

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO

VALÉRIA DE FÁTIMA ALVES

QUITANDEIRAS DE MINAS GERAIS

Uma revisão de literatura a propósito dos saberes e fazeres das quitandeiras mineiras

OURO PRETO

2024

VALÉRIA DE FÁTIMA ALVES

QUITANDEIRAS DE MINAS GERAIS

Uma revisão de literatura a propósito dos saberes e fazeres das quitandeiras mineiras

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal 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

A474q Alves, Valéria de Fátima.
Quitadeiras de Minas Gerais [manuscrito] : uma revisão de literatura
a propósito dos saberes e fazeres das quitadeiras mineiras / Valéria de
Fátima Alves. – 2024.
19 f. : il.

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

1. Quintadeiras. 2. Quitandas. 3. Gastronomia - Minas Gerais. 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


VALÉRIA DE FÁTIMA ALVES

QUITANDEIRAS DE MINAS GERAIS

Uma revisão de literatura a propósito dos saberes e fazeres das quitandeiras mineiras


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 19 de julho de 2024 por:

Documento assinado digitalmente
 CRISTIANA SANTOS ANDREOLI
Data: 19/07/2024 22:17:02-0300
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: 22/07/2024 11:14:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceicao Rodrigues

IFMG – *Campus* Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 DIOGO FRANCA ARRUDA
Data: 19/07/2024 22:55:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Diogo França Arruda

IFMG – *Campus* Ouro

Preto

OURO PRETO

2024

À minha mãe Maria (in memoriam), de quem herdei a vontade de seguir em frente apesar de todos os obstáculos da vida, dedico esse trabalho. E também à minha filha Fernanda que é onde eu sempre me espelho.

AGRADECIMENTOS

À professora Dr.^a Cristiana Santos Andreoli, pelo acompanhamento através das leituras, e colaborações importantes e certeiras, principalmente por me deixar absorver da sua fonte, de ilibada inteligência, companheirismo, compreensão, onde tive a oportunidade de crescer como ser humano, e de onde busquei inspiração para fazer o melhor possível na conclusão do meu curso.

À minha filha Fernanda de Cássia Alves Salgado, que sempre me apoiou e esteve presente na minha jornada, me dando conselhos e auxiliando em minhas muitas dúvidas.

Aos meus irmãos que estiveram sempre presentes nessa minha caminhada.

Aos meus amigos que sempre me incentivaram a terminar o curso, pedindo para eu utilizá-los de “cobaias”.

Aos colegas de turma que estiveram sempre unidos com a mesma determinação de terminar o curso, no intuito de oferecer o melhor possível da nossa profissão, de encantar as pessoas com os sabores e as experiências gustativas, adquiridas no decorrer dos semestres letivos, e que sofreram o mesmo que eu, com a interrupção e o adiamento da conclusão do curso devido à COVID 19.

A todos os técnicos, professores e profissionais do IFMG/Campus Ouro Preto/MG, que de uma forma ou outra tornou possível a realização desse sonho.

"O mineiro só acha que está sendo hospitaleiro quando mata o visitante de tanto comer"

COELHO, Lauro M. Folha de S. Paulo. Caderno C, dez. 1990.

RESUMO

Trabalho sobre as mulheres quitadeiras presentes mais amiúde no interior do Estado de Minas Gerais. São elas as herdeiras das mulheres negras, escravizadas ou forras que comercializavam as comidas vendidas nas ruas em tabuleiros, também conhecidas como “negras de tabuleiro”, ou “negras de ganho”. A palavra deriva-se do termo *Kitanda* utilizado pelos povos *quimbundu* do centro-ocidente da África, que significa tabuleiro, onde eram expostos gêneros alimentícios nas feiras, designando também, as próprias feiras e mercados livres, muito difundidos no continente, além de denominar os pequenos mercados comerciais. Em Minas Gerais, além de um espaço físico, essa palavra ganha outro significado: quitanda, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo. Na cozinha mineira, a quitanda é tudo aquilo que é servido com o café, exceto o pão. Minas Gerais é constantemente considerada o berço das quitandas, onde as quitadeiras vivem no imaginário das pessoas, desde a época do ouro em Vila Rica, atual distrito de Ouro Preto/MG, repassando, geralmente, de forma oral, às gerações seguintes, seus saberes e fazeres na produção das suas guloseimas. Esse estudo verificou que esse ofício, durante o século XIX, se descontinuou, reaparecendo com as mulheres quitadeiras diferentes daquelas do século XVIII, pois, já não eram mais as mulheres negras ou forras vendendo suas mercadorias pelas ruas da cidade, e sim, mulheres diversificadas, que aprenderam o ofício com suas avós e mães, e que passaram a produzir as quitandas em suas casas, na maioria das vezes, sob encomenda para seus clientes já conhecidos. Para se obter uma fotografia atual dos trabalhos acadêmicos sobre essas mulheres, foi elaborado um trabalho de pesquisa acadêmica, com o objetivo de: mapeamento dos estudos sobre quitadeiras em Minas Gerais, com base em manuscritos nacionais, onde foram levantados artigos que tratam sobre as quitadeiras, no período de 2014 a 2023, além da identificação do perfil das quitadeiras e os seus principais saberes e fazeres relacionados a esse ofício. Reiteramos que o estudo se restringiu ao estado de Minas Gerais, onde a tradição das quitandas é reconhecida por todo território nacional.

Palavras-chave: Quitadeiras; Quitandas; Saberes e fazeres; Culinária, Minas Gerais.

