

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS OURO PRETO**

**PEDRO HENRIQUE SALES FERREIRA**

**FESTA DA PANELA DE PEDRA: UMA TRADIÇÃO CULINÁRIA.**

**OURO PRETO**

**2023**

PEDRO HENRIQUE SALES FERREIRA

**FESTA DA PANELA DE PEDRA: UMA TRADIÇÃO CULINÁRIA**

Trabalho de Conclusão apresentado à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2023

---

F383f Ferreira, Pedro Henrique Sales.  
Festa da panela de pedra [manuscrito] : uma tradição culinária / Pedro  
Henrique Sales Ferreira. – 2023.  
37 f.: il.

Orientador: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de  
Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2023.

1. Gastronomia. 2. Patrimônio. 3. Tradição. I. Andreoli, Cristiana  
Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III.  
Título.

CDU: 612.3


---

Catálogo: Gláucia Maria Ferreira de Carvalho - CRB-6/2231

## **FESTA DA PANELA DE PEDRA: uma tradição culinária.**

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


Aprovado em 12 de setembro de 2023 por:

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**  
Data: 13/09/2023 18:59:42-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)IFMG


– Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**  
Data: 13/09/2023 16:19:00-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Adeline Conceição RodriguesIFMG

– Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANE RAQUEL DO SACRAMENTO SOBRAL**  
Data: 13/09/2023 18:54:04-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof.<sup>a</sup> MSc. Cristiane Raquel do Sacramento Sobral Serviço  
Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC

OURO PRETO2023

## **DEDICATÓRIA**

Dedico essa obra ao meu irmão Vinicius, um grande homem, que sinto falta desde o dia que ele se foi e que eu amarei até o último dia de minha vida. Também dedico esse trabalho à minha Família, em especial minhas Avós Rita e Maria, que me transformaram em um grande apaixonado pela Gastronomia Mineira, e pela história de cada fogão a lenha desse maravilhoso estado.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiro agradeço imensamente à minha orientadora, Profa. Dra. Cristiana Santos Andreoli por ter acreditado em mim por sua paciência e principalmente dedicação e empenho em não me deixar esmorecer e permitir-me concluir essa obra;

À minha família que mesmo longe está comigo em toda decisão de vida;

Agradeço aos meus amigos de curso, pois sem eles seria impossível esse crescimento.

Agradeço aos professores IFMG que dedicam incansavelmente a levar o conhecimento aos estudantes em meio a tantas dificuldades;

Agradeço às professoras que aceitaram o convite para compor a minha banca avaliadora.

*“O conhecimento torna a alma jovem  
diminui a amargura da velhice. Colhe, pois, a  
sabedoria. Armazena suavidade para o amanhã.”*

*Leonardo da Vinci.*

## **RESUMO**

Este estudo tem por finalidade traçar um esboço da festas, hábitos e tradição da cultura popular no contexto da festa da panela de pedra no distrito de Cachoeira do Brumado, Mariana MG. Tal tradição a arte do princípio de que todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento pelas práticas exercidas no cotidiano da comunidade de modo a consolidar uma referência para o lugar ou região. A culinária é manifestação cultural de um grupo de pessoas, e considerando isto, então, pratos típicos locais devem ser considerados o legado da região, sua forma de preparação promove compreensão das condições presentes no tempo em que estas foram criadas. Assim, quando citamos a festa da panela de pedra, uma festa cultural do distrito, surgem saberes peculiares que atravessaram existências das comunidades em suas práticas simbolizadas nas comidas, no artesanato, celebrações e demais manifestações culturais. A gastronomia é um atrativo de determinada localidade é muito importante do ponto de vista turístico. Ela conserva a memória do que fomos e somos, expressa e revela a nossa identidade e do ambiente que nos cerca. Ao preservar a história da comida na panela de pedra pode-se ter proporções do legado cultural e preservação deste patrimônio imaterial.

Palavras chave: Gastronomia; Patrimônio; Tradição

## **ABSTRACT**

This study aims to outline the festivities, habits and traditions of popular culture in the context of the stone pot festival in the district of Cachoeira do Brumado, Mariana MG. Such a tradition is the art of the principle that every space or place has a meaning of existence that makes it unique, defining an identity that comes to constitute belonging through the practices carried out in the daily life of the community in order to consolidate a reference for the place or region. Cuisine is a cultural manifestation of a group of people, and considering this, then, typical local dishes should be considered the legacy of the region, their way of preparation promotes understanding of the conditions present at the time in which they were created. Thus, when we mention the Festa da Panel de Pedra, a cultural festival in the district, peculiar knowledge emerges that permeates the existence of communities in their practices symbolized in food, handicrafts, celebrations and other cultural manifestations. Gastronomy is an attraction of a certain location and very important from a tourist point of view. It preserves the memory of what we were and are, it expresses and reveals our identity and the environment that surrounds us. By preserving the history of food in the stone pot, one can have proportions of the cultural legacy and preservation of this intangible heritage.

Keywords: Gastronomy; Patrimony; Tradition

## **LISTA DE FIGURAS**

- Figura I - Religião Católica, suas Festividades e o Hábito Alimentar;  
Figura II - associação entre a religião adventista e o hábito alimentar;  
Figura III - Caminhos do Ouro;  
Figura IV - Barraca da festa da 14º Panela em Cachoeira do Brumado  
Figura V – Rancho do Tropeiro: Antonio Pedro Eleotério  
Figura VI – Venda de Panela de Pedra  
Figura VII – Queda d'água Cahoeira do Brumado  
Figura VIII – Feijão Tropeiro  
Figura IX – Espetinho de carnes  
Figura X – Bar do festival  
Figura XI – Feijoada e torresmo  
Figura XII – Fogão à lenha: Comidas típicas mineira  
Figura XIII – Tropeiroe Orá-pro-nobis.  
Figura XIV – Linguiça e tropeiro  
Figura XV – Arroz, tropeiro e macarrão  
Figura XVI – Cartaz da 15º festa da panela de pedra de cachoeira do Brumado  
Figura XVII – Farofa de couve  
Figura XVIII - Feijoada  
Figura XIX - Torresmo  
Figura XX – Frango ensopado, feijoada e farofa

## **SUMÁRIO**

INTRODUÇÃO	01
JUSTIFICATIVA	03
OBJETIVOS	05
OBJETIVO GERAL	05
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	05
REFERENCIAL TEÓRICO	06
História e gastronomia de Mariana	06
Patrimônio imaterial, religiosidade, gastronomia e turismo	09
A gastronomia mineira na região dos Inconfidentes	10
Religião e Gastronomia	15
METODOLOGIA	19
DESENVOLVIMENTO	20
A FESTA DA PANELA DE PEDRA EM CACHOEIRA DO BRUMADO	20
Cachoeira do Brumado	20
Pedra Sabão	22
Festa da Panela de Pedra	23
CONSIDERAÇÕES	27
ANEXOS - CATÁLOGO DE IMAGENS	28
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	35

## INTRODUÇÃO

Preservar a memória de fatos, personagens ou manifestações, por meio de construções que as comemoram, narram ou representam, é uma prática que diz respeito a todas as sociedades humanas, e se apresenta em cada uma delas das mais variadas formas, de acordo com cada sociedade. Estes construtos são considerados enquanto patrimônios, e atualmente são alvos constantes de pesquisas, estudos e ações que visam ao seu desenvolvimento, com um aproveitamento maior por parte da sua população, e posteriormente por parte dos turistas (GOMES, 2008, p.167).

Em toda história há um sabor. Não há lembrança que não possa ser representada por uma comida. Em muitos lugares de Minas, o livro de receitas é a memória das cozinheiras, a lembrança familiar mais longínqua. A cozinha que hoje pintamos já recebeu as tintas, as cores e os contornos de gerações anteriores, que devem receber de nós, além de reconhecimento e respeito, ações voltadas à preservação deste riquíssimo patrimônio cultural (MENESES, 2020, p.9).

Quando estudamos alimentação, em especial questões relativas a escolhas alimentares, logo esbarramos nas fronteiras da religião. Muitas dietas de pessoas religiosas são determinadas pela doutrina religiosa que seguem. Estas religiões, de muitas maneiras e graus diferentes determinam quais são os alimentos próprios ou impróprios para consumo, assim como quando se deve consumi-los, de que maneira e com quem. Mesmo em grupos mais seculares, alguns hábitos ou comidas típicas remanescentes de tradições religiosas ainda permanecem bastante arraigados. (SOUZA, 2014, p.10).

