

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS



PATRIMÔNIO BIOCULTURAL

**Inventário dos sistemas agroalimentares do
Milho e da Mandioca em Minas Gerais**



Governador do Estado de Minas Gerais

Romeu Zema Neto

Vice-governador do Estado de Minas Gerais

Paulo Eduardo Rocha Brant

Secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais

Leônidas Oliveira

Secretária Adjunta de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais

Milena Pedrosa

Subsecretário de Estado de Cultura

Igor Arci

IEPHA-MG

Presidente

Marília Palhares Machado

Diretor de Promoção

Luis Gustavo Molinari Mundim

Diretora de Conservação e Restauração

Denise Pontes Marques

Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças

Luiz Guilherme Melo Brandão

Diretor de Proteção e Memória

Raphael João Hallack Fabrino

Gerência de Identificação e Pesquisa

Ana Paula Lessa Belone

Gerência de Patrimônio Cultural Material

Maria Letícia Silva Ticle

Gerência de Patrimônio Cultural Imaterial

Débora Raiza Carolina Rocha Silva

FICHA TÉCNICA

Coordenação da Produção Técnica do Inventário

Ana Paula Lessa Belone

Análise de dados, Pesquisa e Produção Textual

Adriana Quirino de Oliveira
Ana Paula Lessa Belone
Gabriel Nunes da Silva
Victor Henrique de Souza Arcanjo

Produção Cartográfica

Gustavo de Oliveira Celestino
Lucas Sousa Lima

Agradecemos a todos(as) os(as) detentores; prefeituras municipais; gestores, analistas e estagiários(as) do IEPHA/MG que participaram na execução deste processo de Inventário ao longo dos últimos anos.

LISTA DE FIGURAS

Capa: "As etapas da farinha". Fonte: Prefeitura de João Pinheiro

Figura 1: Modo de fazer farinhas.....	9
Figura 2: Eplucheuses de mandioca.....	26
Figura 3: Vendedores de milho.....	28
Figura 4: Negras vendedoras de angu.....	30
Figura 5: Imagem sem data de uma casa de farinha.....	34
Mapa 1: Localização das casas de farinha e dos moinhos e de milho em Minas Gerais.....	37
Mapa 2: Localização das casas de farinha de mandioca no estado de Minas Gerais.....	37
Mapa 3: Densidade da presença de casas de farinhas de mandioca em Minas Gerais.....	38
Mapa 4: Localização dos moinhos de milho no estado de Minas Gerais.....	38
Mapa 5: Densidade da presença de moinhos de milho em Minas Gerais.....	39
Figura 6: Agricultor colhendo mandioca, município de Matutina.....	43
Gráfico 1: Obtenção do vegetal de origem.....	44
Mapa 6: Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca pelo estado.....	47
Mapa 7: Distribuição dos tipos mais comuns de milho pelo estado.....	47
Figura 7: Variedades de milho crioulo da Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí.....	49
Gráfico 2: Idade das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho.....	54
Tabela 1: Distribuição da idade das casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.....	55
Mapa 8: Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 40 anos.....	56
Mapa 9: Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 60 anos.....	56
Mapa 10: Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 40 anos.....	57
Mapa 11: Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 60 anos.....	57
Figura 8: Alguns dos artefatos que compõem uma casa de farinha.....	63
Gráfico 3: Destinação da produção de farinhas.....	71
Gráfico 4: Destino da produção da mandioca.....	72
Gráfico 5: Destino da produção do milho.....	73
Mapa 12: Pratos e preparos mais populares com farinha de mandioca.....	76
Mapa 13: Pratos e preparos mais populares com farinha de milho.....	78
Figura 9: Farinha de milho.....	77
Figura 10: Biscoitos caseiros no Mercado de Januária.....	79

Figura 11: momento de celebração relacionada a uma casa de farinha.....	81
Figura 12: momento de trabalho coletivo na feitura da farinha.....	83
Tabela 2: Distribuição da relação de trabalho nas casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.....	85
Gráfico 6: Pessoas na produção de farinhas de mandioca.....	86
Gráfico 7: Pessoas na produção de farinhas de milho.....	86
Gráfico 8: Aprendizado do saber fazer farinha.....	87

SUMÁRIO

FICHA TÉCNICA	2
LISTA DE FIGURAS	3
INTRODUÇÃO	6
1.2 - Metodologias para o Inventário Cultural	11
2 - CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E ESPACIAL	17
2.1 - A mandioca, o milho e suas farinhas em perspectiva histórica	17
2.2 - “Para que o pão se temos angustia?”: A cultura alimentar da mandioca, do milho e de suas farinhas em Minas Gerais	29
3 - INDICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS	36
4 - O PATRIMÔNIO BIOCULTURAL DO MILHO E DA MANDIOCA DE UMA PERSPECTIVA SISTÊMICA	40
4.1 - A dimensão produtiva	41
4.2 - A dimensão do processamento	51
4.3 - A dimensão culinária	74
4.4 - A dimensão das sociabilidades	80
5 - INDICAÇÕES A PARTIR DO INVENTÁRIO	93
5.1 - Indicações para registro	94
5.1.1 - Cozinha tradicional mineira	94
5.1.2 - Registro dos saberes do manejo de sementes crioulas	95
5.2 - Indicações para Tombamento	97
5.2.1 - Tombamento de casas de farinha e de moinhos de milho	97
CONSIDERAÇÕES FINAIS	98
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	100

INTRODUÇÃO

Esta análise resulta de um processo iniciado no ano de 2019 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, com o objetivo investigar e identificar o processo de produção de farinhas e outros subprodutos derivados do processamento da mandioca e do milho, dois espécimes vegetais de forte presença no contexto agrícola e alimentar do estado de Minas Gerais. O propósito inicial do projeto foi o de direcionar o olhar para os locais de beneficiamento destes alimentos, as chamadas "casas" e "moinhos", bem como, os modos de fazer e os saberes associados a essa prática produtiva.

É importante ressaltar que o IEPHA/MG vem historicamente lançando luz sobre a dimensão alimentar de Minas Gerais, de diferentes perspectivas. O primeiro bem cultural registrado pelo Instituto foi o Modo de Fazer Artesanal do Queijo da Região do Serro, no ano de 2002. Posteriormente, o registro da Festa de Nossa do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, em 2013, indicou a importância da comida em contextos ritualizados, que perfaz todo o ciclo festivo de devoção à santa.

A comida é também uma importante referência cultural nos ciclos festivos das Folias de Minas, cujo registro ocorreu em 2017, assim como nos modos de vida tradicionais de comunidades etnicamente diferenciadas, tais como a Comunidade Quilombola dos Arturos, registrada em 2014, a Comunidade Quilombola e de Terreiro Manzo Ngunzo Kaiango, registrada em 2018 e as Comunidades de Apanhadoras e Apanhadores de Flores Sempre-Vivas, que está em processo final de registro pelo Instituto.

Contudo, foi especificamente do Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, consolidado em 2014, que vieram os principais subsídios e indicações de que o universo produtivo e culinário das farinhas é culturalmente relevante no contexto mineiro, uma vez que neste processo de pesquisa foram identificadas uma diversidade de práticas culturais relacionadas às farinhas, com destaque para este alimento e aos aspectos socialmente constituídos em torno dele.

Naquela oportunidade, os produtos *in natura* que se apresentam nos biomas e ambientes que conformam os territórios do norte (tais como: baru, pequi, peixe, etc.) e as formas de processamento transformando-os em alimentos (por exemplo: farinhas, rapaduras, paçocas, etc.), apareceram de forma destacada no universo dos bens culturais em processo de identificação, especialmente vinculados aos saberes e modos de vida de povos e

comunidades tradicionais norte mineiras, tais como: vazanteiros, geraizeiros, quilombolas, indígenas, ribeirinhos e outros. Tais estudos indicaram ainda mais a relevância e a emergência em tratar a temática do patrimônio agroalimentar e biocultural, não somente enquanto referência cultural daquela região, mas, sobretudo, do estado de Minas Gerais de maneira geral. A respeito da farinha de mandioca, o inventário assim traz:

O mesmo pode ser visto na fabricação artesanal de farinha de mandioca, prática costumeira e tradicional na região, e que possui uma ampla cadeia de produção e significados simbólicos, econômicos, sociais, nutricionais, entre outros. O sistema de produção integra saberes, como a observação das fases da lua para plantio e colheita, técnicas, como o “ponto de umidade” certo para peneirar farinha, e lugares, como a casa de farinha, espaço utilizado para o seu processo de fabricação e que ao mesmo tempo agrega famílias e detentores do saber, visto que para sua produção são necessárias pelo menos sete pessoas, entre homens e mulheres (IEPHA, 2015, p. 39).

Assim, o Inventário Cultural do Rio São Francisco somado aos demais processos de registro acima mencionados, fez o Instituto amadurecer seu olhar sobre a temática, sendo o presente Inventário Cultural um importante movimento em direção à compreensão da pluralidade do fazer cultural do estado de Minas Gerais, por meio de sua dimensão produtiva e culinária.

Nesta perspectiva, a data comemorativa do Dia do Patrimônio do ano de 2019 elegeu a “Cozinha e Cultura alimentar” como tema, tendo a semana de 13 a 18 de agosto daquele ano sido inteiramente dedicada às discussões em torno das experiências relacionadas à alimentação e ao patrimônio cultural em distintas dimensões, por meio de extensa programação. Importante mencionar, ainda, que a data foi ocasião para o lançamento do projeto do Inventário Cultural das Farinhas, através da disponibilização de um cadastro para levantamento de dados, que se configurou como a primeira etapa dos estudos.

Esses esforços tomados pelo IEPHA/MG em relação à cultura alimentar do estado, somados aos estudos realizados ao longo dos últimos anos com foco nas farinhas de milho e mandioca, resultam no presente Inventário Cultural, fruto de intensa pesquisa e investigação da Diretoria de Proteção e Memória, executada pela Gerência de Identificação e Pesquisa. Este documento tem por objetivo apresentar a sistematização dos dados e as análises de pesquisa a respeito dos universos dos moinhos e casas de farinha pelo estado de Minas Gerais, fornecendo uma visão geral dos aspectos produtivos, alimentares, culinários,

econômicos e socioculturais ligados a esses lugares, saberes e às suas práticas culturais associadas.

O ato de se alimentar reúne em torno de si uma série de práticas e valores sociais que despertam nossas memórias e vivências, além de ser um aspecto que define e marca identidades coletivamente compartilhadas. Portanto, para além da função nutricional, a alimentação também possui uma dimensão cultural e social, uma vez que parte de um sistema de significados, classificações e símbolos. Em Minas Gerais, as farinhas, tanto as de mandioca como as de milho, representam a base do preparo de vários alimentos que estão enraizados nas tradições e culturas dos territórios que conformam o estado.

A alimentação também é, sobretudo, uma questão política. Muito se fala sobre a importância da dimensão afetiva do alimento no campo do patrimônio cultural. Contudo, é importante não perder de vista que “a cozinha, [e acrescentamos, sistemas produtivos e alimentares como um todo], enquanto patrimônio cultural é um campo simbólico de poder” (LUCAS et. al, 2021, p. 57). Isto significa dizer que é necessário olhar para os patrimônios agri-culturais pela via do conflito, da colonialidade, da perspectiva étnico-racial e de gênero, da emergência climática e ambiental, da saúde, do consumo, além da própria escassez.

Lançar luz sobre estes e outros tópicos no esforço analítico de compreender o patrimônio agroalimentar relacionado às farinhas de milho e mandioca em Minas Gerais, é considerá-lo, sobretudo, de uma perspectiva ***afroindígena, feminina, tradicional e comunitária***.

Além disso, os processos de produção dessas farinhas são base do sustento de muitas famílias e comunidades mineiras. Sendo assim, o Inventário Cultural torna-se um importante instrumento de proteção que auxilia tanto na identificação quanto na gestão desses bens culturais, por meio de indicações para aprofundamentos posteriores, seja por meio de registros ou de tombamentos.

O levantamento e o diagnóstico realizado a partir desta identificação, ainda, permite uma aproximação com os modos produzir e de se alimentar das comunidades, o que leva à construção de bases mais sólidas para ações de salvaguarda, colaborando, assim, para o estabelecimento de uma política pública mais sólida e democraticamente construída.



Figura 1: Modo de Fazer Farinhas.

Fonte: Prefeitura Municipal de Guapé - Acervo IEPHA/MG.

O pensador quilombola Antônio Bispo dos Santos, o Nêgo Bispo, aponta em sua obra “Colonização, Quilombos: Modos e Significações” sobre a *biointeração* que comunidades tradicionais têm com o ambiente em que vivem, e fala especialmente sobre a relação com as casas farinhas. Segundo Bispo, existe “uma estrutura orgânico social de uma casa de farinhas”, onde tais espaços funcionam como ponto de partida para relações entre plantas, pessoas e coletividades, atuando como lócus para interações entre gêneros, relações de parentesco, transmissão intergeracional, divisão do trabalho, dentre outras dimensões sociais. Para Nêgo Bispo, o próprio engenho funciona como uma metáfora para as relações que são construídas através dos processos de transformação dos espécimes não-humanos em alimentos.

A publicação “Engenho é Patrimônio: Inventário Cultural dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense” (IPHAN, 2019), traz alguns indicativos a respeito da importância da identificação e do reconhecimento dos espaços de produção de farinhas como patrimônio cultural. Além dos saberes ligados ao plantio e ao processamento da mandioca e do milho, inventariar os engenhos evidencia como esses conhecimentos técnicos estão ligados à relação dessas comunidades com o ambiente e de como esses grupos significam culturalmente essas práticas, que se tornam parte de suas identidades, permeando dimensões como suas celebrações e sua interação com o espaço físico.

Nesta perspectiva aqui adotada, é relevante refletir brevemente acerca do que se compreende por “casa de farinha” e “moinho de milho”. A partir do que os dados dos cadastros apresentaram, estes lugares se constituem não somente enquanto construções que abrigam parte da cadeia produtiva da mandioca e do milho, mas, sobretudo, como espaços de usabilidades múltiplas, tais como trabalho, convívio social e lazer, com grande expressividade na vida de comunidades locais. Considera-se, portanto, como um dos pilares norteadores deste estudo, a dinâmica social estabelecida em torno da produção de farinhas, tendo estes espaços como lócus privilegiados para análise.

Portanto, este não é um estudo das casas e dos moinhos de farinhas, mas um estudo a partir delas, tomando-as como as “estruturas orgânicas sociais” que são, tal como apontou Nêgo Bispo. Esta perspectiva, além de incorporar as manifestações materiais e imateriais da cultura como indiscerníveis, aprofunda a compreensão holística do patrimônio cultural, como um campo que agrega dimensões territoriais, produtivas, econômicas, sagradas, de relações entre humanos e não-humanos, dentre outras.

O presente Inventário Cultural tem como matéria para reflexão e análise os espaços das casas e moinhos de farinha não em si mesmos, mas como eixos fundamentais de onde é possível relacionar todas as dimensões que compõem o sistema agroalimentar e biocultural da mandioca e do milho. O que quer dizer que tais espaços são aqui tomados como perspectiva para se observar: 1) a **dimensão produtiva**: que se relaciona ao cultivo dessas espécies; 2) a **dimensão do processamento**: que se relaciona à transformação cultural das plantas em produtos, especialmente em farinhas; 3) a **dimensão culinária**: que se relaciona à transformação cultural dos produtos em comida, por meio de sistemas culinários culturalmente diversos; 4) a **dimensão das sociabilidades**: que se relacionam aos espaços e tempos coletivos por onde circulam as farinhas e os alimentos delas derivadas: organização do trabalho, circuitos das feiras, mercados e comércios; celebrações e ritos, etc.

Nesta perspectiva, trata-se de uma perspectiva **Agroalimentar e Biocultural** do patrimônio cultural, tal como os sistemas produtivos do milho e da mandioca são considerados neste Inventário Cultural. **Agroalimentar** porque informa sobre a transformação destes cultivos em produtos alimentares, sobretudo, a partir de modelos de agriculturas não-hegemônicas, com base em modos de vida tradicionais. E **Biocultural** porque se trata da conexão inequívoca entre diversidade biológica e diversidade cultural que se realiza através de grupos sociais em territórios específicos.

Por fim, o presente documento se consolida como um dos resultados de processos que vêm sendo realizados pelo Instituto nos últimos anos a respeito do tema da cultura alimentar, compilados para a ampla divulgação à sociedade de uma maneira geral, ratificando a missão do IEPHA/MG de ser um órgão da administração pública responsável por pesquisar, proteger e promover os bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais, exercendo sua função voltada ao desenvolvimento de políticas públicas efetivas para o patrimônio cultural do estado.

1.2 - Metodologias para o Inventário Cultural

O termo “inventário”, do ponto de vista do patrimônio cultural, se refere a um processo administrativo que visa “pesquisar, coletar e organizar informações sobre algo que se quer conhecer melhor” no âmbito de uma dada cultura (IPHAN, 2016, p.7). Um inventário pode ser desenvolvido com o objetivo de identificar as referências culturais existentes em um determinado território – seja ele um estado inteiro ou uma de suas subdivisões, um município, um bairro ou qualquer outro tipo de circunscrição que assim for necessária. O inventário nasce de uma pesquisa que parte de um tema específico, podendo ser identificadas também, outras referências culturais a ele associadas – como aconteceu no caso do Inventário do São Francisco, exemplificado acima. Os inventários culturais podem ser muito diferentes entre si, tanto nos temas, quanto na abrangência e na quantidade de bens pesquisados.

O Inventário de Proteção do Acervo Cultural de Minas Gerais – IPAC-MG – insere-se no contexto das medidas administrativas de proteção ao patrimônio cultural, e corresponde à atividade sistemática e permanente de pesquisa, identificação e documentação. A execução do inventário pressupõe pesquisas de campo, documental, arquivística, oral, cartográfica e bibliográfica. São fontes de pesquisa imprescindíveis à identificação de bens culturais.

Desde modo a compreensão do inventário fundamenta-se em processos sócio-culturais dinâmicos e sistemáticos, visando o conhecimento e o cadastro de bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais. Essas manifestações de vários grupos sociais correspondem a elementos identitários de seus territórios, de suas narrativas e de seu modo de vida. Esse processo, sempre que possível, deve ser construído em conjunto com as comunidades, coletivos de cultura, entre outros, buscando o levantamento de suas

referências culturais com vistas ao seu conhecimento, pesquisa, proteção, planejamento, gestão e divulgação desses bens (IEPHA, 2020).¹

O inventário cultural aqui apresentado se constitui em torno do sistema que envolve a produção, o processamento, a culinária e as sociabilidades que surgem dos derivados da mandioca e do milho, especialmente as farinhas, e das dinâmicas sociais que o compõe, compreendendo que analisar as práticas agroalimentares e bioculturais são fundamentais para se compreender as formas de organização social e as interações com o ambiente de determinados grupos sociais. Entendemos que ingredientes, temperos e gostos, bem como modos à mesa, ritmos das refeições e os hábitos alimentares como um todo, revelam códigos sociais e regras culturais de uma coletividade (CAVIGNAC; DANTAS; SILVA, 2015, p. 115).

A construção deste estudo fundamentou-se na ação de identificação a partir do “Cadastro do Patrimônio Cultural”. Os cadastros são uma metodologia que vem sendo consolidada no âmbito do IEPHA/MG, a partir da abertura do processo de registro das Folias de Minas, em 2015, que foi onde se deu sua primeira experiência de pensamento e ação voltada à construção metodológica deste instrumento de identificação. Os cadastros consistem em uma forma de identificar determinados bens culturais de abrangência estadual ou regional, a partir de questões sobre seu universo, por meio de formulários que são disponibilizados no site do Instituto.² Tais formulários podem ser respondidos tanto pelos próprios detentores, como pelas prefeituras municipais, sendo a ação pontuada no Programa ICMS Patrimônio Cultural, dada a adesão à política pública.

Os formulários dos Cadastros do Patrimônio Cultural partem de construções coletivas do corpo técnico no âmbito das gerências que compõem a Diretoria de Proteção e Memória do IEPHA/MG junto a detentores(as), especialistas e pesquisadores(as) nas temáticas. A partir desta primeira visada na metodologia dos Cadastros mediante o processo de registro das Folias de Minas, o IEPHA/MG vem utilizando esta ferramenta metodológica em alguns dos seus últimos processos de inventários e/ou registros de abrangência estadual ou regional: Violas de Minas; Arte em Barro do Jequitinhonha; Sistema Agrícola Tradicional de Apanhadores e Apanhadoras de Flores Sempre-Vivas da Serra do Espinhaço; Reinados e

¹ Disponível

em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/servicos/tombamento-e-registro#invent%C3%A1rio-de-bens-culturais>

² Ver em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-aco/es/cadastros-do-patrimonio-imaterial>.

Congados de Minas e, mais recentemente, Terreiros e Casas de Matriz Afrorreligiosa, lançado em 2022 como parte do Projeto de Proteção à Cultura Afro de Minas Gerais - Afromineiridades.

O esforço de cadastramentos, mapeamentos e identificações é parte constitutiva da formulação e execução de políticas públicas de maneira geral, uma vez que o Estado necessita conhecer sua população para atuar de maneira mais assertiva e efetiva junto à elas. No caso específico do IEPHA/MG, os Cadastros tornaram-se uma forma de acesso à diversidade com que os bens culturais se apresentam no estado, sanando em parte, as lacunas de sua efetiva presença nos territórios, a despeito das limitações que a metodologia apresenta. Contudo, desde sua incorporação nos processos de estudos para inventário e registro, o Instituto tem obtido importantes resultados a partir da adesão aos cadastros pelos detentores e prefeituras municipais, fazendo com que esta metodologia seja parte da maneira pela qual o IEPHA/MG realiza sua produção de conhecimento acerca do patrimônio cultural do estado de Minas Gerais.

Com relação especificamente à formulação do Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha de Mandioca, algumas considerações devem ser pontuadas. As perguntas do questionário que fundamentam o Cadastro foram pensadas a partir de três estruturas principais: 1) como pergunta aberta, onde um campo de texto foi disponibilizado permitindo, assim, que o respondente se expressasse livremente; 2) como pergunta fechada de resposta única, quando ao respondente foi oferecido múltiplas alternativas de respostas, podendo escolher apenas uma delas; 3) como pergunta fechada de resposta múltipla, onde foram oferecidas várias alternativas, permitindo que mais de uma fosse escolhida. Algumas das perguntas fechadas, tanto de resposta única como de múltipla escolha, forneceu também a opção “Outros”, onde, ao ser selecionada, um campo de texto foi disponibilizado para que o respondente redigisse uma resposta aberta.

As respostas ao formulário geram uma base de dados que se torna cada vez mais robusta à medida de sua adesão, já que os Cadastros funcionam em fluxo contínuo de respostas. Esta base de dados tornou possível a elaboração de análises tanto quantitativas como qualitativas, que permitiram o delineamento que será exposto neste documento, a respeito deste patrimônio agroalimentar. É importante frisar, uma vez mais, que a metodologia dos cadastros funciona como um indicativo da realidade social, e não como

uma representação fiel e precisa da mesma. Isto porque há lacunas de dados em regiões em que não forneceram respostas.

As perguntas do cadastro foram categorizadas a partir da proposta de análise fornecida pelas dimensões que compõem o patrimônio agroalimentar relacionado ao universo da mandioca e do milho em Minas Gerais, a saber: 1) produtiva; 2) processamento; 3) culinária e 4) sociabilidades. Cada questão do cadastro foi enquadrada a uma dimensão principal e a uma secundária, sendo a primeira a que estrutura a disposição dos dados ao longo da análise deste relatório.

Para as perguntas fechadas foram utilizados métodos estatísticos para a sua investigação, levando em consideração as particularidades com que cada uma se apresentou no conjunto do cadastro. Já as perguntas abertas passaram por um processo de leitura, avaliação e interpretação da equipe técnica, amparado pelas produções técnicas, pesquisas e estudos referentes a estas temáticas.

Em algumas delas, foi possível utilizar a metodologia de categorização para respostas qualitativas. Neste método, uma série de categorias foi determinada a partir do que as respostas abertas indicaram, para que então, cada resposta fosse individualmente definida como uma destas categorias. Dessa forma, a interpretação foi feita tanto a partir das informações qualitativas, quanto das análises estatísticas a partir das categorias atribuídas. Assim, por exemplo, a pergunta sobre como os produtores e produtoras têm acesso às matérias-primas das farinhas utiliza esta metodologia: As respostas à pergunta, que é aberta, foram individualmente analisadas e categorias que permitiram agrupar as respostas foram definidas, que neste caso são: (I) produzem toda a mandioca/milho que utilizam, (II) produzem parcialmente a mandioca/milho que utilizam, (III) não produzem a mandioca/milho que utilizam, (IV) responderam de forma que não permitiu determinar como obtêm a matéria-prima e (V) não responderam esta pergunta. Essas categorias foram investigadas utilizando métodos estatísticos quantitativos para, enfim, delinear uma análise das respostas que soma tanto os dados quantitativos quanto qualitativos.

Aos resultados da análise dos dados provenientes do Cadastro foi somada uma extensa pesquisa bibliográfica em produções técnicas tais como dossiês, relatórios, manuais, etc; produções acadêmicas, tais como livros, artigos científicos, dissertações, teses, etc. Esta pesquisa fundamenta as interpretações dos dados, assim como a construção deste texto.

Tal como já mencionado anteriormente, tanto detentores como prefeituras municipais, sendo estas últimas com a anuência daqueles, podem preencher o formulário. No caso do Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha, foi possível perceber uma predominância de cadastros vindos pela via das prefeituras, que foram cerca de 96,2 % das respostas. Até julho de 2022 foram consolidados 494 cadastros de casas de farinhas e moinhos de milho, distribuídos por 258 municípios do estado.

São 350 casas de farinha de mandioca cadastrados em 175 municípios, e 175 moinhos de milho cadastrados em 118 municípios. Aparecem dentre esses, 31 ocorrências em que um mesmo respondente possui tanto casa de farinha de mandioca como moinho de milho. Quando são observados os dados relacionados à localização destes espaços no estado de Minas Gerais, percebe-se que 85,8% de casas e moinhos estão localizadas em zonas rurais, sendo que desta porcentagem, 84,1% corresponde a casas de farinha mandioca e 89,4% a moinhos de milho.

Os municípios que mais aparecem no Cadastro são: Serro, na mesorregião Vale do Jequitinhonha, com 23 cadastros; Pavão, município no Vale do Mucuri, com 13 cadastros; Itinga, também no Vale do Jequitinhonha, com 10 cadastros; Andrelândia, município localizado na Mesorregião do Sul e Sudoeste de Minas, com 9 cadastro e Águas Vermelhas, município do Norte de Minas, com 9 cadastros. Entre os municípios com maior número de casas de farinha de mandioca cadastradas estão: Serro com 20 cadastros; Pavão com 13 cadastros; Itinga com 10 cadastros; Felisburgo e Águas Vermelhas, ambos com 8 cadastros cada.

O município de Andrelândia lidera as cidades com o maior número de ocorrências de moinhos de milho com 9 cadastros, seguida de Diamantina e São José do Mantimento, com 6 cadastros cada e, por fim, Diogo Vasconcelos e Entre Rios de Minas, municípios com 4 cadastros cada. Sabe-se que tais dados são importantes indicações de como esta referência cultural se apresenta no contexto de Minas Gerais. Contudo, o relativo baixo número de respostas e as lacunas presentes em determinadas regiões do estado indicam a importância da perenidade desta ação de identificação no âmbito do IEPHA/MG, junto ações de mobilização social na perspectiva da educação para o patrimônio cultural, assim como o aprofundamento dos estudos a respeito deste patrimônio agroalimentar e biocultural.

Embora existam contratempos advindos da pandemia de COVID-19, que limitaram as possibilidades de incursões a campo, os dados levantados pelo cadastro permitem uma

análise consubstanciada de como a atividade de produção de farinhas e derivados do milho e da mandioca ocorre no estado. Um pouco antes do decreto de emergência em saúde pública em função da pandemia, em fevereiro de 2020 foi possível à equipe técnica visitar uma casa de farinha na cidade de Pará de Minas, como parte do cronograma de pesquisa até então pactuado, onde observou-se *in loco* os modos de fazer farinhas. Portanto, os dados coletados por ocasião desta incursão a campo também estão incorporados a este documento.

Para além das informações levantadas a partir das perguntas do formulário, o Cadastro também permitiu ao respondente o envio de imagens, vídeos, links de reportagens ou publicações em redes sociais, que se somam aos outros dados analisados. Alguns desses materiais, serão dispostos ao longo deste trabalho.

2 - CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E ESPACIAL

2.1 - A mandioca, o milho e suas farinhas em perspectiva histórica

Na formação da cultura agroalimentar mineira há, decerto, uma predominância das práticas herdadas das populações indígenas e afro-brasileiras, vista as suas efetivas contribuições, tanto na cessão de gostos, técnicas e experiências; quanto na manutenção de práticas produtivas e alimentares, que se dão imbuídas de sentidos próprios. No que tange ao consumo do milho, da mandioca e de seus derivados, dentre os quais as farinhas, há de se ressaltar que essa presença se dá desde o cultivo dos tubérculos e dos cereais, estando presente também nas etapas do processamento que resultam nas farinhas como produto final. Nesse sentido, esse complexo agroalimentar evidencia a permanência de saberes e modos de fazer, sobretudo, atrelados às cosmopercepções de povos e comunidades tradicionais, que se dão alinhados à manutenção de materialidades, técnicas e práticas diretamente associadas à teias de sociabilidades, as quais se mantêm vivas e atualizadas por meio da perpetuação desses conhecimentos ao longo das temporalidades.

De fato, o milho e a mandioca são alimentos oriundos do solo americano, encontrando nos povos ameríndios a via para uma "codomesticação". É possível identificar a presença do milho em quase todo território americano pré-colombiano, sendo notória sua presença desde o sul dos Estados Unidos até o extremo da América do Sul, região dos atuais Chile e Argentina (SILVA, 2005). Até a ocorrência do contato entre europeus e povos originários, o milho possuía grande abrangência de cultura em território brasileiro, estando presente desde o sul da Amazônia, cobrindo as bacias do Paraná e do Paraguai, bem como as regiões sudeste e sul, tendo seu espalhamento territorial atribuído aos processos migratórios das sociedades tupis-guaranis (SILVA, 2005).

De acordo com Lima et al. (2020) é no sudoeste do México que se iniciou a relação do milho (*Zea mays*) com pequenos grupos humanos nômades, quando a cerca de 9 mil anos atrás, o ancestral selvagem deste cereal, conhecido como teosinto, passou a ser manipulado e modificado. "Os humanos foram de tal maneira envolvidos pela planta que suas sucessivas intervenções acabaram por resultar na perda da capacidade de autopropagação dos descendentes do teosinto, pois as sementes maduras se tornaram incapazes de se separar da

espiga" (LIMA et al., 2020, p. 284). Este cultivar se dispersou pelo continente e por outras regiões do globo, através dos humanos, em um processo coevolutivo, no qual:

O milho passou a depender dos humanos para garantir sua sobrevivência contínua, enquanto estes também passaram a depender dele, assim como muitas plantas cultivadas que mudaram a biologia humana e influenciaram importantes transformações sociopolíticas e culturais. Nesse sentido, o processo de domesticação não é unidirecional, forjado pelo excepcionalismo humano que molda uma natureza antes selvagem (Ingold 2000). Podemos perceber, ao contrário, que nas intenções entre humanos e cultivares ambos são constituídos e transformados, afetam e são afetados (Haraway 2003; Van Dooren 2012) (LIMA et al., 2020, p. 285).

A mandioca (*Manihot esculenta*) é outra dessas plantas cultivadas cuja história está em coevolução com a espécie humana. Vestígios arqueológicos indicam que o cultivo da mandioca pode ser datado em pelo menos 2.500 a.C na região sul americana e em outras áreas tropicais do novo mundo (SILVA, 2008). Ela se difundiu pelo Brasil a partir da migração dos grupos tupis, o que levou a disseminação do cultivo e da cultura material da mandioca para além da baixa Amazônia, atingindo outras regiões como o centro e o litoral atlântico (SILVA, 2005). Esse alimento mantém-se relevante, pois, ainda na atualidade serve como base da alimentação de comunidades rurais, povos e comunidades tradicionais e mesmo da população urbana.

Para além de seu espalhamento geográfico, o milho e a mandioca revelam sua importância por constituírem a base alimentar dos povos indígenas. A partir dos primeiros registros da colonização portuguesa na América, vê-se tamanha importância desses itens alimentares para as populações originárias, itens que logo iriam povoar os imaginários e práticas alimentares coloniais. Na carta de achamento do Brasil de 1500, Pero Vaz de Caminha, ao registrar o contato com os indígenas da Bahia, evidencia a presença abundante de um tipo de inhame, descrevendo que os nativos “nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam” (CAMINHA, 1500, p. 12). Sabe-se que o inhame retratado era a nativa mandioca, amplamente consumida por aqueles que ocupavam o solo do novo mundo. A importância da mandioca também foi descrita pelos jesuítas, como é possível notar em um manuscrito jesuítico datado em 1591, organizado por José Augusto Vaz Valente (1973), no qual é dito que “A mandioca que se criou em uma árvore há muitas castas desta mandioca e é o mantimento principal do Brasil, melhor que arroz, inhame, milho e qualquer outro mantimento que se faz bem” (VALENTE, 1973, p. 565).

O missionário Jean de Lery (1556) também constrói descrições sobre a importância da mandioca para as sociedades indígenas em meados do século XVI. Segundo suas observações, havia a presença de dois tipos da raiz em solo americano, a *aypi* (aipim) e a *maniot* (mandioca), as quais teriam o tempo de cultivo estimado entre 3 e 4 meses. Delas, fabricam-se dois tipos de farinha: a dura, de maior durabilidade; e a puba, mais fresca e de paladar mais agradável. As farinhas poderiam ser consumidas puras, como um pão, mas também davam lugar à produção de caldos, mingaus, além das bebidas fermentadas. Lery reforça que os homens nunca se ocupavam com o plantio, ficando a colheita e a produção das farinhas sob responsabilidade das mulheres. Além das farinhas, Pero de Magalhães Gandavo nota, em 1576, o preparo e consumo de beijos “alvos e mais grossos que obréias” (GANDAVO, 2008, p. 59), assim como bolos que assemelham-se ao pão fresco consumido na Europa.