ABSTRACT

Work on women, we will present the “quitadeiras” – women cooks and sellers of “quitandas”, which are traditional baked goods – more frequently found in the State of Minas Gerais’ countryside. They are the heirs of the black women, enslaved or freed, who sold food in the streets on trays, also known as “tray blacks” or “earnings blacks”. The word derives from the term Kitanda used by the Quimbundu peoples of central-western Africa, which means tray, where foodstuffs were displayed at markets. It also designates the markets themselves and the open-air markets, widely spread throughout the continent, as well as the small commercial markets, or grocery stores. In Minas Gerais, besides referring to a physical space, “quitanda” gains another meaning: homemade pastries, cookies, cornbread, donuts, “sequilho” (a type of cookie), and cake. In the Minas Gerais cuisine, “quitanda” is everything that is served with coffee, except for bread. Minas Gerais is often considered the birthplace of “quitandas”, where since the time of the gold age of Vila Rica, currently the district of Ouro Preto, the “quitadeiras” have lived in the collective imagination passing on, usually orally, to subsequent generations, their knowledge and skills in the production of their delicacies. This study found that this profession was discontinued during the 19th century, later reappearing with different women street vendors from those of the 18th century, as they were no longer black or freed women selling their goods in the city streets, but rather diversified women who learned the trade from their grandmothers and mothers, and who began to produce “quitandas” usually in their own homes, to known clients who ordered them directly. To obtain an up-to-date picture of these women, an academic research project was developed with the dual aim of mapping studies on “quitadeiras” in Minas Gerais, based on the survey of articles from 2014 to 2023 from national manuscripts; as well as identifying the profile of the “quitadeiras” and their main knowledge and skills related to this profession. We reiterate that the study was limited to the state of Minas Gerais, where the tradition of “quitandas” is recognized throughout the national territory.

Keywords: Quitadeiras; Quitandas (traditional baked goods); Knowledge and skills; Cuisine; Minas Gerais.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJETIVO GERAL	2
2.1 Objetivos específicos	2
3. REFERENCIAL TEÓRICO	2
3.1. As quitandas em Minas Gerais.....	3
4. METODOLOGIA	8
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	9
5.1. Análise dos trabalhos pesquisados	9
5.2. Memória e identidade das quitandeiras de Minas Gerais.	10
5.3. Transmissão de conhecimento do saber fazer.....	12
5.4 O que está sendo feito para preservar a cultura e os conhecimentos das quitandeiras?.....	13
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	16
REFERÊNCIAS	17

1. INTRODUÇÃO

Ao se estudar o papel desempenhado pelas quitadeiras nas ruas de Minas Gerais, podemos afirmar que elas tiveram um desempenho determinante no desenvolvimento da formação da culinária mineira e brasileira, ao representar a participação feminina na construção da cozinha regional. No século XVIII, as comidas comercializadas nas ruas em tabuleiros e as escravizadas negras que as negociavam, ficaram conhecidas como “negras de tabuleiro” ou “negras de ganho”. A palavra quitanda, deriva-se do termo *Kitanda* utilizado pelos povos *quimbundu* do centro-ocidente da África, passando a ser utilizado para denominar os pequenos mercados comerciais, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros. Em Minas Gerais, essa palavra ganha outro significado, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo. Na cozinha mineira, a quitanda é tudo aquilo que é servido com o café, exceto o pão. Minas Gerais é constantemente considerada o berço das quitandas. Nos dias de hoje, o termo quitadeira é utilizado para designar as mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente.

No final do século XVII, e durante o século seguinte, esse ofício foi realizado predominantemente pelas mulheres negras, escravas livres ou forras, ambulantes, que vendiam comestíveis dispostos em tabuleiros pelas ruas das cidades. Chegado o século XIX, esse ofício praticamente desaparece, não havendo muitos registros na história quanto a essas mulheres. Do século XX em diante, o ofício perde a vinculação com as escravizadas e a cor negra, e passa a denominar as mulheres que produzem e vendem as quitandas em suas casas.

Essa pesquisa consiste na revisão bibliográfica, por intermédio da qual foram levantados trabalhos científicos publicados no Google Acadêmico, levando em consideração as palavras-chave: quitadeiras, saberes e fazeres, culinária, quitandas e Minas Gerais. Foi elaborado, também, um recorte com relação às datas de publicação dos trabalhos, atendendo ao objetivo da pesquisa de mapear os estudos dos saberes e fazeres das quitadeiras de Minas Gerais. Considerou-se os trabalhos científicos dos últimos oito anos. Após a leitura e análise, os documentos foram comparados entre si, para o conhecimento das diversas perspectivas abordadas pelos distintos autores com relação à temática, de maneira a se traçar o perfil das quitadeiras mineiras a partir destes recentes estudos publicados.

2. OBJETIVO GERAL

Realizar um mapeamento dos estudos sobre quitadeiras em Minas Gerais, com base em manuscritos nacionais.

2.1 Objetivos específicos

2.1.1 - Levantar os estudos que tratam sobre quitadeiras e seus saberes e fazeres, no período de 2014 a 2023.

2.1.2 - Identificar o perfil das quitadeiras e os seus principais saberes e fazeres relacionados a esse ofício.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. As quitandas em Minas Gerais

No Brasil, os termos quitanda e quitadeiras eram utilizados, no século XVIII, para denominar as comidas vendidas nas ruas em tabuleiros e as escravizadas negras que as comercializavam, sendo conhecidas também como “negras de tabuleiro” ou “negras de ganho”. A palavra deriva-se do termo *Kitanda* utilizado pelos povos *quimbundu* no noroeste de Angola, centro-ocidente da África, que significa tabuleiro, onde se expõem gêneros alimentícios nas feiras, inclusive verduras, legumes e peixes, e também designa as próprias feiras e mercados livres, muito difundidos no continente (GOMES E SOARES, 2002).

Além de designar a venda em tabuleiros, “quitanda” passou a ser utilizado para denominar os pequenos mercados comerciais, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros (CHRISTO, 2006).

Em Minas Gerais, além de um espaço físico, essa palavra ganha outro significado, como define Eduardo Frieiro (1982) em seu ensaio sobre a comida mineira: “quitanda, não o esqueçamos, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo”, e é complementado por Bonomo (2014), “na cozinha mineira, então, a quitanda é tudo aquilo que é servido com o café, exceto o pão”.