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come,

onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2011, p.108).

Segundo o IPHAN (2009, p.7) Mariana, fundada em julho de 1696, no início do ciclo do ouro em Minas Gerais, é uma das cidades históricas mais importantes do Brasil. Além de monumentos do período colonial, o município guarda rico acervo de tradições e de manifestações culturais, formado no decorrer de pouco mais de 300 anos.

A simplicidade das preparações e o aproveitamento de alimentos são características da culinária local, cujos pratos sofreram poucas variações a partir do século 18. Excluídos alguns ingredientes dos tempos atuais, o arroz, o feijão, o angu, as verduras e as carnes seguem compondo o trivial da mesa marianense. Também houve alguma influência da cozinha de outros países, com a apropriação de receitas ensinadas por imigrantes, na primeira metade do século 20. A queca (de cake, em inglês); o nhoque e o macarrão, de origem italiana; e o charuto, prato árabe, são alguns exemplos da contribuição estrangeira (IPHAN 2009, p.81).

Segundo NEVES (2013, p.1), as festividades iniciam em janeiro com a celebração das festas em louvor a São Sebastião e prosseguem pelos outros meses, ora é um santo, ora é uma santa, ora é Nossa Senhora numa constante solenidade em que se unem, fé, devoção, religiosidade, tradição e cultura popular. Pois quem faz a festa é o povo, a igreja católica celebra as atividades espirituais com o apoio da paróquia, párocos, sacerdotes convidados e ministros da eucaristia, mas a organização maior é do povo. É esse povo que enfeita igrejas, andores, ruas, casas e sacadas para a solenidade e passagem do sagrado. E onde o povo atua, o folclore logo se manifesta, seja na preparação da comilança para atender padres e convidados, seja na confecção dos enfeites, no andar das procissões, nos cantos, danças, levantamento de mastro e até no “beber o santo”. E dessa forma o folclore se mantém vivo e atuante na cultura do povo mineiro e marianense.

## JUSTIFICATIVA

A gastronomia é influenciadora da arte, da cultura dos povos, da ciência, da economia e ainda da saúde. A manifestação da gastronomia é evidente tanto em questões voltadas ao patrimonialismo cultural quanto para atrativos turísticos. O turismo, desde os primórdios de sua existência até os momentos atuais, busca o aproveitamento culminante de aspectos naturais e culturais, com o objetivo de construir artefatos que satisfaçam os infinitos e variados desejos dos consumidores que o procuram.

As refeições transmitirão ao indivíduo uma noção de tempo, espaço e valores, especialmente se o sistema culinário a que estiver submetido for determinado por uma religião: dia de jejum, hora de comer doces, dia de comer carne, dia de festas, etc. A forma de se alimentar ajuda a internalizar o sistema de crenças (SOUZA, 2014, p47).

Portanto, baseado no contexto histórico da alimentação, cria-se a necessidade de conhecer a rotina e influências alimentares, em uma intrínseca relação entre a religião e a comida na cidade histórica de Mariana-MG, dada a escassez de trabalhos apresentados nessa temática e também pela importância de uma identificação cultural alimentar na cidade de Mariana, onde pode contribuir para o estereótipo de uma cidade de um único turismo (religioso), mas também como uma cidade rica em gastronomia ligada a esse tema.

Cachoeira do Brumado é um pequeno distrito localizado a cerca de 27 quilômetros da sede Mariana. O distrito foi fundado por João Pedroso e dada Lei provincial nº471 de 01 de junho de 1850 e Lei estadual nº2 de 14 de setembro de 1891, na qual o distrito foi criado e dado como do município de Mariana.

O local registra um grande legado histórico, inclusive no artesanato local, em que artigos que são usados para fabricação acabam extrapolando limites do município, como a pita conhecida e denominada “piteira” - um nome que acabou se tornando de uso comum, o sisal.

Estes são feitos manualmente em um tear de tapete - equipamento muitas vezes, produzido por homens da região com madeira e pregos e com o auxílio um alinhamento e o sisal. A madeira também é utilizada na criação de esculturas por artesãos.

E por fim a Pedra Sabão, usada para a fabricação das panelas, muito presente em cozinhas brasileiras, onde seu modo de fazer mais adiante será detalhado - grande fonte de renda para os moradores de Cachoeira do Brumado. Além de todo o artesanato, o distrito tem um dos pontos turísticos mais visitados na região, principalmente no verão, que é a sua queda d'água de 14 metros de altura que é rodeada por árvores, gramado e restaurantes, sendo um local propício para encontros dos jovens cachoeirenses e também

um belo ponto de visitação aos turistas e banhistas.

A Festa da Panela foi pensada para divulgar o artesanato local, fazendo com que outras pessoas conhecessem o distrito de Cachoeira, como dito anteriormente, um lugar com diversas belezas naturais, e também de grande riqueza cultural.

Enfim, poderíamos aqui enumerar uma infinidade de importantes e relevantes questionamentos e frentes para outros trabalhos e pesquisas, que acabam envolvendo as recentes e promissoras discussões sobre a religiosidade e a sua relação com a gastronomia e a cultura de uma determinada região, dada a importância como patrimônio imaterial e cultural, especificamente para cidade de Mariana, Minas Gerais. E, finalizando, o levantamento prévio da temática aqui apresentado, nas bases de pesquisadas até o momento e no período de janeiro a março de 2021, apontam para a necessidade de mais pesquisas científicas que se dedicam sobre a presente temática, dada a escassez de trabalhos apresentados.

Conhecer a relação entre a gastronomia, religiosidade e o turismo, visualizar, entender e trabalhar para o fortalecimento desta relação poderá propiciar a esse profissional pensar em gerar da melhor forma possível experiências sensoriais que garantam uma maior atração de turistas na localidade onde irá atuar. Neste processo de construção de uma identidade regional para a comida, observa-se a vinculação desta com o passado.

Dessa forma, conhecer e articular essa relação poderá contribuir ainda mais para o fortalecimento do campo de conhecimento da gastronomia.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GERAL**

Pesquisar o campo da gastronomia a partir do referencial da “Festa da Panela do distrito de Cachoeira do Brumado” em Mariana, Minas Gerais.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Conhecer a representação da comida típica do distrito de Cachoeira do Brumado e os saberes culinários na Festa da Panela de Pedra.

Caracterizar as principais expressões culinárias e alimentares da Festa da Panela de Pedra.

## REFERENCIAL TEÓRICO

### História e gastronomia de Mariana

O estado de Minas Gerais começou a ser explorado pela primeira vez no século XVI, quando os bandeirantes entraram na região à procura de ouro e pedras preciosas. Quando soube que a região era rica em minérios e recursos naturais, a Coroa Portuguesa fundou a primeira vila de Minas Gerais em 1711, na cidade de Mariana. Com o atrativo, a região teve um rápido crescimento populacional e logo se tornou um importante centro econômico do país.

Mariana (MG) foi a primeira capital do estado de Minas Gerais. Começou a ser povoada por volta de 1696 e é considerada uma das mais importantes cidades do chamado Ciclo do Ouro do período colonial, cujas características ainda estão presentes na arquitetura e igrejas da cidade. É em Mariana (MG) que se encontra a maior mina de ouro do mundo aberta à visitação: Mina de Passagem.

Simplicidade e tradição são características de uma culinária que reflete ao período da colonização, do ciclo do ouro e da união de diversas culturas.

Guimarães Rosa deixou registrado em um poema seu apreço pela comida típica mineira:

Nosso não será o petróleo tanto assim. Nosso, e bem nossos, são o doce de leite e o desfiado de carne-seca. Meu – perdoem-me- é aquele prato mineiro verdadeiramente principal. Guisado de frango com quiabos e abóbora-d'água (adlibitum o jiló) e angu, prato em aquarela, deslizando viscoso como a vida mesma, mas pingante de pimenta. Sem esquecer os doces, à frente os de calda, que não convém deixem de ser orgulho próprio e um dos pequenos substratos do bem-querer à pátria e do não desentender a nação. (GUIMARÃES ROSA apud FRIEIRO, 1982, p.220).

Trilhas e tropeiros marcaram de forma importante os hábitos alimentares dessa região. Figura III: Caminhos do Ouro.