Embora a documentação existente sobre as práticas alimentares indígenas no período colonial ofereça menos detalhes da cultura e consumo do milho em detrimento da mandioca, e indiquem mais variações nessas práticas (BARGHINI, 2003), ainda é possível dizer de sua importância para parte das sociedades que possuíam o milho como base alimentar. Ressalta-se que o milho seguiu junto aos processos migratórios dos grupos tupi-guarani, sendo alimento de extrema importância para a sobrevivência desses povos. Por ser de fácil cultivo e de rápido desenvolvimento, o cereal estava apto aos deslocamentos e a introdução em novos territórios (SILVA, 2005). Lery também demarcou a presença do milho entre os indígenas em 1556, o qual era consumido cozido ou como farinha. Já o “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”, escrito pelo Gabriel Soares de Sousa (1988) ao desembarcar em solo baiano, também revela sobre o amplo cultivo do milho da Guiné, designado pelos indígenas como *ubatin*, espécie nativa que serviu como mantimento em todo o Brasil.

A ampla presença do milho e da mandioca no novo mundo permite observar a transcendência do ato alimentar despretensioso e exclusivamente nutricional, sendo dotado, sobretudo, de uma complexidade que pode ser notada por meio da relação dos povos indígenas com esses vegetais. A esse respeito, é possível verificar a dimensão cosmogônica, religiosa, política e social em que se dá o emprego do milho e da mandioca e de suas respectivas farinhas nas culturas indígenas, que fazem a ideia de que esses vegetais são alimentos exclusivamente de subsistência cair por terra. Esses usos apontam a

diversidade cultural e a complexidade de saberes e tecnologias empregadas na cultura do milho e da mandioca.

Tamanha importância pode ser percebida por meio dos mitos que formulam as visões de mundo desses povos, como no caso dos Tenetehara. De acordo com os antropólogos Charles Wagley e Eduardo Galvão (1961) a origem da mandioca para os povos Tenetehara é explicada, desde os primeiros tempos de sua existência, como um presente divino concedido por Tupã ao herói cultural Maíra, que teria recebido uma cuia de farinha de mandioca e varas de maniva, as quais o herói atribuiu a função de cultivo à sua companheira. Esse mito mobiliza uma ideia de transição, na qual, evidencia-se o surgimento de um novo tempo para os Teneteharas, pois esses, até o recebimento da benesse de Tupã, não conheciam o cultivo de plantas e viviam exclusivamente de frutas silvestres colhidas pelas mulheres na natureza (GALVÃO; WAGLEY, 1981). Com o presente de Tupã, surge a possibilidade de cultivo da mandioca e da produção da farinha.

A partir do mito, é possível perceber, para além da introdução divina da mandioca e a visão de mundo indígena, indícios da construção das relações sociais e da divisão do trabalho entre os Teneteharas, que no caso do exercício da agricultura e da produção de farinhas, tornaram-se atividades atribuídas às mulheres daquela comunidade. Os marcadores de gênero presentes na oralidade dos Teneteharas, assim como nos relatos escritos como no caso de Lery, podem ser compreendidos como vestígios da ascendência de um padrão social na produção das farinhas de mandioca, no qual, nota-se a presença de funções produtivas atribuídas ao feminino. A permanência desses padrões produtivos ao longo dos tempos históricos, nos quais há de se considerar a presença feminina tornou-se hegemônica, reforça a fundamental importância das mulheres em toda a cadeia produtiva, para a perpetuação das práticas e saberes da fabricação das farinhas e, de um modo geral, da cultura agroalimentar.

Conforme aponta o Dossiê de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SANTILLI; CARNEIRO DA CUNHA; KATZ, 2010), dentre os povos ameríndios da região amazônica do Alto Rio Negro determinadas plantas, dentre as quais a mandioca, possuem sua existência atribuída a tempos primordiais anteriores ao advento da agricultura, e estão vinculadas aos antepassados e a seus usos rituais. Dentre os Tukano, por exemplo, o corpo de Baaribó, demiurgo do mito de origem deste povo, é relacionado às manivas e o seu aparecimento se liga às demais plantas cultivadas, como o milho, cana, cará, etc., que foram

entregues às mulheres, o que revela a centralidade do feminino na agricultura deste povo (2010, p. 47). Ademais, "episódios mostram a dimensão social do aparecimento da agricultura com a troca de mulheres" na história sócio cultural dos Tukano (2010, p. 47).

Entre os Krahôs, por exemplo, o milho *põhypej* é considerado fundamento do fazer humano deste grupo social, estando inteiramente vinculado aos ciclos de vida das pessoas, participando nos resguardos de seus momentos liminares, tais como iniciações guerreiras e pós-partos (LIMA et al., 2010). Assim como os pés de milho, as pessoas devem crescer, florescer e amadurecer. Para os Krahô, a importância do milho e das plantas cultivadas, de modo geral, não se reduz a uma função alimentar; tampouco ele é percebido como passivo ao controle e às necessidades humanas. Ao contrário, os vegetais, assim como os animais, são constituídos como sujeitos sociais, pensantes e sencientes.

A complexidade dos usos do milho e da mandioca é apreendida também por meio das beberagens ou cauinagens, muito registradas no período colonial entre alguns grupos indígenas, como no caso dos povos Tupinambás. Trata-se de festividades de cunho ritualístico, nas quais as populações originárias reuniam-se para o consumo de bebidas fermentadas e embriagantes, essas que poderiam ser produzidas com a mandioca, o milho, ou em alguns casos, com frutas nativas. Gabriel Soares de Sousa (1988), ao registrar as práticas alimentares dos povos tupinambás no século XVI, descreve sobre o gosto indígena pelas bebidas, relatando sobre essas festividades e o processo de produção dos fermentados consumidos nelas. Suas observações reforçam o papel das mulheres nas práticas festivas e agroalimentares, bem como destaca o protagonismo da mandioca como matéria-prima. Segundo ele:

Este gentio é muito amigo do vinho, assim machos como fêmeas, o qual fazem de todos os seus legumes, até da farinha que comem; mas o seu vinho principal é de uma raiz a que chamam aipim, que se coze, e depois pisam-na e tornam-na a cozer, e como é bem cozida, buscam as mais formosas moças da aldeia para espremer estes aipins com as mãos e algum mastigado com a boca, e depois espremido na vasilha, que é o que dizem que lhe põem a virtude, segundo a sua gentilidade; a esta água e sumo destas raízes lançam em grandes potes, que para isso têm, onde este vinho se coze, e está até que se faz azedo; e como o está bem, o bebem com grandes cantares, e cantam e bailam toda uma noite às vésperas do vinho, e ao outro dia pela manhã começam a beber, bailar e cantar; e as moças solteiras da casa andam dando o Vinho em uns meios cabaços, a que chamam cuias, aos que andam cantando, os quais não comem nada enquanto bebem, o que fazem de maneira que vêm a cair de bêbados por êsse chão [...] (SOUZA, 1988, p. 311)

O relato do colono corrobora com a ideia do posto essencial do feminino nessas festividades, tanto na utilização de habilidades técnicas na produção das bebidas, quanto na gestão do momento festivo. As mulheres atuavam também na criação do aparato material utilizado na fabricação das bebidas, como na confecção e decoração de vasilhas empregadas nesse processo (ALBURQUERQUE, 2012). Jean de Léry percebe a mesma relevância das mulheres na produção dos caiuns de milho naquela conjuntura do século XVI. Ao descrever o processo técnico de mastigação do *avati* e transposição de vasilhas para a fermentação da bebida, ele adverte que “são as mulheres como já disse, que tudo fazem nessa preparação, tendo os homens a firme opinião de que se eles mastigarem as raízes ou o milho a bebida não sairá boa” (LÉRY, 1961, p.106).

Se por um lado a mandioca era a base principal das ritualísticas das beberagens Tupinambás no período colonial, por outro não se descarta a ampla utilização do milho na produção de bebidas fermentadas em outras comunidades, como destacado acima por Jean de Léry. A esse respeito, Sousa também descreve sobre o uso do milho da Guiné em bebidas fermentadas, sendo o cereal consumido “assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dele, e bebem-no mui valentemente” (SOUSA, 1988, p. 182). Para mais, nota-se que o milho revelou sua importância na fabricação da bebida fermentada chamada de chicha, consumida pelos Guaranis brasileiros, população em que o milho possui centralidade de uso (SILVA, 2005). Além dos guaranis, os vestígios indicam a importância do milho para os povos Caingangues e Caiapós, onde o alimento foi utilizado em uma variedade de festividades e rituais da cultura dessas comunidades (SILVA, 2005).

Ademais, levando em consideração as reflexões de Maria Betânia Barbosa Albuquerque (2012), há de se ressaltar que o momento festivo das beberagens denota a complexidade social das comunidades indígenas, visto que ele funciona como um aparato pedagógico de transmissão de valores e de saberes da coletividade, atuando na propagação da tradição e da memória coletiva. Por meio delas, era perceptível a difusão das hierarquias sociais e das posições políticas, bem como a disseminação dos valores guerreiros, como a valentia e vingança, o que delimitavam identidades étnicas, sociais e culturais. Além disso, toda essa trama evidencia os usos do milho e da mandioca associadas a uma complexidade que sobrepuja o ato alimentar de subsistência, o que reforça o valor simbólico desses alimentos nas culturas indígenas.

O historiador novecentista Francisco Adolfo Varnhagen notou a relevância do milho, da mandioca e das beberagens feitas com esses alimentos no planejamento de um calendário de guerra, no qual, o período de colheita definia os melhores períodos para a empreitada contra os adversários. Segundo ele, "Empreendia-se a guerra, principalmente na época próxima à da madureza do milho, dos aipins ou dos cajus: porque isso permitia celebrar melhor o sacrifício dos prisioneiros com os vinhos que essas substâncias se tiravam" (VARNHAGEN, 1877, p. 31). Seus estudos dão pistas da importância do valor guerreiro para aquelas comunidades, e como a cultura do milho e da mandioca estavam atreladas às relações estabelecidas entre os grupos originários.

Certamente, a respeito do emprego desses vegetais o que mais se destaca na cultura alimentar é a produção e o consumo das farinhas, sendo que a sua feitura está diretamente associada ao prolongamento da conservação do alimento *in natura*. Considerada o pão da terra por sua importância na base alimentar dos povos originários, a farinha de mandioca tornou-se tema recorrente entre os relatos de estrangeiros cronistas que desembarcavam nos trópicos. Nesse aspecto, Léry faz uma longa explanação sobre os processos técnicos empregados pelos indígenas na produção de farinhas oriundas da raiz. Segundo ele, após o tempo de maturação e colheita, a mandioca passa por um processo de secagem em um *boucan*. Em seguida, o tubérculo, seja seco ou fresco, é processado em uma prancha de madeira com pedras fixas, que funciona como uma espécie de ralador utilizado para moer a mandioca. A próxima etapa é a preparação no fogo, em um grande utensílio de barro que se assemelha a uma frigideira, no qual as mulheres da comunidade indígena mexem, de forma incessante, o preparo com cabaças.

Gabriel Soares de Sousa também se dispôs a comentar sobre a fabricação da farinha de mandioca, evidenciando a divisão de trabalho entre o gênero e a idade, além de relatar sobre produção da materialidade técnica indispensável no processamento da raiz. Segundo ele:

As mulheres já de idade têm cuidado de fazerem a farinha de que se mantêm, e de trazerem a mandioca das roças às costas para a casa; e as que são muito velhas têm cuidado de fazerem vasilhas de barro a mão como são os potes em que fazem os vinhos, e fazem alguns tamanhos que levam tanto como uma pipa, em os quais e em outros, menores, fervem os vinhos que bebem; fazem mais estas velhas, panelas, púcaros e alguidares a seu uso, em que cozem a farinha, e outros em que a deitam e em que comem, lavrados de tintas de cores (SOUZA, 1988, p. 312).

A técnica e sua materialidade tornam-se de um pontos pertinentes quando se trata da qualidade e do consumo sadio da alimentação produzida. Acerca disso, salienta-se a relevância dos saberes indígenas no processamento ideal da raiz, como bem observa a antropóloga Paula Pinto e Silva (2005) no caso da mandioca brava. Por ser uma espécie de raiz venenosa, a mandioca brava necessita de um preparo para a retirada do ácido prússico, altamente tóxico. Por isso, coloca-se a mandioca de molho em água, que é em seguida peneirada e prensada pelas mãos das indígenas até a retirada do líquido contaminante. A massa resultante desse processo é levada ao tipiti, uma espécie de prensa com alavancas que termina de extrair todo o sumo, que é chamado de tucupi.

Esses variados saberes, assim como a diversidade de produtos originados pelas práticas das culturas originárias, logo foram incorporados à colonização e à nova sociedade que dela se formava. O senhor de engenho Ambrósio Fernandes Brandão registrou essa apropriação em seus registros do início do século XVII por meio do diálogo entre Brandônio e Alviano, no qual ele afirma que a mandioca e a farinha extraída dela, nomeada como farinha de pau, são os mantimentos de maior importância para indígenas, negros e europeus.

Com grande destaque, ela chegou a suprir a necessidade de trigo, amplamente consumido na europa, caindo no gosto dos brancos nos trópicos. Nesse caso, a farinha de pau tornou-se, conforme Ambrósio Brandão descreveu no século XVII “um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritoriamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos, de que se aproveita o mundo” (BRANDÃO, 2010, p. 208). O historiador Varnhagen (1877), também relatou sobre esse processo de apropriação da cultura alimentar no período colonial, destacando que os colonos optaram pelo uso do milho e da mandioca aos moldes indígenas. Na compreensão dele, isso significa dizer que a utilização dos cereais e das raízes seguiram os modelos de agricultura e os padrões de processamentos desenvolvidos pelas populações indígenas.

O valor nutricional, o fácil cultivo dos tubérculos, a vantagem do alto índice de conservação das farinhas e seu baixo custo criaram um ambiente propício para a expansão da cultura agroalimentar da mandioca. Nesse aspecto, as farinhas exerceram papel importante para o sustento de africanos escravizados em trânsito pelo Atlântico, assim como de marinheiros em circulação e até para o suprimento de demandas do Reino de Portugal. A apropriação desse saber indígena foi de relevância para os conquistadores europeus em seus processos de colonização, visto que garantiu a sua fixação no continente, bem como as

calorias necessárias às viagens marítimas, além de ter sido um dos viabilizadores da diáspora africana e do tráfico negreiro (RODRIGUES, 2017).

No caso destacado, nota-se que a cultura das farinhas assumiu um protagonismo econômico, sendo item de comercialização durante as viagens ultramarinas. Tendo em vista a importância da farinha de mandioca para o tráfico de africanos e as consequentes disputas em torno do gênero, tanto as capitanias quanto diferentes regiões do continente africano tornaram-se produtoras da raiz, o que mostra o espalhamento dos saberes e práticas oriundas do solo americano para outras partes do mundo (RODRIGUES, 2017). Para Alberto da Costa e Silva (2006, *apud* RODRIGUES, 2017), tal exportação por meio das incursões atlânticas fez com que, não apenas a planta chegasse ao continente africano, mas também os modos de confeccionar as farinhas. O sucesso dessa transferência alimentar se deve à ausência de pragas naturais da mandioca na África, cuja agricultura se expandiu do sul do Saara ao sul de Moçambique e Angola, tornando-se “a mais importante fonte primária de caloria da dieta dos africanos”(ALENCASTRO, 2010, *apud* RODRIGUES, 2017, p. 19)

A mandioca e suas farinhas também chegaram a Portugal, mas, no período da colonização, encontrou maiores obstáculos em solo ibérico, no que diz respeito aos gostos, do que entre os portugueses que se fixaram na América. No sentido das apropriações e dos gostos, deve-se ressaltar o lugar dos indivíduos em processo afrodiaspórico na perpetuação das práticas alimentares relacionadas a simbologia e a religiosidade. O trânsito forçado entre continentes impôs a necessidade de adaptação dos hábitos alimentares, nos quais, a ausência dos inhames e outros mantimentos tradicionais das culturas africanas e a obrigatoriedade da farinha de mandioca no cotidiano determinou um contexto de obrigatoriedade do consumo desse item à população escravizada, cada vez mais numerosa. Esse quadro levou a adaptação de itens alimentícios, tanto nas práticas de ingestão quanto na utilização religiosa e ritualísticas de culto as variadas divindades africanas no Brasil.

Além do consumo, que transformou a farinha de mandioca em um item primordial para a população africana e afrodescendente no continente americano, a relação desses povos com essa alimentação deu-se também por meio do trabalho compulsório, no sentido da compreensão das práticas produtivas que envolvem o plantio e o processamento do tubérculo.

Entre os trânsitos e as apropriações, forja-se uma conjuntura disseminação dos usos da mandioca e suas farinhas em solo colonial, tal qual foi pensada por Gilberto Freyre (2003)

como a de “ vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo” (FREYRE, 2003, p. 191), isso porque, em sua interpretação, a mandioca tornara-se base alimentar do colonizador. Em seu escrito publicado pela primeira vez em 1933, ele afirma que, na época de produção de seu ensaio, a mandioca ainda mantinha sua importância como alimentação do povo brasileiro, sendo que as técnicas de fabricação herdadas dos indígenas, mantinham-se quase as mesmas. Ou seja, na sociedade do Brasil republicano da primeira metade do século XX, as práticas culturais de produção alimentar indígena conservavam-se e perpetuavam-se.



Figura 2: Eplucheuses de mandioca. Victor Front. 1861

Fonte: Brazil Pitoresco. Álbum. Victor Front. Brasileira Fotográfica Digital. BN.

Tal contexto diverge, em partes, no que diz respeito aos usos dos milho e suas farinhas, com relação ao aceite deste cereal. Para as farinhas, os indígenas utilizavam grandes pilões confeccionados com madeira para triturar o milho seco ou úmido, originando a matéria para a confecção da farinha grossa (SILVA, 2005). Ao decorrer das apropriações em contexto colonial, foram sendo introduzidas novas tecnologias para o preparo de processados do milho, como no caso dos moinhos de vento no nordeste e do monjolo movido pela força da água ou da tração animal, que deram origem a farinhas de textura mais fina como os flocos e os fubás (MARIUZZO, 2019). Apesar disso, o consumo de milho foi renegado por parte dos colonos portugueses, muito por conta de uma conotação

negativa que o cereal adquiriu por servir de alimento para as criações animais e populações escravizadas.

Não obstante, alguns estudos abordam a abundante presença do milho e suas farinhas, sobretudo nas regiões ao sul do território brasileiro, onde seu cultivo e consumo foram, em alguns casos, mais constantes que os da mandioca, podendo ser descrita uma divisão entre a zona de milho e a zona de mandioca no Brasil. Sérgio Buarque de Holanda (1975) entende que a farinha de milho tinha a preferência dos colonos de São Paulo, se compararmos tal consumo ao da farinha de mandioca. Para o autor, o milho se ajustava melhor “aos hábitos peculiares à gente de serra acima” (HOLANDA, 1975, p. 222-223), e sua produção ocorria em maior escala se comparada à da mandioca.

O historiador Caio Prado Jr. (1986) também trata do tema da preferência do milho em relação à mandioca no sul da colônia. Para ele, não se tratava apenas das condições naturais tais como a existência de água corrente necessária ao cultivo, havia também “o maior emprego, nas montanhosas regiões do Sul, de bestas de carga cuja alimentação essencial é o milho” (PRADO JR, 1986, p. 166). Já para Paula Pinto e Silva, a presença do milho, principalmente durante o século XVII, tem relação com a transposição das populações tupi-guarani para o planalto paulista.

A despeito do desdém de parte dos colonos em relação ao consumo da farinha de milho e do milho *in natura*, sua permanência alimentar e cultural foi assegurada pela continuidade das práticas indígenas, bem como pela incorporação de seus usos à resistência africana em solo brasileiro. Renegado por portugueses, as farinhas transformavam-se em angus e mingaus degustados por indígenas e negros (SILVA, 2005). Assim, a assimilação da farinha de milho pelas populações negras deu-se no âmbito das necessidades nutricionais e de subsistência, bem como por meio da sacralização do cereal, em um intercâmbio das práticas dos povos originários com as práticas dos povos oriundos de África (MELCHIOR; SULIS, 2020).

A associação entre as referências indígenas e africanas, anexadas ao contexto de catolicismo colonizador possibilitaram a sacralização do milho por meio da adaptação do cereal em práticas festivas que se coroaram como tradicionais no Brasil, o que evidencia, além das misturas, um contexto de resistência cultural. As festividades e ritualísticas indígenas em torno do milho ganharam novas formas por meio do culto aos santos católicos São José e São João, que marcam o período entre o plantio e a colheita do milho, substituto

do trigo nas festividades juninas (MELCHIOR; SULIS, 2020), mesmo com a resistência portuguesa de consumo do milho e seus derivados. Ornado de seu teor simbólico, o milho passa a ser associado também ao culto das divindades africanas a partir do processo de sincretismo com os santos católicos (MELCHIOR; SULIS, 2020). Essa mesclagem de referências pode ser vista como força de dominação colonial, na qual, a evangelização tinha centralidade no processo de colonização dos corpos e das mentes. Entretanto, ela também evidencia outra faceta: a adaptação e a perpetuação de tradições afro diaspóricas a partir da ressignificação religiosa e alimentar.



Figura 3: Vendedores de Milho. Jean Baptiste Debret. 1834.
Fonte: Viagem Histórica e Pitoresca ao Brasil. Biblioteca Nacional.

Sob outro enfoque, percebe-se que o milho, suas farinhas e outros derivados estiveram em cena quando se trata de outras formas de resistência afro-brasileira no período colonial, como no caso de desenvolvimento de uma economia autônoma no eixo de abastecimento alimentar, em um contexto em que o trabalho compulsório era majoritário. Nesse ponto, percebe-se, desde o século XVII, a presença de negros livres e forros, e até mesmo escravizados vendendo alimentos nos espaços urbanos, evidenciando as influências africanas na constituição de gostos e hábitos alimentares no cenário em que o milho se fez presente com grande destaque. Jean Baptiste Debret (1972) retratou em sua obra de registro pictórico do Brasil do século XIX, as cozinheiras e vendedoras de angu no Rio de Janeiro, destacando, além da opulência dessas mulheres, o preparo do prato, feito com farinha de

milho e acompanhado por variados cortes de carne, azeite de dendê, quiabos e um punhado de farinha de mandioca molhada.

2.2 - “Para que o pão se temos angu?”: A cultura alimentar da mandioca, do milho e de suas farinhas em Minas Gerais

No território do atual estado de Minas Gerais, os vestígios arqueológicos apontam para a utilização do milho e da mandioca em tempos remotos. Desses, destacam-se os restos de vegetais encontrados no Vale do Peruauçu, em Januária, datado em pelo menos, 950 d.C. Esses itens foram achados em depósitos cerimoniais próximos a túmulos, estando presentes, nesses vestígios, uma variedade vegetal, dentre as quais têm-se restos de mandioca e grãos de milho em abundância (BARGHINI, 2003).

Já na formação do estado mineiro, que se deu a partir da descoberta do ouro e da necessidade de ocupação do território para a extração do mineral no início do século XVIII, forjou-se um ambiente propício para o desenvolvimento de hábitos alimentares que envolvem fatores simbólicos, sociais, políticos e econômicos. Muitos desses hábitos sobreviveram aos lapsos temporais, consolidando-se como referência dos padrões alimentares mineiros até a atualidade, nos quais o milho, a mandioca e suas respectivas farinhas protagonizam experiências de sabores e representações. Além do consumo dos vegetais puros e das farinhas enquanto acompanhamento, resalta-se que angus de fubá ou de milho, paçocas de carne seca, farofas, feijão tropeiro e tutus complexificam a experiência alimentar tradicional dos mineiros.

Nesse ponto, deve-se dizer dos processos de interiorização ocorridos no território brasileiro, nos quais, a necessidade de descoberta e exploração de metais preciosos fez surgir uma série de expedições de desbravamento sentido oeste da América Portuguesa. Desses, destaca-se os esforços ao norte, tendo o protagonismo de pernambucanos e baianos, e ao sul, por meio dos trabalhos das bandeiras paulistas (COSTA, 2003). Nas difíceis viagens de exploração dos sertões mineiros, em que as distâncias eram longas, as estradas eram precárias e os recursos alimentares eram escassos, não faltaram mecanismos estratégicos para se pensar a sobrevivência na conjuntura incerta. Desses, houve a utilização do conhecimento indígena sobre o território e os recursos alimentares, visto que essas terras eram amplamente habitadas pelas populações autóctones. Os indígenas, quase sempre

escravizados, atuavam indicando caminhos, carregando tralhas e coletando alimentos para sustento das bandeiras (PARANHOS, 2005).

As roças indígenas tiveram papel de relevo quando da instauração de bases de subsistência dos bandeirantes, na conjuntura em que o acesso a outros produtos era impossibilitado pela alta dos preços e sua dificuldade de obtenção desses recursos. Nesse ponto, as farinhas de mandioca e de milho tornaram-se recursos indispensáveis para a manutenção da empreitada das bandeiras: forneceriam as calorias necessárias para a subsistência, o cultivo dos vegetais e produção das farinhas eram descomplicados, e seu alto poder de conservação permitia que o alimento fosse transportado durante longas viagens.

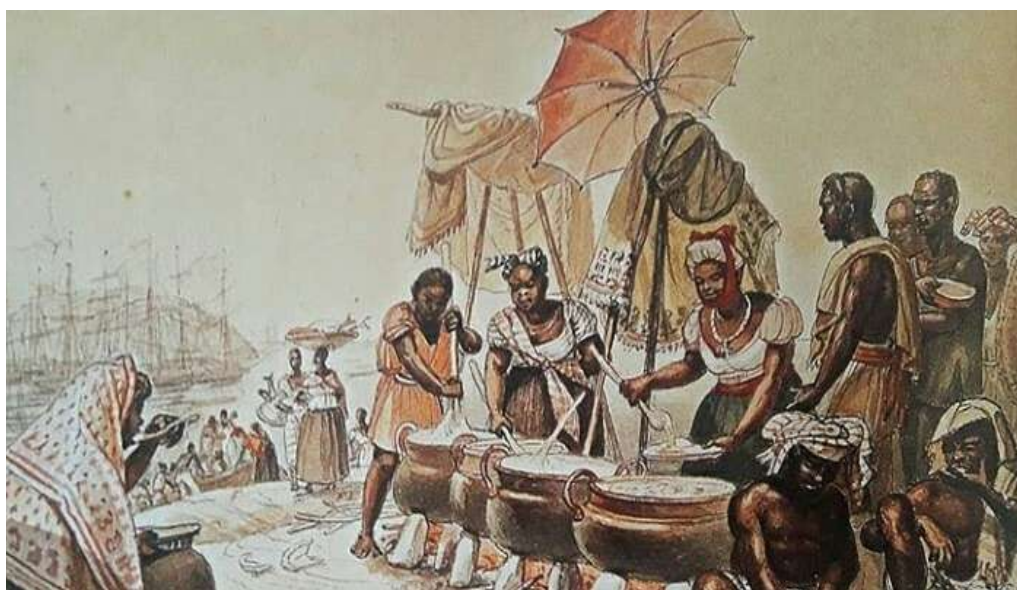


Figura 4: Negras vendedoras de angu. Jean Baptiste Debret. 1834.

Fonte: Viagem Histórica e Pitoresca ao Brasil. Biblioteca Nacional.

O processo de interiorização fez surgir uma economia agrária, que, a despeito do setor econômico das minas de pedras e metais, tem sido subjugado em sua importância para a consolidação da sociedade colonial mineira. Nesse ponto, é importante destacar a relevância das atividades rurais que subsidiaram o abastecimento dos núcleos urbanos mineiros, consolidando assim um amplo mercado interno (GUIMARÃES; REIS, 2008). Esse mercado foi de grande relevância para o fornecimento dos mantimentos básicos de consumidores locais, viajantes tropeiros e outros condutores de animais que seguiam o fluxo entre a região das Minas (GUIMARÃES; REIS, 2008). Tal conjuntura se coloca como fundamental nos primórdios de desenvolvimento de uma cultura alimentar mineira, na qual o fluxo entre o urbano e o rural, entre a cidade, os quintais e as roças fomentou o surgimento de práticas e gostos característicos de uma chamada cozinha mineira.

Mesmo com a existência de uma mobilização interna no eixo da agricultura, destaca-se que houve momentos de escassez de recursos alimentares, o que colocou em perspectiva a necessidade de se pensar mecanismos que garantissem a presença de vegetais básicos para a alimentação e processamento. Desses mecanismos, nota-se os recorrentes editais da Câmara de Vila Rica solicitando aos senhores a obrigação de plantio de alguns vegetais, onde se percebe a recorrência do milho e da mandioca. Outra forma de adquirir alimentos básicos, quando da alta dos preços dos produtos importados, era a compra de farinhas produzidas pelas comunidades indígenas (CASCUDO, 2004).

Ainda sobre o acesso a alimentação, destaca-se aqui a relevante atuação das “negras de tabuleiro” ou “quitandeiras” no fornecimento de gêneros alimentícios nas áreas urbanas e nas lavras mineradoras da capitania de Minas estabelecendo uma rede de comércio, principalmente nas regiões de Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei e Diamantina (BONOMO, 2014). Essas eram mulheres negras, livres ou escravizadas, que atuavam no comércio ambulante de diversos itens, dentre os quais os alimentos prevaleciam, sendo esses compostos, majoritariamente, de milho, mandioca e seus derivados. Assim, elas forneciam uma série de gêneros da terra, dentre os quais tem-se a cachaça, as broas, os bolos, biscoitos e fumos. Tal prática foi transportada da região da África centro-ocidental, onde a *kitanda* representava um espaço de troca para o povo *Kimbundu*, estabelecendo assim uma rede de trocas marcadas pela venda em tabuleiros.

Nesse quesito, a historiadora Juliana Resende Bonomo (2020) tem alertado para a ampla utilização do milho, da mandioca e de suas farinhas na produção das quitandas mineiras no período colonial, indicando também o papel mais ativo das culturas indígenas e africanas na seção de técnicas e gostos que foram apropriados e mesclados aos hábitos portugueses. No que tange ao uso das farinhas na produção desse tipo de alimentação, frisa-se que a de milho sobressaiu a de mandioca, essa última que teve seu aproveitamento mais associado aos polvilhos doces, azedos e às massas da raiz ralada. Já o milho ofereceu uma gama maior de farinhas e uma multiplicidade de usos, como o caso da farinha de milho, o fubá de moinho d’água, o fubá de canjica, o fubá mimoso, a canjiquinha, o amido de milho, além da utilização dos caldos e bagaços.

Sobre o papel das mesclagens da cultura alimentar, como tem sido amplamente destacado no caso do cultivo e processamento do milho e da mandioca, que são notoriamente de origens indígenas, há de se dizer da importância das técnicas indígenas de

utilização de fornos que contribuíram para a construção da quitanda mineira. No que diz respeito aos costumes africanos, muitas vezes representados pela historiografia como subservientes ao olhar atento da senhora ou de outras mulheres brancas, é importante evidenciar as resistências e a construção de autonomia que originaram a cultura alimentar mineira de origem afro-brasileira (BONOMO, 2020). Esse é o caso da quitanda “Cubu”, bolo de fubá de milho enrolado em folha de bananeira e assado no forno de barro, que tem suas origens atribuídas a cidade de Gouveia. Esse alimento é atribuído às populações escravizadas pertencentes ao subgrupo Cóbûs, conhecidos por produzirem o bolo enrolado em folhas de bananeira como se fossem travesseiros (BONOMO, 2020).

Para além da quitandas, o milho foi empregado também em outras produções alimentares, como o aluá, espécie de bebida feita com o bagaço do milho verde, comumente encontrada na região do Golfo da Guiné. Já o fubá e o angu tem suas origens atreladas às culturas africanas não apenas pela origem do nome, mas também pelas técnicas e formas de consumo desses produtos. O fubá é o nome dado às farinhas resultantes do processamento do milho, conhecidas em África desde, pelo menos, o início do século XVI (ABDALA, 2006). O angu, receita típica dos povos Bantos, já possuía semelhança no modo de produção do que é consumido na atualidade, sendo feito com água fervente sem sal e misturada com o fubá (ABDALA, 2006). A receita de angu com milho *in natura* é atribuída às adaptações realizadas em terras mineiras, dando origem ao angu de milho verde.

O milho e o angu são apontados, pelos registros históricos e pela historiografia, como produtos alimentares destinados à subsistência de escravizados e animais. Luís da Câmara Cascudo cita os registros de Saint-Hilaire nas Minas Gerais do início do século XIX, nos quais o viajante afirma: “É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos” (SAINT-HILAIRE, 1817 *apud* CASCUDO, 2004, p. 223).

Cascudo ainda dá indícios da importância do milho para a base nutricional dos escravizados na região das Minas, os quais tinham seu regime basicamente associado ao angu de milho, ao toucinho e outro corte de carne semanal. Na perspectiva de algumas autoras, como Juliana Lucinda Venturelli e Romilda de Souza Lima (2018), o angu estava presente também na mesa dos mais pobres. Isso não significa dizer que outros derivados do milho não pudessem aparecer na mesa dos abastados como pipocas, curaus, pamonhas, biscoitos, bolos, cervejas, farinhas entre outros itens.

Ademais, mesmo com o processo de desenvolvimento do estado e sua ruralização, a qual aumentou a diversidade alimentar, a utilização das farinhas de mandioca e de milho não foram abandonadas, o que sustentou a continuidade práticas alimentares reconhecidas por sua importância cultural no estado. Ou seja, superando o estigma da necessidade fisiológica, as farinhas de mandioca e de milho construíram-se, a partir das práticas de plantio, processamento, aplicação e consumo, enquanto alimentos identitários envoltos de resistências e de um simbolismo próprio dentro do território mineiro. Em grande medida, essa cultura e identidade está intimamente relacionada ao ambiente familiar e rural.

Já no final do século XIX, entre os fins do período imperial e início da era republicana, são vistas práticas alimentares que possuíam a farinha de mandioca e de milho como protagonistas do consumo cotidiano da época. Nesse caso, destaca-se o relato de Aurélio Pires (1881-1888), citado pelo escritor Eduardo Frieiro, conforme demarcou a historiadora Juliana Resende Bonomo (2020), em que se diz:

"Em vez de pão, muitos usavam ainda, como os matutos, o beiju de farinha de mandioca, ou o substituíam pelo biscoito de polvilho. O pão é quase estranho à cozinha mineira tradicional, sua generalização nas melhores mesas tem sido lenta. A farinha de mandioca e a de fubá de milho substituem com vantagem a farinha alva de trigo e têm ainda a seu favor o baixo preço e a fácil aquisição. Para que o pão se temos o angu?" (FRIEIRO, 1982, p. 171 *apud* BONOMO, 2020, p. 88).