No estado, os primeiros relatos na literatura sobre a produção, comercialização e consumo das quitandas datam da segunda metade do século XVIII. Sabe-se que as negras de tabuleiro, cativas ou forras, no início da ocupação, atuavam próximas aos centros mineradores principalmente nas cidades de Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei e Diamantina, os escravizados que trabalhavam na mineração eram seus principais consumidores e que o comércio das quitandas dessa forma se dissolveu junto com o fim da mineração, como cita Bonomo (2014) no trecho abaixo:

Em Minas Gerais, as quitadeiras atuaram no comércio ambulante durante todo o século XVIII, enquanto durou o ciclo da mineração. No entanto, com a decadência da atividade mineradora, o declínio da vida nas cidades e a ruralização da economia mineira nos primeiros anos do século XIX, a venda em tabuleiros, típica dos centros urbanos, foi desaparecendo. Ao que tudo indica, não houve substituição para as negras de tabuleiro, dado que a autossuficiência das fazendas fez com que elas perdessem o papel de abastecedoras de gêneros alimentícios.

O “retorno” das quitandeiras, mas já com outra conotação, só se dará no século XX, já como ofício de mulheres que fazem quitandas para consumo familiar e para vendas a terceiros, não nas ruas como anteriormente, mas para clientes, através de encomendas, como veremos no próximo capítulo.

Para Abdala (2007) existem dois motivos para essa lacuna na história da produção das quitandas, o primeiro motivo, a dificuldade do abastecimento de alimentos no início da ocupação do território, que se deu pela exploração aurífera, que se estendeu até a metade do século XVIII. O segundo motivo é que só a partir do final do século XVIII, as quitandas e doces passaram a fazer parte dos hábitos alimentares dos mineiros, ligados diretamente à hospitalidade e às produções em fazendas. A autora ainda indica que o abastecimento para a subsistência da capitania no início do século XVII era escassa e muito cara, através dos seguintes gêneros: os cereais, a carne, o sal, o açúcar, o toucinho, a pinga e o tabaco.

Do início da atividade exploratória dos minérios e pedras preciosas no princípio do século XVIII até o seu declínio por esgotamento ou dificuldade de obter recursos, em menos de 3/4 de século, a agricultura e a pecuária estiveram em uma posição secundária de destaque em relação à economia da capitania, somente sendo reconhecidas e vislumbradas como possibilidade econômica a partir da segunda metade do século, onde foi fortalecida e disseminada por toda Minas Gerais, que alcança um relativo grau de autossuficiência em relação às necessidades de subsistência (NETTO, 2011).

No decorrer do século XVIII a estabilização e sedentarização populacional fez com que o cultivo do milho se difundisse e outras culturas começassem a ser exploradas, como esclarece Menezes (2000 p. 111) “(...) ao milho, somavam-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação do homem à terra: o arroz, a mandioca, a cana de açúcar, os produtos da pecuária e, até mesmo, o feijão”.

Com a autossuficiência das fazendas, tudo passou a ser produzido dentro da propriedade, mineração, pecuária e agricultura, que se desenvolveram através do sistema escravista. Logo, as negras que antes comercializavam as quitandas nas vilas e cidades, começaram a trabalhar nas cozinhas e nos afazeres domésticos. O que perpetuou por todo o século XIX, e, com a abolição da escravidão no fim do século, os escravizados que não tinham para onde ir, continuaram nas fazendas, exercendo as mesmas funções que exerciam antes, o caso das negras domésticas. (BONOMO, 2014 e PEREIRA, 2011). A descontinuidade nas atividades das quitandeiras em Minas Gerais, fez com que esse comércio desaparecesse durante determinado período, reaparecendo depois, desta feita, como um ofício.

Resumindo, a origem das quitandas em Minas Gerais, denota uma importância histórica e cultural do hábito alimentar na região do Estado. Sob a influência dos portugueses, dos escravizados negros e dos indígenas na formação da culinária mineira, com a fusão dessas três etnias foram criadas, ou adaptadas as receitas tradicionais das quitandas, como as conhecemos hoje. Além disso, é de suma importância o papel das mulheres na produção das quitandas, principalmente das senhoras brancas e escravas negras, que desempenharam um papel fundamental na cozinha das grandes fazendas. A pastelaria e a doçaria foram desenvolvidas no Brasil desde a colonização, trazendo influências da culinária portuguesa e adaptando-as aos ingredientes locais. Destacando-se a importância do milho na alimentação mineira, assim como a utilização de ingredientes como a goma da mandioca e o leite de coco na produção das quitandas. (BONOMO, 2014).

3.2. As quitandeiras no processo de ocupação de Minas Gerais

Em Minas Gerais durante o século XVIII, em meio ao processo de ocupação da capitania para exploração das riquezas minerais, principalmente do ouro, mulheres negras, escravizadas ou libertas, ocupavam as vilas e cidades e, de forma ambulante vendiam gêneros alimentícios, chamados “gêneros da terra”, como aguardente, leite, bolos, broas, biscoitos e fumo (BONOMO, 2014). Segundo Figueiredo (1993) a divisão sexual de trabalho, herdada de Portugal, fazia com que essas mulheres ficassem excluídas das atividades braçais como os ofícios mecânicos e a extração mineral, sendo delegadas a elas, pelos seus senhores, tarefas domésticas ou relacionada a vendas ambulante dos diversos gêneros alimentícios. Estes produtos abasteciam principalmente as áreas próximas às atividades de mineração das cidades de Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei e Diamantina, os principais consumidores das quitandas eram os escravizados que trabalhavam na mineração, e assim a maior parte dos seus ganhos, parte do ouro extraído, era gasto com alimentos e bebidas. O sistema de trabalho vigente e imposto as negras quitandeiras cativas, era o sistema de jornais, que é explicado por Reis (1989), no fragmento:

Tanto os escravos mineradores (pelo menos parte deles), quanto as negas de tabuleiro escravas, trabalhavam pelo sistema de jornal, que consistia na obrigação dos cativos no pagamento de uma quantia previamente estipulada a seus senhores (diária ou semanalmente), não importando como havia sido atingida, e nem mesmo se fora ultrapassada. O fundamental era não faltar ao pagamento e evitar a punição. Garantia

a sobrevivência e pago os "jornais" aos senhores, todo o excedente pertencia ao escravo e o senhor respeitava essa regra, embora não existisse nenhuma lei que a garantisse.