Fonte: [http://www.ecobrasil.eco.br/site\\_content/30-categoria-conceitos/1202-trilhas?preview=1](http://www.ecobrasil.eco.br/site_content/30-categoria-conceitos/1202-trilhas?preview=1).

Pratos como feijão tropeiro, tutu com linguiça, canjiquinha com costelinha, bambá de couve, torresmo e a saquimba com angu, acompanhados dos doces de frutas, geleias e licores, além das cachaças até hoje representam a identidade gastronômica da cidade de Ouro Preto, Mariana e de toda a região mineradora.

Quando um grupo social define o que é bom e também o que é gostoso, criam-se costumes, hábitos e colocam-se em cheque o real significado da comida.

No artigo “Região, diversidade territorial e globalização”, Rogério Haesbaert (1999) afirma que a regionalização frente a globalização pretende promover a valorização dos espaços.

Mariana, fundada em julho de 1696, no início do ciclo do ouro em Minas Gerais, é uma das cidades históricas mais importantes do Brasil. Além de monumentos do período colonial, o município guarda rico acervo de tradições e de manifestações culturais, formado no decorrer de mais de 300 anos de história.

A Vila de Ribeirão do Carmo, tornou-se sede do bispado e foi elevada à categoria de cidade, denominada de Mariana, a única da capitania durante todo o século XVIII. Conforme Passos (2018, p.3), “com a chegada do primeiro Bispo, em 1748, a cidade assumiu a posição de principal centro religioso da capitania, condição esta que é efetivada por um grande número de obras civis e religiosas”.

No tocante às vilas mineiras, parece que Mariana foi a única a constituir objeto de um régido. Provavelmente porque, como centro religioso das Minas, a cidade tinha um valor estratégico, devendo ostentar uma imagem que refletisse a nova ordem social que se desejava impor, e uma imagem digna do nome da rainha - regular, ordenada, bastante diferentado arraial decadente e castigado pelas inundações do Ribeirão do Carmo (FONSECA, 1998, p. 41 apud MAIA, 2017, p.37).

Mariana é cidade líder no ranking da preservação do Patrimônio Histórico e Cultural pelo IEPHA em meio a 788 municípios mineiros, tendo em 10 vezes obtido primeiro lugar no ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) Cultural que é um programa de incentivo à preservação do patrimônio cultural do Estado, por meio de repasse dos recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais através de políticas públicas relevantes.

A cidade é repleta de festividades tradicionais durante todo ano, e fora seu artesanato local que é reconhecido nacionalmente. Tendo isso em vista, a Secretaria de Cultura, viu como necessidade registrar dois de seus principais bens imateriais, sendo um o Zé Pereira da Chácara, que é considerado o mais antigo grupo carnavalesco do país, com fundação em 1846. Mas mesmo sendo um grupo carnavalesco, ele não se apresenta apenas nos 5 dias de folia em fevereiro, mas em diversas outras festividades da cidade,

uma delas o Dia de Minas - em 16 de julho, onde a cidade se torna capital simbólica de Minas Gerais, e em demais momentos no ano também é possível ver as apresentações pelas ruas da cidade ou seus distritos.

Outro bem imaterial registrado em âmbito municipal é o modo de fabricação da panela de pedra sabão em Cachoeira. Um fora reconhecido no registro de modo de expressão e o outro no registro de saberes, respectivamente (MACHADO, 2019, p. 24).

O mercado de alimentação, de acordo com a classificação de Ferraz et al (1995), é formado por um grupo de empresas tradicionais, que se caracterizam pela elaboração de produtos com conteúdo tecnológico em menor escala e destinados ao consumo final, com grande dependência da capacidade de compra da população local (CARVALHO, 2017, Ferraz et al 1995, p. 22).

Segundo NEVES (2013) o, ao ouvir os velhos e jovens moradores, visitantes, sacerdotes e organizadores das festas pode-se afirmar que é o povo quem faz a festa. As ruas, praças e casas adquirem status de sagrado, é quase uma extensão dos templos e dos adros. A religiosidade instituída como catolicismo se mistura com a religiosidade popular. Muitas vezes há necessidade dessa união para que a festa aconteça. São diversos os elementos de arte religiosa, arte popular e rituais pitorescos que marcam tais festas, tornando-as singular. É nessas festas que se pode observar aspectos como a necessidade que as pessoas têm de tocar nos santos ou nos adereços que o adornam, ex-votos, leilões de gêneros rurais como feijão, ovos, galináceos, porcos, bois etc. É também nessas ocasiões que impera a criatividade do povo tais como os espetáculos pirotécnicos, os enfeites de papel na confecção de tochas, bandeirinhas e nas coroações.

Os mineiros mais velhos gostam mesmo daquilo que para eles é o centro da vida familiar: a cozinha. Quanto maior ela for, melhor. Assim poderá acomodar os mantimentos, os “trens” necessários aos afazeres de forno e fogão, e a mesa grande, onde sempre haverá lugar para os íntimos. Por isso, ao ser chamado para trocar a relativa frieza da sala de estar pelo calor da cozinha, convém ao visitante saber que se trata de um convite à amizade. Essa sutileza da diplomacia doméstica ainda pode ser presenciada em residências onde familiares e amigos caibam na cozinha. Existem muitas delas em Mariana. Por lá também é possível encontrar casas onde o fogão a lenha nunca se apaga de vez, e onde a mesa, guarneçada de alimentos, fica à disposição de quem aparecer. No entanto, antigamente, e por muito tempo, Mariana foi alvo de zombaria nos arredores, enquanto suposta “capital dos gaveteiros”. Aquela gente de folclórica sovinice que esconderia comida em gavetas, sob o tampo das mesas, ao primeiro sinal de que visitas se aproximavam. Até os pobres de Mariana magoavam-se com o apelido. Bobagem. Mesa com gavetas? Só se fosse em casas de abastados. Depois, a mesquinhez está em toda parte, e não é de hoje. Sem contar que na fase colonial a maioria da população mineira não tinha

muito a oferecer, pois dispunha apenas de poucos pratos à base de milho, e a região dos garimpos atravessou períodos de escassez de fome.

Atualmente, poucos se lembram dos lendários “gaveteiros”. E em Mariana, hospitaleira, é possível encontrar rica variedade de doces, salgados e quitandas – produtos de receitas acumuladas no decorrer de muitas gerações.

Ainda sobre BRAGA (2009), o livro traz os pratos citados com maior frequência passaram a ser considerados típicos da região. A pesquisa mostrou que a simplicidade das preparações e o aproveitamento de alimentos são características da culinária local, cujos pratos sofreram poucas variações a partir do século XVIII.

Excluídos alguns ingredientes dos tempos atuais, o arroz, o feijão, o angu, as verduras e as carnes seguem compondo o trivial da mesa marianense. Também houve alguma influência da cozinha de outros países, com a apropriação de receitas ensinadas por imigrantes, na primeira metade do século 20.

### **Patrimônio imaterial, religiosidade, gastronomia e turismo.**

Em Mariana, Minas Gerais, a Semana Santa é, desde o período colonial até atualmente, uma das mais importantes celebrações da cidade percebe-se ainda que, através da religiosidade, esses fiéis constroem e vivenciam uma memória e identidade coletiva, que são reproduzidas e reafirmadas na festividade. Por fim, o uso adequado dessa manifestação religiosa como atrativo turístico pode contribuir para fortalecimento do turismo Religioso e assim estimular o crescimento da economia local. A priori, visitantes e turistas são motivados a visitar o município de Mariana pelo seu acervo arquitetônico barroco e sua história. Entretanto, as manifestações religiosas eculturais da cidade são atrativos singulares e tais festividades promovem o constructo demarcas identitárias e simbologias da fé, nesta sociedade. Fatos esses, que caracterizam Mariana como potencialidade em uma das segmentações turísticas: o Turismo Religioso (REZENDE, 2016).