Como é possível observar acima, a farinha de milho e de mandioca foram, ao longo das temporalidades, constituindo-se como itens alimentares relevantes ao gosto, cultura e tradição mineira. Por outro ângulo, tal citação reforça a ideia de que, em grande medida, a perpetuação dessa cultura alimentar dá-se atrelada aos sujeitos que vivem no ambiente rural, sendo esses responsáveis pela continuidade do consumo dos derivados de milho e mandioca a despeito do pão e da farinha de trigo. É preciso salientar, ainda, que durante o século XX a agricultura familiar teve papel de relevo quando do cultivo e processamento dos tubérculos e cereais aqui estudados, muitas vezes sendo eles o único sustento para famílias em períodos de crises e secas. Quando da seca e ausência de outros itens alimentares, o milho poderia ser comido com sal, por meio de suas farinhas, canjiquinhas, angus, canjicas, bolos, broas, mingaus, entre outras formas de consumo (RIBEIRO, 2000).

Na atualidade a cultura do milho e da mandioca ainda se dá associada, em grande escala, ao papel da organização familiar do cultivo e processamento desses vegetais. À exemplo, diversos distritos da região de Ouro Preto tem a produção das farinhas de milho e mandioca atreladas às famílias locais. Destacando o caso do distrito de Glaura e sua

produção de farinhas de mandioca, vê-se que o processo segue artesanal, seguindo a “colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração (todos eles, processos rústicos e totalmente manuais)” (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012, p. 11). Ainda é possível destacar, a importância do trabalho feminino dentro das casas de farinha, onde as mulheres protagonizam grande parte do processo produtivo das farinhas (CASTRO; DEUS; SILVA, 2012).

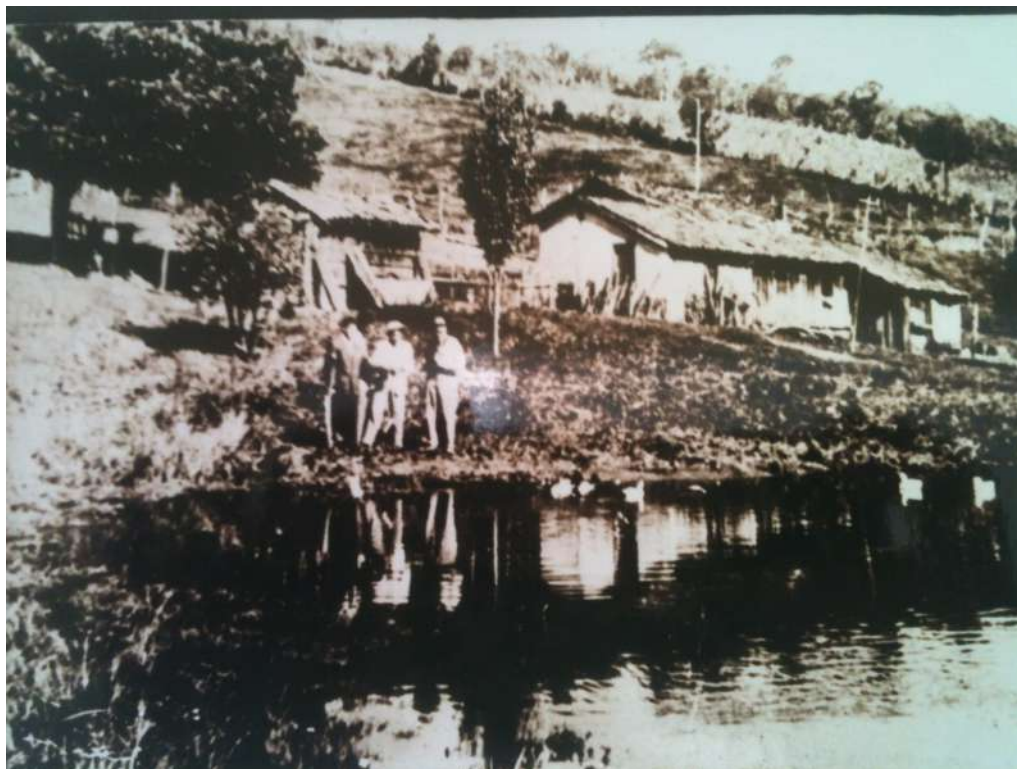


Figura 5: Imagem sem data de uma casa de farinha.
Fonte: Prefeitura Municipal de Carneirinho/Acervo/IEPHA

Se por um lado, autoras como Maria Dino Nogueira Pinto (2003) destacam que a mandioca é um dos principais alimentos brasileiros, que estendeu a cultura alimentar indígena para outras temporalidades; por outro lado, as comunidades quilombolas colocam-se como protagonistas na absorção, perpetuação e transformação das técnicas relacionadas ao plantio e produção do farináceo. Os quilombos tem nas casas de farinha um elemento de referência territorial, como no caso da Comunidade Quilombola Bom Jardim da Prata, na região do Rio São Francisco (BERNARDES; BORSAGLI; MARQUES, 2021). As casas de farinha encontram-se próximas às moradias, construídas com materiais típicos do local, como madeiras e palhas do buriti (BERNARDES; BORSAGLI; MARQUES, 2021). Sobre a produção das farinhas de mandioca, ela revela as formas com que se estabelecem as sociabilidades locais, sendo que a colheita do tubérculo, bem como seu processamento se dá

de forma coletiva, o que é uma maneira de propagar os saberes tradicionais que envolvem a cultura da mandioca.

As comunidades indígenas também mantêm vivas as tradições de produção das farinhas de mandioca. A aldeia Tenda/Rancharia do território indígena Xakriabá, localizado em São João das Missões continuam com o plantio de milho, mandioca e a produção da farinha, que tem sido obstaculizada pelos problemas climáticos, como a falta de chuvas (OLIVEIRA, 2017). A falta de chuva revela o problema da aquisição de renda e subsistência, visto que a agricultura tem papel de relevância na manutenção da comunidade. Já sobre a produção das farinhas, nota-se também o protagonismo feminino, principalmente na lavagem da tapioca e na feitura dos beijus (OLIVEIRA, 2017).

Não pretende-se esgotar o assunto, mas esboçar bases históricas que indicam a relevância e pertinência do estudo da cultura alimentar do milho, da mandioca e de suas farinhas, reforça-se que a construção da produção do farináceo se dá envolvida de diversas esferas, sejam elas alimentares, nutricionais, econômicas, simbólicas, políticas, identitárias, culturais, entre outras. Nesse quesito, é de relevância apontar como se constitui essa cultura alimentar, como ela se desenvolve e se transforma ao longo dos tempos históricos, a fim de resgatar a potencialidade desses processos na constituição das identidades mineiras. Tudo isso pensando em mecanismos para a valorização e a manutenção dessas práticas e dos agentes que elas envolvem.

3 - INDICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS

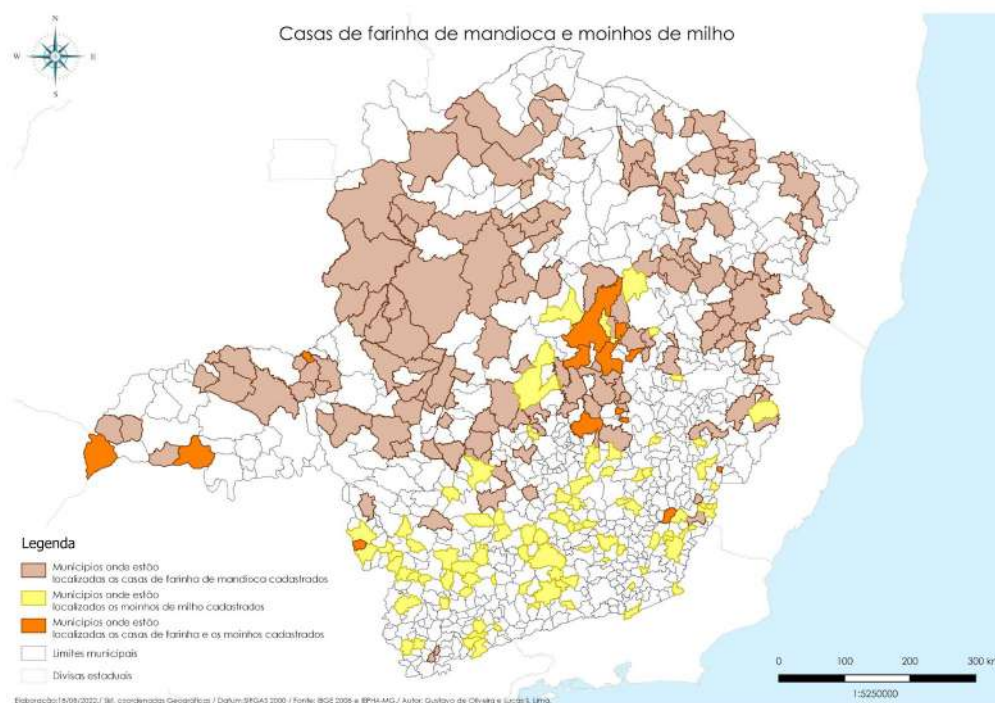
O cadastro permitiu um levantamento de dados a respeito da espacialização das casas de farinhas de mandioca e de moinhos de milho, cujos mapas fornecem uma série de indicações e tendências a respeito da forma com a qual este bem cultural se apresenta nos distintos territórios do estado de Minas Gerais.

Os mapas revelam, em um primeiro plano, em quais regiões do estado as casas de mandioca e os moinhos de milho estão mais presentes e, por consequência, a predominância dos aspectos que compõem este sistema, tanto para a mandioca como para o milho. Em um segundo plano, as representações cartográficas também auxiliam na observação das lacunas do cadastro, ou seja, das regiões que não enviaram respostas. Vê-se “vazios” de respostas em todas as mesorregiões do estado, principalmente, em corredores territoriais da mesorregião Norte de Minas, Zona da Mata, Vale do Rio Doce, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba e Sul/Sudoeste de Minas.

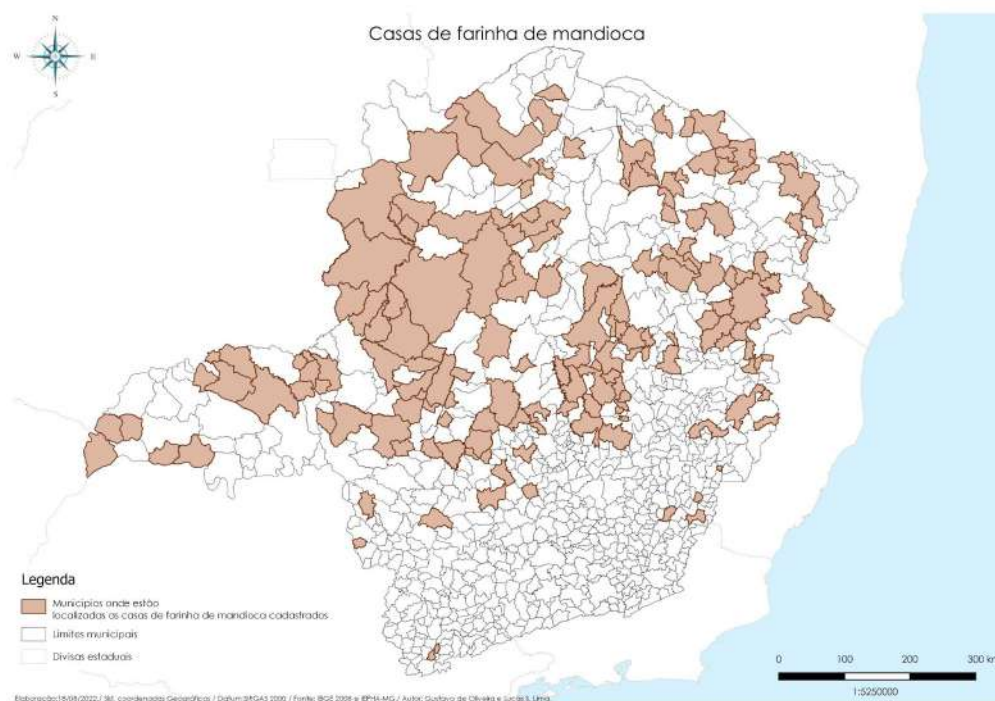
Este segundo ponto, em especial, mostra a importância da continuidade desta ação de identificação pela via do cadastro, e para além dela, a necessidade do IEPHA/MG em estar presente nos territórios, sobretudo, por meio de ações de inventários culturais participativos, que possuem forte e prosseguir com os estudos acerca desta temática.

O **Mapa 1**³ mostra a localização das casas de farinhas de mandioca e dos moinhos de milho, a partir dos dados recebidos. Nele, há uma nítida presença de casas de farinha na porção norte do estado, enquanto os moinhos de milho se fazem presentes com força na porção sul do estado. Esta tendência deve-se a fatores sócio-históricos, geográficos, econômicos e culturais que deverão ser melhor apurados com a continuidade dos estudos a respeito dos universos do milho e da mandioca. Por fim, em alguns casos pontuais, vê-se uma dupla recorrência na qual determinados contextos locais estão envolvidos com os dois.

³ Para permitir uma visualização mais detalhada dos mapas apresentados ao longo deste documento, os mesmos estão disponíveis no Anexo II.



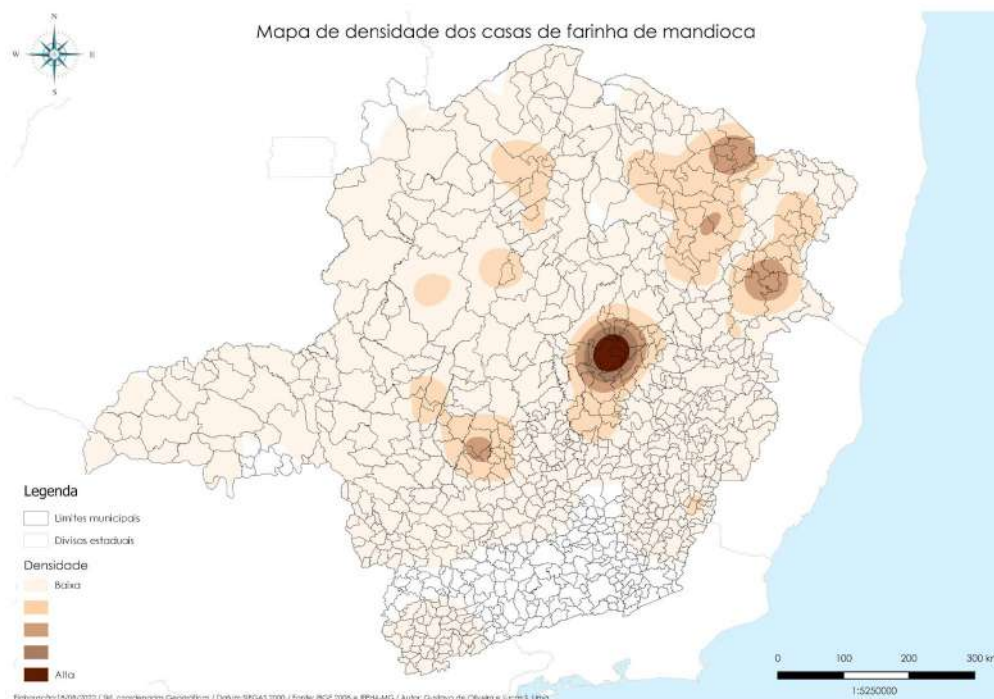
Mapa 1: Localização das Casas de Farinha e dos Moinhos e de Milho em Minas Gerais
Fonte: GPCM/IEPHA



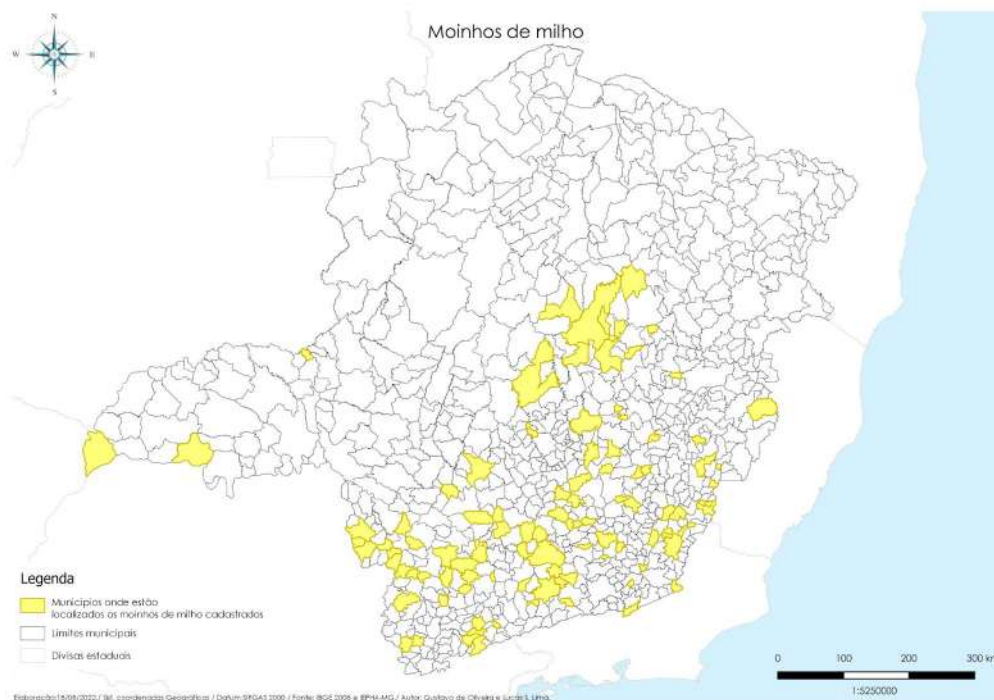
Mapa 2: Localização das casas de farinha de mandioca no estado de Minas Gerais
Fonte: GPCM/IEPHA

O **Mapa 2** aponta, isoladamente, a recorrência das casas de farinha de mandioca, corroborando sua presença na porção norte do estado, sobretudo, nas mesorregiões: Norte de Minas; Central Mineira; Jequitinhonha; Noroeste de Minas; Triângulo Mineiro/Alto

Paranaíba. Contudo, quando se observa a densidade apresentada pelo **Mapa 3**, o que se tem é uma grande influência dos modos de fazer farinha de mandioca no conjunto do estado de Minas Gerais.

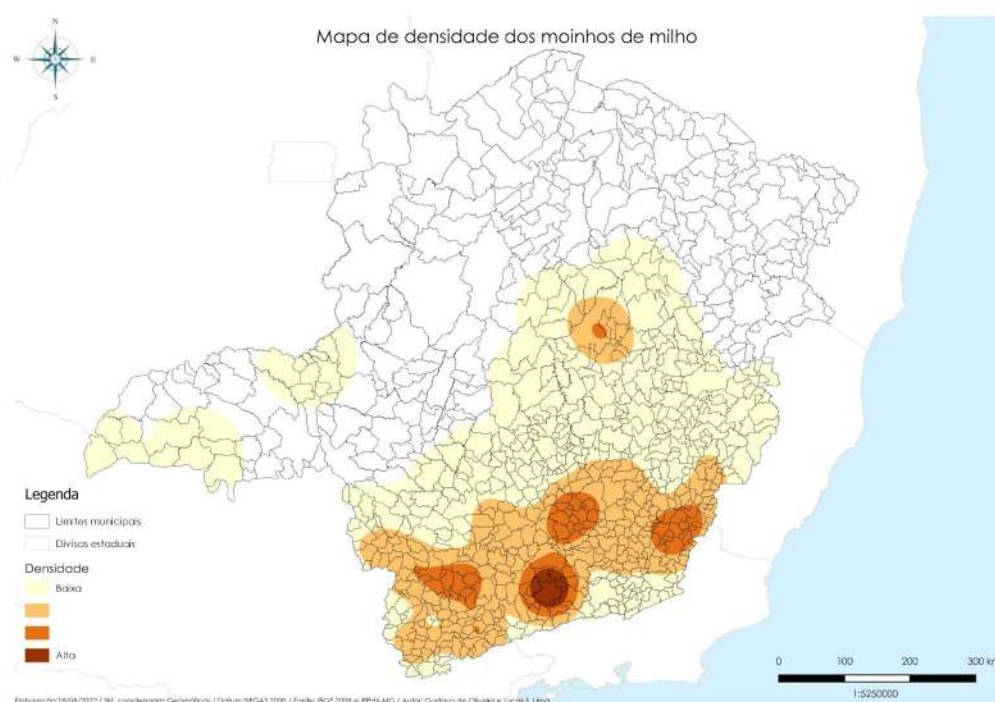


Mapa 3: Densidade da presença de casas de farinhas de mandioca em Minas Gerais
Fonte: GPCM/IEPHA



Mapa 4: Localização dos moinhos de milho no estado de Minas Gerais
Fonte: GPCM/IEPHA

O **Mapa 4** mostra a localização somente de moinhos de milho no estado, corroborando sua predominância na porção sul de Minas Gerais, especialmente em territórios das mesorregiões: Sul/Sudoeste de Minas; Campo das Vertentes; Região Metropolitana de Belo Horizonte e Central Mineira. Já o **Mapa 5**, que apresenta a densidade com a qual os moinhos de milho se apresentam nos territórios, indicam, assim como no caso da mandioca, uma influência mais ampliada desses saberes nos territórios onde estão inseridos.



Mapa 5: Densidade da presença de moinhos de milho em Minas Gerais

Fonte: GPCM/IEPHA

A perspectiva histórica juntamente aos dados espaciais mostram de maneira inequívoca que o sistema agroalimentar da mandioca e do milho está fortemente arraigado no estado de Minas Gerais, em toda sua diversidade. A seguir, observamos de que maneira essa diversidade se apresenta, a partir das dimensões que compõem este sistema.

4 - O PATRIMÔNIO BIOCULTURAL DO MILHO E DA MANDIOCA DE UMA PERSPECTIVA SISTÊMICA

Mesmo que seja algo cotidiano e rotineiro para qualquer ser humano, o ato de alimentar-se vai muito além da mera função fisiológica de obtenção de energia e de nutrientes para o corpo humano.

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais ‘nutritivos’, segundo a classificação da moderna nutrição, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer (CANESQUI & GARCIA, 2005, p. 9-10).

Portanto, produzir alimentos, prepará-los e consumi-los é algo inteiramente imbuído de significados culturais. É, pois, *um ato de passagem e de transformação da natureza à cultura*. Neste sentido, ao analisar as narrativas míticas dos Bororo do Brasil Central, Claude Lévi-Strauss (2021) trouxe a reflexão de que o conhecimento da introdução do fogo no preparo alimentar constituiu esta importante passagem. Ao desenvolver técnicas específicas de cocção dos alimentos, o fogo afastou o homem da natureza e dos animais, ao transformar os alimentos crus em cozidos, sendo estes últimos, signos da cultura.

Indo além, o alimento constitui-se como cultura antes mesmo de ser atravessado pelo fogo, o que quer dizer que os saberes e técnicas de como cultivar, produzir e/ou manejar espécimes vegetais e animais com vistas ao consumo alimentar, também fazem parte destes processos de transformação cultural da comida. Conforme aponta Manuela Carneiro da Cunha:

O sentido primeiro da palavra cultura, historicamente, é o do cultivo da terra, e só vicariamente se estendeu ao que hoje se entende comumente pelo termo. É dizer o quanto a cultura e a agricultura têm em comum. Seja qual for a extensão da origem cultural dos ecossistemas, não há dúvida de que a cultura (termo, como acabamos de mencionar, derivado do seu uso original no contexto agrícola) está eminentemente presente na agricultura (2005, p. 17-18).

Ao mesmo tempo, uma vez que distintos complexos culinários foram sendo social e historicamente constituídos por grupos sociais ao redor do mundo, o consumo alimentar se viu relacionado a diferentes “qualidades morais que são atribuídas aos alimentos e como as escolhas são carregadas de poder político” (MENASCHE et al., 2015, p. 5). Neste ponto:

O consumo de alimentos já foi associado a noções de ordem simbólica, também sabemos que certos alimentos são identificados com festividades anuais, reservados para categorias específicas de pessoas, usados para indicar indulgência ou autorrestrrição, para declarar crenças e para demarcar posições na sociedade (SASSATELLI, 2015, p. 10).

As práticas produtivas e as escolhas alimentares vêm acompanhadas de valores, expressões sociais, culturais, tradições, econômicas e políticas, além de acionar os campos das memórias e também dos esquecimentos socialmente constituídos. Neste sistema composto por distintas dimensões que se interrelacionam, o multiverso do milho e da mandioca torna-se bom para pensar, do ponto de vista do patrimônio cultural.

Para distintos grupos sociais de diferentes territórios do estado, as farinhas de milho e/ou de mandioca são um alimento base para as refeições diárias, especialmente entre as unidades familiares rurais. Esse aspecto pode ser observado na pesquisa da antropóloga Ana Cerqueira (2010), que realizou uma etnografia em uma comunidade rural na região norte de Minas Gerais. Em sua tese de doutorado, que dedica um capítulo inteiro ao lado social da farinha, fica claro a centralidade que este alimento tem nessas comunidades. Como ela mesma diz, “mineiro é povo comedor de farinha” (2010, p. 231).

Nesta seção, será exposto a sistematização das análises realizadas a partir das respostas enviadas ao Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha. A partir da apuração desses questionários foi possível entender o funcionamento das casas e moinhos e das relações sociais que perpassam esses espaços, assim como também, o próprio modo de fazer das farinhas de mandioca e milho. Para estas análises, partimos das quatro dimensões definidas na introdução deste documento, sendo elas a dimensão produtiva, do processamento, culinária e das sociabilidades.

4.1 - A dimensão produtiva

A dimensão produtiva constitui-se como um dos sustentáculos do patrimônio agroalimentar e biocultural relacionado aos sistemas da mandioca e do milho em Minas Gerais. Basicamente refere-se à relação que é estabelecida entre humanos e vegetais, bem como às formas de cultivo, uma vez que os grupos sociais que tem na agricultura um modo de vida, tais como comunidades rurais, quilombolas, indígenas e até mesmo algumas comunidades urbanas, estabelecem um relacionamento familiar, íntimo e diário com seus roçados (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 372). Tendo isso em vista, a análise a partir da

identificação do cadastro buscou compreender como se dá essa conexão entre o plantar e o produzir, ou seja entre plantas, pessoas, farinhas e os demais subprodutos derivados da mandioca e do milho.

Para a antropóloga Anna Tsing (2015, p. 184), os movimentos de domesticação de plantas e animais – pelo qual o milho e a mandioca passaram com os povos originários do continente americano – não são o controle humano sobre outras espécies, como é comumente pensado, mas sim uma relação de interdependência, onde os humanos também podem ser transformados. Para a autora, esta interdependência se dá menos como uma relação de controle e poder, e mais como teias de domesticações nas quais nós humanos nos enredamos. A íntima relação que os grupos sociais constroem com seus roçados e com o processo de transformação de uma espécie botânica em alimento, denota justamente a interdependência da qual a autora fala. Portanto, entender o processo produtivo do milho e mandioca significa entender as práticas sociais e culturais das comunidades indicadas pelo Cadastro e, conseqüentemente, deste contexto agroalimentar e biocultural no estado de Minas Gerais. Indo mais além, busca compreender a estreita ligação entre fatores culturais e a diversidade de variedades de espécies produzidas.

A identificação por meio do cadastro possibilitou uma compreensão acerca das características ecológicas da produção e dos recursos fitogenéticos provenientes das espécies do milho e da mandioca, fornecendo um panorama geral a respeito das variedades dessas plantas que são manejadas nos contextos locais nos distintos territórios do estado. Esta questão se torna especialmente importante tratando-se do milho, que vem passando por um complexo processo histórico de erosão da diversidade genética, com o declínio no uso e manutenção das variedades tradicionais, crioulas ou de geração, em detrimento das variantes geneticamente modificadas.

A partir desta ótica, entende-se como parte desta dimensão determinadas questões que buscaram delinear um corpus de informações dentre as quais: se são os próprios produtores que plantam e colhem a mandioca e o milho que utilizam; quais as espécies de mandioca e milho que utilizam; como é feito o transporte da matéria-prima até a casa e moinho; como é o armazenamento da matéria-prima e em qual época do ano mais se produz farinha.

Inicialmente, buscou-se compreender como se dá o acesso dos produtores a essas espécies vegetais que serão posteriormente transformadas em farinhas. Neste tocante, o

cadastro aponta algumas formas como os produtores de farinhas obtêm suas matérias-primas, sendo: 1) a realização do plantio pelas próprias comunidades, 2) a aquisição de sementes e mudas junto a outros produtores próximos ou em estabelecimentos especializados e, por fim, 3) por meio de um sistema de parceria conhecido como sistema de meia, onde os proprietários entregam o roçado em ponto de safra para o "meeiro", que é responsável pela colheita e pelo processamento, e a farinha produzida é dividida meio a meio entre as partes (MATTOS & BEZERRA, 2003, n.p.).



Figura 6: Agricultor colhendo mandioca, município de Matutina.

Fonte: Secretaria da Cultura de Matutina - Acervo/IEPHA.

O manejo das roças é realizado por meio de uma série de conhecimentos que envolve a relação com o tempo e os ciclos da natureza. Neste sentido, os modos de fazer roças de mandioca provenientes do povo indígena Xakriabá fornece uma abertura a essa compreensão de totalidade envolvendo o sistema aqui tratado:

A mandioca faz parte da agricultura do nosso povo Xakriabá. É também um dos alimentos mais saudáveis. A mandioca é plantada durante o período de chuva, principalmente quando a lua está favorecendo o plantio. Mesmo que naquele dia do plantio aconteça de chover, se a lua não estiver no período certo nós, agricultores indígenas, não fazemos o plantio naquela data. É preciso esperar pelo período correto da lua para fazer o roçado e, em seguida, tem que se preparar a gradiação. Quando chegamos na roça para o plantio as manivas (sementes/mudas) já estão selecionadas, o que se faz de

um ano para o outro. Após uma classificação da mandioca é que se define o que irá para cada roça (OLIVEIRA, 2017, p. 12).

Para o caso das casas e moinhos de uso coletivo, percebe-se também um modelo no qual cada família possui sua plantação, mas o processamento é feito de forma coletiva, onde o produto final é compartilhado por toda a comunidade. Sistemas de cooperativas e associações de pequenos produtores também aparecem nas respostas, como indicam os próprios produtores. Ademais, figuram também a persistência de um tipo de trabalho rural, vinculado aos modelos agrários historicamente estabelecido no contexto brasileiro, que é o sistema de meia:

“Nossa família também planta e colhe a mandioca. Mas hoje em dia, trabalhamos na meia, onde cada produtor traz sua produção para produzir a farinha na nossa oficina ” (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

“Os milhos são plantados na propriedade do Sr. Benevuto, um sítio pequeno com menos de um hectare, com uma área reservada para o plantio do milho. E outros moradores próximos, que também plantam milho, levam para trocar com o Sr. Benevuto” (Cadastro da Comunidade Tira Couro, município de São Bento Abade).

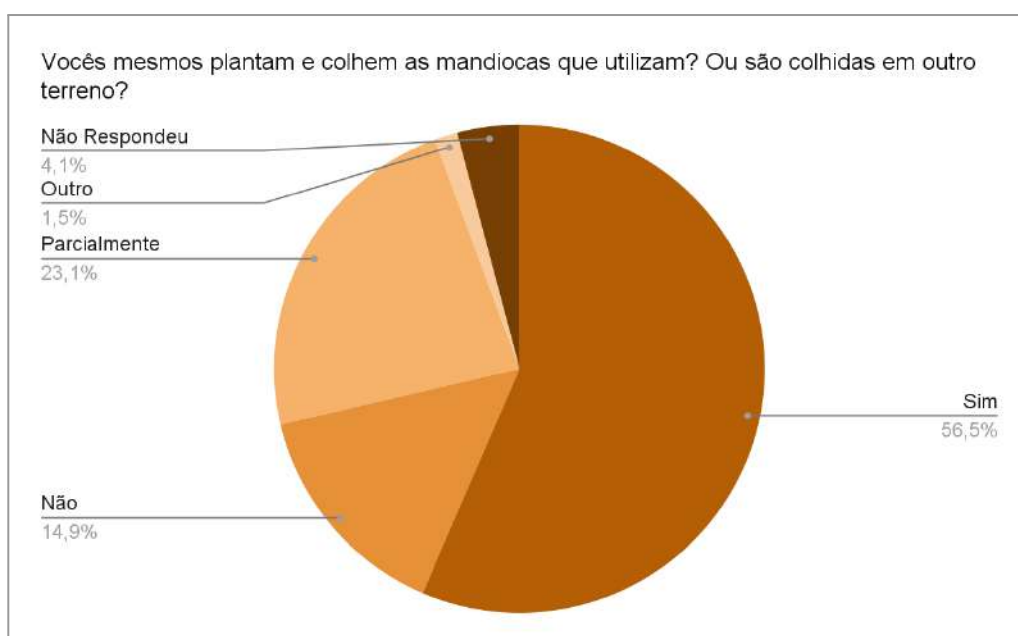


Gráfico 1: Obtenção do vegetal de origem.

Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Por meio da identificação, foi possível compreender, portanto, que 56,5% dos respondentes plantam e colhem a mandiocas e o milho que utilizam para produção de farinhas e outros produtos; 23,1% plantam e colhem apenas parte do que é preciso para sua produção de farinhas, sendo necessário complementar com outras formas de aquisição de

matérias-primas, como a meia ou a compra; 14,9% não plantam mandioca e milho, dependendo exclusivamente da aquisição da produção de outras fontes; em 1,5% das respostas não foi possível determinar como se dá o acesso a esses vegetais e 4,1% optaram por não responder essa questão.

Quando observa-se os números específicos para casas de farinha de mandioca, tem-se que 61,3% utilizam exclusivamente a própria produção; 23,8% planta parte da mandioca necessária, complementado com outras formas; 10,6% não plantam a própria mandioca; não foi possível determinar em 1,9% dos cadastros e 2,5% não responderam. Já para os produtores de farinhas e outros produtos a base de milho, 45,8% dependem exclusivamente do que plantam; 21,5% associam outras formas de obter seu milho com aquele que eles mesmos plantam; 24,3% não são responsáveis por plantar e colher o milho necessário para a produção; 0,7% não permitiram compreender como são obtidas a matéria-prima. Os que não responderam somam-se 7,6% dos respondentes.