As negras de tabuleiro, enquanto escravizadas de ganho, "dispunham de seu tempo como queriam, e trabalhavam de acordo com as suas necessidades" sendo conveniente tanto para os senhores que "não se preocupavam com seu controle", quanto para elas, que viviam soltas pelas ruas gozando de grande liberdade. (REIS, 1989). Apesar de disporem de "liberdade" e poderem trabalhar de acordo com as necessidades, era comum se submeterem a extensas jornadas de trabalhos e muitas vezes ainda tinham que se prostituir para completar os ganhos para o pagamento dos jornais aos seus senhores ou para ter um rendimento extra que lhes proporcionam melhores condições. Também era comum serem enviadas às áreas de mineração com gêneros insuficientes para o pagamento das obrigações, tornando a prostituição a principal saída para fugir dos castigos (FIGUEIREDO, 1993). Além de se submeterem a condições subumanas de trabalho, as vendeiras negras eram frequentemente perseguidas pelas autoridades coloniais, acusadas de desvio de jornais, contrabando de minérios e pedras preciosas, prostituição e práticas associadas ao universo africano dentro dos quilombos, como a capoeira, o candomblé e outras religiões de matriz africana, atividades que tinham proibição legal e penalidades para os que a praticavam (LIFSCHITZ E BONOMO, 2015).

Figueiredo e Magaldi (1985) explanam sobre o desvio de jornais, a principal e mais frequente acusação sofrida pelas negras, em que eram responsáveis pela inadimplência dos escravos mineradores aos seus senhores, com o pagamento dos jornais. Ao consumirem quitutes e aguardente, os escravos debitavam o volume de ouro recolhido, que deveria ser canalizado para o pagamento de sua obrigação. Desencaminhado para as mãos dessas negras de tabuleiro, uma parte do ouro extraído pelos escravizados deixava de se converter em pagamento ao senhor. Sendo assim, a debilitação do volume de ouro arrecadado pelo produtor determinava uma diminuição de sua contribuição para o quinto real. Portanto, a ação das negras de tabuleiro, ao contribuir para que a parcela do ouro extraído escapasse aos mecanismos legais de tributação, configurava-se como crime de contrabando" (FIGUEIREDO; MAGALDI, 1985).

Como resultado da insatisfação das autoridades, as limitações e restrições impostas pelas autoridades locais, mais especificamente as Câmaras Municipais, foram criadas leis e proibições em momentos distintos do século que objetivaram proibir a circulação das negras dentro dos campos de mineração e nas estradas, restringindo o comércio apenas em espaço público das vilas e arraiais, como foi decretado pela Câmara Municipal de Mariana:

Porquanto queremos evitar os escandalosos inconvenientes e ofensas de Deus e do bem público que resultam de as pretas forras ou cativas andarem pelas ruas dessa cidade vendendo pão, leite, doce, banana e outros gêneros comestíveis, acordamos que todas as ditas pretas vendam esses gêneros em lugar certo assim como na praça defronte da Sé ou na intendência ou na dos quartéis (FIGUEIREDO, 1993).

Além das restrições, haviam penalidades para as quitandeiras que não cumprissem tal determinação: negras, mulatas ou carijós, livres ou cativas, sofreram comumente com as seguintes punições: confisco dos gêneros que estivessem vendendo (que seriam utilizados na alimentação dos presos da cadeia), vários dias de prisão (oito a noventa dias), açoites em praça pública (de cinquenta a duzentos) e o pagamento de uma espécie de fiança (de quatro a sessenta oitavas de ouro ou seis a noventa mil-réis), após o cumprimento das anteriores (sendo escravizada, este pagamento ficava a cargo do proprietário) (FIGUEIREDO, 1993).

Outra batalha travada pelas quitandeiras, já na metade do século XVIII foi contra os comerciantes locais, que se voltaram contra as ambulantes após o estabelecimento de uma taxação, chamada de Real Subsídio, que foi imposta pelas Câmaras Municipais de Minas Gerais que ofereceram o subsídio voluntário para a reconstrução da sede do Estado Metropolitano em Lisboa depois do terremoto que lá ocorreu em 1759. Sendo os principais contribuintes através da alta taxação, os comerciantes alegavam se sentirem prejudicados pelo comércio ambulante que não era taxado da mesma forma (FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985). Com os protestos vieram mais restrições, que impediam as ambulantes de comercializar produtos que fossem encontrados nos grandes estabelecimentos, como o decretado pela Câmara Municipal de Mariana que só permitia a venda de pães, doces, frutas, hortaliças, leite e sabão da terra, e pretendia evitar “o prejuízo que tem todas as pessoas que usam de molhados que pagam o Real Subsídio a Sua Majestade” (Edital de 25/5/1757, Livro 143, fls. 10vq/11 *apud* FIGUEIREDO & MAGALDI, 1985).

Com isso, é possível afirmar que as quitandeiras ambulantes que vendiam seus gêneros alimentícios nas vilas e arraiais do estado de Minas Gerais tiveram um papel muito importante em relação ao abastecimento e subsistência dos mineradores e da população no geral, durante o século XVIII e que o desaparecimento desse ofício durante o século XIX, não se dá apenas pela mudança econômica, com o fim da mineração e concentração das atividades nas fazendas, mas também por uma perseguição pelas autoridades e classes dominantes, por perturbação da ordem social e econômica, sendo acusadas e penalizadas por crimes como os citados acima, envolvendo o desvio de jornais, não pagamento de impostos, baderna, prostituição

e enfraquecimento do mercado formal local. Mas nas Minas Gerais, elas não desapareceram realmente, o que aconteceu foi uma resignificação do ofício das quitandeiras, essa atividade não ficou esquecida, ela foi apenas silenciada, aparecendo no século XX com outras configurações” (BONOMO, 2014). Na atualidade, essas mulheres que fazem as quitandas mineiras estão espalhadas pelas cidades do interior de Minas, e possuem outras denominações, tais como biscoiteiras ou produtoras de merendas.