A primeira matriz é a religião, que se compõe de duas vertentes. A primeira, a Igreja Católica, que se legitima através do fornecimento do mito, expresso no Evangelho, e através disso afirma seu poder enquanto instituição revestida de representação divina. Apesar dessa condição privilegiada, enfrenta contradições internas, com as irmandades religiosas locais, e contradições externas, com instâncias laicas do patrimônio histórico e do turismo, que tencionam dar outros usos à arquitetura sacra da cidade. A segunda vertente se compõe do povo católico tradicional da cidade, que através de suas irmandades, vivencia e reafirma o sentido religioso tradicional familiar. Esse sentido passa pelas relações privadas, de vizinhança, de continuidade atávica com a religiosidade de seus pais, sempre atualizadas pelos rituais e obrigações em torno das imagens dos

santos padroeiros em seus adros, capelas e igrejas. Aqui, também se verificam contradições em relação a outros segmentos da população local, mais modernizados e abertos à penetração de outros significados e usos de caráter cultural e econômico para espaços e objetos religiosos. A segunda matriz, é a do patrimônio histórico e cultural, oriundo de um poder estatal como também de grandes conglomerados empresariais, exteriores à realidade local. Este se expressa em instituições ligadas à preservação do acervo histórico e cultural local, que se legitimam através de um conhecimento e intervenção de cunho técnico e que ativam um sentido histórico, da memória, visando a sedimentação de uma identidade cultural, local e nacional. A terceira matriz é a do turismo, que introjetada, também, de fora, por forças econômicas e políticas interessadas no “desenvolvimento e integração regional”, introduz uma nova forma de visualizar os bens de origem sagrada, secularizando-os enquanto objetos de consumo, em última instância, voltados para o lazer do turista (CAMURÇA, 2003).

### **A gastronomia Mineira na região dos Inconfidentes**

A gastronomia permeia todas as atividades humanas, desde as nossas alimentações no lar até aos grandes eventos culturais, a questão do que servir sempre permeia as decisões das pessoas, pois todos precisam se alimentar. Porém, devido a sua grande evidência nas mídias sociais tanto na TV quanto nas redes sociais, hoje, a gastronomia tem ganhado destaque no cenário internacional, como também no Brasileiro e essa realidade tem implicações no setor de turismo, (CUNHA e OLIVEIRA, 2020).

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional... hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico.

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas

e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2011, p. 107).

Ainda sobre SANTOS (2011), os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos, e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares tem referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

O povo nas Minas Gerais nunca conheceu a fartura de alimentação. A comida dos paulistas que penetravam no interior do país para a cala do índio e a procura de metais preciosos era das mais pobres, excetuada, é claro, a de alguns milhos e da mandioca. As plantações de mandioca eram insuficientes e na canjica se dispensava o sal, porque este ingrediente não chegava para todos (FRIEIRO, 2019, p.33)

Ainda segundo FRIEIRO (2019, apud, Rocha Pombo 1929, p. 41), até os primeiros anos do século de Independência, o quadro da vida nas vilas e povoados de Minas era o mesmo observado no século XVIII. Ruelas tortuosas e ladeirentas não tinham calçamento nem iluminação pública. Só podiam ser transitadas à noite por quem levasse lanterna, ou casohouvesse luar. De dia, atravancam os logradouros públicos, galinhas, vacas, cavalos, porcos e cabras... alguns costumes da vida na cidade colonial, como por exemplo o que se refere à mesa das famílias remediadas ou mesmo ricas.

Minas Gerais é múltipla, dizem todos que a estudam. Diversidade física – a mata e o campo, a montanha e as planícies abertas, o sertão. Diversidade ecológica e econômica. A agricultura e a manufatura, as minas do ouro e dos diamantes. A diversidade social e cultural, o cromatismo da estrutura da propriedade, as várias categorias ocupacionais, a

alta cultura a música erudita, a literatura arcádica, a arquitetura barroca – e a cultura popular, as diversas apropriações das matrizes culturais de indígenas e africanos, dos colonos europeus pobres. (De PAULA, 2000, p.39).

Ainda de acordo com De Paula, Minas Gerais tem o seu melhor retrato na sua população e na sua culinária. “A imagem de um grande fogão à lenha com grandes panelas e tachos fumegando e exalando uma mistura deliciosa de cheiros inconfundíveis, para qualquer pessoa que já tenha experimentado a culinária mineira”, é sem dúvida alguma das mais belas “paisagens” mineiras. A qual traz consigo um pouco da história deste estado e um pouco das características da sua população, adquiridas ao longo do tempo.

A mesa ordinariamente só assenta o dono da casa, e quando muito os filhos já casados, e algum hóspede de consideração. Mesmo nos dias de festa, tomam os homens assento a um dos lados da mesa, e as mulheres ao outro, todos em bancos. Quase sempre, come-se com as próprias mãos. Só muito tarde é que se foi introduzindo o uso de talheres. Ainda assim, até depois da Independência, em muitas vilas do interior, nem todas as pessoas sabiam servir-se senão de colher. O mais que de gentil podia fazer o dono da casa a um comensal de distinção era cortar a carne e oferecer-lhe assim mesmo porque na mesa não havia mais de uma faca. Logo depois da fase do ouro, faziam os ricos questão de ter baixelas de preço, mais por luxo do que para uso. O mesmo que comia a sua farinha com as próprias mãos, chegando um hóspede ilustre, fazia descer das prateleiras as porcelanas, os cristais e as pratarias.

A ampla utilização da pedra-sabão na arquitetura em Minas Gerais no período colonial relegou às panelas pedra-sabão um lugar marginal, vistos como objetos mundanos e comuns, oriundos dos trabalhos manuais e ofícios banais que existiam e, no caso dos artesãos paneleiros, permanecem até hoje. Atualmente, além da produção e comércio, esses artefatos se encontram em museus, coleções particulares e sítios arqueológicos da região. De uma maneira, sua produção e seus produtores são associados a uma identidade regional e nacional, vinculada às artes, ao Barroco mineiro e a Aleijadinho Partindo da confluência de etnografias, que envolvem a análise de coleções arqueológicas, a vivência e acompanhamento na comunidade de artesãos de Cachoeira do Brumado (Mariana) e na Feira de pedra-sabão de Ouro Preto, os processos de musealização e patrimonialização, entre outros, foi possível redefinir de maneira equânime os lugares e as participações desses agentes (artesãos e artefatos) (SANTOS, 2017, p. 5).

A comida de Minas tem uma ligação especial com as hortas, os quintais e também com as relações com a vizinhança. Ela também é sinal de trabalho colaborativo quando todos se reúnem para colher, tirar a palha e ralar o milho para fazer pamonha, além de saborear juntos canjica, quentão e pé-de-moleque. Celebração e comida estão sempre

juntas em festas de rua ou religiosas, barraquinhas e quermesses, festas nas escolas, aniversários, piqueniques, procissões, batizados ou casamentos. Algumas frases muito ouvidas, sobretudo nas cidades do interior de Minas, revelam um pouco do jeito mineiro de ser: “passa lá em casa porque eu fiz broa”; “leve um pouquinho de canjica para comer mais tarde”; “venha buscar manga”; “tem café fresquinho”; “o biscoito está no forno. Estou te esperando” (RUAS, 2021, p. 14).

Um marco importante para o homem foi o surgimento da cerâmica. O homem passou a utilizar o barro moldado queimado como panelas.

Os primeiros recipientes para cozinhar em fogo direto eram peles e estômagos de animais, as cabaças vegetais, conchas, cascos de tartaruga e pedaços ocos de bambu que, pela característica impermeável à água e certa resistência ao calor, serviam de recipiente para cozer (WILSON, 2014). A adaptação desses materiais encontrados ao acaso na natureza foi um primeiro passo em direção ao desenvolvimento das panelas.

Assim, diante da necessidade básica da alimentação, o homem buscou inúmeras formas de manipular e preparar seus alimentos, cada qual com seu método; cru, assado, cozido, entre outros. Depois dos potes de cerâmica, surgem os protótipos das panelas atuais caldeirões enormes de pedra (e depois de cobre e bronze). Naturalmente, a inovação das técnicas gastronômicas ajudou na construção de novos recipientes e a panela sobreviveu ao tempo e revolucionou a alimentação humana, permitindo cozinhar uma quantidade maior de alimento imerso em água.

A panela de pedra é típica na culinária mineira. Nela são preparados o feijão, o arroz, a fritura de carne, o angu e os ensopados, como frango ao molho pardo ou com quiabo, sempre apreciados quentes, por isso, o bom desempenho térmico da panela é um atributo muito valorizado pelos usuários (SALES, DIAS & AGUILAR, 2016), assim como sua natureza antiaderente (QUINTAES, 2004).