Embora possa ser produzida durante todo o ano, é no período da seca correspondente à estação do inverno, especialmente entre os meses de maio e junho, que se destaca a produção de mandioca. Em algumas regiões, a época de maior produção pode se estender para todo o período entre os meses de abril a outubro. Os produtores de milho ressaltam que esta planta é produzida o ano inteiro, embora alguns indiquem que entre os meses de abril e julho é um período de maior produção, bem como no fim do ano, nos meses de dezembro a janeiro. Como no cadastro a seguir:

“Épocas de inverno e festas de final de ano, períodos de junho a julho, e dezembro a janeiro.” (Cadastro da Fazenda São Joaquim, município de Fervedouro).

“Geralmente no início do ano até o mês de junho e a produção fica maior no mês de abril. Durante a Semana Santa, os vizinhos nos procuram para pedir para a Sexta-feira Santa.” (Cadastro da Fazenda Cachoeira do Maquiné, município de Curvelo).

Observa-se que, apesar da pergunta buscar compreender em qual época do ano se produz mais farinha, as respostas indicaram para além, ou seja, para a época de maior colheita da mandioca e do milho. Isto permite uma projeção de que o período de maior produção de farinhas é justamente quando se tem mais matéria-prima disponível, ou seja, nos período de maiores colheitas. Percebe-se aqui, uma conexão direta entre uma prática social – a transformação do alimento — com os ciclos na natureza, dois aspectos que se entrelaçam profundamente.

Outro fator relevante é a característica do milho e da mandioca em possibilitar a colheita durante todo o ano, mesmo que em menores quantidades em certos períodos. Esses aspectos impactam diretamente na forma como a produção artesanal de farinha se posiciona na dinâmica dos mercados onde esses produtos são comercializados, como pode ser observado no relato do cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara, Vale do Jequitinhonha:

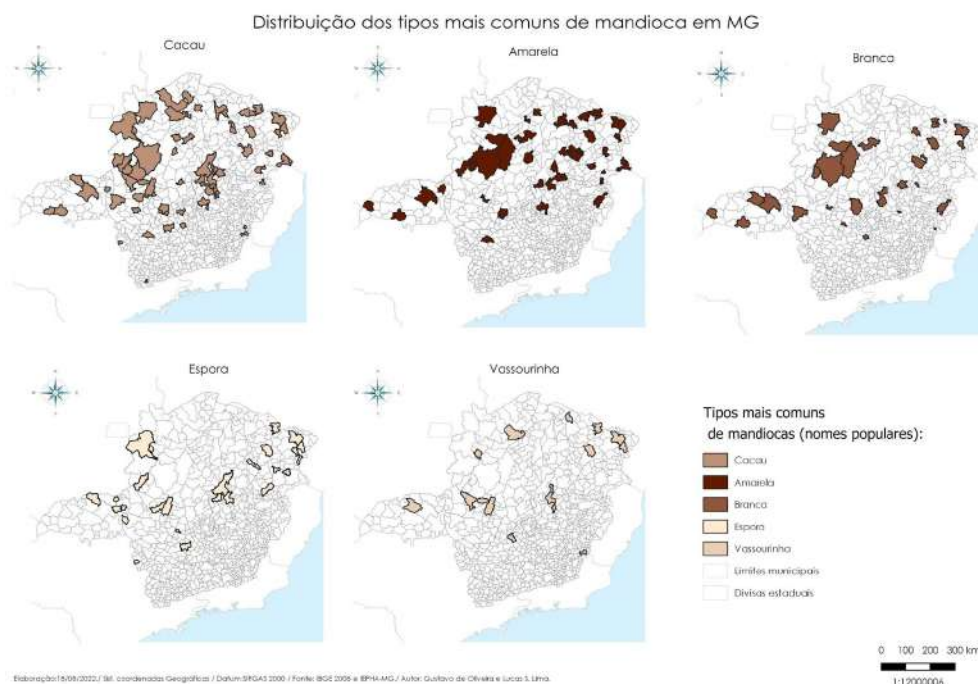
“Na época de seca (estiagem) se produz mais farinha porque a mandioca está boa para a colheita, não está ensuada, está enxuta. Na época de verão é mais difícil, a mandioca perde a qualidade e é escassa, porém é neste período que ela ganha preço.” (cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara).

Através do cadastro, buscou-se também delinear quais as variedades do milho e da mandioca são plantadas e utilizadas nos contextos locais de produção e processamentos deste alimentos. Apesar de ser um levantamento de caráter bastante preliminar no contexto da presente análise que carece de aprofundamento, é de imensa importância indicá-lo na discussão deste sistema, uma vez que a observação das variedades mantidas pelos agricultores permite comparar a diversidade em diferentes comunidades (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 372). Como já mencionado, foi possível observar também, a tensão existente atualmente entre as variedades tradicionais de milho, como o crioulo e o de paiol, e as variedades geneticamente modificadas.

Na contemporaneidade, muitos questionamentos surgem a partir do que se tornou a agricultura nas mãos das indústrias de sementes, da dependência das linhagens que elas selecionaram em relação a fertilizantes e herbicidas caros e poluentes, resultando em uma dupla erradicação: das sementes tradicionais e dos pequenos agricultores (STENGERS, 2015, p. 30). Portanto, a produção de variedades de mandioca e, principalmente, de milho tradicionais e de maneira orgânica representa uma forma de resistência a um sistema produtivo predatório.

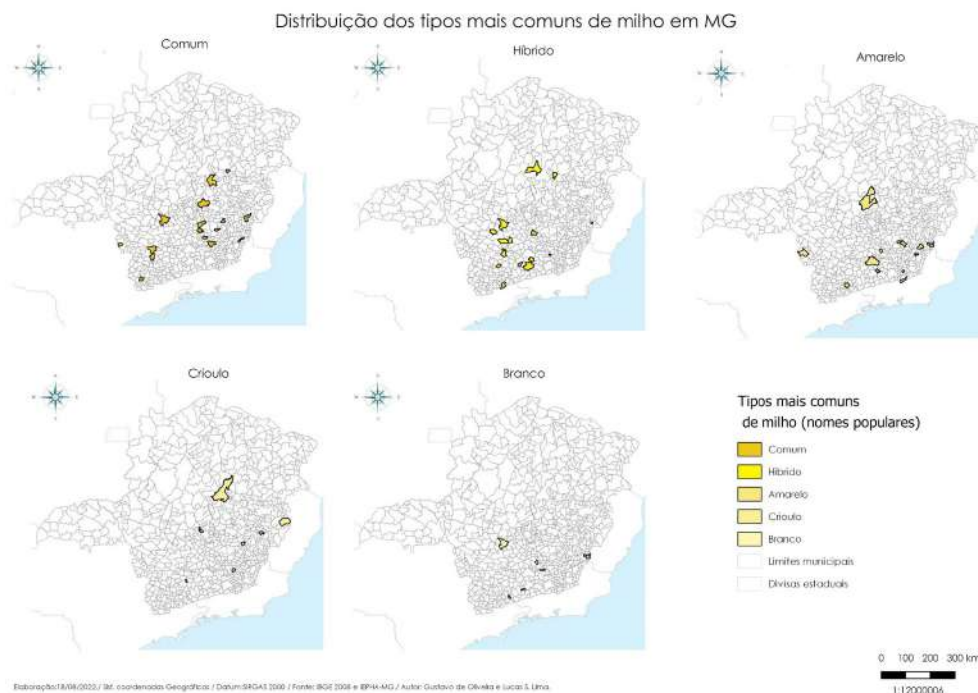
Apareceram nas respostas do Cadastro, 131 denominações variações de espécies de mandioca e 35 de milho. Cabe pontuar que essas variações não representam a quantidade de variedades biológicas de milho e mandioca, uma vez que essas respostas denotam também a grande diversidade linguística do estado de Minas Gerais, onde uma mesma espécie vegetal pode ser chamada por várias nomenclaturas diferentes.

O conjunto cartográfico a seguir (**Mapas 05 e 06**) mostram a espacialização das principais variedades ou dos nomes mais populares de espécies de mandioca e de milho que figuraram nas respostas ao cadastro.



Mapa 6: Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca pelo estado.

Fonte: GPCM/IEPHA



Mapa 7: Distribuição dos tipos mais comuns de milho pelo estado.

Fonte: GPCM/IEPHA

Entre aqueles que utilizam a mandioca para produzir farinha, o destaque fica para a mandioca "cacau", que é a que mais aparece dentre as respostas. As mandiocas do tipo "branca", "amarela", "espora" e "vassourinha" também se destacaram no conjunto das respostas.

A variedade de milho que mais aparece no Cadastro é chamado o milho "comum", com destaque também para o milho "híbrido". Os milhos denominados como "transgênico" e "crioulo" aparecem na mesma proporção, apesar de conterem ideais produtivos opostos. Com os avanços da ideologia da uma modernização agrícola, a preferência por cultivares modernos, geneticamente uniformes em detrimento aos tradicionais é uma ameaça à manutenção da grande diversidade que caracteriza essas populações vegetais (BITOCCHI apud COIMBRA et al., 2010, p. 160). Essa preferência pode ser observada em alguns relatos de produtores:

"Antigamente separava da espiga o milho para plantio. Era o milho "paia roxa" e milho branco. Hoje o milho é híbrido, compram sementes em casas agrícolas ou de produtos veterinários." (Cadastro do município de Delfim Moreira).

"O milho mais utilizado é o híbrido, porém o melhor é o milho roxinho, difícil de encontrar pois os produtores locais trabalham mais com o milho híbrido." (Cadastro da Fazenda Campanha, município de Minduri).

Ao analisar as respostas, percebe-se como os agricultores empenham técnicas para a preservação das sementes de milho tradicionais, onde esses consolidam uma espécie de "coleção familiar", ou seja, um conjunto de variedades de sementes preservados pelas comunidades (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 374). Observa-se em algumas relatos expostos abaixo:

"Milho crioulo, dente de burro. A cada safra separamos e selecionamos milhos de espigas maiores e mais graúdas para fazer o plantio. São sementes nossas, que ficam armazenadas em paiol de madeira." (Cadastro da Fazenda Cachoeira, município de Silveirânia).

"Utilizamos o milho crioulo, semente nossa que preservamos." (Cadastro do Sítio Barbosa, município de Sem-Peixe).

"Milho amarelo comum/tradicional, pois para a boa qualidade da farinha não pode ser utilizado o híbrido/transgênico." (Cadastro da Fazenda Marques, município de São Sebastião do Paraíso).



Figura 7: Variedades de milho crioulo da Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí.
Fonte: Acervo Codecex

Por fim, a última pergunta compreendida como parte da dimensão produtiva é aquela que buscava saber de que forma é feito o transporte das raízes de mandioca e das espigas de milho para a casa de farinha, e como estas são armazenadas. Para os produtores de mandioca, prevalece o transporte através do uso de carrinhos de mão e de carroças de tração animal. Como apontado acima, 61,3% dos produtores de farinha de mandioca utilizam exclusivamente as mandiocas que plantam, podemos entender então que o uso dessas ferramentas se sobressai devido ao fato de que, em muitos casos, os roçados e plantações se localizam próximos a casa de farinha.

Também tem destaque o transporte diretamente em animais – como cavalo, jegue, mula ou burro – e através de automóveis de pequeno porte como caminhonetes, picapes e carros. Um fator muito relevante que aparece nas respostas é o fato de não ser costume armazenar a mandioca, pois o saber tradicional indica que a raiz vai direto da colheita para o processamento, como observado abaixo:

“O transporte das mandiocas é realizado por meio dos "burros de cargas", ou então em carros que possuem carrocerias, variando de acordo com a quantidade colhida em cada ocasião. Já o armazenamento se dá próximo a Casa de Farinha, que em poucas horas já estão no forno, se assim não for, a massa fica azeda e não há mais possibilidade de se alcançar um resultado

satisfatório.” (Cadastro de uma comunidade em São Gonçalo do Rio das Pedras, município do Serro).

Essa especificidade da mandioca, a necessidade de ser processada rapidamente, é muito apontada nas respostas. Quando o trabalho não se inicia imediatamente, as raízes recém colhidas são armazenadas próximas às casas de farinha por algumas horas ou de um dia para o outro, já que passado este tempo a raiz começa a ser atacada por fungos. Essa forma de proceder orientada pelo saber tradicional vai ao encontro do que o conhecimento técnico-científico de instituições ligadas ao universo agrícola também indicam (OLIVEIRA et al., 2019, p. 45; MODESTO JUNIOR & ALVES, 2014, p. 158).

Já para os cadastros de moinhos de milho, tem destaque o transporte diretamente em animais, com o uso de acessórios como balaio e cestos. Também aparecem com frequência nas respostas, o transporte por carroças puxadas por motocicletas e o transporte feito manualmente pelos produtores, nas costas ou na cabeça. Diferentemente da mandioca, o milho costuma ser armazenado em locais específicos antes do seu processamento, como em paióis, silos, galpões ou nos próprios moinhos. Apesar disso, também são recorrentes os produtores que não chegam a armazenar o milho, já processando o vegetal logo que o recebem nos moinhos. Quase metade dos produtores de produtos a base de milho apontam que necessitam adquirir o vegetal para sua produção de farinha, o que reflete nas respostas da pergunta em questão, onde muitos apontam que não são responsáveis pelo transporte do milho até o moinho, já que não são eles que fazem a colheita do mesmo, como pode ser observado no relato abaixo:

“O milho comprado é levado para a propriedade da senhora Maria das Graças de carro. Da sede da propriedade até o moinho, que fica a menos de 10 metros, ela faz uso de carrinho de mão para transportar a matéria-prima e o produto final. O milho vem armazenado em sacos de fibra que comportam até 50 kg. Já o fubá é guardado em saquinhos de plástico.” (Cadastro de uma comunidade Fazenda Bom Jardim, Comunidade Rural Bom Jardim, município de Fervedouro).

Percebe-se por meio da identificação proveniente do cadastro, que no universo das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho do estado de Minas Gerais, o plantio, cultivo e colheita do milho e da mandioca são uma importante parte do processo de produção das farinhas e outros subprodutos e, conseqüentemente, da culinária e dos hábitos alimentares de todas as regiões de Minas Gerais. Mesmo que completem com outras formas de obtenção dos vegetais, a maioria dos fazedores de farinha plantam a matéria-prima que

utilizam, sendo que uma boa safra reflete em uma boa farinha. A produção de mandioca e de milho se consolida como algo que as comunidades fazem no âmbito de uma modo de vida tradicionalmente diversificado, que explora diversos ambientes para a realização de um repertório de atividades produtivas (LIMA; STEWARD; RICHERS, 2012, p. 377).

A prática produtiva acaba também por regular relações entre diferentes comunidades, uma vez que há uma certa interdependência destas, o que fica muito visível com o destaque do sistema de meia como forma de obtenção de milho e, principalmente, mandioca. Do ponto de vista das pessoas que realizam o manejo e transformação da mandioca e do milho, as ações técnicas não se separam claramente da vida cotidiana, mas estão imersas no fluxo de tantas outras atividades (OLIVEIRA, 2017, p. 4). São construídas teias de relações habitadas por humanos, outros animais e vegetais.

Como será abordado de forma aprofundada mais à frente, muitas dessas famílias dependem das farinhas para sua subsistência, seja como alimento, como fonte de renda, ou ambas. O plantio de mandioca e do milho é o início de toda uma cadeia de saberes, práticas sociais e nutricionais que irão condicionar existências de toda uma população e suas tradições.

4.2 - A dimensão do processamento

O processamento do milho e da mandioca em farinha e em outros subprodutos alimentares é uma importante dimensão estruturante que compõe este sistema agroalimentar, uma vez que diz respeito ao processo de transformação dos espécimes vegetais em estado bruto, em bases para co-criação de diversos sistemas culinários socialmente constituídos.

Por farinha entende-se, de maneira bastante elementar, um produto derivado da moagem de grãos crus, raízes, sementes, dentre outros, cuja estrutura é modificada em formato de pequenos grânulos desidratados que podem atingir diferentes níveis de espessura. A aparente instrumentalidade desta atividade evoca, no entanto, perspectivas que agregam em torno de si questões relativas à: organização sócio-espacial; sócio-cultural, economia familiar e comunitária; transmissão de saberes; relações humanas e não-humanas; sociabilidades:

Há nessa configuração que remete a um fato social total não somente a interação entre os seres humanos, homens e mulheres de diferentes faixas

etárias, mas entre humanos e não-humanos (plantas, artefatos, minerais), cimentados por uma inevitável evocação ao espírito da reciprocidade. Cabe também ressaltar que os sentidos desta totalidade remetem a um saber-fazer, ancorado na tradição, que adquire novos sentidos ao ser lido (e visto) por toda uma comunidade moderna urbano-industrial (AGUIAR & KUBO, 2020, p. 882).

Na dimensão do processamento, os lugares constituídos pelas casas e pelos moinhos se apresentam como *lócus* privilegiado para a compreensão da perspectiva cultural deste sistema agroalimentar. Não por acaso, as casas de farinhas e os moinhos de milho tornaram-se o ponto focal da ação de identificação do IEPHA/MG por meio do Cadastro, posto que compõem o núcleo por meio do qual todas as demais dimensões atravessam e se interseccionam.

A este respeito, é necessário voltar-se para a ideia de "Biointeração" de Antônio Bispo, que pode se manifestar a partir da casa de farinha. Segundo este pensador quilombola, a partir de sua vivência comunitária: "Na organização do cultivo da mandioca, ao modo das comunidades tradicionais da minha região, se destaca como ponto mais alto o período das farinhadas" (SANTOS, 2015, p. 82). O autor então informa sobre a divisão social do trabalho neste espaço: "ao amanhecer algumas pessoas vão à roça arrancar as raízes da mandioca [...] Enquanto isso, na casa de farinha, organiza-se a prensa, limpa-se o forno, prepara-se as gamelas e as redes de lavar massa, enquanto na cozinha é preparado o almoço" (2015, p. 83).

O autor prossegue, informando a centralidade da figura feminina negra na manutenção deste sistema agroalimentar neste contexto, sobretudo, na transmissão deste saber-fazer: "Ao chegarem as primeiras cargas de mandioca, as mulheres sentam-se em círculo e começam alegremente a raspar as cascas de mandioca [...] As mulheres contam com o apoio das meninas, enquanto elas raspam dois terços de uma raiz, as meninas raspam o outro terço [...]" (2015, p. 83). A casa de farinha é também lugar de sociabilidade: "E assim se lava a massa, se colhe a tapioca, se torra a farinha, se faz o beiju, e assim se namora, marca noivado, e vive-se durante um longo período, onde se faz muita força, mas toda essa força se transforma em festa" (2015, p. 84).

Portanto, um primeiro e importante ponto a ser levado em consideração na dimensão do processamento da mandioca e do milho é a base material das casas e dos moinhos, lugares que agregam elementos materiais (edificações, utensílios, ferramentas, etc.), e imateriais (saberes, organização social, modos de fazer, lugares, etc.), que perfazem a

produção de farinhas. A dimensão do processamento está conectada, sobretudo, à relação que essas comunidades possuem com seus territórios, já que casas e moinhos se consolidam como lugares que são centrais nos modos de vida desses grupos sociais, participando junto a outros lugares, na manutenção dos grupos sociais nos locais onde vivem e no sentimento de pertencimento. Territórios possuem significados, e esses significados estão associados às formas como os territórios são utilizados e valorizados pelas pessoas que o ocupam (IPHAN, 2019).

As casas de farinha de mandioca e moinhos de milho são espaços onde pessoas, famílias, ou até mesmo comunidades inteiras, se dedicam a saberes que integram modos de vidas tradicionais, que atravessam gerações. São saberes ontológicos, onde os modos de fazer relativos ao processamento estão intrinsecamente associados ao próprio sentido de existência dos grupos sociais. Esses espaços físicos constituem-se enquanto lugares familiares, onde as pessoas não só aprendem relações ecológicas, mas se formam enquanto espaços onde humanos apreciam a interação com outros seres vivos (TSING, 2015).

Dando início ao panorama a respeito das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho em Minas Gerais, o cadastro aferiu informações a respeito dos aspectos físicos destes lugares. Primeiramente, de uma perspectiva geral, podemos observar que a maioria das casas e dos moinhos, cerca de 24,5% das respostas, possuem mais de 60 anos de idade. Foi possível identificar mais de 120 casas e moinhos nesta faixa temporal de existência, em 33 municípios distintos de 11 das 12 mesorregiões do estado. Esses dados servem de indicativo para se observar a extensão e enraizamento deste universo em Minas Gerais, o que denota que esta prática está temporalmente arraigada nos contextos socioculturais onde ocorrem.

Isto pode ser verificado nos relatos referentes ao histórico de surgimento desta prática. Assim, por exemplo, uma resposta proveniente do município de Ouro Verde de Minas, na mesorregião Vale do Mucuri, traz importantes subsídios a respeito dessa tradição, ligada aos modos de vida de comunidades etnicamente diferenciadas:

"A farinha pertence à nossa culinária [...] por ser um município que tem sua origem de comunidades quilombolas, e a produção de farinha de mandioca é uma tradição dessas comunidades. Trata-se de uma tradição centenária e que continua presente até os dias atuais, principalmente no meio rural e nas comunidades quilombolas. A casa de farinha do senhor Máximo Francisco de Almeida Neto, tem em torno de 80 anos, foi construída pelo seu pai, o senhor Abrão Francisco, que construiu com a finalidade na produção artesanal da farinha de mandioca. Atualmente a casa é usada

para fabricação de farinha e é usada para pequenas reuniões da comunidade e família." (Cadastro do município Ouro Verde de Minas).

Em Coronel Murta, município do Vale do Jequitinhonha, além de integrar a culinária, as farinhas estão relacionadas à tradição da produção agrícola e à sociabilidade relacionada ao comércio em mercados e feiras, que é uma importante dimensão deste patrimônio agroalimentar:

"A comunidade sempre sobreviveu do plantio/colheita. Os moradores sempre se juntavam em período específico para a "farinhada". Dali extraíam farinha para consumo próprio, bem como goma de mandioca e o famoso "beiju". Quando o período de colheita da mandioca era farto, os produtos advindos eram também comercializados na cidade, na famosa feira do mercado, aos sábados. Para o distrito local, as mulheres vendiam de porta em porta. As cargas de mandioca, são medidas até os dias de hoje em buracas (no lombo do burro/cangalhas). Depois de pronto, cada carga rende 2 sacos de farinha e 25 kg de goma." (Cadastro do município de Coronel Murta).

Já as casas e os moinhos com idade entre 20 e 30 anos aparecem em segundo lugar, correspondendo a 15,6% das respostas, seguido daqueles com idade entre 10 e 20 de existência, que perfazem 14,6% do total de respostas. O gráfico abaixo fornece um panorama geral de idade destes espaços, conforme dados aferidos pelo Cadastro:

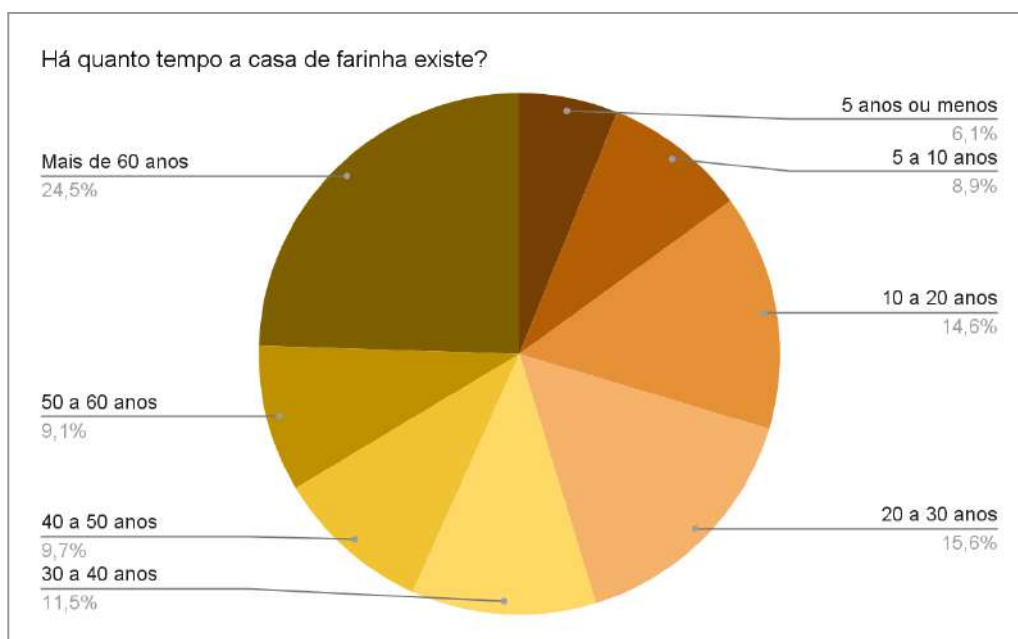


Gráfico 2: Idade das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho.

Fonte: GIP/ IEPHA-MG

No momento que se observa separadamente este dado por matéria-prima, ou seja, a partir da mandioca ou do milho, nota-se uma significativa diferença. Quando trata-se de espaços destinados ao processamento da mandioca, predominam casas com existência entre

20 e 30 anos (19,7%), seguidas daquelas com idade entre 10 e 20 anos (17,7%) e, em terceiro lugar nas respostas, casas com existência entre 30 e 40 anos (13,9%). Espaços ou muito antigos ou mais novos figuram em um número menor de respostas, sendo: com mais de 60 anos (12,5%); entre 5 e 10 anos (11,3%); entre 50 e 60 anos (7,8%) e, por fim, aqueles com 5 anos ou menos (6,4%). Assim, para o caso de espaços destinados ao processamento da mandioca, há uma predominância de casas entre 10 e 40 anos de existência, que equivalem a 51% do total de casas de farinha de mandioca.

Já com relação aos moinhos de milho, há predomínio de espaços mais antigos, sendo aqueles com mais de 60 anos de idade o equivalente a 65% do total dos dados. Em segundo lugar, apresentam-se aqueles entre 50 e 60 anos (11,8%), seguidos por aqueles com idade entre 10 e 20 anos (8,1%). Os demais seguem-se da seguinte maneira: 7,5% com idade entre 40 e 50 anos; 6,8% entre 20 e 30 anos; 6,2% entre 30 e 40 anos; 5,6% com 5 anos ou menos e, por fim, 3,7% entre 5 e 10 anos.

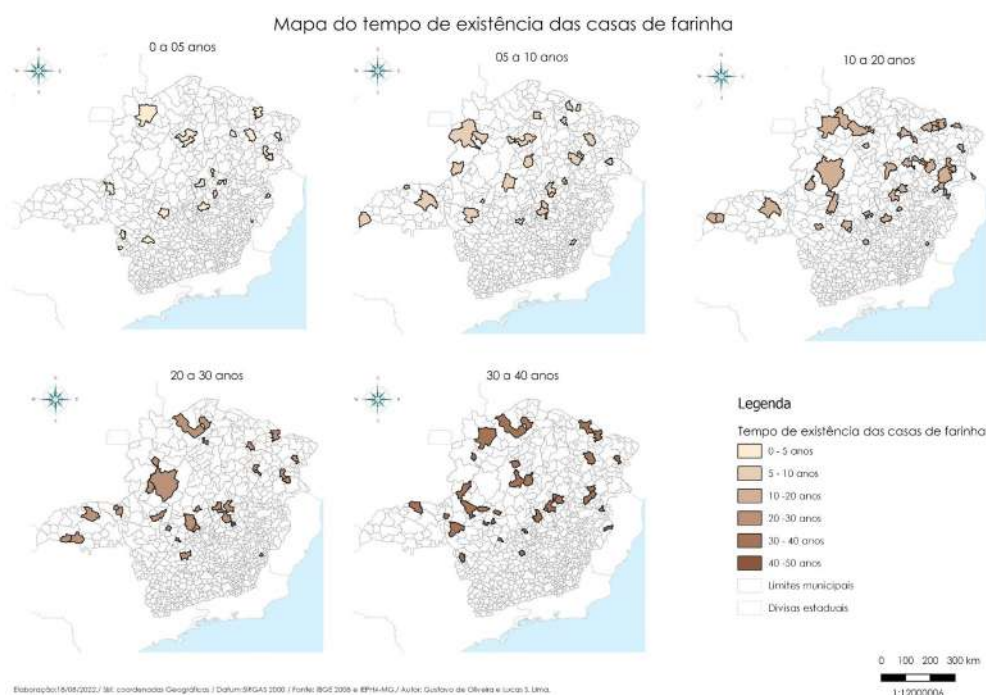
IDADE DAS CASAS DE FARINHAS E MOINHOS			
Faixa de Idade	Casas de Farinha de Mandioca	Moinhos de Milho	Geral
5 anos ou menos	6,4%	5,6%	6,1%
5 a 10 anos	11,3%	3,7%	8,9%
10 a 20 anos	17,7%	8,1%	14,6%
20 a 30 anos	19,7%	6,8%	15,6%
30 a 40 anos	13,9%	6,2%	11,5%
40 a 50 anos	10,7%	7,5%	9,7%
50 a 60 anos	7,8%	11,8%	9,1%
Mais de 60 anos	12,5%	50,3%	24,5%

Tabela 1: Distribuição da idade das casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.

Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Em termos espaciais, a distribuição do tempo de existência destes espaços ao longo do estado podem ser verificados nos mapas a seguir. Tais dados se tornam de extrema

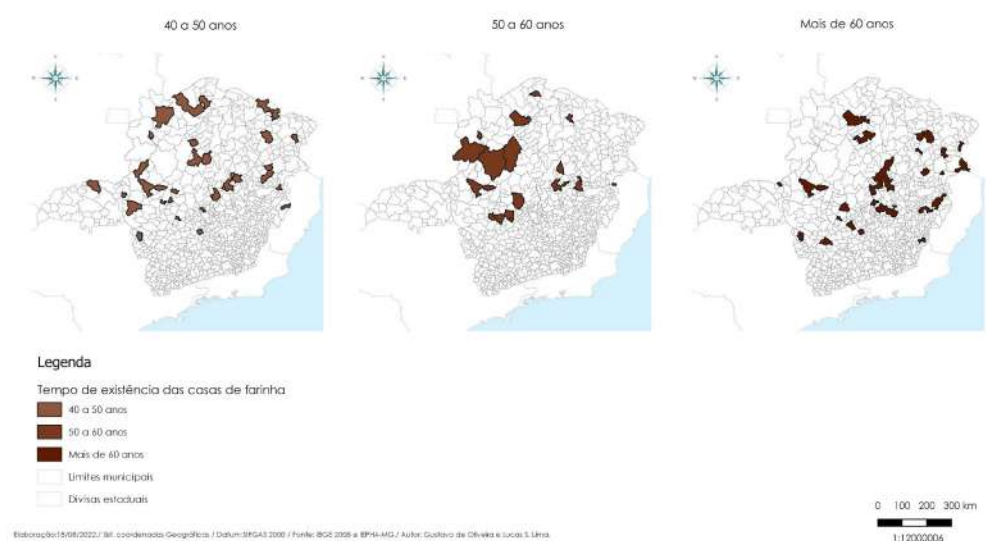
relevância, na medida em que fornecem subsídios para proteção destes espaços, por meio de processos de tombamento.



Mapa 8: Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 40 anos.

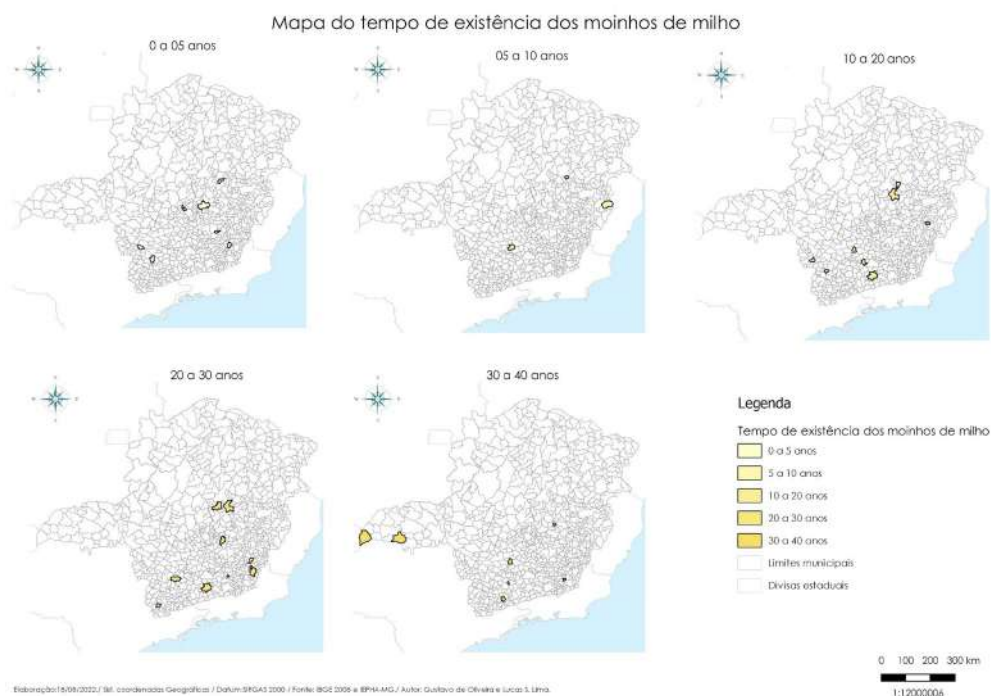
Fonte: GPCM/IEPHA

Mapa do tempo de existência das casas de farinha

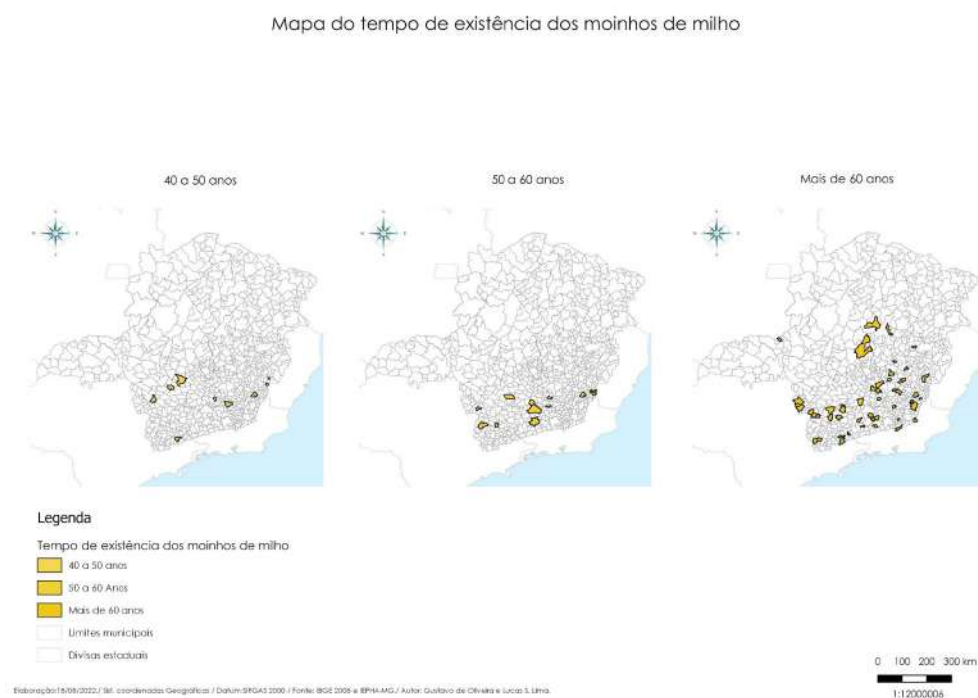


Mapa 9: Tempo de existência de casas de farinhas, por período de 0 a 60 anos.

