquisa revelou ainda que, essas preparações além de serem muito apreciadas pela comunidade, são divulgadas nos festejos religiosos e em eventos gastronômicos.

Através das narrativas destas quituteiras observou-se um modo de vida peculiar no distrito, mantendo os costumes e as técnicas de produção das famílias rurais. Nesse sentido, constatou-se que as mulheres são guardiãs deste patrimônio imaterial e detentoras do saber fazer, além de preservarem o cultivo de vários ingredientes em seus quintais. O que facilita a aquisição de produtos frescos e de qualidade valorizando assim a agricultura familiar. Diante do exposto, estas tradições, contribuem para uma identidade culinária no distrito de Santo Antônio do Salto.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011. Editora UFPR.
- ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. 320 p.
- ARAÚJO, Aline. **O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas cidades de Ouro Preto e Mariana**. 2017. 101 f. Monografia (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Minas Gerais, *campus* Ouro Preto, Ouro Preto, 2017.
- BARBOSA, Talita Prado. **Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. In: III Seminário PPGS UFSCAR. Disponível em: https://iiiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf. Acesso em: 10 jun. 2023.
- BARRETTO, Margarita. Prefácio. In: **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural** [recurso eletrônico] / Organizadores: LAVANDOSKI, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elídio. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. 415 p.: il. – (Série Alimentação & Cultura).
- BERNARDES, Matheus; DUVAL, Adriana Ruschel. Os pratos típicos como fator de identidade. In: **2º Encontro Missionário de Estudos Interdisciplinares em Cultura (EMICult)**, São Luiz Gonzaga, v. 2, 25-26, ago., 2016.
- BESSIS, Sophie. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. França: Autrement, 1995.
- BONOMO, Juliana. As quitandas de Minas Gerais: uma análise das origens de um alimento luso-afro-brasileiro. In: **XIII CONLAB Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais** Anais eletrônicos. São Paulo: UNIFESP, 2018 (online).
- BOTELHO, Adriano. Geografia dos Sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. São Paulo, **Revista Textos do Brasil**, n. 13, p. 61-69, 2010.
- CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG**. 2021. 205 f. Tese (Doutorado em Economia Doméstica) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2021.
- CARDOSO, V. A. S; FARIAS, R. C. P. Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural. **Patrimônio e Memória**, v. 16, n. 2, p. 313-342, 2020.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais a História da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2007. 955p.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

CORNER, Dolores Marin Rodriguez. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. In: **IV Seminário de Pesquisa em turismo do Mercosul**: Responsabilidade Social e Ambiental. Caxias do Sul/RS, 2006.

CORNER, Dolores Marin Rodriguez; ÂNGELO, Elis Regina Barbosa. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia. In: SEMINTUR-V Seminário de Pesquisa e Turismo do Mercosul. **Anais do SEMINTUR**. Caxias do Sul: UCS, 2008. (Online).

CHAGAS, Camila Ferreira. **A culinária mineira sob a perspectiva das tradições**. Ouro Preto, MG: UFOP, 2014.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. **Encontro Baiano de Cultura**, v. 1, 2008.

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

FERREIRA, Greiza. “**Distritos**: Santo Antônio do Salto”. Site da Secretaria Municipal de Turismo, Indústria e Comércio de Ouro Preto. 2019. Disponível em: <https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>. Acesso em: 30 jun. 2023.

FERREIRA, Helena Catão Henriques, Turismo, práticas alimentares e hospitalidade em comunidades rurais: reflexões a partir da localidade de Três Picos, Nova Friburgo-RJ, Brasil. **Revista Hospitalidade**, v. 17, n. 01, jan./abr. 2020. ISSN 1807-975X.

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da Gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 05, n. 2, p. 14- 28, jul./dez., 2017.

FISCHLER, Claude. A arte de fazer como patrimônio imaterial. **Revista Contra Corrente**: Artigos de Periódicos, Universidade do Estado do Amazonas, p. 1-11, jan., 2019.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo (dir.). **História da alimentação**. 9 ed., São Paulo: Estação Liberdade, p. 667-688, 2018.

FORTES, H. A.; CARVALHO, A. N. Culinária Ouro-Pretana enquanto bem cultural: discussão acerca da valorização e planejamento para a atividade turística. **Revista Hospitalidade**, v. 16, n. 1, p. 67-91, 2019.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.

GALILE. **Festa de Santo Antônio do Salto agita distrito de Ouro Preto dias 9, 10 e 11.** Publicado em 06 de junho de 2023. Disponível em: <https://galile.com.br/santo-antonio-salto-ouro-preto>. Acesso em: 01 out. 2023.

GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 353-368, jan./jul., 2008.

GOMES, L. M. R.; SILVA, E.; RIBEIRO, G. A.; GRIFFITH, J. J. Problemas ambientais causados pelo ecoturismo no setor urbanizado do Subdistrito de Lavras Novas, Ouro Preto, MG. **Turismo: Visão e Ação**, v. 5, n. 3, p. 239-248, 2003.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 10 jul. 2023.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

LIFSCHITZ, Javier. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. **Revista brasileira de ciências sociais**. São Paulo: ANPOCS, n. 27, ano 10, fev. de 1995.