Dias (2014) revela que os métodos culinários, os costumes alimentares, o conhecimento a respeito dos ingredientes e os sistemas sociais que incidem no desenvolvimento dos pratos são a essência da culinária de um povo. Em vista disso, artefatos utilizados no preparo dos alimentos devem estar em harmonia com seu âmbito sociocultural (DIAS, 2014).

O distrito, apesar de ser um polo artesanal mineiro, não apresenta um espaço próprio para a comercialização de seus produtos. Os artesãos trabalham isoladamente uns dos outros, nas suas próprias casas. Não existe indicação de placas salientando o turismo ou a produção artesanal de Cachoeira do Brumado, com exceção de uma placa na fachada da casa da presidente da associação, Cleusa Ulhôa.

A tradicional Festa da Panela de pedra, que atrai muitos turistas e garante uma fonte de renda importante para os artesãos e o turismo local foi inserida paulatinamente “nas

atividades do Festival de Inverno de Ouro Preto em 2008, ligado à Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, à Prefeitura Municipal de Mariana e atendendo demandas da própria comunidade” como relatou a professora Juraci Bezerra Eleutério Machado. Entre as atividades desenvolvidas durante o evento, temos a montafem de restaurantes na rua – em barracas com coberturas de palha, onde a comida é preparada e servida; apresentação do transporte de panelas no lombo dos animais; apresentação de musicas de estilos diversos e outras atividades que reúnem cerca de dez mil pessoas todos os anos durante três dias do evento. ( SANTOS, 2017, p.64).

O artesanato faz parte da história e da memória coletiva de um povo, assim, a valorização de suas especificidades carrega consigo uma gama de significados culturais. De acordo com a Art. 216 da Constituição da República Federativa do Brasil (BRASIL, 1988), que dispõe sobre o patrimônio cultural brasileiro:

*“Art. 216º. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:*

*I - As formas de expressão;*

*II - Os modos de criar, fazer e viver;*

*III - As criações científicas, artísticas e tecnológicas;*

*IV -As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico- culturais;*

*II- Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (Art. 216 da Cf/88).*

Mariana é cidade líder no ranking da preservação do Patrimônio Histórico e Cultural pelo IEPHA em meio a 788 municípios mineiros, tendo em 10 vezes obtido primeiro lugar no ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) Cultural que é um programa de incentivo à preservação do patrimônio cultural do Estado, por meio de repasse dos recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais através de políticas públicas relevantes. A cidade é repleta de festividades tradicionais durante todo ano, e fora seu artesanato local que é reconhecido nacionalmente. Tendo isso em vista, a Secretaria de Cultura, viu como necessidade registrar dois de seus principais bens imateriais, sendo um o Zé Pereira da Chácara, que é considerado o mais antigo grupo carnavalesco do país, com fundação em 1846. Mas mesmo sendo um grupo carnavalesco, ele não se apresenta apenas nos 5 dias de folia em fevereiro, mas em diversas outras festividades da cidade, uma delas o Dia de Minas - em 16 de julho, onde a cidade se torna capital simbólica de Minas Gerais, e em demais momentos no ano também é possível ver as apresentações pelas ruas da cidade ou seus

distritos. Outro bem imaterial registrado em âmbito municipal é o modo de fabricação da panela de pedra sabão em Cachoeira. (MACHADO, 2019).

## **Religião e Gastronomia**

Apesar da Festa da Panela não apresentar um contexto religioso de destaque em Mariana, a maioria dos festejos culinários estão relacionados com a religiosidade local.

A chegada dos portugueses no século XV no Brasil foi marcada com influências gastronômicas, como a portuguesa, e com a vinda dos escravos africanos no século XVI e XVII não foi diferente, mais uma grande influência em nossas mesas. Não podemos esquecer dos nativos que já viviam em solo brasileiro; iniciou-se o choque de culturas e de costumes gastronômicos.

A comensalidade talvez seja a mais importante função das práticas alimentares em termos sociais. O “comer junto” incentivado pela maioria das religiões reforça a coesão entre os membros do grupo, tornando-o mais cooperativo e, conseqüentemente, mais forte em relação aos grupos menos coesos (SOUZA, 2014, p.164).

Compartilhar a mesa significa compartilhar as mesmas crenças e visão de mundo. Quem não come as mesmas coisas é certamente, considerado diferente e, neste sentido, as práticas alimentares, exercem a função de construir e representar identidades. Isto ocorre naturalmente na esfera secular, mas realmente é um divisor quando se trata de alimentação no contexto religioso.

A alimentação determinada pela religião apresenta-se como bastante nucleadora, no sentido de que aproxima os que têm as mesmas práticas, mas afasta os que têm práticas diferentes, formando núcleos. As práticas alimentares tem a função não apenas de marcar identidades, mas também espaços de tempo. Os alimentos associados simbolicamente a seus respectivos mitos, evocam e rememoram tais acontecimentos em ciclos frequentes, um calendário litúrgico e, ao mesmo tempo, culinário (SOUZA, 2014, p.165).

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. (FRANCO, 2010, p.25).

A religião é um grande sistema cultural, pois constrói hábitos, constitui práticas, estabelece leis e até a determinação da contagem do tempo. Sendo a religião um elemento da cultura, e a cultura, por sua vez, é construída por símbolos, a religião assume o caráter simbólico que muitas vezes responde ao caos que vive o ser humano. As religiões e as condições geográficas estão intimamente ligadas aos tipos de solo e fatores climáticos, auxiliaram e muito na oferta de alimentos.

Em meados do século XIX, escravos africanos libertos, começaram a organizar cultos religiosos aos seus ancestrais que são denominados orixás. Esses rituais eram compostos por muita dança, cânticos, sacrifícios e oferendas. A fé é a comida que não alimenta só o corpo, mas também o espírito e a alma.

Quanto a alimentação relacionada ao cristianismo, esta possui muitos registros desde os ocorridos com Cristo em sua vivência, com as suas relações sociais, em festas e referências de passagens onde havia registros de refeições e as suas respectivas comensalidades, também há os registros sobre as restrições alimentares e as bebidas.

Os cristãos ainda cultuam algumas datas onde celebram os Santos do dia, colheitas fartas, dos padroeiros das comunidades, as festas populares juninas com as suas respectivas iguarias. Em alguns locais as pessoas respeitam o consumo de determinados alimentos em épocas de Páscoa, Corpus Christi, Natal, Reis Magos, especificamente o consumo do peixe, o vinho e o pão possuem uma representatividade simbólica dentro da liturgia cristã.

Figura 1- Religião Católica, suas Festividades e o Hábito Alimentar:



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

A influência da religiosidade também pode ser percebida pelos altares, capelas e igrejas. A região e os recursos minerais, deram espaço ao crescimento dos artistas locais que originaram o barroco mineiro. O barroco é conhecido como a principal manifestação artística do Brasil Colônia, tanto na arquitetura, escultura e pintura com temas sacros.

De acordo com Cascudo (2004) nos conventos, as freiras também dominavam a arte de fazer doces e os pôr à venda. A partir daí as diversas preparações foram criadas, como a queijadinha de amêndoas, o pão de ló, o fartem, fartel e fartes, sendo esses três últimos o primeiro bolo a ser introduzido no paladar do brasileiro.

O candomblé tem uma íntima relação com a comida, já que é através da mesma que há ofertas de oferendas para os diversos deuses cultuados, sendo o terreiro o local onde esses rituais acontecem.

Uma boa alimentação para a vida tanto física e espiritual dos fiéis da Igreja Adventista em que a interdição do consumo das carnes e o incentivo ao consumo de frutas, nozes e cereais é fortemente indicado em seu texto: “Verduras, frutas e cereais devem constituir nosso regime.

Abaixo o esquema, figura II, expõe de maneira resumida a associação entre a religião adventista e o hábito alimentar:



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

todo o estado, nas expressões de fala e até no nome dos municípios.

Grande parte das construções arquitetônicas de cidades como Ouro Preto, Mariana e São João Del Rei, possuem registro da arte barroca no interior das igrejas, altares, esculturas e pinturas, geralmente nos tetos, com referências cristãs da tradição da arte sacra. Esses altares eram construídos com pedras das minas de ouro e foram edificados por grandes personagens da cultura brasileira, como o pintor sacro Mestre Ataíde, nascido na cidade de Mariana, e o escultor Aleijadinho, que emolduravam os altares, fachadas e tetos das igrejas de diversas cidades históricas.