Fonte: GPCM/IEPHA



Mapa 10: Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 40 anos.
Fonte: GPCM/IEPHA



Mapa 11: Tempo de existência de moinhos de milho, por período de 0 a 60 anos.
Fonte: GPCM/IEPHA

Apesar das motivações serem variadas, muitos relatos justificam a construção das casas e dos moinhos para o processamento de farinhas e outros subprodutos, principalmente dentre aquelas mais antigas, em função da necessidade primeira do sustento,

tornando-se base para alimentação e fonte de renda familiar, dada a farta disponibilidade desses vegetais nos contextos locais de produção. Contudo, a ideia que predomina nos relatos referentes ao histórico de surgimento destes espaços e, por consequência, da atividade de processamento da mandioca e/ou do milho é a questão da “tradição familiar”; de tratar-se de “atividade centenária”, que é “passada de geração em geração”, como as respostas a seguir denotam:

“O Quilombo sempre produziu a farinha e seus derivados, antigamente produziam na roda e no forno de barro. Quando chegaram os motores de ralar a mandioca já foi um grande avanço na fabricação. Antes da chegada da farinheira fazia a farinha nas comunidades próximas. A construção da farinheira foi iniciativa da Associação, através de mutirões e apoio do FNS (Fundo Nacional da Solidariedade), foi construída pela força e determinação da Comunidade Quilombo Marobá dos Teixeiras” (Cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeira, município de Almenara).

“Essa casa começou devido ao fato da **farinha de mandioca ser parte da cultura indígena e sua tradição**. O Cacique que ocupa uma residência centralizada da aldeia, tem em seu terreiro uma cobertura onde é feita na maioria das noite reuniões entre eles para se contar casos e esquentar fogo, a prática de fazer farinha só agregou mais pessoas uma vez que ali se tornou o ponto onde toda a aldeia se junta para fazer a farinha. Sendo o Cacique e seu cunhado os organizadores da casa” (Cadastro da Comunidade Kanaã Mihay, município de Carmésia - grifos nossos).

“A casa existia há mais de 300 anos. Primeiro era de Cunha. Batia o marrão de madeira, o macete. Era da família Novato, depois passou para o senhor Sebastião Luis da Silva. Depois para a 2º geração, senhor Antônio Luis da Silva e hoje já na 4º geração quem toma conta é o senhor Estevão Luis da Silva (Cadastro do município de Guarda-Mor - grifos nossos).

“Não se sabe ao certo a data de construção do engenho, A detentora, que concedeu a entrevista, Cineica, informou **ser de sabedoria de seus antepassados** o manejo da farinha de mandioca e do fubá. Bisavós e até gerações anteriores a eles já fabricavam a farinha. O conhecimento sobre a fabricação, plantio e uso foi passado de geração em geração” (Cadastro da Comunidade Quilombola Quartel do Indaiá, município de Diamantina - grifos nossos).

As narrativas revelam que o saber-fazer farinha de mandioca e milho é, portanto, uma prática cultural arraigada no tecido social dos grupos que mantêm estes saberes agroalimentares, tornando-se referência cultural que ultrapassa o âmbito local, ampliando-se como parte da cultura alimentar de Minas Gerais.

Sendo os locais para processamento do milho e da mandioca neste sistema agroalimentar, as casas e os moinhos compõem as paisagens nos territórios onde estão inseridos, ao conformar a cultura material e participar da lógica da espacialização dos grupos

sociais. São também espaços que, para além da questão produtiva em si, também se integram a múltiplos usos, tais como convívio social, lazer, associativismo, celebrações, etc.

Em geral, percebe-se que a constituição destes espaços provém de dois principais eixos. O primeiro deles é por meio de alguma referência que iniciou a tradição de fazer farinha em determinado núcleo familiar. Neste caso, as casas e/ou moinhos costumam estar localizados nos próprios terrenos dos núcleos familiares próximos à residência do proprietário: nos quintais, nos fundos das casas ou em cômodos no interior das mesmas, tal qual despensas. Na zona rural do município de Santo Antônio do Rio Abaixo, Povoado de Colônia, provém um relato que mostra esta dimensão:

"[O moinho] é organizado do lado de fora da casa onde há uma fornalha, um paiol onde se estoca os milhos e os utensílios utilizados na produção da farinha. São os próprios donos que construíram os espaços de produção da farinha. (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

O segundo é pela própria comunidade, onde a casa e/ou o moinho já possui um aspecto coletivo desde sua concepção. Neste caso, podem estar localizadas no terreno de associações comunitárias, de assentamentos ou em outros locais que cujo acesso seja da coletividade, tal como a citação abaixo, vinda de uma comunidade da zona rural do município de Pirapora mostra:

"Nos anos de 2001, após muito tempo de trabalho em conjunto, com ajuda da prefeitura, foi oficialmente criada e registrada a Associação dos Posseiros da Ilha do Coqueiro, foi construída e melhorada a sede e seu maquinário e fogões para a torra da farinha. A associação se reúne durante o ano toda segunda quinta feira, sendo que nos meses de dezembro a abril, período de enchente e plantio, as reuniões são diárias." (Cadastro da Comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

Tomando as casas e os moinhos do ponto de vista das edificações propriamente, não se verifica uma estrutura que seja padronizada para toda a extensão do estado de Minas Gerais, havendo grande variabilidade na forma como se constituem, tal como os dados do cadastro indicam: "galpões"; "sala grande"; "casa sem paredes"; "estrutura da própria residência"; "área coberta"; "jirau"; "varanda"; "barracão"; "cozinha da casa", "pequena fábrica"; "quintal da fazenda"; etc. Para além dessas formas, há contextos particulares, tal como se apresentam em determinadas comunidades quilombolas e apanhadoras de flores sempre-vivas da Serra do Espinhaço Meridional, nos quais os locais para fabricação de

farinhas são estruturadas no interior de lapas localizadas nos ambientes do alto da serra, para onde as famílias se mudam durante o período de coleta das flores.

Portanto, esta variabilidade da estrutura arquitetônica das casas e moinhos pode estar relacionada a diversos fatores locais, tais como as técnicas empregadas nas construções, o período de existência e manutenção ao longo do tempo, questões de ordem econômica, características socioambientais, constituição de modos de vida diferenciados, dinâmicas produtivas, etc. Assim, uma importante indicação advinda deste estudo será o de aprofundar nas caracterizações físicas destas edificações, por meio de estudos a respeito das distintas técnicas construtivas tradicionais.

Uma vez que não houve uma questão específica a este respeito, o cadastro levantou indiretamente três tipos de materiais que predominam na construção dessas edificações: estruturas artesanais em madeira, em alvenaria (seja em concreto, tijolo ou pedra) ou em adobe. O tipo de material que predomina nas construções indicam questões relacionadas à durabilidade da estrutura, transformações, reformas, benfeitorias e mudanças ocorridas nestes espaços.

Nesta perspectiva, o cadastro menciona com certa frequência nas respostas recebidas, às transformações pelas quais muitos dos espaços passaram com o passar do tempo, como reformas e ampliações,⁴ assim como movimentos de resgate, na qual indivíduos ou comunidades reativaram casas e moinhos antigos que estavam em desuso, tal como a citação abaixo proveniente do município de Rosário da Limeira aponta:

“o Sr. Expedito "pai" quem fez, havendo o melhoramento ao longo do tempo. O espaço onde o moinho se encontra hoje foi inicialmente cercado por lona, depois palha de taquara e com o tempo se adequou aos órgãos técnicos regulamentadores, como a Vigilância Sanitária. Logo, sendo reformado com toda a alvenaria e estrutura para a regulamentação da produção e do produto.” (Cadastro do Sítio das Cachoeiras, município de Rosário da Limeira)

As casas e os moinhos revelam uma organização espacial em que predomina uma divisão para cada etapa do processo dos modos de fazer farinhas, apesar de haver variações quanto à disponibilidade de espaço, das benfeitorias dos lugares, das necessidades específicas de cada contexto, etc. Usualmente, é possível ver como as casas de mandioca se dividem em quatro grandes divisões: 1) Uma para receber a mandioca, onde ela é

⁴ Esta dimensão das benfeitorias nos espaços de processamento esteve bastante presente na utilização dos recursos do Edital 27 da Lei Aldir Blanc, por comunidades quilombolas, indicando a importância comunitária e familiar das casas de farinhas.

higienizada e descascada; 2) uma onde ela é ralada, moída, peneirada e prensada; 3) outra onde se encontram os fornos para a torração; 4) e por fim, uma área de armazenagem e expedição. Essas divisões podem variar com mais divisões e/ou aglutinações dos espaços.

Já nos moinhos de milho, há uma característica que divide essas edificações em dois grandes grupos: aqueles que possuem moinho d'água, ou seja, um moinho movido pela energia cinética da movimentação de um curso de água; e aqueles que possuem um moinho movido a energia elétrica ou a diesel. A força que move o moinho é de extrema importância para a estrutura, uma vez que precisam ser construídos próximos a rios, ribeirões, ou demais cursos d'água. Esta característica construtiva faz com que seja de extrema importância a garantia deste recurso natural, bem como do próprio território para a continuidade do saber.

Essa diferenciação também impacta nos custos da produção da farinha e outros subprodutos, já que moinhos movidos a eletricidade e a combustível fóssil demandam outra ordem de gastos. Quanto à organização dos espaços, normalmente, percebe-se que há: 1) uma área destinada para a recepção do milho, sua higienização e a seleção de grãos (catar o milho); 2) área de moagem; 3) área de torra e 4) armazenagem e expedição. Há casos onde o moinho só comporta propriamente a etapa da moagem, devido ao maquinário, sendo o restante feito em outros espaços da comunidade.

Assim, percebe-se que há espaços onde a mandioca ou o milho são recebidos e armazenados para serem descascados em seguida, sendo a expressão “área suja”, bastante utilizado para designá-los. Isto indica uma lógica entre pureza/impureza, sendo que o matéria-prima corresponde ao pólo “impuro”, devendo ser manuseado em espaço separado, e o alimento processado corresponde ao pólo “puro”, ou seja, aquele que indica uma ideia de higiene, de um produto que está pronto para o consumo. Não por acaso, é recorrente a citação da higiene como um dos pontos responsáveis por uma farinha de boa qualidade. A primeira citação, do município de Frei Gaspar informa essa ideia:

“O espaço é coletivo e cada família utiliza os equipamentos para o processamento da mandioca. A unidade tem o local de recebimento da matéria prima (área suja) onde fazem a raspagem, lavagem e depois vai para a área limpa para lavagem e torrefação. O produto acabado vai uma área de armazenagem até a expedição final para o comércio.” (Cadastro da Comunidade do Paraguai, município de Frei Gaspar).

“Foi construído pelo proprietário da Fazenda, Sr. Gaspar, uma estrutura de madeira com telhado para abrigar as pessoas e os materiais utilizados na fabricação da farinha. De maneira singela é composto por banco ("tocos") de madeira, onde os detentores do saber ficam descascando as mandiocas e

bem próximo a fôrnalha com o tacho, o ralador, a prensa, uma torneira e caixas d'água, local que ficam as mandiocas descascadas as mandiocas e bem próximo a fôrnalha com o tacho, o ralador, a prensa, uma torneira e caixas d'água, local que ficam as mandiocas descascadas que serem limpas para serem raladas.” (Comunidade de Chaves, município de Rio Paranaíba).

Esta última citação mostra que estes espaços também são constituídos por utensílios que compõem, além dos próprios espaços em si, também os modos de fazer farinhas. Neste tocante, o cadastro informa uma grande diversidade de instrumentos, variando conforme a descrição fornecida pelos respondentes. De uma maneira geral, compreende-se que a dimensão do processamento envolve a utilização de: enxadas para a colheita; tanques, bacias, balaio, gamelas e cochos para armazenamento, facas para o descasque e raspagem, buchas e escovas para a higienização da matéria-prima; moedores, desintegradores e raladores; telas, tecidos e prensas para tirar o líquido e a fécula; peneiras; fornos; tachos e rodos de madeira para mexer a farinha durante a torra; sacos para armazenagem das farinhas, etc.

A forma com que esses utensílios se apresentam também varia conforme os contextos locais de processamento, que tanto podem ser manuais, como automatizados, a exemplo das prensas e dos moedores. Essas características mostram uma pluralidade que constitui este saber-fazer, sobretudo, por um processo artesanal que se ampara em saberes tradicionais, se diferenciando do modelo das grandes indústrias alimentícias em larga escala e do agronegócio como modelo produtivo. Contudo, seja de um ou outro jeito, importa ter em mente que o processamento da farinha envolve um complexo de saberes, tal como o relato vindo da zona rural do município de Córrego do Bom Jesus revela:

“Mais trabalhosa do que o cultivo da mandioca é a preparação da farinha, que envolve várias tarefas. Eliminar o ácido venenoso da raiz da mandioca e transformá-la em farinha bruta envolve seis tarefas: descascar, lavar, ralar, socar, peneirar e torrar. Todo o processo é feito manualmente. Normalmente, o tipo de produção e a consequente qualidade do produto estão diretamente ligados aos utensílios disponíveis na sua própria residência. Produz a farinha com duas peças separadas: a roda sevadeira, a manivela, que é trabalhada, geralmente, por um ou dois indivíduos, e o tacho sobre fogo de chão.” (Cadastro do Povoado Catiguá, município Córrego do Bom Jesus).



Figura 8: Alguns dos artefatos que compõem uma casa de farinha.

Fonte: Prefeitura Municipal de Papagaios - Acervo/IEPHA

Em se tratando especificamente do processamento nos moinhos de milho, há dois artefatos característicos que podem estar envolvidos no processo: a canjiqueira, também conhecida como degeminador, que é responsável por transformar os grãos de milho secos em canjica, e o moinho propriamente dito.

Os modos de fazer farinhas são constituídos por determinadas etapas que, a despeito da existência de particularidades, possuem uma estrutura que pouco varia, como as respostas do cadastro informam. No caso da transformação da **mandioca**, as etapas básicas compreendem:

Transporte e estocagem: Após a colheita, o alimento em estado bruto é transportado próximo à casa, em local utilizado para seu armazenamento, que tanto pode ser a céu aberto, como coberto, mas que seja protegido contra ações do tempo e do ambiente (chuva, poeira, animais, etc.).

Lavagem e descascamento: As raízes são, então, submergidas em tanques ou bacias de água para retirar-lhes os traços de terra e outras sujeiras para poderem ser descascadas. Este processo geralmente é realizado manualmente com o uso de facas, com grande presença da força de trabalho feminina. Quando automatizada, esta etapa é feita pelos lavadores e descascadores, geralmente construídos em madeira e

ou aço inoxidável. O objetivo é a retirada da casca, composta por uma película de cor escura.

Ralação: Uma vez que as raízes estão limpas e descascadas, são passadas em raladores que são, em sua maioria, feitos em madeira para redução em ponto de massa, que é acondicionada em recipientes para passar à próxima etapa.

Prensagem e peneira: A massa proveniente do processo de ralação é um produto extremamente úmido, sendo necessário prensá-la para a retirada da umidade, diminuindo o tempo do processo da torra. Após ser prensada, a massa é compactada, devendo ser peneirada antes do cozimento. Isto porque a massa forma grumos devido à fécula e seu esfarelamento torna-se necessário para dar uniformidade aos grânulos da farinha.

Torra: A transformação da massa em farinha é feita através de seu cozimento. O farelo peneirado é espalhado por um tacho e mexido continuamente por um rodo de madeira, de modo a cozinhá-la de maneira uniforme. O sabor e a textura da farinha dependem diretamente do grau da torra, sendo uma etapa muito importante do processo. Após ficar o tempo necessário, a farinha deve descansar até seu completo resfriamento para, então, ser ensacada.

Armazenamento: Após pronta, a farinha geralmente é embalada em pacotes grandes de 30 quilos ou mais, em sacos de algodão cru ou polietileno, ou em sacos plásticos menores e transparentes de 1 a 2 quilos, estando prontas para o consumo e/ou comercialização.

Este padrão se repete nas respostas enviadas, assim como as citações abaixo demonstram:

"A etapa da produção de farinha começa na plantação, após 1 ano e 6 mais ou menos, vem a colheita, as mandiocas são transportadas até a casa do Senhor Francisco, onde são lavadas, descascadas e raladas. Após a ralação a massa passa pela prensa de madeira, para tirar o excesso de água e também o polvilho. A massa prensada é esfarelada e colocada para torrar, após a forragem é esperar esfriar e está pronta para comercialização." (Cadastro de Córrego do HO, município de Mendes Pimentel).

"Primeiro a mandioca é arrancada da terra, posteriormente é transportada, descascada, escolhida e higienizada, ralada, passa pelo processo de prensa e secagem da massa. Por conseguinte, a massa é apurada para verificar possíveis caroços. Depois vai para o tacho onde começa o processo de torra com fogo baixo verificando o ponto de retirada. É colocada em um tabuleiro

para esfriar e por último armazenada sacos prontas para o consumo." (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

"As raízes são colhidas entre o 6º ao 12º mês após o plantio dependendo da espécie, transportadas para a casa de farinha e processadas em até 36 horas, pois a fermentação começa logo após a retirada da terra. As unidades são lavadas, descascadas, raladas e devem ser prensadas imediatamente, para reduzir a umidade da massa. Em seguida, é iniciado o processo de peneiramento da massa, para que possa ser esfarelada, por fim torrada e empacotada em sacos de algodão cru." (Cadastro da Comunidade do Rodo, município de Nova Belém).

O período que predomina uma alta produtividade da farinha de mandioca se dá entre os meses de maio e agosto, que é o ápice da estação seca do ano e época de colheita da raiz. Contudo, as respostas variam para mais ou para menos, sendo que muitas apontaram o início em março, e o término em outubro e até mesmo dezembro, a depender da região de onde se está falando. Muitos respondentes citaram, ainda, uma produção contínua de farinha ao longo do ano. A época que a mandioca é colhida, dentre outros fatores, influenciam diretamente na qualidade do produto alimentar, revelando uma interdependência dos elementos bioculturais que compõem este sistema. A citação abaixo mostra como os ciclos naturais e culturais se

"Após a enchente de novembro/dezembro, no período das folhas, é feito o plantio das manivas (mudas) em solo encharcado e cheio de húmus. Durante um período de seis a sete meses já pode começar a colheita." (cadastro da comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

A feitura de uma boa qualidade de farinha envolve, de acordo com os respondentes, uma série de saberes que incluem: "cuidados com a roça"; "a seleção da mandioca"; "cuidado ao descascar para que não fique casca escura"; "higiene", "não deixar a farinha empelotar"; "saber o ponto da torra"; "fazer a farinha no mesmo dia em que se colhe a mandioca"; "quantidade de fogo usada na fomalha"; "ter cuidado para a massa não azedar", dentre outras.

"A boa farinha é feita com as mãos, artesanalmente, com muito afinho, dedicação e poucos maquinários, feita com o polvilho, chamada farinha "porca", pois não se lava a massa da farinha depois de prensada para não tirar o polvilho." (Cadastro da Comunidade de Chaves, município de Rio Paranaíba).

"Fazer a farinha no mesmo dia que colhe a mandioca, e torrar com cuidado para não sapecar, peneirar em três peneiras. Na primeira tira a farinha grossa com os bijus, na segunda peneira tira a farinha média e na terceira

tira a farinha super fina. Higiene, capricho e paciência." (Cadastro do Povoado de Areado, município de Patos de Minas).

"O segredo para se fazer uma farinha de qualidade é necessário uma mandioca boa, enxuta, e não pode ser fofa. Na hora da torra, tem que saber controlar o fogo a lenha, não pode ser muito quente." (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

Este saber-fazer envolve, portanto, uma série de conhecimentos relacionados à percepção do tempo da natureza, da lida com a terra, da relação estabelecida com o vegetal ao longo dos anos e da prática quase que diária com a transformação em farinha, que atravessam o tempo e permanecem no âmbito familiar, uma vez que esta é uma atividade eminentemente de caráter familiar, tal como os dados do cadastro indicaram. Assim, a questão da transmissão desses saberes possui importância fundamental na manutenção dos modos de fazer farinha, especialmente porque a aprendizagem se dá pela via da prática no contato cotidiano com a atividade, já que o processamento geralmente envolve todos os membros da família, inclusive as crianças.

Neste tocante, o cadastro indica duas formas principais de trabalho, sendo uma de caráter mais indistinto, em que todos os membros da família estão envolvidos em todas as etapas, e outra, em que há uma divisão social do trabalho, na qual os homens são responsáveis por determinadas etapas e as mulheres, em outras.

Os saberes-fazeres que perfazem o multiverso das casas de farinhas não se limitam somente à farinha em si, mas a diversos outros subprodutos derivados da transformação da raiz da mandioca. Quando se trata especificamente da farinha de mandioca, há uma diferenciação entre o processamento da farinha “fina”⁵ e da “grossa”⁶, da “tradicional” e da “torrada”, da “branca” e da “amarela”, obtidas conforme necessidade, encomenda, preferência, etc. Já os subprodutos mais citados, conforme as diferentes denominações, foram: goma; fécula; tapioca; beiju; beiju de massa; beiju de goma; beiju casado; polvilho doce; polvilho azedo; farinha de puba; farinha em porme. Ademais, as sobras transformam-se em ração para animais, adubo, forrageamento para novas plantações, replantios, etc., revelando que neste processo nada se perde.

⁵ Apareceu também a denominação de farinha “de guerra” e “de mesa”, para denominar a farinha branca.

⁶ Apareceu também a denominação “grolão” para designar a farinha grossa.

No caso do **milho**, a depender do produto que se pretende extrair, o processo pode envolver a moagem úmida ou a seco, sendo esta última o principal meio para sua transformação em farinha ou fubá. As principais etapas são:

Transporte e estocagem: Após a colheita do milho, as espigas são transportadas em automóveis, a pé, em carrinhos de mão, carroças ou a cavalo até o paiol, onde são armazenados, ainda na palha, em sacos, ou em silos. Diferentemente da mandioca, o milho pode permanecer armazenado por mais tempo entre a colheita e o processamento, uma vez que quanto mais seco estiver, melhor será a etapa da moagem.

Desempalhar e debulhar: Para ser processado, as espigas devem ser separadas manualmente da palha e, em seguida, os grãos debulhados da espiga para serem conduzidos ao moinho. Geralmente usa-se um debulhador para esta separação, facilitando o trabalho.

Peneirar: Após ser separado das espigas, os grãos passam por uma peneira para melhor seleção e limpeza de impurezas. A este processo comumente dá-se o nome de “soprar” o milho na peneira.

Moagem: Os grãos são, então, alocados seja no triturador automatizado, seja em recipientes onde cairão com a trepidação do moinho, quando este é movido a energia da água. Neste segundo caso, a fricção entre as pedras é que são responsáveis pela trituração dos grãos, cujo resultado será depositado em recipientes, geralmente de madeira. Neste tipo de processamento pode-se separar a canjica, o farelo de milho e o fubá. Pode-se, ainda, passar o fubá na peneira, que irá depurar sua granulação.

Torra: O fubá advindo do processo da moagem pode ser, então, levado ao fogo para ser torrado. Em seguida, é necessário deixá-lo esfriar para então empacotar.

As citações abaixo conseguem fornecer a dimensão dos modos de fazer farinha compreensão do processo de moagem a seco relacionada ao milho:

"Após colhido, descascado, debulhado e depurado, os grãos de milho são levados ao moinho para trituração, em seguida separa-se o farelo, a canjica e o fubá. O fubá é levado ao fogo em um tachó e torrado, tendo ao fim do

processo a farinha conhecida como farinha torrada." (Cadastro de Córrego Sampaio, município de Sabinópolis).

"Uma estrutura importante são as canaletas para conduzir a água até o Moinho. Existem ainda os recipientes de madeira para colocar o milho e outra para o fubá e o Moinho com as rodas de pedras. Quando acontecem as enchentes (período chuvoso novembro a janeiro) as canaletas sofrem avarias e interrompem a chegada de água que movimenta o Moinho. Quando isto acontece elas precisam ser reparadas. Antes do milho chegar aos Moinhos, são transportados dos roçados até os paióis onde são armazenados, geralmente localizados próximos aos quintais produtivos. Dos paióis são levados em cestos até os moinhos." (Cadastro da comunidade de Macacos, Distrito de São João da Chapada, município de Diamantina).

"O milho é colocado na Moega e desce para a Bica, sob a trepidação da Pedra de Mó, com regulação na Bica. O moinho é movido a água natural captada de um ribeirão que passa pela propriedade. A Pedra de Mó faz a moagem lentamente e libera o produto em uma caixa fixa, de onde é posteriormente retirado, peneirado, se for o caso e ensacado." (Cadastro do município de Monsenhor Paulo).

No processo de moagem úmida, os grãos necessitam ficar imersos em água para passarem por um processo de fermentação, que facilita a separação de suas partes para o processamento dos subprodutos, geralmente, a farinha de beiju e outros, assim como as citações abaixo indicam:

"O processo se inicia no plantio do milho, onde depois da colheita é selecionada a parte que servirá para produção da farinha, e o restante é destinado a alimentação de animais da propriedade. Após a seleção os grãos são secados e ensacados, para serem levados à propriedade do Sr. Pedro. Chegando, são armazenados no Paiol para aguardarem o dia do início do processo, que começa sendo o milho levado ao monjolo para uma primeira quebra, logo após é armazenado por 8 dias em caixas que podem ser de madeira ou caixas de água comum, para amaciar. Depois passam por um processo de lavagem para tirar o cheiro da fermentação e volta ao monjolo para retirar o restante de resíduos de cascas (peles do milho) e produzir uma farinha de milho mais fina, que depois é levada o tacho para passar pelo processo de secagem e torra, onde depois é levado ao moinho ou monjolo para quebrar as placas oriundas da secagem. Após o processo finalização a farinha é embalada em sacos, pesada, armazenada ou devolvida aos proprietários que encomendaram o serviço" (cadastro do Povoado de São João da Farinha, município de Espera Feliz).

"Descascar, triturar no monjolo, peneirar para separar o farelo, colocar de molho por 12(doze) dias. Depois de curtido é lavado e colocado no pilão, triturado até se tornar fubá; depois é peneirado novamente, umedecido e colocado no forninho, uma espécie de tacha onde é aquecido em fogão à lenha. Ali formam os bijus torrados. A farinha está pronta para consumo." (Cadastro da comunidade de Fundão do Cardoso, município de Cabo Verde)

O processamento do milho gera a chamada farinha "grossa" e a farinha "fina", que é conhecido popularmente como fubá. Ademais, assim como ocorre com a mandioca, o processamento do milho gera uma série de subprodutos, sendo os mais citados: canjiquinha; farinha de beiju; fécula; canjica; milho para pipoca, etc. Esta diversidade de produtos irá compor um sistema culinário constituído por distintos modos de manipulação e preparo destes alimentos nos diferentes territórios e regiões.

Quanto à época de maior produtividade dos moinhos, há uma variabilidade nas respostas. Foi bastante citado que as farinhas são feitas ao longo de todo o ano, muito em função das variedades de milho que são atualmente cultivadas e da possibilidade de armazenamento do milho em um prazo maior. Para tal há diversas técnicas de estocagem, dentre as quais a de colocar folhas de eucalipto no meio para não "carunchar" as espigas de milho. Contudo, respeitando-se o ciclo natural deste cultivar, as respostas apontaram, também, para o período entre outubro e março, podendo ser para mais ou para menos. Especialmente no período "das águas" foi citado uma grande atividade dos moinhos movidos a água, pois, além da quantidade de milho, a força das águas contribuem em seu funcionamento. Já no inverno, indicou-se que a produção de farinha aumenta devido ao aumento da procura pelo produto.

Outra indicação advinda do cadastro é a percepção do processamento da farinha vinculada aos períodos festivos, uma vez que a produção culinária de alimentos a base de milho, frequentemente se vincula a ciclos festivos de diferentes religiosidades:

"A melhor época é nos meses de agosto a fevereiro, após a colheita do milho neste tempo as chuvas são mais frequentes e tem água para movimentar o moinho." (Cadastro do Sítio Santo Antônio, município de Divisa Nova).

[Se produz mais em] "Épocas de inverno e festas de final de ano, períodos de junho a julho, e dezembro a janeiro." (cadastro do Povoado de Sapateiro, município de Alpinópolis).

"Geralmente no início do ano até o mês de junho e a produção fica maior no mês de abril durante a semana santa os vizinhos nos procuram para pedir para a sexta feira santa." (cadastro do Povoado de São Gabriel, município de São Gonçalo do Rio Abaixo).

"A produção é variada e ocorre durante todo o ano, porém, em épocas onde ocorrem as festas regionais, o consumo é maior." (cadastro do Povoado Guarani, município de Jaguaraçu).

"Há maior produção de fubá na época da colheita do milho. Geralmente a safra é realizada nos meses de março e abril, que comumente coincidem

com o período de Semana Santa, em que há muita procura pelo produto para a fabricação de receitas tradicionais, como a farinha de milho com amendoim e rapadura" (cadastro da Comunidade São João Batista, município de Rosário da Limeira).

Acompanhando a tendência apresentada no processamento da mandioca, o trabalho familiar também sobressai no processamento do milho, envolvendo em torno de 1 a 5 pessoas na atividade, entre adultos e crianças, que participam acompanhando os mais velhos.

Uma vez que as formas de produção e processamento da mandioca e do milho podem ser tão diversas, uma das questões buscou compreender qual é o destino da produção realizada nas casas e moinhos, uma vez que estas atividades resultam no sustento alimentar e econômico das famílias. Nesta perspectiva, o cadastro procurou indicar como as comunidades utilizam esses produtos e subprodutos em seus modos de vida, entendendo que esses possíveis destinos para a produção podem ser múltiplos, tal como a análise a seguir mostra.

O item mais marcado como resposta sinaliza que o principal destino das farinhas produzidas é para o uso próprio, correspondendo a 63,7% das respostas ao cadastro. Quando contabilizadas aquelas que responderam apenas para uso próprio, tem-se 19,8% do total. Em seguida, tem aqueles que responderam que a farinha é destinada para a comunidade, com 53,4%, e aquelas cujo destino é a região, com 50% do total de respostas. Quanto contabilizados os cadastros que selecionaram somente essas respostas, temos 13,4% e 18,4%, respectivamente. Com menor número de ocorrências aparecem aqueles que destinam a produção para o estado, representando 4,5% do total e 1,2% se contarmos quem marcou apenas essa opção, o que indica uma produção em maior escala.

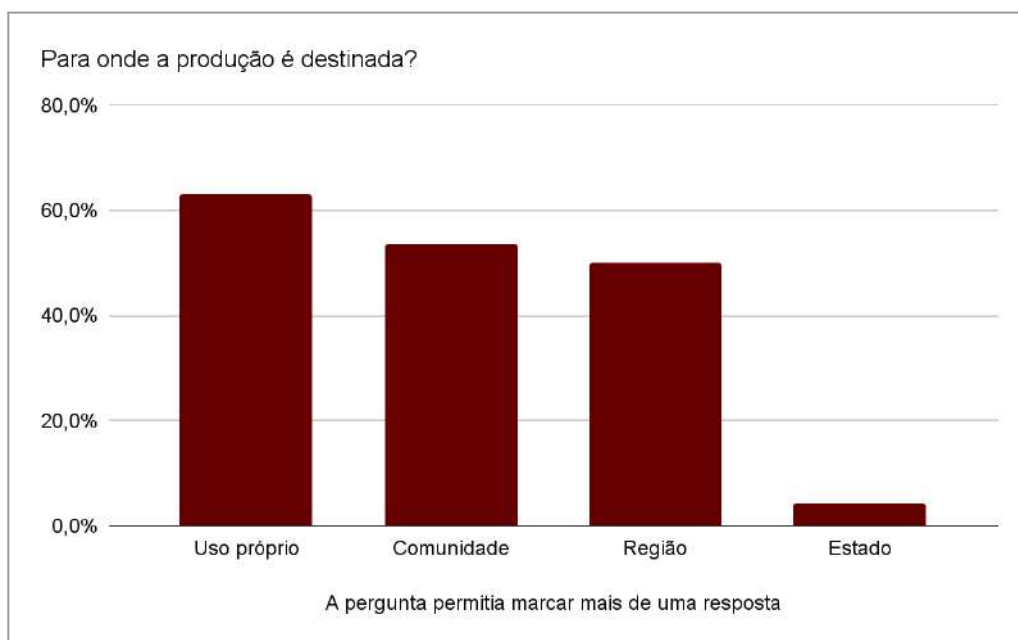


Gráfico 3: Destinação da produção de farinhas.
Fonte: GIP/ IEPHA-MG.