4. METODOLOGIA

A pesquisa apresentada, consiste em revisão bibliográfica, por intermédio da qual foram levantados trabalhos científicos publicados no Google Acadêmico, levando em consideração as palavras-chave: quitandeiras, saberes e fazeres, culinária, quitandas e Minas Gerais. Foi elaborado, também, um recorte com relação às datas de publicação dos trabalhos, atendendo ao objetivo da pesquisa de mapear os estudos dos saberes e fazeres das quitandeiras de Minas Gerais. Considerou-se os trabalhos científicos dos últimos oito anos. Os artigos, trabalhos de conclusão de curso (TCC), teses e dissertações resultantes da pesquisa realizada com base nas palavras-chave acima citadas foram organizados, por: título, ano de publicação, e as palavras-chave discriminadas em cada um. Após a leitura, foram analisados, com o intuito de comparação das diversas perspectivas abordadas pelos distintos autores com relação à temática, de maneira a se traçar o perfil das quitandeiras mineiras a partir de recentes estudos publicados. O processo metodológico foi inspirado no trabalho de conclusão de curso de gastronomia, publicado no ano de 2023, da discente Gabriela Cristina Ferreira da Silva, intitulado Mulheres no Mercado Gastronômico: uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional.

No presente trabalho, recorreu-se à Revisão Integrativa da Literatura (RIL), a qual, segundo Oliveira (2023), é uma:

Técnica metodológica inserida na revisão bibliográfica sistemática que analisa produções teóricas e empíricas com foco na sistematização do conhecimento científico, de modo que o pesquisador se aproxime da problemática que busca compreender, traçando um panorama sobre sua produção científica para conhecer a evolução do tema ao longo do tempo e, com isso, perceber oportunidades de pesquisa.

Classifica-se, ainda, a atual pesquisa, como exploratória-descritiva, com viés qualitativo. De acordo com Merriam (citado por KOERISH; SOUZA, 2021),

Em pesquisas qualitativas, ou interpretativistas, os pesquisadores realizam uma imersão sustentada no fenômeno e nas particularidades do estudo, com o propósito de observar, interpretar e descrever suas percepções.

Com efeito, os artigos levantados serão objeto de análise e interpretação, para fins de sistematização do conhecimento, descrição e caracterização dos resultados.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1. Análise dos trabalhos pesquisados

Os trabalhos utilizados para o presente objeto de estudo foram resultados da pesquisa realizada através do Google Acadêmico, acessado através do site: <https://scholar.google.com.br/schhp?hl=pt-BR>. Foram empregadas as palavras chave: quitandeiras, quitandas, saberes e fazeres, culinária e Minas Gerais, com o intuito de comandar a procura aos objetivos do presente trabalho. Inicialmente foram escolhidos 32 trabalhos dentro do período pré-estabelecido entre os anos de 2013 a 2023, onde apareceram: teses, dissertações, artigos, monografias e publicações acadêmicas. Ao realizar uma análise prévia em cada trabalho encontrado, descartamos os que não se referiam às quitandeiras do estado de Minas Gerais, por ser esse o nosso objetivo. Portanto, não foram escolhidos trabalhos que, apesar de se referirem às quitandeiras, como essas não pertenciam a Minas Gerais, foram eliminados. Os trabalhos elencados foram montados como gráfico com relação aos anos em que foram publicados:

Gráfico: Trabalhos totais publicados por ano



Fonte: Autor, 2023.

Depois de analisados os arquivos selecionados pela pesquisa realizada, no que tange aos termos: quitadeiras, quitandas, saberes e fazeres, culinária e Minas Gerais, foram selecionados nove que serviram como objeto deste presente estudo, conforme tabela abaixo:

Tabela 1 – Relação dos artigos selecionados

DATA	TÍTULO	TRABALHO	AUTORES
2014	O que é que a quitadeira tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais	Dissertação	Juliana Bonomo
2014	O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII	Artigo	Juliana Bonomo
2015	As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras	Artigo	Javier Alejandro Lifschitz Juliana Bonomo
2018	O ofício das quitadeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas	Artigo	Juliana Bonomo
2019	Ofício das Biscoiteiras: Patrimônio Cultural Imaterial de Pará de Minas - Mg	TCC	Ana Carolina Ferreira Guimarães
2020	“Com gosto e por gosto”: o ofício das quitadeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica.	Tese	Juliana Bonomo
2021	Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais	Tese	Isadora Moreira Ribeiro
2022	Forno á lenha: Memórias do fogo e seus quitutes	TCC	Nariane Estéfane Dias de Sá
2023	A Quitanda como protagonista de festival gastronômico em Congonhas, Minas Gerais Brasil	Artigo	Monica Dias Sênia Bastos

Fonte: Autor, 2023.

5.2. Memória e identidade das quitandeiras de Minas Gerais.

As quitandeiras de Minas Gerais, na maioria mulheres negras ou mestiças, escravizadas, livres ou forras, ao final do século XVIII, abasteciam com produtos alimentícios, a população no geral, e, principalmente os escravizados que trabalhavam nas áreas de mineração. Quando acontece o declínio da exploração dos minerais, o ofício dessas mulheres diminui consideravelmente. É quando se inicia a ruralização da economia mineira, pois, dentro das cercanias das fazendas, passa-se a produzir tudo que se necessita, inviabilizando e tornando obsoleto o trabalho das quitandeiras que comercializavam seus produtos nas ruas (PAIVA, 2001, FIGUEIREDO, 1993). Consequentemente, essas mulheres, em sua maioria, são absorvidas pelas cozinhas das fazendas, que, com a fartura das produções nas propriedades rurais, passam a desempenhar os papéis de cozinheiras e domésticas nas casas das fazendas.