## **METODOLOGIA**

Para o conhecer tanto a gastronomia quanto a história religiosa de Mariana foram realizadas pesquisas relativas às referências bibliográficas presentes neste estudo. A pesquisa refere-se ao referencial teórico deste trabalho de conclusão.. Para a composição do referencial teórico foram utilizados artigos, dissertações, livros, monografias, resenhas, resumos, fascículos de periódicos científicos, sites, teses de mestrado e doutorado os quais abordassem o tema deste trabalho a gastronomia religiosa como produto turístico apresentados em congressos, conferências, encontros e outros eventos científicos, encontrados por sua vez em bibliotecas públicas e em sites de dados eletrônicos, como Acadêmico <sup>1</sup> · Portal de Periódicos CAPES/MEC<sup>2</sup> e Scielo <sup>3</sup>. Na composição da primeira parte do referencial teórico deste trabalho utilizou-se os seguintes descritores: Gastronomia; Patrimônio; Tradição. Posteriormente será incluído o descritor Turismo. No desenvolvimentodo trabalho de conclusão de curso pretende-se realizar a contextualização sobre a relação entregastronomia e religião na cidade histórica de Mariana - MG e a sua importância para o desenvolvimento turístico da região.

Em uma segunda etapa, trataremos a partir das pesquisas bibliográficas, o tema religião e festejos religiosos na cidade.

Após o entendimento sobre festejos na cidade Mariana, foi realizado uma pesquisa exploratória específica sobre a Festa da Panela de Pedra no distrito de Cachoeira do Brumado, foram utilizados materiais técnicos que foram exploradas no intuito de conhecer a gastronomia local.

Este trabalho de conclusão de curso trata-se de um estudo exploratório que terá uma abordagem qualitativa, na qual os dados do embasamento teórico deste denotam metodologia delimitada por um forte fator humanístico, interacional e empático.Segundo Santos et al. 2020 este tipo de pesquisa decorre sobre o conjunto de sentidos, valores, crenças e comportamentos sociais que não seriam passíveis de quantificação.

---

<sup>1</sup> Acadêmico. Web, 2020.

<sup>2</sup> Portal de Periódicos CAPES/MEC. Web, 2020.

<sup>3</sup> Scielo. Web, 2020.

## DESENVOLVIMENTO

### A FESTA DA PANELA DE PEDRA EM CACHOEIRA DO BRUMADO

#### Cachoeira do Brumado

Cachoeira do Brumado é um pequeno distrito localizado a cerca de 27 quilômetros da sede Mariana. O distrito foi fundado por João Pedroso<sup>3</sup> e dada Lei provincial nº471 de 01 de junho de 1850 e Lei estadual nº2 de 14 de setembro de 1891, na qual o distrito foi criado e dado como do município de Mariana. (MACHADO, 2019)

SANTOS (2017), cita mais de uma vez, a falta de biografias tanto sobre a história de Cachoeira do Brumado, e alguns raros registros trazem o surgimento do distrito no século XIII pelo então descobridor de ouro, João Pedroso.

A memória coletiva e as narrativas locais enfatizam que o povoado era inicialmente “rio *acima*”, fundado no final do século XII, e que, devido a doenças e fome, os moradores teriam descido o rio, estabelecendo-se próximo à queda d’água, assim sendo nomeado de Cachoeira do Brumado. Ainda segundo eles, a produção de panelas de pedra-sabão está vinculada ao surgimento do arraial, na primeira metade do século XVIII e já era praticada no antigo arraial.

Cachoeira do Brumado, distrito da cidade histórica de Mariana, carrega grande parte da história do município. Referência em arte, gastronomia, artesanato e belezas naturais, a torna conhecida em todo estado. A região tem uma produção artesanal reconhecida de panelas de pedra, e uma grande cachoeira na zona urbana do distrito, o que a torna mais atraente. Destacam-se entre as belezas naturais e históricas, o Memorial dos tropeiros, uma casa de pau a pique, que relembra a história de homens que transportavam panelas de pedra em animais.

Antigamente Cachoeira do Brumado era uma pequena vila chamada de brumado. Nome dado em homenagem a um rio chamado Brumado. Este rio nasce a sudeste da Serra do Sumidouro (outra pequena localidade). Esta vila foi fundada por três pessoas simples e inteligentes, que tudo fizeram para levar adiante esta pequena vila. Estas pessoas foram padre José Coelho Duarte, João Lopes Pereira e Matias Barbosa da Silva. Nesse tempo em que fundaram esta vila, não havia escola, nem pessoas. Depois estas três pessoas fundadoras da vila mandaram construir a primeira capela de Nossa Senhora da Conceição. (D. Terezinha de Jesus Nunes apud SANTOS, 1981, p.9)

Desde o século XVIII, Cachoeira do Brumado faz arte com pedra-sabão, madeira e sisal, as três principais atividades relacionadas ao artesanato nesse pequeno distrito a 20 quilômetros de Mariana (MG). O tropeirismo em Cachoeira do Brumado entremeava-se ao fazer artesanal. O cardápio apresentado proposto na festa da panela de Pedra de cachoeira do Brumado, remete ao típico e inconfundível cardápio mineiro, que

remonta desde a busca pelo ouro, no século XVIII.

A festa tem como foco reforçar a tradição da panela de pedra, que é a principal obtenção de renda de muitos moradores do distrito. Além do aspecto cultural, o evento movimentava também a economia da cidade, cumprindo com o seu objetivo inicial, conforme figura IV:



*Fonte: Foto -Crédito-Laryssa Gabellini*

O ofício de fazer panelas em Cachoeira do Brumado foi registrado como patrimônio imaterial na esfera municipal em 2016, por iniciativa da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Mariana. A “Festa da Panela de Pedra”, trata de um dos mais importantes canais de fruição do bem cultural.

As ações de gestão patrimonial alternativas é feita pela própria comunidade por meio de iniciativas individuais e coletivas. Uma destas ações partiu da iniciativa do Sr. Mário Ramos, um antigo tropeiro do distrito, falecido em 2017. Ele criou dentro de sua propriedade um pequeno museu chamado “Rancho do Tropeiro: Antônio Pedro Eleutério”, uma homenagem a seu pai, que também foi um tropeiro.

O local que abriga o Memorial dos Tropeiros foi construído de pau a pique. Inaugurado em 2015, ali se encontram fotografias, peças do vestuário, equipamentos e utensílios utilizados por tropeiros da região.

Espaço reúne diversas peças que retratam os usos e costumes da época, conforme figura V:



Fonte: <https://mariana.mg.gov.br/noticia/4640/cachoeira-do-brumado-se-prepara-para-a-13-festa-da-panela-de-pedra?print=1>

Os tropeiros foram, portanto, importantes veiculadores de produtos e cultura por todo o território, importantes sobretudo para os paneleiros, visto que são eles os responsáveis pela venda e distribuição dos objetos, por toda a Minas, principalmente. Disseminadores também da gastronomia, certamente contribuíram para que a panela de pedra tornasse característica da culinária mineira. (MARIANA, 2014, p 21)

### **Pedra-sabão**

Esteatito (pedra de talco ou pedra-sabão) é o nome dado uma rocha metamórfica, compacta que tem como principal componente o talco o que a torna branda e de baixa dureza, mas em sua composição também se pode encontrar outros minerais como magnesita, clorita, tremolita e quartzo, por exemplo.

Ao tato, dá uma sensação de ser oleosa ou saponácea, o que originou sua designação como pedra-sabão, e suas cores variam entre o cinza e o verde (SANTOS, 2009, p.30). A pedra-sabão é praticamente impenetrável. Não é afetada por substâncias alcalinas ou ácidas. Uma das notáveis características da pedra-sabão é sua excelente capacidade de resistir a extremos de temperatura desde muito abaixo de zero até acima de cerca 1000°C (SANTOS, 2009, p.30).

A pedra-sabão resiste às exposições e mudanças de condições atmosféricas durante séculos, que podemos notar em construções barrocas, as cantarias que vemos ao

caminhar em cidades históricas mineiras como Congonhas, Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei, Diamantina, dentre outras e até mesmo a estátua do Cristo Redentor na cidade do Rio de Janeiro - RJ, que é toda revestida em pedra sabão.