Partindo para uma análise combinada tem-se que entre o total de respostas, 20,2% sinalizaram que destinam sua produção para uso próprio, para a comunidade e para região (três opções selecionadas); 14,8% destinam para uso próprio e para a comunidade (duas opções selecionadas); 6,3% destinam para uso próprio e para a região (duas opções selecionadas); 1% destinam para uso próprio, para comunidade, para a região e para o estado (quatro respostas selecionadas) e; por fim, 0,6% destinam para uso próprio, para comunidade e para o estado (três respostas selecionadas). Observa-se que a destinação para subsistência figura em todas estas combinações.

Aparecem apenas duas combinações de respostas em que a opção “uso próprio” não foi selecionada selecionada: aqueles que responderam que destinam a sua produção para a comunidade e para a região (duas respostas selecionadas), que correspondem a 2,4% do total; e aqueles que responderam que destinam para a comunidade, a região e o estado (três respostas selecionadas), correspondente a 0,8% do total de cadastros. A partir desses dados, podemos observar como as casas de farinhas e moinhos atendem principalmente as pessoas que operam esses espaços e as que habitam ao seu redor.



Gráfico 4: Destino da produção da mandioca.

Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Quando os dados específicos para o milho e mandioca são comparados, percebe-se que no primeiro há a uma diferença maior entre as respostas, sendo o uso próprio a destinação que sobressai, com 63,2%, seguido da destinação para a comunidade, com 47,4%, e para a região, com 36,2%. A destinação para o contexto do estado aparece em último lugar, com 3,3%. Já para os produtores de farinha de milho, não houve respostas que afirmassem a destinação exclusivamente para o estado. Quando falado da farinha de mandioca, os dados se mostram bastante alinhados aos quantitativos gerais, variando um ou dois por cento dos números quando somadas as respostas para as duas farinhas, apresentados acima.



Gráfico 5: Destino da produção do milho.

Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Tendência semelhante ocorre quando se observa as respostas agregadas: os dados específicos da farinha de mandioca indicam que ela acompanha a tendência geral, tanto nas respostas que aparecem o uso próprio como destinação, como nas que não aparecem. Já para os moinhos de milho, 15,8% destinam a produção para uso próprio e para a comunidade (duas opções selecionadas); 7,3% destinam para uso próprio, para a comunidade e para a região (três opções selecionadas); 1,4% destinam para uso próprio e para a região (duas opções selecionadas); 1,4% destinam para uso próprio, para comunidade, para a região e para o estado (quatro respostas selecionadas).

Nas combinações de respostas sem a opção “uso próprio” selecionada, 2,6% equivalem àqueles que responderam que destinam a sua produção para a comunidade e para a região (duas respostas selecionadas); e 0,7% aqueles que responderam que destinam para a comunidade, a região e o estado (três respostas selecionadas). Não houve ocorrência de nenhuma resposta que selecionasse as opções conjugadas comunidade e estado.

Os moinhos de milho que aparecem no Cadastro possuem capacidades de produção bastante variada, com casos onde são produzidos apenas um quilograma de farinha por mês, e fábricas voltadas para a comercialização para todo o estado, que chegam a produzir até 80.000 quilos de farinha, indicando uma produção em larga escala. Porém, a quantidade média de 30 quilos por mês é a que mais aparece no levantamento. Já entre as casas de farinha de mandioca, também aparecem desde produções modestas de um quilo por mês, a

fábricas maiores, com capacidade de produção de até 24.000 quilos de farinha por mês. A quantidade que mais se repete é de, em média, 200 quilos por mês.

4.3 - A dimensão culinária

A nutrição humana não diz respeito somente a necessidades básicas de sobrevivência, mas conforma um universo sócio-biológico onde a escolha e o consumo de determinados alimentos estão relacionados a aspectos sociais, culturais, ecológicos, históricos, econômicos, dentre outros, em uma rede de representações, simbolismos, rituais, etc (ÁLVAREZ, 2005 *apud* GIMENES-MINASSE, 2015, p. 176).

Neste sentido, a comida e a alimentação também são dimensões da cultura, informando a respeito de hábitos, modos de vida, classes sociais, concepções de consumo alimentar, dietas, acesso à alimentação, subsistência, transformações nos modos de produção da agricultura, bem como, rituais e tabus alimentares, restrições alimentares, comidas votivas, cultura popular, e ainda, relações de mercado, turismo, gastronomia, etc. Seguindo o argumento de Klaas Woortmann, Canesqui pontua que:

A relação percebida entre o alimento e o organismo [...] exprime uma oposição subjacente genérica entre natureza e cultura, inscrita num modelo "etno-científico tradicional". Além disto, o universo alimentar comporta um modelo simbólico da relação alimento-indivíduo (ou categoria social). Assim, o conjunto de saberes e práticas não se constituem uma razão prática. Conformam-se a um modelo cognitivo "holístico" de ordenação do mundo e da natureza (CANESQUI, 1988, p. 210).

A dimensão culinária, aqui tratada como um dos elementos que estruturam o sistema agroalimentar do milho e da mandioca, é aquela, pois, que se relaciona aos atravessamentos sociais e culturais da produção, do processamento e das sociabilidades presentes na transformação cultural do milho e da mandioca em alimento por meio dos espaços das casas de farinha e moinhos até a mesa de mineiros e mineiras.

As farinhas e outros subprodutos do milho e da mandioca são base para uma diversidade de preparações culinárias, que se estruturam a partir de diferentes dicotomias que classificam os tipos de comidas, tais como: quente/frio; doce/salgado; seco/molhado; mesa/sobremesa, etc. Muitas dessas comidas estão presentes com maior intensidade em determinadas regiões do estado, conformando sistemas culinários específicos, porém, que são permeáveis entre si. Já outras são consideradas ícones da cultura de Minas Gerais como, por exemplo: pão de queijo; tutu de feijão; feijão tropeiro; broa de fubá; biscoitos; etc.

Na medida em que territórios, grupos sociais e comunidades possuem singularidades no que tange à alimentação e aos hábitos alimentares, aos modos de preparo e usos de ingredientes, os usos das farinhas em pratos e receitas tornam-se fontes de experiências culturais. A continuidade de determinados hábitos e práticas alimentares ao longo do tempo termina por criar um panorama dessas arenas sociais, desenhando as chamadas cozinhas regionais (GIMENES-MINASSE, Op. Cit., p. 181).

Neste sentido, o Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco trouxe importantes subsídios que se relacionam a esta questão, a partir da indicação de uma cozinha tradicional regional. Entre as muitas referências culturais relacionadas à comida, a farinha de mandioca se destaca por ser a base de uma diversidade de comidas que fazem parte da identidade nortemineira. A este respeito é assim pontuado:

A farinha de mandioca está interligada com diversos outros saberes e fazeres, tal como as paçocas feitas com os frutos do cerrado e a com a carne de sol, prato comum e muito apreciado em todo o sítio do São Francisco, o Beiju, conhecido em outras regiões como tapioca, o pirão da Moqueca de Surubim, além de ser de uso cotidiano nos almoços, jantares, etc. A farinha de mandioca também está presente no Feijão Sacudido ou Feijão Tropeiro, prato consumido em diversos estados do país. No Brasil, é comum que o chamado “Tropeiro”, seja feito com apenas um tipo de feijão, geralmente o “carioca”. Em algumas cidades do norte de Minas, o referido prato, além de ter um nome particular, é produzido com dois tipos de feijão, o carioca, mais consumido no Brasil, e o de “corda”, típico do nordeste do país (IEPHA, 2015, p. 40).

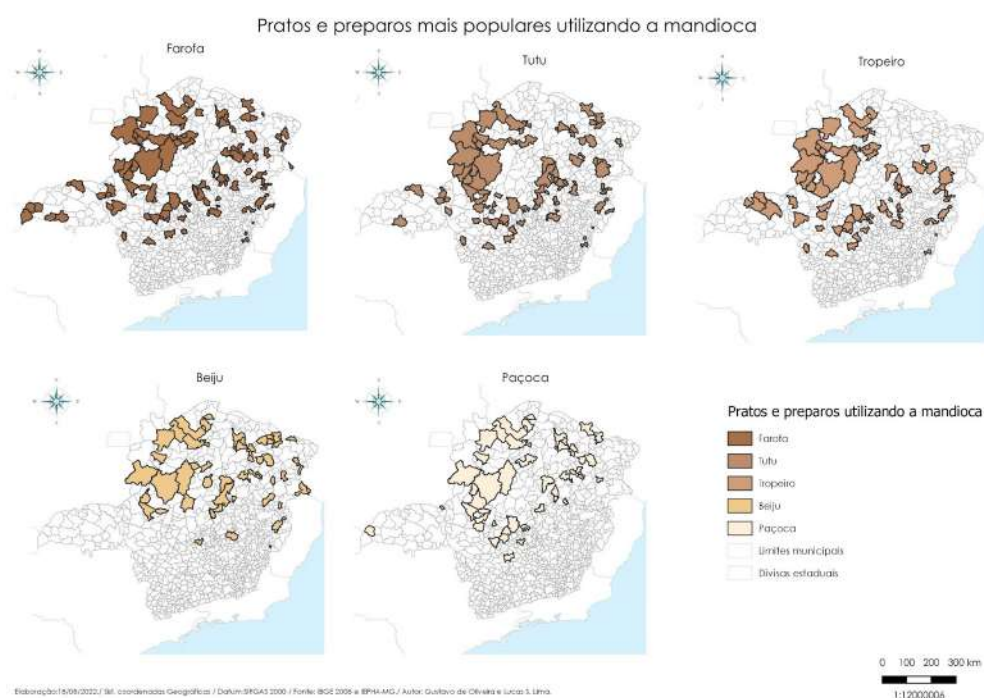
Pode-se dizer que o conjunto das chamadas cozinhas regionais, que se desenvolvem em torno de ofícios, técnicas, modos de fazer, saberes, etc, que é histórica e territorialmente localizados, conformam, em suas particularidades, a chamada “cozinha mineira”, que é culturalmente diversa porque é estruturada a partir dessas variadas formas de alimentar-se nos distintos territórios.

Para a construção de um entendimento preliminar a respeito dos hábitos, práticas e modos de fazer de uma chamada cultura alimentar em Minas Gerais relacionada ao sistema agroalimentar do milho e da mandioca, determinadas perguntas do cadastro buscou identificar os principais usos das farinhas e de outros subprodutos da mandioca e do milho, com vistas levantar informações dos pratos, receitas, preparos e demais usos.

Foram identificados 63 diferentes usos culinários para as farinhas e subprodutos da mandioca e 53 para farinhas e subprodutos do milho. Os destaques entre as comidas que são

produzidas tendo como base a farinha de mandioca se relacionam, principalmente, ao preparo de farofas, tutu de feijão e feijão tropeiro. O beiju e a paçoca de carne também possuem proeminência dentre as respostas. Para além desses usos, o processamento da mandioca leva a produção dos polvilhos, os quais são amplamente utilizados na feitura dos biscoitos e pães de queijos, alimentos que integram o imaginário a respeito do que venha a ser uma cozinha tradicional mineira.

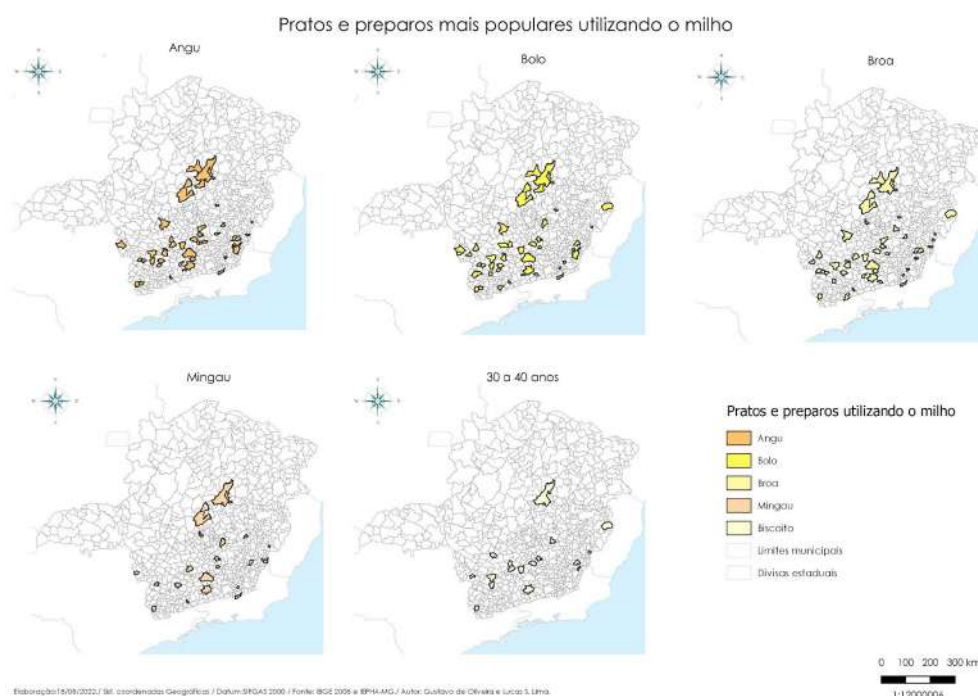
A série de mapas a seguir (**Mapa 07**) demonstra a espacialização dos preparos e comidas que foram mais recorrentes nas respostas que têm por base a farinha de mandioca.



Mapa 12: Pratos e preparos mais populares com farinha de mandioca.

Fonte: GPCM/IEPHA

Já para para a culinária advinda do milho, destacam-se o uso das farinhas em preparos relativos às quitandas, tais como bolos de fubá, broas e biscoitos, que estão dentre os alimentos de maior relevância no conjunto de respostas ao cadastro. Sopas, mingaus, caldos e escaldados também aparecem com destaque dentre as respostas. A série de mapas a seguir (**Mapa 08**) demonstra de que maneira se distribuem as principais comidas que figuraram nas respostas ao relativas ao milho:



Mapa 13: Pratos e preparos mais populares com farinha de milho.

Fonte: GPCM/IEPHA

Contudo, dentre as comidas feitas à base de farinha de milho, o angu é um dos alimentos de maior proeminência, por estar amplamente presente nos territórios do estado, sendo uma comida que se encontra presente no contexto alimentar de distintos grupos sociais do estado. Esse produto alimentar popular nas mesas de Minas Gerais consolidou-se como um item indispensável quando se pensa na perspectiva da cozinha mineira, percorrendo os processos históricos que envolvem sua constituição enquanto alimento tanto ritual, como do dia-a-dia, mantendo, por vezes, modelos culinários que se adaptaram ao longo das temporalidades (LIMA; VENTURELLI, 2018).

Com especial atenção à simbologia da culinária que emprega as farinhas em receitas rituais, não se deve perder de vista a significação que o vegetal e seus processados têm para determinados grupos sociais, dentre eles, os praticantes de religiões afro-brasileiras, que aqui será indicado como exemplo de como a comida opera para além da nutrição. Nesse aspecto, o milho tornou-se um alimento de resistência, visto sua adaptação ritualística que permitiu a perpetuação de seu consumo nessas comunidades (MELCHIOR; SULIS, 2020). A partir disso, vê-se a aplicação do milho em preparos para pratos relacionados aos orixás, como no caso de Obaluaê, para o qual é oferecido pratos feitos com farinha de milho e dendê, bem como a pipoca, que é um alimento símbolo do orixá. Outro prato que utiliza o

vegetal é aquele atribuído a Oxossi, o axoxô, espécie de preparado de milho com coco, dentre tantos outros em que a farinha e o milho são a base (FERREIRA; JUNIOR; SILVA, 2022).



Figura 9: Farinha de milho.

Fonte: Prefeitura de São Sebastião do Paraíso - Acervo/IEPHA

O uso de farinha de mandioca em terreiros e casas de matriz afrorreligiosa também revela os significados de uma culinária que tem em suas bases as farinhas aplicadas à comida de santo. A título de exemplificação, nota-se as farofas e os padês que são feitos a partir da farinha de mandioca, os quais são ofertados aos orixás e entidades, assim como podem também são servidos para alimentação humana nesses territórios (MATHIAS *et al.*, 2019). A feitura desses pratos dá indicações da permanência e adaptações do teor sacralizado que o milho, a mandioca e suas farinhas adquiriram ao decorrer dos processos históricos.

Um outro aspecto da dimensão culinária são os ofícios que estão atrelados a utilização das farinhas de milho e mandioca na cozinha mineira. Desses, têm-se o papel das quitandeiras não só na perpetuação do consumo desses farináceos, como também por meio dos saberes que são empregados nesses processos. Ou seja, as quitandeiras articulam a artesanidade dos processos de feitura das quitandas aos saberes da cozinha, que são percebidos pela escolha dos bons ingredientes, das receitas utilizadas e dos gestos de preparo (BONOMO, 2020). Mesmo que a farinha de trigo tenha ocupado algum espaço na produção das quitandas, as farinhas de mandioca, principalmente os polvilhos, e as farinhas

de milho são protagonistas nessa cozinha (BONOMO, 2020). Assim, a escolha de um bom fubá e de um bom polvilho é fundamental para a excelência dessas quitandas, como no caso dos os cubus, as broinhas de fubá, os biscoitos, os escaldados, pães de queijo, bolos, rosquinhas entre tantos outros itens.

Entende-se, a partir da dimensão culinária, a importância em se destacar a singularidade desses pratos derivados do milho e da mandioca em território mineiro, haja vista a vasta dimensão do estado, com 853 municípios, sabendo, assim da relevância/influência da culinária advinda das comunidades tradicionais, comunidades rurais e quilombolas.



Figura 10: Biscoitos caseiros no Mercado de Januária.

Fonte: Acervo/IEPHA

Ressaltamos que a culinária mineira tem uma expressão singular em detrimento a sua diversidade cultural do estado de Minas Gerais, onde os símbolos, significados, modos de preparo desses alimentos, modos de vida, perpassam para além da culinária, fica evidente essa transmissão e práticas de saberes passado de geração em geração, muito característico aqui nos cadernos de receitas das famílias mineiras, Minas são muitas, assim como seu vocabulário particular e peculiar que denominam as suas receitas, sendo assim a culinária mineira evidencia uma explosão de saberes e sabores nas técnicas e preparos desses alimentos que culminam na culinária rica e plural.

Por fim, não se pode deixar de mencionar que um uso em específico relacionado especialmente ao milho, é aquele relacionado à alimentação animal. Os processados do milho são comumente utilizados também para produção de rações para aves, porcos e gado, o que revela a importância deste vegetal na nutrição humana e não-humana, como pode ser observado pelos relatos abaixo:

"Angu, broa, farinha torrada, canjiquinha, alimentação de suínos do fubá misturado a restos de cozinha e **alimentação de aves com canjiquinha**." (Cadastro do Sítio dos Carneiros, município de Santana dos Montes - grifos nossos).

"O fubá é usado para as mais variadas receitas da culinária brasileira, inclusive é ingrediente importante em vários pratos da culinária mineira tais como broa, angu, bolo assado, bolinho frito etc... **O fubá também é parte importante da dieta de animais para corte, aves e também para criação de pássaros**" (Cadastro do município de Santo Antônio do Monte - grifos nossos).

4.4 - A dimensão das sociabilidades

Esta dimensão visa observar os circuitos por onde as farinhas provenientes da mandioca e do milho e as comidas delas derivadas se movimentam, assim como as dinâmicas que se estabelecem do ponto de vista das relações sociais com os alimentos. As sociabilidades são aqui pensadas na perspectiva coletiva do sistema da mandioca e do milho, vinculando-se aos tipos de organização social, associativismos, relações de trabalho, transmissão de saberes, espaços de comercialização e consumo, momentos de celebrações e compartilhamento de alimentos, entre outros.

A dimensão das sociabilidades inunda e se amalgama às demais dimensões do sistema da mandioca e do milho, a começar pela produção. Do ponto de vista do manejo tradicional das roças, em que a mandioca e o milho participam com certo destaque, a sociabilidade emerge, num primeiro plano, nos tipos de sistema de trabalho, especialmente aqueles de caráter familiar ou comunitário. Neles, a lida com a terra perfaz determinados costumes sociais, além de éticas e moralidades coletivamente compartilhadas, com grande destaque para as relações de parentesco e, por vezes, de vizinhança.



Figura 11: momento de celebração relacionada a uma casa de farinha.

Fonte: Prefeitura de Cachoeira do Pajeú - Acervo/IEPHA

A questão a respeito do plantio e da colheita dessas espécies alimentares fornece dados relevantes para a compreensão das relações de trabalho, tomando-as do ponto de vista das sociabilidades. Apesar de haver variações nas respostas, com indicações de aquisição de parte dos produtos por meio de compra, é o trabalho familiar que predomina no contexto produtivo da mandioca e do milho.

Conforme dados do cadastro, 90,1% das casas e moinhos utilizam o trabalho familiar na produção, sendo que deste total, 76,9% desses usam apenas este tipo de relação de trabalho, o que corresponde a 69,3% do total. Nas casas de farinha de mandioca, esse número corresponde a 91,3% do total e 68,2% quando levado em consideração aqueles que marcaram apenas esta opção. Nos moinhos de milho tem-se 87,4% de predominância do trabalho familiar na produção, sendo que 71,7% de todos os moinhos usam apenas esse tipo de relação de trabalho. A base de dados indica, ainda, relações de trabalho oriundas também de parcerias, sistemas de meia, sistemas de troca e trabalho assalariado, podendo ser exclusivas ou mistas com as relações familiares. De todas estas citações, nota-se, em menor proporção, a presença do trabalho assalariado.

A tradição do trabalho familiar nestes contextos influencia diretamente a maneira com que os modos de fazer farinha se desenvolvem. Como o cadastro indicou, em geral não

existe função definida na feitura das farinhas, sendo uma atividade que envolve a família como um todo, tal como foi pontuado no item do processamento. Assim, os membros compreendem de maneira global quais são as etapas envolvidas no processamento destes alimentos. Entretanto, por vezes há uma divisão de gênero nesta atividade, sendo que aos homens são destinadas as tarefas consideradas mais “pesadas” que envolvem a colheita, o transporte, a prensa e, no caso das mulheres, o descasque, debulho, torra e embalagem.

Ademais, a dimensão da sociabilidade nas relações de trabalho envolvendo o manejo e produção de farinhas de milho e mandioca abarcam momentos coletivos no desenvolvimento do ofício, que são importantes para a manutenção da aprendizagem e da transmissão dos saberes:

“Os donos das plantações arrancam a mandioca e trazem, toda a família e amigos se juntam para descascar, lavar, moer e imprensar. Seu Adélio (Barroso) e dona Conceição são responsáveis por torrar a farinha.” (cadastro do distrito de Cana Brava, município de João Pinheiro).

“Eu, Davi, arranco a mandioca. Daí meus filhos e netos se reúnem para descascar, lavar, ralar, prensar e torrar.” (cadastro do distrito de Cana Brava, município de João Pinheiro).

Portanto, as relações de trabalho estabelecidas nas casas de farinhas e moinhos de milho, por meio do plantio, colheita, processamento e comercialização se dão no âmbito familiar, sobretudo. Isso reforça o papel que a organização familiar desempenha para o sustento da prática de produção das farinhas.

Essa característica pode ser observada no relato abaixo, proveniente do município de Cabo Verde, no sul do estado:

“Os ancestrais da família deixaram essa tradição com o “Modo de Fazer” da farinha de milho. Advinda deste os tempos dos bisavós, avós, pais, atualmente os irmãos Luiz Donizete e Luzia da Conceição, preservam com muita dedicação a produção. A Casa de Farinha foi construção do pai dos irmãos, o Senhor Antônio Furtuoso.” (cadastro do município de Cabo Verde).

Ademais, os espaços das casas de farinha e moinhos de milho carregam a dimensão da memória, por meio da manutenção do saber dos ancestrais familiares que repassaram a tradição destes modos de fazer. Sobre esse aspecto, Pierre Nora Explicita:

[...] A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente, a história uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes,

particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projeções [...](NORA, 1993, p. 9).



Figura 11: momento de trabalho coletivo na feitura da farinha.

Fonte: Prefeitura de Novo Oriente de Minas/Acervo/IEPHA

Tendo isto em perspectiva, as casas de farinha e os moinhos são locais que, para além do processamento dos vegetais, funcionam como espaços de encontro e de sociabilidades das pessoas que se reúnem em torno destes modos de fazer, dando continuidade às suas tradições. Essas práticas estão presentes no cotidiano de produção alimentar de muitas famílias e permanecem ao longo de seus processos históricos. Além disso, como destacou Cirlene do Socorro Silva da Silva e Maria das Graças Silva (2018), a produção de farinhas envolve um duplo movimento entre a materialidade e a identidade cultural, sendo esta última, por meio da perpetuação do conhecimento ancestral que é socializado pelas narrativas orais. Ou seja, a produção de farinhas constrói um jogo entre as relações de trabalho estabelecidas e a convivência coletiva.

Nesse âmbito, é relevante também pontuar que as casas de farinha e os moinhos de milho possuem uma importante dimensão educativa, uma vez que transmitem, por meios destes modos de fazer, conhecimentos acerca dos processos agroalimentares e bioculturais referentes a estes vegetais. Nestes espaços são fabricadas não somente as farinhas mas também a própria humanidade e a socialização dos conhecimentos dos saberes deste campo

(SILVA; SILVA, 2018). Assim, tais lugares revelam-se de extrema importância no que diz respeito às sociabilidades, por perpetuar uma série de sistemas de valores que se transformam em um conjunto de costumes próprios.

Por esse fato, destaca-se que, em alguns casos, as casas de farinha e moinhos de milho estão relacionados às organizações tradicionais de comunidades rurais e quilombolas, que sobrevivem e resistem com suas culturas através da continuidade de práticas materiais e imateriais. O que não implica dizer que essas organizações e culturas mantêm-se imutáveis, mas que se tornaram parte de saberes vivos, transmitindo-se através das sobreposições das temporalidades.

O próprio sentido de coletividade perpassa por outras formas de se relacionar com as pessoas e o meio em que se vive, que é próprio de uma especificidade cultural que está muito presente na cultura das farinhas. O sentido da ajuda e da colaboração, como no caso em que se estabelece o fluxo do trabalho e da divisão produtiva, tal como no sistema de meia, ou até mesmo por ser um trabalho que envolve toda a comunidade ou família, dão o tom de cooperação amplamente percebido no sistema das farinhas.

Essa coletividade, conforme Silva e Silva pontuam (2018) perpassa a forma como se estabelecem as relações e os valores sociais dentro de uma lógica produtiva e de mercado baseado também na solidariedade. Isso se coloca em evidência pelo estabelecimento de relações e associações entre as famílias e comunidades, não somente levando em conta a troca de mercadorias, mas também dos saberes que envolvem todo o processo produtivo do complexo das farinhas.

Como pode ser observado, o trabalho familiar é forma primordial de relação de trabalho no contexto produtivo das casas e dos moinhos. Quando não usado como a única forma de mão de obra, esse sistema é associado a outros tipos de relação de trabalho, sendo o principal o sistema de meia/parceria, correspondente a 12,9% de todos que usam o trabalho familiar para produzir farinhas. Esse número corresponde a 16,4% nas casas de farinha de mandioca e a 5% nos moinhos de milho. Tal percentual nos moinhos de milho se deve ao fato de que a maioria dos respondentes, 71,7% de todos os cadastros, utiliza apenas o trabalho familiar como a única forma de trabalho em seus processos.

RELAÇÃO DE TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA E MOINHOS			
Faixa de Idade	Casas de Farinha de Mandioca	Moinhos de Milho	Geral
Trabalho familiar	91,5%	87,4%	90,2%
Sistema de meia/parceria	25,6%	8,8%	20,4%
Assalariado	4,3%	5,7%	4,7%
Sistema de troca de farinha	4%	8,2%	5,3%
Sistema de troca de outros produtos	3,4%	4,4%	3,7%
Outro	3,4%	4,4%	3,7%

Tabela 2: Distribuição da relação de trabalho nas casas de farinha de mandioca e dos moinhos de milho.

Fonte: GIP/IEPHA-MG

Esses dados tomam outra dimensão quando observamos as respostas da questão que visa saber o número de pessoas que trabalham no processamento das farinhas. Em 52,7% dos cadastros, cinco pessoas ou menos são responsáveis por participar do processamento nas casas e moinhos; 12,8% operam com uma força de trabalho de cinco a dez pessoas; 6,9% com 10 a 20 pessoas; 2,2% com vinte a trinta pessoas e; 2,4% com mais de 30 pessoas. Nas casas de farinha de mandioca, 43,9% operam com cinco pessoas ou menos; 16% com cinco a dez pessoas; 9,7% com dez a vinte pessoas; 3,1% com vinte a trinta pessoas; e 3,4% com mais de 30 pessoas. Já nos moinhos de milho, 72,4% funcionam com menos de cinco pessoas; 5,8% com cinco a dez pessoas; 0,6% dez a vinte pessoas. Nos moinhos de milho não há respostas que indiquem mais de vinte pessoas trabalhando no processamento.

Aqui também podemos indicar o papel relevante das mulheres que ocupam uma posição central nos processos de produção, transformação assim como nos circuitos de circulação, produção e distribuição dos produtos. Sobre este aspecto, Olívia da Silva Oliveira destaca:

”Aprendi sobre a produção de farinha de mandioca com meus pais e mais recentemente pude aprender também com cada um dos meus entrevistados, com cada mulher da aldeia com quem eu conversei sobre o assunto e que me ajudou com toda dedicação e carinho...” (OLIVEIRA, 2017).

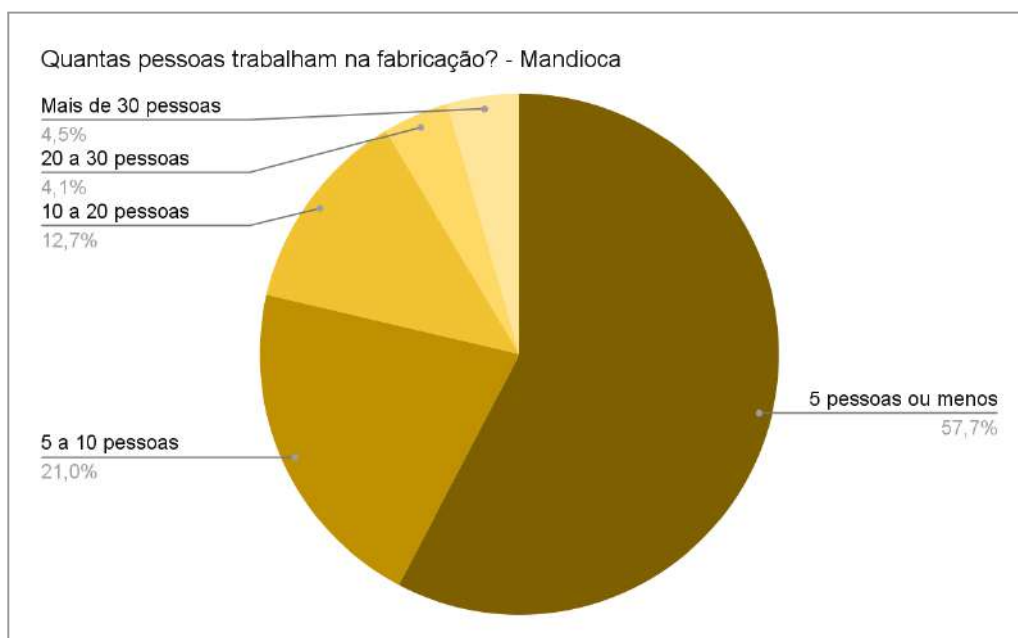


Gráfico 6: Pessoas na produção de farinhas de mandioca.
Fonte: GIP/ IEPHA-MG

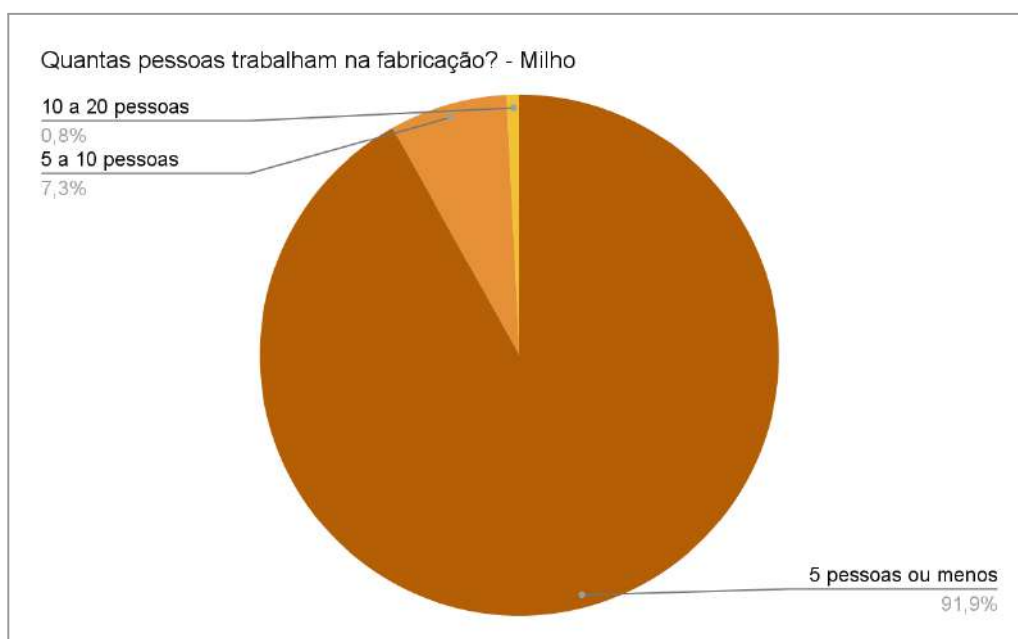


Gráfico 7: Pessoas na produção de farinhas de milho.
Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Outra questão do cadastro que buscou identificar o caráter intergeracional e tradicional do saber-fazer farinhas é a pergunta que versa sobre transmissão de saberes, a partir da indicação de com quem se aprendeu a fazer farinhas. Esta pergunta também foi construída como múltipla escolha, o que permitia a seleção de mais de uma resposta, além da opção “outro”. A análise dessa pergunta indica que 89,9% dos cadastrados aprenderam esse fazer com um(a) familiar, 5,4% com um(a) mestre(a) e 3,8% aprenderam sozinhos(as).