LIMA, J. F. O. Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura. **Revista Estação Científica**, Centro Universitário Estácio de Juiz de Fora, Edição Especial, 2015.

LIMA, Juliano Silva; SANTOS, Leila de Fátima Melo; SILVA, Geovana Tabachi. Saberes e fazeres gastronômico de mulheres de comunidades rurais do semiárido sergipano. **Diversitas Journal**. Santana do Ipanema/AL. v. 5, n. 3, p. 1924-1941, jul./set., 2021.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 424 p.

MACIEL, Maria Eunice, Uma cozinha a brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan./jun., p. 25-39, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Svarin. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, n. 16, p. 146-156, dez., 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

MORAIS, Luciana Patrícia de.; GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, out., 2012.

MOTA, Eliane; AMARAL, Vânia. **Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica**. 1ª ed. 2012.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2012.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, 2012.

NEVES, C. V. B.; *et al.* Resgate da identidade gastronômica pela percepção dos moradores de Ouro Preto e distritos. **Braz. Ap. Sci. Ver.**, Curitiba, v. 3, n. 1, p. 659-683, jan./fev., 2019.

ONIAS, Wanda de Lourdes. **As tradições gastronômicas de Ouro Preto e suas influências no turismo local**. 2023. 40 f. Monografia (Graduação em Turismo) – Escola de Direito, Turismo e Museologia, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2023.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, St. Cruz Sul, [Online], v. 23, n. 1, p. 232-246, jan./jun., 2021.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. Comida e Festas Populares: apontamentos sobre o papel da comida na tradição de Folia de Reis na cidade de Mara Rosa/GO. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 4, p. 01-13, 2021.

OSWALDO, Ângelo. Prefácio. In: **Santo Antônio do Salto: Cultura e culinária típica/Associação comunitária de Santo Antônio do Salto/ASA**. Eliane Mota, Vânia Amaral (Organizadoras). Ouro Preto: Fundação de arte de Ouro Preto/FAOP, 2012.

PIRES, Maria do Carmo. Cozinha e abastecimento alimentar nos campos de Vila Rica de Ouro Preto no século XVII e início do século XIX. **Revista História e Cultura**, v. 9, n. 2, 2020. ISSN: 2238-6270.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO. **“História”**. Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/historia>. Acesso em: 04 nov. 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO. **Sucesso traduzido em diversos sabores representou o 19º Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto**. Notícias. Publicado em 21 de agosto de 2023. Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/noticia/3497>. Acesso em 10 out. 2023.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra: Alimentação Nutrição e Saúde**, v. 10, n. 3, 2015.

SARKAR, P., Dh, L. K., Dhumal, C., Panigrahi, S. S., Choudhary, R. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin. **Journal of Ethnic Foods**, v. 2, p. 97-109, 2015.

SANTOS, Roberto Antunes. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jul., 2011.

SILVA, M. G. M. *et al.* Resgate de hortaliças não convencionais e sua utilização na alimentação escolar. **Cadernos de Extensão**, Instituto Federal Fluminense, Campos dos Goytacazes/RJ, v. 5, p. 166-178, 2021.

SINDEAUX, Hyana Granja Dias; FEITOSA, Thais Vieira Nogueira; MAZUI, Paulo Deroci Casadeval. Feijão Tropeiro e sua origem no tropeirismo no Brasil. In: **Conexão Unifametro**, Fortaleza, Ceará, 2022. Disponível em: <https://www.doity.com.br/anais/conexaounifametro2022/trabalho/260886>. Acesso em: 11 nov. 2023.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. In: **Ciências Sociais hoje**. Anpocs: Ed. HUCITEC, 1993.

TEIXEIRA, Henrique Soares. **Santo Antônio do Salto**: Identidade a partir da dimensão vivida do território. 2019. Monografia (Graduação em Geografia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, *campus* Ouro Preto, Ouro Preto, 2019.

VALENTE, Tadeu Rena. **A cultura do paladar e a culinária como patrimônio**. 2018. 33 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) – Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

VENTURIM, Bárbara Côgo *et al.* Avaliação sensorial de pé de moleque produzidos com noz macadâmia e açúcar light. In: **XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VI Encontro de Iniciação à Docência**, São José dos Campos: Universidade do Vale do Paraíba, 2016.

VIAJANDO COM TOLEDO. **Santo Antônio do Salto - MG**. Disponível em: <https://www.viajandocomtoledo.com.br/programas/santo-antonio-do-salto-mg>. Acesso em: 01 out. 2023.

WERNECK, Gustavo. **Receitas saborosas da terra estão preservadas em Minas**. Jornal Estado de Minas. Portal Digital. Publicado em 01 de agosto de 2012. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/08/01/interna_gerais,309262/receitas-saborosas-da-terra-estao-preservadas-em-minas.shtml. Acesso em: 01 jun. 2023.