Essa rocha é usada na fabricação de esculturas, panelas, e também decoração devido a sua facilidade em ser trabalhada. E seu uso é variado em cada lugar do mundo. No Brasil, especificamente Minas Gerais, a pedra sabão é muito presente em nosso cotidiano. Seja nas igrejas, ou em feiras sendo comercializada após ganhar forma, como porta joia, panelas, fôrmas de pizza, escultura, canecas, além de objetos de recordação, onde bordam pontos turísticos principais, como na figura VI:



*Figura VI: Fonte: Fotos Coisas da Roça*

### **Festa da Panela de Pedra**

A Festa da Panela acontece sempre no mês de julho e devido sua proporção recebe apoio da Prefeitura de Mariana, passando a fazer parte do Calendário Oficial de Eventos do município.

Segundo site da secretaria de Cultura e Mariana MG, a festa da Panela de Pedra de Cachoeira do Brumado foi criada no ano de 2006, e é uma idealização da associação de moradores do distrito. O destaque na arte, gastronomia e cultura local, com a intenção de incentivar o turismo, para além de casarões históricos. A festa, leva o nome da principal atração do distrito: A panela de Pedra, entretanto outras atrações são tanto quanto valorizadas, tal qual a culinária local e típica mineira, as bandas de música e congados além da bela paisagem local.

Abaixo a programação da 16ª edição da Festa da Panela de Pedra em Cachoeira do Brumado, Mariana MG, publicada no site da prefeitura de Mariana:

**“SEXTA-FEIRA (07/07)**

*18h: Culto Ecumênico | Missa 19h40:*

*Abertura Oficial do Evento 20h: Banda*

*MAANAIM*

*21h: Xonadão e amigos*

*22h40: DJ Tylor 23h30:*

*Anderson Alves*

**SÁBADO (08/07)**

*11h: Abertura do Restaurante 12h:*

*Aurélio Diniz*

*15h: Duda Ferreira e Som mecânico 17h:*

*Janaína Oliveira*

*20h: DJ Jackal*

*23h: Marcelo Oliveira*

*23h30: DJ Gael*

**DOMINGO (09/07)**

*09h30: Apresentação Sociedade Musical Oito de Dezembro, Banda Acordes Celestes e Banda Harmonia Celeste*

*11h: Abertura do Restaurante 12h:*

*Congado da Barroca*

*14h: Grupo de Dança “Na Pegada” 15h:*

*Duda Reis (Voz e violão) 16h: Espaço*

*Kids*

*16h40: Rafinha na Medida*

*18h30: Negão do Piseiro 21h:*

*Hugo e Vitor”*

*Fonte:* Cachoeira do Brumado se prepara para a 16ª Festa da Panela de Pedra ([portaldacidade.com](http://portaldacidade.com))

Segundo site da secretaria de Cultura e Mariana MG, a festa da Panela de Pedra de Cachoeira do Brumado foi criada no ano de 2006, e é uma idealização da associação de moradores do distrito. O destaque na arte, gastronomia e cultura local, com a intenção de incentivar o turismo, para além de casarões históricos. A festa, leva o nome da principal atração do distrito: A panela de Pedra, entretanto outras atrações são tanto quanto valorizadas, tal qual a culinária local e típica mineira, as bandas de música e congados além da bela paisagem local.



*Figura VII: Fonte: Território Notícias-Festa da Panela 2019 promete agitação em Cachoeira do Brumado (territorionoticias.com.br). Acesso em: 03/07/2023*

Mudanças são notadas por todos aqueles que sempre foram frequentadores assíduos da festa e principalmente pelos moradores. O restaurante não é mais único, são até mais de três ocupando o espaço que antes era apenas de um. A festa não segue mais uma linha tradicional como antes, hoje com mais barracas que não são típicas e menos artesanato a festa segue fugindo do que era inicialmente proposto, mas ocorre na melhor forma possível durante os três dias, com segurança particular, policiamento militar e guarda civil municipal, ambulâncias para que o público possa usufruir os shows e tudo que a festa proporciona da melhor forma possível (MACHADO, 2019).

Muito comum na alimentação Mineira, de Mariana e/ou no distrito de cachoeira do Brumado, as PANC,s ( Plantas alimentícias não convencionais) estão presentes tanto na mesa quanto na festividade da panela de pedra. Alguns pratos, típicos mineiros, como o ora-pro-nóbis é a atração no restaurante do festival durante a festa da Panela de Pedra.

Ainda que não catalogadas, as hortaliças, verduras e outras frutas faziam parte da alimentação e vinham dos quintais, hortas e pomares. Nos quintais e hortas, algumas plantas europeias, trazidas pelos portugueses, como a couve, por exemplo, se juntavam ao cultivo de espécies nacionais, como a chicória, taioba, cará, existindo também uma substituição por ingredientes locais. Muito além da famosa couve, outras plantas eram consumidas ora como saladas, ora refogadas na gordura de porco, como podemos ainda hoje observar nas práticas alimentares da região. (ARAUJO, 2017)

Ainda sobre o estudo de PANC,s na região de Mariana e Ouro Preto, a autora identifica que o consumo dessas plantas se destaca como alimentação alternativa vinda direto da horta ou do mato. Não podemos afirmar ao certo com propriedade há quanto tempo essas espécies estão na região e se sempre foram consumidas da mesma forma, mas a partir de estudos sobre a alimentação dos mineiros durante o rush da mineração e das narrativas dos viajantes que por essas terras passaram é possível notar seu consumo e modos de preparo semelhantes aos de hoje. Algumas PANC,s tradicionais na região de Cachoeira do Brumado, apresentadas pela autora, e algumas delas, evidenciados na Festa da Panela de Pedra são: Broto de Bambu (*Phullostachys edulis* (Carrière) J.Houz), Broto de Samambaia (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn), Capeba (*Piper umbellatum* L), Caruru Arnica e Maria Arnica (*Erechtites hieraciifolius* L.), Lobrobrô, Lobrobró e Ora-Pro-Nóbis (*Pereskia aculeata* Mill), Mostarda (*Brassica juncea* (L.) Czern.), Serralha (*Sonchus oleraceus* L.), Taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç), Umbigo de Banana (*Musa x paradisiaca* L.).

SANTOS (2017) também afirma, que em algumas entrevistas feitas pelo autor, com o até então presidente da associação J.B.E.M, em 2014, contou que a festa acontece desde 1995, todo mês de julho e apesar da festa não ser uma manifestação registrada como patrimônio cultural brasileiro, está inserida nas pautas do festival de inverno de Mariana e Ouro Preto. O autor indica um documentário dirigido por Carlos Tourinho, e encontrado no Arquivo Público Mineiro que trata da história do artesanato de Cachoeira do Brumado, mostrando todo processo do trabalho da pedra-sabão, e também ao interesse desse artigo, o processo de manufatura de alimentos como milho e açúcar. O vídeo pode ser acessado na página do You Tube do autor pelo link: [Cachoeira do Brumado - Documentário encontrado no Arquivo Público e Mineiro - YouTube](#) (acesso em: 02/08/2023)

## CONSIDERAÇÕES

Em Minas Gerais, a gastronomia se formou com grande influência dos portugueses que chegavam à região do estado com a ideia de enriquecimento devido à descoberta do ouro, no século XVII.

Minas Gerais deu origem a um cardápio que oferece grande variedade de gêneros que são a base da refeição nacional.

Sabemos que a cozinha e a gastronomia mineira são elementos de identificação de Minas Gerais e que a imagem do mineiro em diversos momentos pode ser relacionada à culinária e a esse ambiente. E em torno dela, no mesmo espaço onde ela é servida, incluem-se elementos que complementam a formação de conhecimento e informação sobre o local que culturalmente deu origem a estes pratos.

Neste contexto, a cozinha mineira destacou-se também dentro do turismo, despertando o interesse pelos locais de produção, festivais, festas religiosas – principalmente e atividades locais.

Para salientar a importância desse espaço na cultura mineira, no turismo e contribuir para a elaboração do presente trabalho, foi escolhido o tema a Festa da Panela de Pedra no distrito de Cachoeira do Brumado em Mariana MG.

Com isso, ao estudar as manifestações populares como festas religiosas, a culinária desta região e o artesanato, percebe-se que o processo de formação de patrimônios é colecionáveis móveis e imóveis acumulados por grupos sociais.