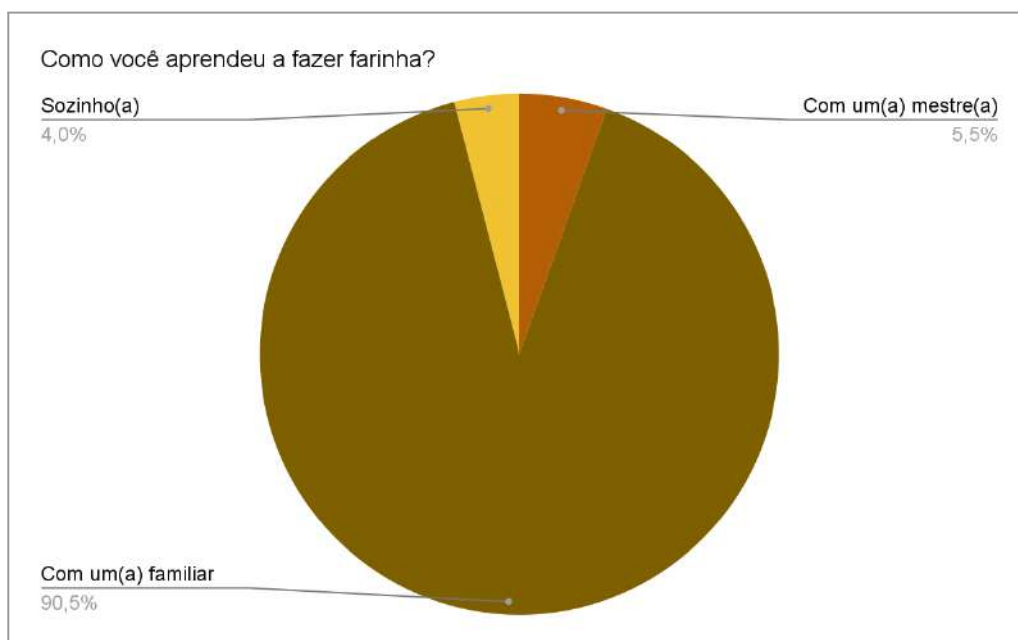


Gráfico 8: Aprendizado do saber fazer farinha.
Fonte: GIP/ IEPHA-MG

Ao observar as respostas por tipo de farinha, tem-se que 90,9% aprenderam a fazer farinha de mandioca com familiares; 6,7% com um(a) mestre(a) e 3,2% sozinhos(as). Já sobre o saber fazer farinha de milho, 84,6% aprenderam com algum(a) familiar; 5,1% aprenderam sozinhos(as) e 2,6% com um(a) mestre(a). Outro ponto importante a ser destacado, é que essas práticas de transmissão de saberes estão alicerçadas majoritariamente nas tradições orais entre gerações, que são acionadas nas práticas cotidianas do trabalho.

Ao observarmos esses dados em conjunto, podemos indicar um panorama geral de como se constitui o saber fazer farinhas em Minas Gerais, ou seja, a partir de uma tradição familiar passada entre gerações. As casas de farinha de mandioca e moinhos de milho funcionam, portanto, mediante o trabalho das próprias famílias ou comunidades que as mantêm, e os produtos resultantes dessa mão de obra são para o usufruto das próprias unidades familiares e coletividades, em sua maioria.

Outro elemento trazido pela dimensão da sociabilidade pode ser verificado nas formas de associativismo das coletividades que desenvolvem estes modos de fazer, sendo a questão da existência de uma organização formal, um dos pilares de grande relevância no que tange ao processo histórico e social advindo da produção das farinhas de mandioca e de milho por comunidades estabelecidas, em sua grande maioria, em áreas rurais do estado.

Em relação a essa questão, o cadastro indica que 17,4% das casas de farinha de mandioca e moinhos de milho estão ligadas a uma associação formal, sendo este número

20,5% no contexto das casas de farinha de mandioca e 10,6% nos moinhos de milho. Quando há indicação de associação, é possível observar uma variedade de tipos, tais como associações quilombolas, de pequenos produtores, de agricultura familiar, de assentados, de posseiros e, em menor quantidade, de produtores de farinha, propriamente dito.

Umas das perguntas do cadastro buscou determinar a existência de alguma dificuldade para a continuidade da tradição de fazer farinhas, o que já abre à indicação de ações referentes à salvaguarda destes saberes. Neste tocante, 64,7% dos respondentes sinalizaram que há dificuldades na continuidade da tradição e, ao analisar as respostas abertas, destaca-se o desinteresse das novas gerações em aprender o ofício da produção de farinhas, que sobressai no conjunto de respostas. O êxodo rural também figurou dentre as respostas, onde percebe-se o deslocamento de pessoas para os grandes centros urbanos em busca de melhores condições de vida e colocações no mercado de trabalho, o que afastam-nas das zonas rurais e de seus modos de vida, prejudicando a questão da continuidade dos saberes. A competição desigual com grandes indústrias também foi citada dentre as respostas, já que muitas vezes torna inviável a produção e a comercialização de alimentos feitos de forma artesanal. No conjunto das respostas apareceram também os altos custos de manutenção dos moinhos e casas de farinha.

As casas de farinha, muitas vezes, operam com um elemento que agrega dois sistemas: o agrícola e o alimentar. Em relação ao sistema agrícola, é possível perceber como a produção costuma ter origem na própria comunidade, com roças geralmente mantidas pelas unidades familiares. Já com relação ao sistema alimentar, a farinha se consolida como um dos ingredientes principais na alimentação das populações. A farinha exerce então um papel central, onde a casa de farinha de mandioca e o moinho de milho representam um espaço de alto valor social na espacialidade física das comunidades, e o alimento produzido nesses espaços, a farinha, exerce uma centralidade na mesa dessas famílias.

O cadastro tem como pergunta os principais usos da farinha que eles produzem. A partir desta questão, que foi construída como uma pergunta aberta, foi possível apurar como esse alimento é ingrediente essencial para muitas receitas mineiras, se destacando o feijão tropeiro e o tutu de feijão, o beiju, a paçoca de carne e o pirão, para derivados de mandioca, tal como apurado na dimensão culinária. Já para o milho, aparece o angú e a polenta, bolos e biscoitos, broa, pamonha e canjica. Muitas respostas apontaram as farinhas como alimentos do dia a dia, enfatizando esses alimentos como parte da rotina alimentar das comunidades.

Muitas vezes, o uso destes alimentos está associado à ideia de “fazer render”, onde a farinha é adicionada a outros alimentos disponíveis em quantidades mais escassas. Essa característica pode ser observada no relato da Comunidade Quilombola de Porto dos Alves, no município de Chapada do Norte, no Vale do Jequitinhonha:

“Porque a farinha é tradicional na alimentação do nosso povo, utiliza-se a farinha até pra fazer a comida render em muitas casas, aqui ninguém fica sem farinha. É muito raro encontrar uma família e/ou produtor rural que não saiba fazer o preparo da farinha.”(cadastro da Comunidade Quilombola de Porto dos Alves, município de Chapada do Norte).

Além de participar do cotidiano alimentar, a importância do milho e da mandioca encontra-se na tradição e nas práticas alimentares de diferentes contextos festivos, que perfaz outro campo da dimensão da sociabilidade referente a este sistema. Neste ponto, destaca-se a presença das farinhas de milho e mandioca em celebrações dos universos do catolicismo popular, de rituais indígenas e afro-brasileiros, dentre outros.

Nesta perspectiva, as farinhas e outros derivados do milho e da mandioca estão presentes com certa centralidade, por exemplo, nos reinados e congados mineiros, tal como na Festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, registrada como patrimônio cultural de Minas Gerais em 2013. A festa, como tantas outras que ocorrem pelo interior de Minas Gerais e do Brasil, tem ascendentes na cultura afro-brasileira e na história de resistência dessas populações. Os alimentos que tem por base estes vegetais perfazem a estrutura alimentar deste ciclo festivo, com destaque para o angú.

A celebração ocorre no segundo domingo do mês de outubro e transforma este município do médio Jequitinhonha, que reúne milhares de pessoas vindas de diversas outras localidades, tais como devotos, mascates, moradores da cidade e da região, turistas e outros, para saudar a Virgem do Rosário. Os preparativos para a festa segue um longo desenvolvimento, cuja estrutura é composta por diversas etapas: novenas; leilões; lavagem da Igreja; busca da Santa; mastro a cavalo; reinado; missa festiva; distribuição de doces; coroação; busca do cofre; divertimentos noturnos e feira de mascates. Nesta estrutura festiva se destaca a chamada “quinta do angú”, uma celebração em que há a preparação e compartilhamento coletivos deste alimento. Nesta ocasião ritual:

O angú distribuído na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte, assim como uma série de outros alimentos em outros contextos, passaram por processos sociais e simbólicos a partir dos quais ganharam função e significado. Essa função identitária que os alimentos adquiriram e desempenham existe somente dentro de sistemas de relações sociais onde

as comidas integram e ocupam posições. Constitui na realidade o conceito antropológico chamado Sistema Culinário que envolve uma série de elementos constitutivos dos processos alimentares como: a obtenção, a seleção, a preparação, os saberes, modo de apresentar, de servir, etc... (IEPHA, 2013, p. 81).

O modo de fazer o angu oferecido na Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte apresenta algumas características diferentes do tradicionalmente feito em Minas Gerais, como é possível observar nos depoimentos a respeito da produção do alimento, é citado, por exemplo, a adição de sal à receita. Trata-se de uma comida votiva, sendo considerado como um elemento que exerce uma função além da necessidade física, carrega consigo a simbologia da alimentação da alma (IEPHA, 2013, p. 27).

Ao analisarmos esse relato acima referente à festa de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos de Chapada do Norte, fica evidente a importância do angu nessa celebração, assim como as respostas das análises dos cadastrados, podemos evidenciar aqui e indicar a importância do angu no que tange a sociabilidades pois seu modo de fazer atravessam gerações. Além disso, como destacou (VENTURELLI; LIMA 2018), “no que tange a usabilidade do milho, reincidência do uso do fubá em uma variedade de pratos, sobretudo no angu”(VENTURELLI; LIMA 2018, p. 03).

A mandioca e o milho também estão bastante presentes em contextos rituais de povos indígenas, tais como dos *Tikmu`un*-Maxakali, cujas aldeias se concentram em quatro municípios do Vale do Mucuri. Para este povo indígena, a mandioca encontra-se relacionada a determinados cantos míticos, entoados em momentos rituais. Conforme a cosmologia dos *Tikmu`un*-Maxakali, "mandioca tem religião" (MAXAKALI et. al, 2008, p. 122). De acordo com Campelo (2009), para este povo, “a mandioca está relacionada ao espírito caçador kotkuphi (kot=mandioca, kup=galho, e hi=fibra não comestível que encontra no seu interior)” (CAMPELO, 2009, p. 135). Há, inclusive, rituais específicos realizados para o espírito da mandioca, conforme Maia e Andrade apontam a partir de um filme a respeito:

Nesse ritual, a mandioca deve ficar alguns dias na água do rio e é preparada pelas mulheres e os *yãmiy* ficam responsáveis por trazer a caça que será servida com a mandioca no dia do ritual. Nas cenas iniciais, alguns membros da aldeia vão de carro a um rio próximo a aldeia para deixar a mandioca e depois voltam para buscá-la. Isso acontece porque a água que eles possuem na comunidade hoje não é limpa o suficiente para a limpeza do alimento. Há, portanto, em diferentes filmes, a denúncia de viverem em uma terra devastada e com poucos recursos naturais, o que atingiu, também, a maneira como realizam seus rituais. Ainda assim, há um esforço conjunto em continuarem suas práticas ritualísticas fazendo a comida dos “antigos”, perpetuando seus cantos, atentos para que as crianças se envolvam e

aprendam os rituais com os mais velhos para que as memórias e as práticas não sejam esquecidas (MAIA & ANDRADE, 2018, p. 100).

Estes vegetais também possuem centralidade nas comidas de santo presentes nos rituais coletivos do candomblé e da umbanda. Isto pode ser verificado, por exemplo, no contexto específico da comunidade quilombola e de terreiro Manzo Ngunzo Kaiango, registrado como patrimônio cultural de Minas Gerais em 2018. Na série de momentos ritualizados presentes nos modos de vida tradicionais deste povo de santo, destaca-se a Festa para Kavungo/Omolu, por exemplo, onde são preparadas e servidas determinadas comidas votivas específicas deste *nquissi*, que tem por base farinha de milho.⁷ Há também a Festa do Caboclo, que:

“é como uma festa indígena”, a decoração é feita no salão do terreiro com folhas, peças de chita e bandeiras do Brasil, já que essas entidades representam a ancestralidade dessa terra. Um **bolo** é oferecido pelas entidades aos convidados, além de bebidas feitas de ervas e raízes, muitas frutas, cereais e sementes. Os alimentos servidos são tanto comidas típicas das culturas indígenas, quanto comidas tradicionais do candomblé da Nação Angola: **farofa de carne seca, tapioca**, banana da terra frita, **mandioca, milho assado**, peixes, **broas, cubu de fubá**, entre outras (IEPHA, 2018, p. 126 - grifos nossos).

Além da diversidade de momentos festivos, a dimensão da sociabilidade também pode ser verificada nos momentos ligados à comercialização das farinhas e de outros subprodutos advindos da mandioca e do milho, especialmente nos espaços das feiras e dos mercados. No contexto do Inventário do São Francisco, a ficha do Mercado Municipal de Januária fornece indicações a respeito da importância destes espaços nos quais os alimentos integram-se às pessoas, justamente por serem espaços que ultrapassam a mera lógica econômica, tornando-se espaço onde a cultura manifesta-se em toda sua diversidade, sobretudo, do ponto de vista da culinária regional, por meio de produtos artesanais.

Atualmente, o município se destaca como polo da microrregião do alto médio São Francisco. O município apresenta intensa produção agropecuária e se destaca pela fabricação da cachaça e artesanato, pelas suas manifestações culturais e pela **culinária**. Um dos lugares que reúne esses elementos é o Mercado Municipal de Januária [...] Essa produção e

⁷ Cada inquissi/orixá possui determinada comida votiva. Assim, com relação à mandioca e ao milho: para Pambunjila/Exú tem-se a farinha de mandioca; para Inkossi/Ogum milho seco cozido e canjica amarela; para Katendê/Ossanhhe tem-se o milho seco comum, canjica amarela e branca; para Mutalakambu/Oxossi tem-se milho cozido; para Zaze/Xangô tem-se pirão de farinha de mandioca ou angu de fubá amarelo; para Samba Kalunga/Yemanjá tem-se pirão de farinha de mandioca; para Lemba/Oxalá tem-se canjica branca, et. Estes ingredientes são misturados a outros específicos para cada ocasião. Disponível em: <<https://wannakavungo.blogspot.com/2017/03/comida-de-santo-comida-de-branco.html>> acesso em 05/09/2022.

comércio regionais através do Rio São Francisco exigiu uma estrutura que respondesse à demanda de Porto do Salgado, posteriormente Januária. Nesse sentido, foi construído o Mercado Municipal de Januária, que se firmou um **importante centro de comércio para agricultores**, artesãos, vazanteiros, entre outros. Atualmente, o Mercado é reconhecido por seus artesanatos, bares e tira gostos tradicionais, como torresmo, chouriço, linguiça, **feijão tropeiro**, fígado acebolado com jiló, e outros alimentos típicos como baru, **tapioca**, **paçoca de carne de sol** e **biscoitos diversos**. Atendendo à grande demanda da produção local, o Mercado de Januária passa por obras de revitalização de seu espaço, a fim de melhorar as condições para os comerciantes da localidade e configurá-lo como referência turística e cultural do município de Januária (IEPHA, 2015 - grifos nossos).

Portanto, identifica-se que a cultura do milho, da mandioca e de suas farinhas mantém-se vivas por meio da perpetuação dessa herança cultural, que tem como agentes grupos sociais que disseminam os saberes de geração em geração. Ressalta-se a importância das sociabilidades na perpetuação da cultura do milho e da mandioca, pois há uma circulação de saberes produtivos e culinários diversos.

Nesse contexto, a educação para o patrimônio cultural é de fundamental importância para que essas comunidades se apropriem e transmitam esses saberes para as novas gerações, por meio de diálogos, troca de saberes, a partir de uma corrente participativa ou seja, uma construção coletiva e democrática desse saber, estabelecendo assim relações de pertencimento e identidade, em que esses mestres e detentores sejam protagonistas desses processos na promoção dessas referências culturais.

5 - INDICAÇÕES A PARTIR DO INVENTÁRIO

O processo de Inventário dos sistemas produtivos do milho e da mandioca em Minas Gerais identificou, organizou e produziu uma série de dados e informações referentes ao patrimônio agroalimentar e biocultural do estado de Minas Gerais, com foco no processamento destes vegetais em farinhas. Todos os dados, sobretudo viabilizado pelo Cadastro do Patrimônio Cultural, além de permitir o conhecimento e a aproximação entre instituição e sociedade, tem por objetivo orientar o IEPHA/MG na construção de ações de proteção e salvaguarda que contribuam para a preservação de modos de vida, saberes, marcos construtivos, dentre outros, que conformam este patrimônio cultural identificado e inventariado.

Nesse sentido, as próximas etapas advindas deste processo será o aprofundamento de estudos e pesquisas de determinados elementos que compõem este bem cultural, a serem indicados para reconhecimento, prevendo a construção de salvaguardas amplas e eficazes, a produção de Dossiês de Registro e/ou Tombamento, a continuidade das ações de identificação e a ampliação do inventário.

A indicação do que será o conteúdo dessas etapas subsequentes, levou em consideração critérios como: representatividade no contexto do estado, existência de risco iminente, expressividades, tempo de existência, vigência e situação de conflito ou vulnerabilidade. Nesse processo de indicação, um aspecto que vale ser destacado é a disseminação, diversidade e enraizamento com o qual o sistema do milho e da mandioca se apresenta por todo estado de Minas Gerais, sendo aspectos decisivos para a compreensão de quais serão os direcionamentos a serem fornecidos para o aprofundamento de temas relacionados.

Um ponto de grande relevância a ser destacado a partir do contato com o sistema agroalimentar do milho e da mandioca, a partir do que os próprios detentores informaram, foi o modo como este universo desfaz as fronteiras com o que se convencionou a chamar de patrimônios imateriais e materiais, compreendidos muitas vezes como categorias antagônicas e autônomas, mas que aqui são entendidas como dimensões de uma mesma realidade. A exemplo disso estão as próprias noções de “casa de farinha” e de “moinho de milho”, tomadas enquanto lugares onde os saberes têm condição de se realizar.

Esta percepção evidenciou que o patrimônio biocultural relacionado ao sistema

agroalimentar do milho e da mandioca, se observado mais de perto, produz e reproduz práticas culturais coletivas partilhadas entre si e articuladas com o seu modo de vida, com o manejo de recursos disponíveis, as águas, a terra, o território, a natureza, os alimentos, os sagrados, as crenças, etc.

Portanto, além da continuidade da identificação por meio do cadastro e da produção de outras fichas de inventário, tais como de lugares, edificações, mestres, bens móveis e integrados, dentre outras, este estudo indica também possíveis registros.

5.1 - Indicações para registro

5.1.1 - Cozinha tradicional mineira

Mesmo que o foco no inventário tenha sido os saberes em torno da feitura das farinhas de milho e da mandioca, algo que sobressaiu a partir dos resultados obtidos pelo Cadastro, é a cultura alimentar na qual as farinhas se inserem como base de preparações culinárias que são consideradas parte das identidades culturalmente construídas em Minas Gerais. Neste tocante, o Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco já havia indicado o registro da Cozinha Tradicional do Norte de Minas, a partir do levantamento das referências culturais de diversos saberes/modos de fazer ligados à alimentação dessa região, dentre os quais a farinha de mandioca, bastante proeminente na cultura alimentar nortemineira. Nessa perspectiva:

O paladar e a culinária possuem uma função de identificação social e também constitutiva “na medida em que desencadeiam processos de transformação de algo que é natural em algo cultural; do que é alimento em algo classificado como ‘comida’; a transformação da ‘fome’ em ‘paladar’; da comida dos outros em ‘nossa comida’”. Essa ideia desencadeia uma estrutura altamente elaborada, composta por elementos como processos de obtenção, seleção, preparação, saberes culinários, modos de dispor os alimentos, técnicas de consumo, tempo de plantio e colheita, hierarquia, incorporação a ritos e celebrações religiosas, entre outros. Essa dinâmica tem sido chamada por pesquisadores do patrimônio cultural, de sistemas culinários, conceito que vê a comida não apenas como algo cultural e social, mas que cria e relaciona valores, crenças, símbolos, imaginários e comportamentos (IEPHA, 2015, p. 38).

Os estudos que subsidiaram o presente documento, não somente atestaram a importância cultural das farinhas no Norte de Minas Gerais, como também indicaram que os sistemas do milho e da mandioca estão amplamente disseminados pelos diferentes territórios do estado. Se o sistema do milho e da mandioca atravessou a história,

fundamentando maneiras de se relacionar com a terra e com os cultivares, ensejando uma diversidade de relações entre humanos e não humanos e passando à transformação cultural do vegetal à farinha, é porque existe todo um multiverso culinário que o sustenta e mantém.

Assim, como no sistema culinário nortemineiro, as farinhas participam das tradições alimentares de outras regiões do estado, que são marcadas por características que combinam aspectos sociais, históricos, regionais, ambientais, dentre outros. O cadastro introduziu a questão da comida, por meio da dimensão culinária envolvendo o milho e mandioca, que requer ser mais bem aprofundada no contexto do estado. A espacialização e a análise histórico-antropológica dos dados do cadastro indicaram, portanto, a necessidade de se ampliar determinados entendimentos a respeito da temática.

Nesta perspectiva, partindo do princípio da centralidade que o milho e a mandioca possuem na conformação dos sistemas culinários do estado e ampliando o olhar que partiu da cozinha tradicional do Norte de Minas, uma indicação a ser feita é a de registrar a cozinha tradicional de Minas Gerais, com foco no milho e na mandioca. Sendo que esta temática é um objeto de interesse histórico do IEPHA/MG, tem-se que a partir deste registro, a instituição poderá ampliar seu horizonte de atuação neste bem cultural, bem como, amadurecer sua metodologia, para de forma eficaz, atuar na salvaguarda desse patrimônio cultural.

5.1.2 Manejo de sementes crioulas

A questão do manejo de sementes crioulas, ou seja, de variedades locais que são manipuladas por comunidades ao longo de gerações, envolvendo conhecimentos ecológicos bastante sofisticados, é um tópico que vem cada vez mais adentrando o âmbito do patrimônio cultural. Conforme aponta Emperaire:

As espécies e as variedades cultivadas são objetos biológicos que atendem a critérios culturais de produção, de denominações e de circulação, em constante interação com as sociedades e os indivíduos que os produzem e modelam. São objetos cuja existência se inserem em tempo e espaço definidos por exigências biológicas, mas que são parte também da vida cotidiana e constantemente readaptados a um contexto ecológico, econômico e sociocultural (EMPERAIRE, 2005, p. 31).

Esta autora utiliza justamente a mandioca como um modelo de estudo a respeito do patrimônio biocultural na região da Amazônia brasileira, "dada a importância alimentar e a alta densidade de variedades", "para analisar a dimensão cultural do manejo de um cultígeno" por povos indígenas (EMPERAIRE, 2005, p. 31). Em termos do milho, a dimensão

cultural das sementes pode ser verificada, por exemplo, no contexto do povo Krahô, que habita o bioma do cerrado, e para o qual a espécie *põhypej*, "o milho "belo e bom", é uma variedade local muito apreciada pelos Krahô e central em suas práticas de resguardo" (LIMA; KRAHÔ; ALDÉ, 2020).

Neste sentido, e voltando-se ao contexto de Minas Gerais, a quantidade e qualidade de variedades selecionadas e que estão sob a guarda do conhecimento tradicional, sobretudo, de povos indígenas, comunidades quilombolas e demais comunidades tradicionais, é bastante significativa e torna-se referência cultural do estado. Isto pôde ser observado, por exemplo, no Inventário Cultural do São Francisco, bem como, no contexto do Registro do Sistema Agrícola de Apanhadores e Apanhadoras de Flores Sempre-vivas da Serra do Espinhaço Meridional. O Inventário do sistema agroalimentar do milho e da mandioca veio consubstanciar ainda mais a importância em se tratar a questão dos saberes relacionados à sementes crioulas do ponto de vista do patrimônio cultural.

Sobretudo, porque tais saberes estão em risco, em função da erosão de recursos genéticos devido ao paradigma da chamada "revolução verde" em vigência a partir da década de 1970 (EMPERAIRE, 2005), da crise climática, de perdas territoriais desses grupos sociais, dentre outros. Dentre o povo indígena Xakriabá, por exemplo, as sementes crioulas foram sendo aos poucos substituídas por outras que eram desconhecidas pelos mais velhos, cujos efeitos nos modos de produzir e na cultura foram imediatos.⁸ O mesmo ocorreu entre os já citados povos Krahô, a quem foram dirigidas políticas governamentais entre os anos de 1960 e 1970 com o objetivo de incremento da produtividade agrícola, na qual foram introduzidas outras sementes que provocaram um desequilíbrio produtivo e o desaparecimento de importantes sementes crioulas (LIMA; KRAHÔ; ALDÉ, 2020).

Contudo, a capacidade de resistência e de resiliência destes grupos sociais em manter viva sua cultura, faz com que determinados conhecimentos sejam mantidos ou até mesmo resgatados, tais como a manutenção de uma lógica produtiva tradicional, respeitando as sazonalidades e as variedades locais de cultivares; a presença de guardiões de sementes, que geralmente são mestres e pessoas de referência para o grupo; o estabelecimento de feiras de trocas de sementes entre comunidades; a continuidade de celebrações, rituais, mutirões de trabalho e outros momentos de sociabilidade que reforçam os laços coletivos em torno da

⁸ Disponível em:

<<https://www.novosparadigmas.org.br/pratica/banco-de-sementes-crioulas-do-povo-xacriaba/>> acesso em 20 de setembro de 2022.

produção de roças; a transmissão destes saberes aos mais jovens, etc, tornando-se de grande relevância para a salvaguarda de patrimônios bioculturais em Minas Gerais.

O cadastro indicou, por meio de perguntas pontuais, a importância que os detentores conferem à questão das sementes e das variedades tradicionais de milho e de mandioca, devendo a elas uma das principais razões de uma farinha de boa qualidade. Portanto, entende-se como de grande relevância a indicação deste registro e o aprofundamento dos estudos a respeito deste bem cultural e consequentes ações de proteção e salvaguarda.

5.2 - Indicações para Tombamento

5.2.1 - Tombamento de casas de farinha e de moinhos de milho

Por meio de questões que versavam sobre os elementos constitutivos das casas de farinha e dos moinhos de milho, o cadastro forneceu algumas indicações a respeito da importância destas estruturas para a manutenção dos saberes envolvidos com a feitura das farinhas. Uma delas foi, por exemplo, o tempo de existência destes espaços, muitos dos quais apresentam mais de 60 anos de idade, o que abre à perspectiva da existência de técnicas construtivas tradicionais e de espaços fortemente integrados às paisagens locais.

Especialmente em relação aos moinhos de milho, há ainda o fato de que algumas localidades ainda mantêm a tradição do moinho movido à força das águas e trituração dos grãos pela fricção de pedras, perfazendo modos tradicionais de processamentos, que podem encontrar-se em risco de perdas e descaracterizações.⁹ Já com relação às casas de farinha, observa-se casos específicos de antigas casas de farinha, sobretudo, em regiões da Serra do Espinhaço, tendo por base de construção grandes pedras e tachos.

Tal como foi observado no decorrer deste relatório, estes espaços não se encerram somente em si mesmos enquanto edificações, mas são dimensões materiais da cultura através das quais todo o sistema agroalimentar do milho e da mandioca ocorre. Casas de farinha e moinhos de milho, quando pensados de uma perspectiva sistêmica, integram-se às paisagens culturais dos territórios onde estão localizados, especialmente em áreas rurais, por agregarem valores materiais e imateriais, participando da construção dos ambientes, enquanto cultura. Indicação: Tombamento de casas de farinha da região do distrito de São João da Chapada.

⁹ Inclusive, a partir da atuação do Grupo de Trabalho montado pelo IEPHA/MG para monitorar os efeitos das chuvas no patrimônio cultural do estado, um moinho de milho foi cadastrado como impactado pelas últimas chuvas, o que mostra a necessidade de se ter um olhar voltado a essas estruturas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este documento não tem a pretensão de ser conclusivo. Ao contrário, o conteúdo construído a muitas mãos durante o período de execução do inventário, abre-se a uma infinidade de possíveis desdobramentos advindos do olhar sistêmico direcionado ao milho e a mandioca, no estado de Minas Gerais. O próprio entendimento do objeto de estudo foi sendo amadurecido e aperfeiçoado ao longo do processo, em função da complexidade inerente ao tema e dos novos olhares direcionados ao patrimônio cultural. Neste sentido, são muitas as possibilidades de abordagem dessas referências culturais pela política de patrimônio cultural de Minas Gerais.

O Cadastro do Patrimônio Cultural foi uma importante ferramenta para a identificação dos aspectos que compõem as distintas dimensões deste sistema, alcançando lugares e pessoas que de outra maneira não seria possível, especialmente no contexto da pandemia de Covid-19 que atravessou a execução dos estudos.

Contudo, para que a construção desta política seja efetivamente participativa e que reflita os anseios dos detentores, é necessário a partir de então, que o Instituto vá aos territórios e atue junto a eles (detentores), seja na continuidade da identificação e dos inventários, seja na produção de registros e de tombamentos, seja na elaboração de ações de salvaguarda, seja na educação para o patrimônio. Isto porque, para as pessoas e grupos que mantêm vivo o sistema agroalimentar do milho e da mandioca como uma referência cultural do estado, seus saberes e modos de fazer já são por eles considerados um patrimônio cultural a ser salvaguardado e protegido.

Neste sentido, e encaminhando para o fechamento, uma das percepções que o cadastro buscou captar se, para aqueles que estão envolvidos com a manutenção do saber-fazer farinhas, os espaços das casas de farinha e dos moinhos de milho são patrimônio cultural. Neste tocante, a quase totalidade das respostas indicaram positivamente, como pode ser observado a seguir:

“Sim, porque a casa de farinha é um espaço antigo e guarda muitas histórias e tradições de geração em geração, sem contar nos materiais antigos usados como as prensas, ralos, tachos. É de grande importância a casa de farinha se tornar um patrimônio cultural, onde deixaremos para as gerações futuras um legado cultural” (cadastro de Córrego Queixada I, município de Ouro Verde de Minas).

“Porque é uma produção artesanal utilizada na nossa culinária, faz parte da tradição e história de muitas famílias do município de São José do Divino

como alimento indispensável para a sobrevivência” (cadastro do município de São José do Divino).

“Porque é uma tradição que vem de família; é uma coisa que eu amo fazer e ter a casa de farinha é muito bom, porque podemos fazer a nossa própria farinha e não deixar a mandioca perder ou ter que comprar farinha de fora” (cadastro da Comunidade Brejinho, município de Coração de Jesus).

“Além de ser tradição da região, as rodas de farinhas são divertidas, unem as famílias, as pessoas contam "causos" e cantam enquanto trabalham. É uma cultura que não deveria acabar, é a melhor época do ano” (cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

“A comunidade mantém tradições e costumes barranqueiros, em seus costumes e causos; o adulto embala a nova geração com causos e contos, as mulheres cantam durante o trabalho de moagem e torra. As lendas do rio são revividas a cada estação” (cadastro da Comunidade Ilha do Coqueiro, município de Pirapora).

“É um patrimônio cultural por ser um produto feito ainda de forma artesanal em muitos lugares, serve de ingrediente para tantos tipos de pratos, faz parte da nossa culinária e com certeza ainda vai permanecer na forma mais tradicional devido ao sabor e portanto muito procurada por restaurantes e apreciadores” (cadastro da Comunidade Lagoinha 2, município de Japonvar).

Portanto, quando se observam as justificativas que embasam tal percepção compreende-se que os grupos sociais praticantes tem neste patrimônio mais do que somente cultural, mas biocultural, parte importante de sua memória coletiva, de seus antepassados, de sua relação com o território e com os recursos naturais, de sua identidade, de sua autonomia alimentar, enfim, de seu próprio futuro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Regina. Patrimonialização das diferenças e os novos sujeitos de direito coletivo no Brasil. In TARDY, Cécile; DODEBEI, Vera (orgs). *Memória e novos patrimônios*. Marselle: OpenEdition Press, 2015, pp 67-93.

AGUIAR, Amalia Gabriela Rocha; KUBO, Rumi Regina. O que é fazer farinha na comunidade quilombola Uxizal de Mocajuba, Baixo Tocantins, Pará? *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 21, n. 54, p. 871-889, setembro, 2020. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/102919/pdf>> acesso em 01 de agosto de 2022.

ALBUQUERQUE, M. B. B. *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil Colonial*. Belém: FCPTN, 2012.

BARGHINI, Alessandro. A difusão do milho na América do Sul pré-colombiana: aspectos ecológicos e antropológicos. 2003. 193. Orientador: Prof. Dr. Walter Alves Neves. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia: Ecossistemas Terrestres e Aquáticos, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

BERNARDES, Brenda Melo Bernardes; BORSAGLI, Alessandro; MARQUES, Sérgio. A Comunidade Quilombola Bom Jardim da Prata em São Francisco/Minas Gerais e os conflitos socioambientais relacionados com o rio São Francisco e imediações. *Revista Cerrados*. Montes Claros: v.19, nº 2; 2021.

BRAGANHOLO, Manuela Valim. *Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense*. Orientadora: Profª. Drª Débora Franco Lerrer. 2017. 115. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2017.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Brasília: Edições do Senado; 2010. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/573546/000970374_Dialogos_grandezas_Brasil.pdf?sequence=8&isAllowed=y> Acesso em 06 de junho de 2022.

CAMPELO, Douglas Ferreira Gadelha. *Ritual e Cosmologia Maxakali: uma etnografia sobre a relação entre os espíritos-gaviões e os humanos*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Universidade Federal de Minas Gerais, 2009.

CAMINHA. Pero Vaz de. A carta de Pero Vaz de Caminha. Acervo digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf> Acesso em 05 de junho de 2022.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e Alimentação. *Revista Saúde Pública*, São Paulo, 22: 207-16, 1988. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/S4t6TsTN7SkDsBtzNCwYhZP/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em 20 de setembro de 2022.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia da Silva. Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: Retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos. XXI Encontro nacional de geografia agrária. Uberlândia: 2018.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, dez 2015.