Elas voltam a aparecer, nos dias de hoje, produzindo e comercializando quitandas artesanalmente, muitas vezes com a denominação de biscoiteiras ou produtoras de merendas, portanto, as quitandeiras em Minas Gerais aparecem em dois momentos distintos: no século XVIII e atualmente. Segundo Bonomo (2014):

Em Minas Gerais, ao contrário de outras regiões do Brasil, a historiografia sobre essas negras vendedoras ambulantes concentra-se especificamente no século XVIII. Enquanto que em cidades como Salvador, Rio de Janeiro, Recife e São Paulo as negras de tabuleiro ainda circulavam no século XIX e continuaram, ao longo desse século, a exercer a sua atividade nesses espaços em crescente urbanização, em Minas, com a valorização da economia agrária, elas desapareceram. Portanto, o que vemos, no estado, é que houve uma descontinuidade da atividade das quitandeiras durante o século XIX.

A importância das quitandeiras na cultura e na história do estado de Minas Gerais, tem na memória o componente fundamental para a preservação da identidade dessas mulheres. Elas são responsáveis por manter viva a tradição de preparar e vender as produções de quitandas em feiras, festas regionais, ou produzindo em casa para atender à sua clientela. Através de suas histórias e habilidades culinárias, elas representam aspectos significativos da identidade cultural do estado. Sendo, portanto, detentoras da memória coletiva, transmitida oralmente através das gerações, é por meio dessa memória, que são preservadas não apenas as receitas tradicionais, mas também narrativas e experiências que fazem parte das suas histórias. Representando a

memória coletiva, fundamental para a preservação da identidade dessas quitadeiras e para a valorização da sua contribuição para a cultura de Minas Gerais. Segundo Gomes (2023):

A memória coletiva é o processo social de reconstrução do passado realizado por um determinado grupo, que compartilha uma experiência comum em torno do período correspondente. Este conceito foi desenvolvido em primeira instância pelo sociólogo francês Maurice Halbwachs (1877-1945), cujas ideias foram condensadas em sua obra “A Memória Coletiva”, publicada postumamente em 1950. Os grupos sociais constroem uma identidade comum a partir da produção de uma memória coletiva, ou seja, de uma constante reconstrução de suas memórias, por meio de diálogos cotidianos, acontecimentos marcantes, monumentos, usos e costumes. Assim, todo grupo social garante sua homogeneidade ao longo do tempo por meio da memória como elemento que se mantém nas mudanças.

Ainda com relação ao ofício das quitadeiras, é importante que se reconheça o trabalho destas mulheres não apenas como uma atividade culinária, mas como uma forma de ofício feminino, pois, elas enfrentam diversos desafios desde o século XVIII até hoje, além da desvalorização em sua profissão, afetando muitas vezes a autoestima e sua visibilidade social. Tornando, desse modo essencial, valorizar e respeitar o trabalho realizado pelas quitadeiras, reconhecendo suas habilidades, conhecimentos e contribuições para a sociedade.

5.3. Transmissão de conhecimento do saber fazer.

Nas leituras realizadas dos autores selecionados nessa pesquisa, fica evidente a importância das quitadeiras como patrimônio cultural e econômico do estado de Minas Gerais, demonstrando os desafios enfrentados pelas quitadeiras para manterem suas atividades, uma vez que as mesmas têm encontrado dificuldades em competir com os grandes supermercados e redes de fast food. Existe a necessidade de valorização do saber fazer e da tradição do ofício das quitadeiras, e do apoio da comunidade e dos poderes públicos, com o intuito de se evitar que essa tradição seja perdida. Segundo Bonomo (2018):

... quitadeiras, na concepção atual, são mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente. Marcado pela transmissão oral do conhecimento, esse saber fazer é transmitido entre as mulheres da família, sendo considerado uma herança, uma memória dos antepassados familiares. Cabe ressaltar que estamos tratando de um trabalho realizado, em sua maior parte, no âmbito doméstico e, mais recentemente, em ambientes pertencentes a associações ou cooperativas. Nas pequenas cidades do

interior de Minas Gerais, as quitandas não são vendidas nas ruas. Os clientes fazem as suas encomendas de quitandas como rosquinhas, bolos, biscoitos de polvilho, etc., diretamente à quitandeira. As entregas podem ser feitas nas casas dos clientes ou eles vão até a casa das quitandeiras para buscar as quitandas encomendadas.

Segundo Bonomo (2014), desde a formação da cozinha típica mineira, a mulher sempre esteve à frente do ato de cozinhar. A cozinha sempre foi um espaço feminino na organização da casa. No século XVIII, quando se começou o povoamento do estado mineiro, o desenvolvimento da cozinha iniciou-se com as escravizadas fazendo os serviços domésticos, inclusive de cozinheiras, sob o comando das senhoras portuguesas, as suas mentoras das receitas de doces, pães e biscoitos. Conseqüentemente, para as negras de tabuleiro a transmissão do conhecimento, do saber fazer, veio dessa relação de submissão com a mulher portuguesa, e, somando-se ao saber fazer que essas africanas tinham nas memórias e nas identidades trazidos de seus países de origem, acabaram por agregar conhecimentos nas receitas de quitandas, inclusive o modo de venda dos seus antepassados.