Deste modo, o patrimônio é uma forma de representação da vida social e cultural humana, assume um fator de identidade, sendo construído nas relações entre o grupo social. Assim sendo, todo patrimônio é o retrato da cultura de uma sociedade.

O consumo alimentar nestas manifestações marca a autenticidade da gastronomia do distrito.

Em Cachoeira do Brumado, um elemento marcante na culinária é o uso da panela de pedra-sabão, matéria prima do artesanato local; os turistas demonstraram interesse em prestigiar a festa da panela de pedra enaltecendo as preparações e o evento que recorre à tradição e às origens históricas mineiras.

O trabalho não só irá contribuir como instrumento de ensino e informação para todos aqueles que o lerem, mas também, pesquisadores do tema, para o crescimento e ampliação dos horizontes pessoais e culturais.

## Anexos

## CATÁLOGO DE IMAGENS



Figura VIII: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura IX: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura X: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura XI: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura XII: Fonte: Instagram @jornalisonacozinha



Figura XIII: Fonte: Instagram @jornalisonacozinha



Figura XIV: Fonte: Instagram @jornalisonacozinha



Figura XV: Fonte: Instagram @jornalisonacozinha



Figura XVI: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura XVII: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



Figura XVIII: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado



*Figura XIX: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado*



*Figura XX: Fonte: Instagram @associacao\_cachoeiradobrumado*

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Sabores da tradição**. Ensaio. Revista do Arquivo Público Mineiro. Ano XLII, n. 2, 119-130 p., jul./dez., 2006.

ARAUJO, Aline Macedo Silva. **O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas cidades de Ouro Preto e Mariana**. 2017. Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto, Ouro Preto, 2017.

CAMURÇA, Marcelo Ayres *et al* (org.). **Religião, patrimônio histórico e turismona semana santa em tiradentes mg**. In: horizontes Antropológicos. 20. ed. Porto Alegre: Universidade Federal de Juiz de Fora, 2003. p. 225-247.

BRAGA, S. M. et al. **Os Sabores de Mariana – Mariana MG**. 14. ed. Brasília, DF: Iphan/Programa Monumenta, 2009.

CARVALHO, E. V. de. **Inserção de novos comerciantes no mercado de alimentação fora de casa nas cidades de Ouro Preto e Mariana (mg): motivações, barreiras de entrada e estratégias.um estudo multicasco**. Monografia (Bacharel em Administração), Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto, p.41, 2017.

CASCUDO, L. C. (2004), **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, Global.

De PAULA, João Antônio. **Raízes da Modernidade em Minas Gerais**. Editora Autentica, 2000.

DIAS, Maria Regina Álvares Correia; LOPES, Victória Carolina Pinheiro; SALES, Rosemary Bom Conselho. **Panela mineira de pedra sabão: aspectos históricos, da cultura material e design**. Blucher Design Proceedings, v. 2, n. 9, p. 490-501, 2016.

FAVA, Bruna Mendes de; AZEVEDO, Maria Thereza O.; CALDEIRA, Regiane. **Saboreando o patrimônio imaterial através da memória e do turismo: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade-MT**. RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo, v. 9, n. 1, p. 191-208, 2019.

FERNANDES, et.al. **Diagnóstico de avaliação de Impactos em Mariana – Turismo, cultura, esporte e lazer** – Expresso socioambiental, Fundação Renova, 2017.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários**. Revista Espacialidades, v. 13, n. 1, p. 1984-817X, 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia**. 5ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. 02. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2019.
- GABELINNI, Laryssa; **Festa da Panela recebe grande público em Cachoeira do Brumado**; (15/07/2019); Disponível em:< Prefeitura Municipal de Mariana - MG :: 14º Festa da Panela recebe grande público em Cachoeira do Brumado (pmmariana.com.br)>; Acesso em: 26/06/2023.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GOMES, Geraldo da **Os desafios da formação em Gestão Social**. Palmas - TO: Silva.Provisão, 2008.
- HAESBAERT, R. (2009). **Região, Diversidade Territorial e Globalização**. *GEOgraphia*, 1(1),15-39.
- MACHADO, K. A. **PATRIMÔNIO IMATERIAL DE MARIANA: Modo de fabricação da panela de pedra sabão em Cachoeira do Brumado, festividade e sua relação com a comunidade**. Monografia (Bacharel em Museologia), Universidade Federal de Ouro Preto.Ouro Preto, p.52, 2019.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. 01. ed. São Paulo: Annablume, 2004.
- MENEZES, José Newton Coelho. **Nossa comida tem história**.01. ed. Scriptorum. Belo Horizonte,2020.
- MAIA, Moacir Rodrigo de Castro. **AS VENDAS DE SECOS E MOLHADOS: O ABASTECIMENTO DOS MORADORES DA LEAL VILA DO CARMO NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XVIII**. In: CHAVES, Cláudia Maria das Graças; PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de (orgs.). Casa de Vereança de Mariana: 300 anos de História da Câmara Municipal. Ouro Preto: Edufop/PPGHIS, 2012.
- MELQUIADES, Vinicius; **Cachoeira do Brumado - Documentário encontrado no Arquivo Público e Mineiro**; 2017; 9:31 min. Disponível em: [Cachoeira do Brumado - Documentário encontrado no Arquivo Público e Mineiro - YouTube](#).
- MORAES FILHO, Mello. **Festas e tradições populares do Brasil**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro: F. Briguiet & Cia. Editores, 1946. 384 p.
- NEVES, Maria Agripina. **Aspectos folclóricos nas festas religiosas em Mariana- MG**. Anais eletrônicos: XVI Congresso Brasileiro de Folclore –UFSC, Florianópolis, 14 a 18 de outubro de2013.
- OLIVEIRA, F. R. C. **Religião e Mobilização social na arquidiocese de Mariana- MG**. Tese(*Magister Scientiae*), Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, p.190, 2005.
- PASSOS, R. G. (2018). **“Holocausto ou Navio Negroiro?”: inquietações para a Reforma Psiquiátrica brasileira / Holocaust or “The Ship Negroiro?”: concerns for the Brazilian Psychiatric Reform**. *Argumentum*, 10(3), 10–23

QUINTAES, Késia Diego. **A influência da composição do esteatito (pedra-sabão) na migração de minerais para os alimentos.** Cerâmica [on-line], São Paulo, v. 52, n. 324, 2006, p.298-306.

QUINTAES, Késia Diego. **Implicações nutricionais decorrentes do uso de panelas brasileiras de aço inoxidável, ferro e pedra-sabão (esteatito).** Tese (Doutorado em Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, 2004.

QUINTAES, Késia Diego. **Por dentro das panelas.** São Paulo: Varela, 2005

REZENDE, Yuri Alexandre Estevão. **Heranças barrocas, memória de um povo e um turismo iminente: análise da semana santa de mariana (mg).** Festival de Cataratas: X FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, Foz do Iguaçu, v. 1, n. 10, p. 1-5, 15 jun. 2016. Anual.

RUAS, D. et al. **Comida Memória e Afeto – Minas Gerais – 300 anos.** 01. ed. Belo Horizonte, MG: Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável - Núcleo Minas Gerais, 2021.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *In: História: Questões & Debates.* UFPR: Curitiba, n.54, p.103-124, 2011.

SANTOS, Karine, et.al, **Ciênc. saúde coletiva** vol.25 no.2 Rio de Janeiro fev. 2020 Epub 03-Fev-2020

SANTOS, Denise; OLIVEIRA Maria. **Turismo e gastronomia: reflexões sobre o patrimônio imaterial alimentar em Minas Gerais, Brasil.** Revista Turismo & Desenvolvimento. n. 27/28, p. 1097- 1102, 2017.

SANTOS, Marinalva Batista dos (org). **O poeta e o contexto: Cachoeira do Brumado.** Ouro Preto: IPHAN, 1981.

SANTOS, V. M. dos. **Pedras artesãs: materialidade, tecnologias e mobilidades das panelas de pedra-sabão em Minas Gerais.** Tese (doutor em Arqueologia), Universidade de São Paulo. São Paulo, p.346, 2017.

SOUZA, P. R. **Religião e Comida: Como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do homem.** Dissertação (MESTRE em Ciências da Religião), PUC -SP. São Paulo, p.164, 2014