Após o ciclo da mineração e de escravização, e, mediante a relação entre os familiares, o lar passou a ser o espaço de aprendizagem das receitas, a transmissão do saber fazer torna-se intergeracional, de mãe para filha, em uma relação de família, ficando patente a diferença entre o aprendizado das quitandeiras da época de ouro das Minas Gerais e as quitandeiras atuais. Essa transmissão do saber fazer das mães para as filhas, está tão enraizado na sociedade, que a maioria delas só aceitam transmiti-las para as filhas, se recusando a passar as receitas e o modo de fazer para os filhos, preferindo muitas vezes passar o conhecimento para as esposas dos filhos, ou outras mulheres do círculo familiar. De acordo com Bonomo (2014):

É na esfera familiar de transmissão oral dos conhecimentos, por sua vez, quando muitas vezes são revelados os “segredos” culinários e, portanto, os segredos de família. Tem-se, então, para o grupo de quitandeiras da atualidade, uma identidade ligada à família, cujas receitas passaram a constituir um elemento importante de referência dos antepassados. E assim, essas mulheres foram sendo consideradas as guardiãs da memória da família.

5.4 O que está sendo feito para preservar a cultura e os conhecimentos das quitandeiras?

No artigo de Juliana Resende Bonomo (2018), intitulado: O ofício das quitandeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas, do ano de 2013, a Secretaria Municipal de

Cultura de Congonhas, foi a proponente do pedido de abertura de inventário para a patrimonialização do ofício das quitadeiras, junto ao Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sendo a carta com o pedido de abertura de inventário enviada em outubro de 2013. Desde então, o órgão abriu o processo administrativo nº. 01450.010688/2013-23. A Câmara técnica do IPHAN aprovou, em 24/11/2015, a abertura do inventário e o prosseguimento do processo de registro. Em 15 de maio de 2017, foi realizada uma reunião, com a equipe do IPHAN e as quitadeiras da região para esclarecer o andamento do processo de registro. Foi elaborado o levantamento das quitadeiras do estado através de um formulário preenchido por elas próprias no endereço: <http://portal.iphan.gov.br/>. Após esse levantamento, seguem-se as fases de identificação do ofício e a votação do registro.

Caso seja aprovado, o ofício das quitadeiras será registrado no “Livro de Registro dos Saberes”, com uma possível extensão para os estados de Goiás e São Paulo, já que há quitadeiras também nesses estados. Como consequência do registro, é elaborado um Plano de Salvaguarda. Trata-se de um instrumento de apoio e fomento de bens culturais, envolvendo um planejamento de ações de curto, médio e longo prazo, a ser executado com base na interlocução entre o Estado e a sociedade, visando, principalmente, preservar o ofício.

Em 25/08/2023, o Ministério da Cultura – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Coordenação Administrativa do IPHAN-MG – Superintendência do IPHAN no Estado de Minas Gerais, autorizou um Termo De Execução Descentralizada (TED) Nº 01/2023/IPHAN/MG, com o objeto para Realização de pesquisa com vistas à instrução do processo de reconhecimento do Ofício de Quitadeiras como Patrimônio Cultural do Brasil, e produção de Dossiê e Vídeos documentários, conforme o Decreto n. 3.551 de 04 de agosto de 2000, por meio de um Termo de Execução Descentralizada entre o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e a Universidade Federal de Goiás, com prazo de término desta prestação previsto para agosto/2025. Portanto o referido processo ainda está em tramitação no IPHAN, aguardando a sua finalização.

Outro importante passo, foi dado em 05/07/2023 durante a reunião do Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep), no Palácio da Liberdade, a cozinha mineira se tornou patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais partindo do registro dos sistemas culinários do milho e da mandioca, a deliberação aconteceu na mesma data em que se celebra o Dia da Gastronomia Mineira. No intuito de celebrar e fazer a promoção dos ingredientes, saberes e práticas que constituem a cultura alimentar mineira, o Governo de Minas lançou na ocasião o projeto Cozinha Mineira Patrimônio - Temporada 2023, por meio da Secretaria de Estado de

Cultura e Turismo e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG) (MINAS GERAIS, 2023).

De acordo, com Leônidas Oliveira, secretário de cultura e turismo de Minas Gerais:

A proteção, que se deu nesta quarta-feira (5) à cozinha mineira como patrimônio imaterial, continua nessa temporada, a partir da qual nós vamos valorizar e promover a cultura alimentar e gastronômica de Minas Gerais. Isso significa que teremos vários festivais da cozinha mineira espalhados pelo estado, de forma especial no Circuito da Liberdade. Teremos também ações para desenvolver o turismo de base comunitária e, com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), pretendemos proteger e salvaguardar ainda mais a agricultura familiar (MINAS GERAIS, 2023).

A herança dos povos originários e tradicionais e da vinda dos negros africanos para Minas Gerais permanece intrínseco na cultura alimentar dos mineiros. O fubá que é produzido a partir do milho deu origem ao nosso angu e a diversos outros preparos mineiros, tais como as quitandas, como broas, bolos e biscoitos. A mandioca, cultivada pelos indígenas, é outro elemento essencial do qual se extrai o polvilho, que é a base da quitanda mais famosa das Minas Gerais, o pão de queijo, além dos biscoitos, bolos e diversas merendas sempre à mesa dos mineiros (MINAS GERAIS, 2023). Essas são algumas das ações que estão sendo tomadas para a preservação, divulgação e defesa dos saberes e fazeres das quitandas no estado de Minas Gerais.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao término desse trabalho de mapeamento dos estudos com base em manuscritos nacionais sobre as quitadeiras, que são mulheres que fazem artesanalmente e vendem suas quitandas (pastelaria caseira, como bolos, broas e biscoitos, com as influências das culturas portuguesas, indígenas e africanas), principalmente no interior do estado de Minas Gerais, pudemos compreender os ciclos que perpassam a atividade dessas mulheres quitadeiras a partir do século XVIII até os dias de hoje.

Pudemos identificar através de seus perfis, a importância dessas quitadeiras na cultura e na história do estado de Minas Gerais, pois trazem na memória o componente fundamental para a preservação de suas identidades. Tornando-as responsáveis por manter viva a tradição de preparar e vender as produções de quitandas em feiras, festas regionais, ou produzindo em casa para atender a demanda de seus clientes, através de suas histórias e habilidades culinárias, representando aspectos significativos da identidade cultural do estado.

São elas as detentoras da memória coletiva, transmitida oralmente através das gerações, preservando não apenas as receitas tradicionais, mas também as narrativas e experiências que fazem parte das suas histórias. No decorrer do tempo, o lar passou a ser o espaço de aprendizagem das receitas, a transmissão do saber fazer torna-se intergeracional, de mãe para filha, em uma relação de família, ficando patente a diferença entre o aprendizado das quitadeiras da época de ouro das Minas Gerais e as quitadeiras atuais. Essa transmissão do saber fazer das mães para as filhas, está tão enraizado na sociedade, que a maioria delas só aceitam transmiti-las para as filhas, se recusando a passar as receitas e o modo de fazer para os filhos, preferindo muitas vezes, transmiti-las para outras mulheres da família.

Atualmente estão em andamentos vários movimentos com intuito de divulgação, preservação, valorização, patrimonialização e defesa do saber fazer das quitadeiras e das quitandas em Minas Gerais, o que é bastante importante, uma vez que elas guardam em si a identidade de todo um povo, e resguardar isso é o dever de cada um de nós, pois é através delas que nossa história é contada e preservada.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro: 2ª Ed.** Uberlândia: Edefu, 2007.
- BONOMO, J. R. **O que é que a quitadeira tem?** Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social da UNIRIO. Rio de Janeiro: 2014.
- BONOMO, J. R. **O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII.** Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, 2014.
- BONOMO, J. R. **As quitandas de Minas Gerais: uma análise das origens de um alimento luso-afro-brasileiro.** II Congresso da Associação Internacional de Ciências Sociais e Humanas de Língua Portuguesa, CONLAB, 2018.
- BONOMO, J. R. **O ofício das quitadeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas.** São Paulo: Encontro 2018 – Anais eletrônicos do Encontro História Oral, 2018. Disponível em <https://www.encontro2018.historiaoral.org.br/resources/anais/8/1523828754_ARQUIVO_XI_VABHO2018artigo.pdf> Acesso em 20 out. 2018.
- BONOMO, J. R. **"Com gosto" e "por gosto": o ofício das quitadeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica.** 2020. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-10092020-184329/>> Acesso em: 10 dez. 2023.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais.** Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- DIAS, M.; BASTOS, S.R. **A Quitanda como protagonista de festival gastronômico em Congonhas, Minas Gerais [Brasil].** Rev. Rosa dos Ventos - Turismo e Hosp. 2023, 15, 139–156. Disponível em: <<https://doi.org/10.18226/21789061v15i1p139>>. Acesso em 15 jan. 2024.
- FIGUEIREDO, L. **O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII.** Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb, 1993.
- FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A. M. **Quitutes e quitandas: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial.** Cadernos de pesquisa, São Paulo (54): 50-61, agosto de 1985.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1982
- GUIMARÃES, A. C. F. & MINUZZO, D. A (2021). **Ofício das biscoiteiras: patrimônio cultural imaterial da cidade de Pará de Minas – Minas Gerais.** Revista Confluências Culturais, 9(2), 120–134. 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.21726/rcc.v9i2.96>>. Acesso em 20 out 2023.

GOMES, F. S. & SOARES, C. E. L. **Dizem as quitadeiras...** Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. *Acervo*. Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul. /dez. 2002.

GOMEZ, L. **Conceito de Memória Coletiva**. Editora Conceitos. Em <<https://conceitos.com/memoria-coletiva/>>. São Paulo, Brasil. Junho de 2023. Acesso em: 28 jan. 2024.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais Ltda., 1990.

KOERICH, G. H.; SOUSA, R. P. L., **Turismo criativo gastronômico: uma revisão sistemática da literatura**. *Revista Turismo: Estudos & Práticas*, v. 10, n. 2, jul. /dez. 2021 (ISSN: 2316-1493)

LIFSCHITZ, J. A.; BONOMO, J. **As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras**. *Ciências Sociais Unisinos*, v. 51, n. 2, p. 193-200, 2015.

MENEZES, J. N. C. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. v. 1, Dossiê interpretativo. Belo Horizonte, 2006.

MENEZES, J. N. C. **O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas**. Belo Horizonte: Maria Fumaça, 2000.

MINAS GERAIS (Estado). Secretaria de Estado de Cultura e Turismo - SECULT - **Cozinha Mineira é patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais**. Minas Gerais, 2023. Disponível em: <<https://www.secult.mg.gov.br/noticias-artigos/7879-cozinha-mineira-e-patrimonio-cultural-imaterial-de-minas-gerais>>. Acesso em 12 fev. 2024.

NETTO, M. M. **A geografia do queijo minas artesanal**. Rio Claro: UNESP, 2011.

OLIVEIRA, N. A.; SILVA, P. T.; GABRIEL, K. C. **Gênero, trabalho e turismo: uma Revisão Integrativa da Literatura em dissertações e teses defendidas em Programas de Pós-Graduação da área do Turismo no Brasil**. *Revista de Turismo Contemporâneo*, v. 11, n.1., p. 77-103, 2023.

PAIVA, E. F. **Escravidão e universo cultural na colônia: Minas Gerais, 1716-1789**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

PEREIRA, B. P. **De escravas a empregadas domésticas – A dimensão social e o lugar das mulheres negras no pós-abolição**. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, julho de 2011.

REIS, L. **Mulheres de ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII**. *Revista do Departamento de História/UFMG*, n. 8, p. 72-85, 1989.

RIBEIRO, I.M. **Do Tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais**. Viçosa, MG, 2021. Disponível em:

<<https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/28785/1/texto%20completo.pdf>>. Acesso em 05 fev. 2023.

Sá, N. E. D., **Forno à lenha: memórias do fogo e seus quitutes** / João Pessoa, 2022. 24 f.: TCC (Graduação) - UFPB/CTDR. Disponível em: <<https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/25568/1/NEDA15122022.pdf>>. Acesso em 20 jan. 2023.

SILVA, G. C. F. **Mulheres no mercado gastronômico: uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional** - TCC (Graduação) – IFMG -2023.