CERQUEIRA, Ana Carneiro. O “povo” parente dos Buracos: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro. Orientador: Marcio Goldman. 2010. 373. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 2010.

COIMBRA, Ronaldo Rodrigues et al. Caracterização e divergência genética de populações de milho resgatadas do Sudeste de Minas Gerais. Revista Ciência Agronômica, v. 41, n. 1, p. 159–166, 2010. Disponível em: <<http://ccarevista.ufc.br/seer/index.php/ccarevista/article/view/347>> Acesso em 10 de agosto de 2022.

COSTA, J. B. A. Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.

CUNHA, Manuela Carneiro. Introdução. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional: Patrimônio imaterial e biodiversidade. N. 32, 2005. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf> Acesso em 01 de agosto de 2022.

DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Org.). Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, N. 32, 2005. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf> Acesso em 20 de setembro de 2022.

FLORÊNCIO, Sônia. (et al). Educação patrimonial: histórico, conceitos e processos. 2 ed. rev. ampl. Brasília: Iphan/DAF/ Cogedip/Ceduc, 2014.

FREYRE, Gilberto. Casa Grande e senzala. 48 ed. Recife: Global Editora. 2003.

GALVÃO, Eduardo; WAGLEY, Charles. Os índios Tenetehara: uma cultura em transição. Rio de Janeiro: Serviço de Comunicação do Ministério da Educação e Cultura. 1961. Disponível em: <<https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/GTL00003.pdf>> Acesso em 20 de julho de 2022.

GANDAVO, Pero de Magalhães. Tratado da terra do Brasil: história da Província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

GIMENES-MINASSE, Maria H. S.G. PARA TURISTA VER (E PROVAR): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 3, n. 2, p. 175, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/6039>> Acesso em 11 de abril de 2022.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (org.). História de Minas Gerais: as Minas setecentistas. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. 2.ed. Rio de Janeiro: J. Olympio Ed., 1975.

IEPHA. Dossiê de Registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango. Belo Horizonte, IEPHA, 2018.

IEPHA. Ficha de Inventário de Lugares: Mercado de Januária. Inventário do Rio São Francisco, Belo Horizonte, IEPHA, 2015.

IPHAN. Educação Patrimonial: Inventários Participativos - Manual de Aplicação. Brasília: IPHAN, 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf> Acesso em 18 de fevereiro de 2022.

IPHAN. Engenho é Patrimônio: Inventário Cultural dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense. Florianópolis, IPHAN, 2019.

LÉRY, Jean de. Viagem à terra do Brasil. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Ed., 1961.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. Mitológicas I. São Paulo: Editora Zahar, 2021.

LIMA, Ana Gabriela Morim; KRAHÔ, Creuza Prumkwyj; ALDÉ, Veronica. Histórias e cantos do milho krahô: as muitas vozes do Cerrado. In: Vozes vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta. OLIVEIRA, Joana Cabral et al. (orgas). São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020, pp. 283-300.

LIMA, D.; STEWARD, A.; RICHERS, B. T. Trocas, experimentações e preferências: um estudo sobre a dinâmica da diversidade da mandioca no médio Solimões, Amazonas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 371–396, ago. 2012. Acesso em 04 de agosto de 2022.

LUCAS, Joana; CAVIGNAC, Julie; MELO, Paula Balduino. Apresentação. Dossiê Patrimônios Alimentares – Processos, Territorialidades e Novos Mercados, n.57, 2021. Disponível em: <https://doc-0g-5g-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/raceklpl3scoked8boofrvghkep8rp2v/1ho8mvi9ueb0outkl0841n7i2u2efnlh/1658337525000/drive/12949862210927267372/ACFrOgCNSli_C2hQ7E6hFZx3ojaz7YzNNhCsANftrHQqfvOqrhCQUCiZ0Uc7l3xQMDPuuJZgm-h0O41mqgkBIAE8GLWigovZSv65sffWxPHnhdPAoH-NzoR9nkTmkATsYJrYK77CWBiwzvn5_jC0?print=true&nonce=k7mfmn7bmdd34&user=12949862210927267372&hash=kf73go9nn5s5o8ojv3c1g7pq2sfstd2d> acesso em 20 de julho de 2022.

MAIA, Marta Regina; ANDRADE, Andriza Maria Teodolino. O cinema Maxakali: a narrativa audiovisual como ação política. In: *Revista Mídia e Cotidiano*, Volume 12, Número 1, abril 2018. Disponível em: <<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:3mcVGLq8ijgl:https://periodicos.uff.br/midiaecotidiano/article/download/9864/6994/40968&cd=8&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>> acesso em 05 de setembro de 2022.

MARIUZZO, Patricia. Por uma cultura brasileira do milho. Revista Ciência e Cultura. São Paulo: v.76, nº 01; 2019.

MAXAKALI, Isael; MAXAKALI, Mamey; MAXAKALI, Pinheiro; MAXAKALI, Rafael; MAXAKALI, Suely; MAXAKALI, Totó. Hitupmã'ax. Curar. UFMG, 2008.

MELCHIOR, Myriam; SULIS, Marcela. Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do uso simbólico em rituais. Revista Ingesta. São Paulo: v.2, nº1; 2020.

MATTOS, P. L. P.; BEZERRA, V. S.. Cultivo da Mandioca para o Estado do Amapá. In: AZEVÊDO, C. L. Sistemas de Produção, 2. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2003. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_amapa/index.htm> Acesso em 20 de julho de 2022

MENASCHE, Renata; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; TEMPASS, Martín César. Comida para pensar: apresentando um dossiê... Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 4-8, jul./dez. 2015.

MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (ed.). Cultura da mandioca: apostila. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2014.

OLIVEIRA, Alessandro Roberto. Redes de manivas: circulação de conhecimentos nas práticas indígenas de manejo agrícola na fronteira Brasil-Guiana. Anais da ReACT - Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia, v. 3, n. 3, 2017. Disponível em: <<https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/view/2749>> Acesso em 04 de julho de 2022.

OLIVEIRA, L. A. de; MOTTA, J. da S.; JESUS, J. L. de; SASAKI, F. F. C.; VIANA, E. de S. Processamento de aipim e mandioca-brava. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2019. 64 p. il..

OLIVEIRA, Olívia da Silva. “Só quem entende de farinha pode peneirar aqui”: A produção de farinha de mandioca na Aldeia Tenda/Rancharia pelo povo Xakriabá. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso – Formação Intercultural de Educadores Indígenas (Licenciatura em Ciências Sociais e Humanidades), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017

PARANHOS, Paulo. A passagem bandeirante pelo caminho velho das Minas Gerais. Revista da ABRASP. Belo Horizonte: n 11; 2005.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: <http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf> acesso em 20 de julho de 2022.

PRADO JR., Caio. Formação do Brasil contemporâneo: colônia. 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães. A economia de Varejo: Agricultura, governo e mercados locais no nordeste de Minas Gerais nos começos do século XX. Anais do IX seminário sobre a economia mineira, Belo Horizonte, 2000.

RODRIGUES, Jaime. De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: Uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. São Paulo: v.37, nº 75; 2007.

SANTILLI, Juliana; CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; KATZ, Esther. Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Brasília/Santa Isabel do Rio Negro (AM): ACIMRN/IRD/IPHAN/UNICAMP-CNPq, 2010.

SANTOS, Antônio Bispo dos. Colonização, Quilombos: modos e significados. Brasília: UNB/INCT/CNPQ, 2015.

SASSATELLI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. Tessituras, V. 3, N. 2, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/5964/4926>> acesso em 06 de junho de 2022.

SILVA, Henrique Ataíde. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2008

SILVA, M. G; SILVA, C. S. Processos educativos e de sociabilidade na prática produtiva de fazer farinha. Rev. Trabalho, Política e Sociedade, Vol. III, nº 04, p.207- 234, jan.jun./2018.

SILVA, P.P. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac; 2005. Vivência: Revista de Antropologia. v. 1, n. 57 (jan./jun. de 2021). Natal: UFRN/DAN/PPGAS, 2021.

SOUZA, Gabriel Soares de. Tratado descritivo do Brasil em 1587. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1988.

STENGERS, Isabelle. No tempo das catástrofes. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

VALENTE, J. A. V. Pequena crônica jesuítica do século XVI. Revista de História, [S. l.], v. 47, n. 96, p. 499-562, 1973. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.rh.1973.132089. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/132089>> Acesso em 06 de junho de 2022.

VARNHAGEN. Francisco Adolfo de. História Geral do Brasil. Rio de Janeiro: Laemmert, 1877. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4825>> acesso em 06 de junho de 2022.

TSING, Anna. Margens Indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. Ilha Revista de Antropologia. 17 (1): 178-201: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 25 de nov. 2015. DOI 10.5007/2175-8034.2015v17n1p177. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.5007/2175-8034.2015v17n1p177>> . Acesso em 15 de março de 2022.

PATRIMÔNIO BIOCULTURAL
Inventário dos sistemas agroalimentares do
Milho e da Mandioca em Minas Gerais

Anexo I - Fichas de Inventário

FICHA DE SABERES (OFÍCIOS E MODOS DE FAZER)

**NOME DO
SABER**

Modos de Fazer Farinhas de Milho e Mandioca em Minas Gerais



Figura 1: Modo de fazer Farinha de Milho
Fonte: Prefeitura de Carneirinhos

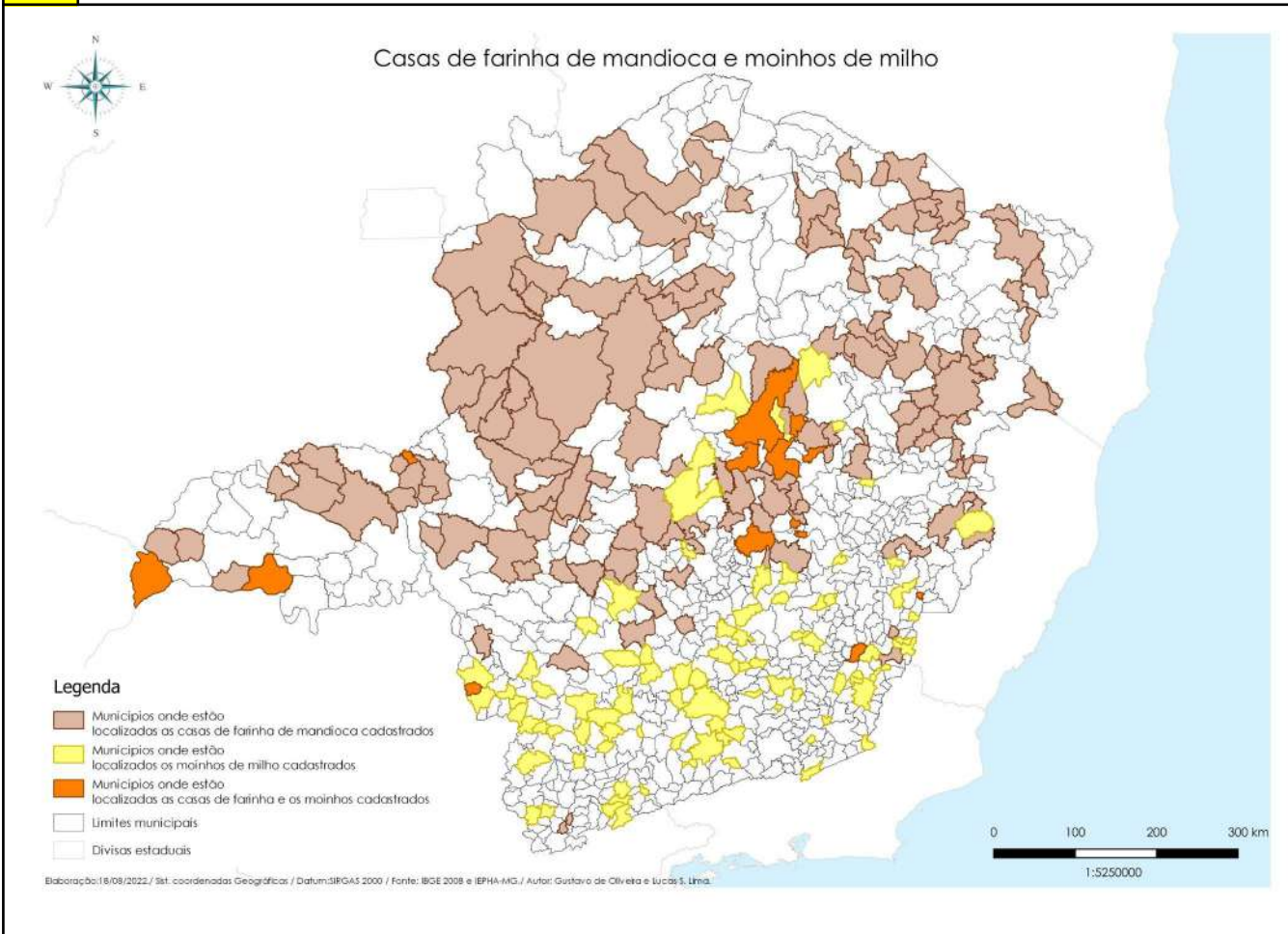


Figura 2: Modo de fazer Farinha de Mandioca
Fonte: Prefeitura de Papagaios

01 LOCAL DE REALIZAÇÃO

Este bem cultural encontra-se disseminado por todas as mesorregiões do estado de Minas Gerais, conforme indicam os dados auferidos pelo Cadastro do Patrimônio Cultural “Moinhos de Milho e Casas de Farinha”. Até o mês de julho de 2022 foram levantadas cerca de 350 casas de farinha de mandioca em 175 municípios do estado, e cerca de 175 moinhos de milho em 118 municípios do estado, o que indica uma ampla presença deste saber no estado.

02 MAPAS



Mapa 1: Localização das casas de farinha e dos moinhos de milho em Minas Gerais

Fonte: GPCM/IEPHA

02 RESPONSÁVEIS PELA CONTINUIDADE DO SABER

A manutenção dos saberes tradicionais relacionados aos modos de fazer farinha de mandioca e de milho e outros subprodutos derivados destas matérias-primas se dá, principalmente, nos contextos e modos de vidas de comunidades agrárias, povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais, assentamentos rurais e agricultores familiares. Os modos de fazer farinhas de mandioca e de milho integram-se à tradição produtiva e alimentar de unidades familiares e/ou de coletividades que encontram-se localizados, sobretudo, nas zonas rurais de municípios de todas as mesorregiões do estado de Minas Gerais.

04 Matéria-prima

Mandioca:

A raiz da mandioca é a base para o produto final que, neste caso, é a farinha, bem como dos demais subprodutos do processamento deste vegetal. Em vários alimentos encontramos mandioca como



principal insumo no sistema alimentar, constituindo-se, assim, com um item primordial de muitos sistemas culinários. Identifica-se que, majoritariamente, aqueles que produzem as farinhas de mandioca são também os responsáveis pelo processo de cultivo do tubérculo, o que indica que a cultura da mandioca se estende desde à agricultura até os circuitos em que a farinha perpassa do ponto de vista das socialidades (comércio, celebrações, etc). As variedades ou nomes mais populares de mandiocas utilizadas no processo de produção das farinhas são as do tipo: “Cacau”, “branca”, “espora”, “brava” e “vassourinha”. As formas de cultivo tradicionais se destacam e representam uma forma de resistência sistemas produtivos predatórios voltados à agricultura em larga escala.

Milho:

Os grãos de milho separados das espigas são a principal matéria-prima para o processamento das farinhas de milho. A partir do levantamento de dados por meio do Cadastro do Patrimônio Cultural, identificou-se cerca de 35 diferentes nomenclaturas dos milhos cultivados nos territórios, que foram citadas pelos respondentes. A variedade de milho que mais aparece no Cadastro é o chamado milho "comum", com destaque também para o milho "híbrido". O milho "transgênico" e o "crioulo" aparecem na mesma proporção de respostas. O chamado milho transgênico é aquele cujo material genético foi modificado pelo cruzamento de materiais genéticos de outras espécies que, de forma natural, não se cruzaram. Já o chamado milho crioulo são variedades tradicionais de grãos repassados entre gerações de agricultores e que não foram apropriados pelas indústrias e geneticamente modificados.

Obtenção/ Seleção da matéria-prima

Mandioca:

No geral, as famílias e/ou comunidades que possuem casas de farinha para o processamento do alimento plantam a própria mandioca, por meio da seleção das manivas. Neste sentido, o cadastro informa que 61,3% utilizam exclusivamente a própria produção para a feitura da farinha; 23,8% planta parte da mandioca necessária ao processamento, complementado com outras formas de obtenção; 10,6% não plantam a própria mandioca; em 1,9% não foi possível determinar a proveniência da matéria-prima e 2,5% não responderam.

Milho:

O milho segue a tendência apresentada pela mandioca. para os produtores de farinhas e outros produtos a base de milho, 45,8% dependem exclusivamente do que plantam; 21,5% associam outras formas de obter seu milho com aquele que eles mesmos plantam; 24,3% não são responsáveis por plantar e colher o milho necessário para a produção; 0,7% não permitiram compreender como são obtidas a matéria-prima. Os que não responderam somam-se 7,6% dos respondentes.

Instrumentos/Ferramentas

Mandioca:



O processamento da mandioca e do milho em farinhas necessita de uma série de instrumentos e de ferramentas que operam esta transformação da matéria-prima em alimento. Neste tocante, o cadastro informa uma grande diversidade de instrumentos, variando conforme a descrição fornecida pelos respondentes. Porém, de uma maneira geral, compreende-se que a dimensão do processamento da mandioca envolve a utilização de: enxadas para a colheita; sacos, carrinhos de mão, carroças a tração animal, automóveis para o transporte; sacos, balaies, baldes para o armazenamento da matéria-prima; facas, descascadores elétricos para o descasque e raspagem da mandioca; bacias, tanques, buchas e escovas para a higienização da matéria-prima; raladores manuais, desintegradores a motores elétricos; maseiras, gamelas, cochos para colocar a massa; prensas (manuais ou mecânicas) para retirada do líquido e da fécula; telas, tecidos, peneiras, prensas; tachos de cobre acoplados a fornos à lenha ou outros tipos de fornos; colheres de pau; rodos de madeira para mexer a farinha durante a torra; sacos de algodão cru, nylon ou plástico para o armazenamento do produto final.

Milho:

Já para o processamento do milho, as principais ferramentas citadas foram: Carrinho de mão; pilão; debulhador de milho; canjiqueira que limpa o milho; peneira; bacia; tambores para o processo de fermentação do milho; tacho; baldes; moinho (de pedra ou elétrico); a roda d'água que move o moinho; caixote de madeira, colheres de madeira, gamela, fornalha com tacho de metal, forno rotativo; rodinhos e pás de madeira para mexer a farinha durante a torrefação; tambores próprios para guardar o milho já moído; sacos de linho; embalagens plásticas para o produto final.

	Espaços/ Oficinas
	Direção
	No geral, as casas de farinha e os moinhos de milho pertencem a determinados(as) proprietários(as) quando estão estabelecidas em contextos produtivos de unidades familiares ou, então, pertencem às comunidades ou às associações, quando o contexto produtivo é coletivo. Com relação à primeira forma, a identificação por meio do cadastro aponta que há casos em que a propriedade do espaço geralmente está relacionada à pessoa que fundou a casa ou aos seus descendentes, o que revela uma tradição familiar arraigada nestes saberes. Neste sentido, muitas das histórias de surgimento das casas de farinhas versam sobre esta ser uma “tradição de família”. No segundo caso, geralmente os espaços são de uso coletivo, não havendo um proprietário específico.
	Descrição
	Mandioca: Tradicionalmente, a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado “casa de farinha”, destacando-se na organização espacial um lugar separado para o acondicionamento e descasque da mandioca e o tacho de metal que é esquentado geralmente à lenha. Contudo, foi identificado que do ponto de vista das edificações propriamente dita, não se verifica uma estrutura que seja padronizada para toda a extensão do estado de Minas Gerais, havendo grande variabilidade



na forma como se constituem, tal como os dados do cadastro indicam: “galpões”; “sala grande”; “casa sem paredes”; “estrutura da própria residência”; “área coberta”; “jirau”; “varanda”; “barracão”; “cozinha da casa”, “pequena fábrica”; “quintal da fazenda”; etc.

O cadastro indica três tipos de materiais que predominam na construção dessas edificações: estruturas artesanais em madeira, em alvenaria (seja em concreto, tijolo ou pedra) ou em adobe. O tipo de material que predomina nas construções indicam questões relacionadas à durabilidade da estrutura, transformações, reformas, benfeitorias e mudanças ocorridas nestes espaços ao longo do tempo.

Milho:

A produção das farinhas de milho é realizada em um espaço denominado “moinho de milho”. Esses espaços costumam estar localizados nos próprios terrenos dos núcleos familiares próximos à residência do proprietário: nos quintais, nos fundos das casas ou em cômodos no interior das mesmas, tal qual despensas. Há entre os seus tipos os moinhos d’água, ou seja, um moinho movido pela energia cinética da movimentação de um curso de água; e aqueles que possuem um moinho movido a energia elétrica ou a diesel. A força que move o moinho é de extrema importância para a estrutura, uma vez que precisam ser construídos próximos a rios, ribeirões, ou demais cursos d’água, geralmente em terrenos mais acidentados.. Esta característica construtiva faz com que seja de extrema importância a garantia deste recurso natural, bem como do próprio território para a continuidade do saber. Também existem os moinhos movidos a eletricidade e a combustível fóssil, mas que demandam muitos gastos de manutenção. O tipo construtivo pode ser de estruturas artesanais em madeira, em alvenaria ou em adobe.

Modo de fazer

Os modos de fazer farinhas são constituídos por determinadas etapas que, a despeito da existência de particularidades, possuem uma estrutura que pouco varia, como as respostas do cadastro informam. No caso da transformação da **mandioca**, as etapas básicas compreendem:

Transporte e estocagem: Após a colheita, o alimento em estado bruto é transportado próximo à casa, em local utilizado para seu armazenamento, que tanto pode ser a céu aberto, como coberto, mas que seja protegido contra ações do tempo e do ambiente (chuva, poeira, animais, etc.).

Lavagem e descascamento: As raízes são, então, submergidas em tanques ou bacias de água para retirar-lhes os traços de terra e outras sujeiras para poderem ser descascadas. Este processo geralmente é realizado manualmente com o uso de facas, com grande presença da força de trabalho feminina. Quando automatizada, esta etapa é feita pelos lavadores e descascadores, geralmente construídos em madeira e ou aço inoxidável. O objetivo é a retirada da casca, composta por uma película de cor escura.



Ralação: Uma vez que as raízes estão limpas e descascadas, são passadas em raladores que são, em sua maioria, feitos em madeira para redução em ponto de massa, que é acondicionada em recipientes para passar à próxima etapa.

Prensagem e peneira: A massa proveniente do processo de ralação é um produto extremamente úmido, sendo necessário prensá-la para a retirada da umidade, diminuindo o tempo do processo da torra. Após ser prensada, a massa é compactada, devendo ser peneirada antes do cozimento. Isto porque a massa forma grumos devido à fécula e seu esfarelamento torna-se necessário para dar uniformidade aos grânulos da farinha.

Torra: A transformação da massa em farinha é feita através de seu cozimento. O farelo peneirado é espalhado por um tacho e mexido continuamente por um rodo de madeira, de modo a cozinhá-la de maneira uniforme. O sabor e a textura da farinha dependem diretamente do grau da torra, sendo uma etapa muito importante do processo. Após ficar o tempo necessário, a farinha deve descansar até seu completo resfriamento para, então, ser ensacada.

Armazenamento: Após pronta, a farinha geralmente é embalada em pacotes grandes de 30 quilos ou mais, em sacos de algodão cru ou polietileno, ou em sacos plásticos menores e transparentes de 1 a 2 quilos, estando prontas para o consumo e/ou comercialização.

No caso do **milho**, a depender do produto que se pretende extrair, o processo pode envolver a moagem úmida ou a seco, sendo esta última o principal meio para sua transformação em farinha ou fubá. As principais etapas são:

Transporte e estocagem: Após a colheita do milho, as espigas são transportadas em automóveis, a pé, em carrinhos de mão, carroças ou a cavalo até o paiol, onde são armazenados, ainda na palha, em sacos, ou em silos. Diferentemente da mandioca, o milho pode permanecer armazenado por mais tempo entre a colheita e o processamento, uma vez que quanto mais seco estiver, melhor será a etapa da moagem.

Desempalhar e debulhar: Para ser processado, as espigas devem ser separadas manualmente da palha e, em seguida, os grãos debulhados da espiga para serem conduzidos ao moinho. Geralmente usa-se um debulhador para esta separação, facilitando o trabalho.

Peneirar: Após ser separado das espigas, os grãos passam por uma peneira para melhor seleção e limpeza de impurezas. A este processo comumente dá-se o nome de “soprar” o milho na peneira.

Moagem: Os grãos são, então, alocados seja no triturador automatizado, seja em recipientes onde cairão com a trepidação do moinho, quando este é movido a energia da água. Neste segundo caso, a fricção entre as pedras é que são responsáveis pela trituração dos grãos, cujo resultado será depositado em recipientes, geralmente de madeira. Neste tipo de processamento pode-se separar a canjica, o farelo de milho e o fubá. Pode-se, ainda, passar o fubá na peneira, que irá depurar sua granulação.



No processo de moagem úmida, os grãos necessitam ficar imersos em água para passarem por um processo de fermentação, que facilita a separação de suas partes para o processamento dos subprodutos, geralmente, a farinha de beiju e outros

Torra: O fubá advindo do processo da moagem pode ser, então, levado ao fogo para ser torrado. Em seguida, é necessário deixá-lo esfriar para então empacotar.

05 FORMAS DE TRANSMISSÃO

Procedência do Saber

A proveniência dos modos de fazer farinhas de mandioca e de milho se dá através dos saberes de povos indígenas, de comunidades quilombolas e demais comunidades tradicionais, bem como de agricultores familiares.

Transmissão

Geracional	x	Mestre – Aprendiz	x	Escolar		Coletiva	x	Outros	x
------------	---	-------------------	---	---------	--	----------	---	--------	---

Modo de Transmissão

Tradicionalmente, a transmissão dos saberes que envolvem tanto o cultivo das matérias-primas, como o processamento das farinhas e as dimensões culinárias que tem por base os usos de farinhas de milho e de mandioca, é feita por meio da prática e da observação do saber-fazer, em que os membros mais novos ou que não detêm o conhecimento acompanham os membros mais velhos ou aqueles que são considerados mestres neste ofício, ou seja, coletivamente reconhecidos como sabedores da feitura de farinhas. Os dados do cadastro apontam que, tanto no caso da produção de farinha de milho, como de mandioca, a maioria quase absoluta dos respondentes informou que a aprendizagem dos modos de fazer farinhas se deu através de familiares.

Forma de Continuidade

As formas de continuidade dos saberes envolvidos com os modos de fazer farinhas de milho e de mandioca estão relacionadas, em primeiro lugar, à manutenção das roças e dos modos de vida ligados ao pertencimento aos territórios, pois para muitos grupos sociais praticantes destes saberes, fazer farinhas está intimamente relacionada à agricultura, ao cultivo e manejo da terra e destas espécies vegetais. Relacionado a isto, está também a questão da manutenção da diversidade genética da mandioca e do milho, que garante a oferta do alimento entre gerações, uma vez que estão adaptadas aos ambientes em que são manejadas. Outro ponto relacionado à questão da continuidade é a própria manutenção dos espaços das "casas de farinhas" e dos "moinhos de milho", como lugares em que as pessoas podem exercer estes saberes cotidianamente. A continuidade da transmissão dos saberes para os mais jovens, é outro ponto ligado à forma de continuidade e, para isso, a valorização dos modos de vida e formas de permanência nos territórios contribui. O incentivo ao consumo das farinhas produzidas em pequena escala é outra importante forma de continuidade do saber, uma vez que este alimento participa da geração de renda de



muitas famílias e comunidades produtoras. Por fim, destaca-se o fortalecimento das expressões culinárias que têm por base os usos de farinhas de milho e de mandioca em sistemas diversos.

Transformações

Os padrões de feitura artesanal das farinhas de milho e de mandioca pouco se modificou ao longo dos anos, posto que as etapas dos processos produtivos mantiveram-se os mesmos ao longo dos processos históricos. Contudo, algumas atualizações no que diz respeito aos artefatos e ao maquinário empregado na produção do farináceo são percebidas. Nesse sentido, tem-se os trituradores automatizados de milho e moedores de mandioca, bem como os moinhos de eletricidade e combustível fóssil são percebidos, e as farinheiras. Ainda que sejam aplicadas novas tecnologias, as etapas do processo produtivo permaneceram as mesmas. O processo simbólico, sociocultural, educativo, político e identitário na produção das farinhas possibilitou a construção histórica de uma cultura própria, dotada de sentidos e significados que são mantidos e adaptados às temporalidades, o que justifica a utilização da percepção de que a feitura das farinhas é um ofício vivo.

06 COMENTÁRIOS

Identidade construída em torno da atividade

A identidade que os modos de fazer farinha agregam em torno de si geralmente são aquelas relacionadas aos grupos sociais que praticam a agricultura familiar, aos povos indígenas, as comunidades rurais, as comunidades quilombolas sendo que essa transmissão de saberes, assim como a promoção do reconhecimento dessas práticas em território mineiro, propiciando assim o fortalecimento da identidade cultural.

Por outro lado, o moinho de milho e a casa de farinha revelam, além de toda trama de sociabilidade em torno de sua territorialidade, uma significação identitária que diz respeito a aqueles sujeitos e sujeitas diretamente envolvidos com esse espaço. Ou seja, a relação com a casa de farinha e/ou moinho de milho e a produção dos farináceos, por si só, produz e reforça uma identidade em torno do sistema produtivo do milho e da mandioca. A identidade é construída e fortalecida a partir do processo de fazer a farinha, das sociabilidades que essa produção envolve, as trocas e os saberes da oralidade que perpassam por esse ambiente. O sentimento de coletividade que envolve essas comunidades também deve ser sinalizado como um marcador da construção da identidade dos povos relacionados ao sistema agroalimentar aqui destacado.

Não se pode subjugar os marcadores de gênero que constroem uma aura feminina em todas as dimensões do processo de produção de farinhas. Mesmo que notória a presença masculina nesse sistema, principalmente quando envolve o trabalho de maior força física, vê-se o protagonismo das mulheres em todas as etapas do processo produtivo. As mulheres atuam nas diversas dimensões desse saber, sendo assim, grandes referências na produção e transmissão desse saber.



Comentários dos detentores

"A farinha pertence à nossa culinária [...] por ser um município que tem sua origem de comunidades quilombolas, e a produção de farinha de mandioca é uma tradição dessas comunidades. Trata-se de uma tradição centenária e que continua presente até os dias atuais, principalmente no meio rural e nas comunidades quilombolas. A casa de farinha do senhor Máximo Francisco de Almeida Neto, tem em torno de 80 anos, foi construída pelo seu pai, o senhor Abrão Francisco, que construiu com a finalidade na produção artesanal da farinha de mandioca. Atualmente a casa é usada para fabricação de farinha e é usada para pequenas reuniões da comunidade e família." (Cadastro do município Ouro Verde de Minas).

"Essa casa começou devido ao fato da farinha de mandioca ser parte da cultura indígena e sua tradição. O Cacique que ocupa uma residência centralizada da aldeia, tem em seu terreiro uma cobertura onde é feita na maioria das noite reuniões entre eles para se contar casos e esquentar fogo, a prática de fazer farinha só agregou mais pessoas uma vez que ali se tornou o ponto onde toda a aldeia se junta para fazer a farinha. Sendo o Cacique e seu cunhado os organizadores da casa" (Cadastro da Comunidade Kanaâ Mihay, município de Carmésia).

"A melhor época é nos meses de agosto a fevereiro, após a colheita do milho neste tempo as chuvas são mais frequentes e tem água para movimentar o moinho." (Cadastro do Sítio Santo Antônio, município de Divisa Nova).

"Nossa família também planta e colhe a mandioca. Mas hoje em dia, trabalhamos na meia, onde cada produtor traz sua produção para produzir a farinha na nossa oficina" (Cadastro do Povoado do Retiro, município de São Francisco).

"Utilizamos o milho crioulo, semente nossa que preservamos." (Cadastro do Sítio Barbosa, município de Sem-Peixe).

"Na época de seca (estiagem) se produz mais farinha porque a mandioca está boa para a colheita, não está ensuada, está enxuta. Na época de verão é mais difícil, a mandioca perde a qualidade e é escassa, porém é neste período que ela ganha preço." (cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeiras, município de Almenara).

"O transporte das mandiocas é realizado por meio dos "burros de cargas", ou então em carros que possuem carrocerias, variando de acordo com a quantidade colhida em cada ocasião. Já o armazenamento se dá próximo a Casa de Farinha, que em poucas horas já estão no forno, se assim não for, a massa fica azeda e não há mais possibilidade de se alcançar um resultado satisfatório." (Cadastro de uma comunidade em São Gonçalo do Rio das Pedras, município do Serro).

"O Quilombo sempre produziu a farinha e seus derivados, antigamente produziam na roda e no forno de barro. Quando chegaram os motores de ralar a mandioca já foi um grande avanço na fabricação. Antes da chegada da farinheira fazia a farinha nas comunidades próximas. A construção da farinheira foi iniciativa da Associação, através de mutirões e apoio do FNS (Fundo Nacional da Solidariedade), foi



construída pela força e determinação da Comunidade Quilombo Marobá dos Teixeiras” (Cadastro do Quilombo Marobá dos Teixeira, município de Almenara).

"[O moinho] é organizado do lado de fora da casa onde há uma fôrnalha, um paiol onde se estoca os milhos e os utensílios utilizados na produção da farinha. São os próprios donos que construíram os espaços de produção da farinha. (Cadastro do Povoado de Colônia, município de Santo Antônio do Rio Abaixo).

Significados socioeconômicos

O cadastro aponta que a principal destinação da produção das farinhas de milho e de mandioca é o consumo próprio, o que se coaduna com o histórico de surgimento da maioria das casas e moinhos, que eram, inicialmente, para o sustento familiar. Contudo, a farinha é importante fonte de renda para muitas famílias e comunidades que responderam ao cadastro, sendo sua comercialização uma parte importante deste modo de fazer. O produto final, que é artesanal, geralmente está presente no contexto de feiras e mercados locais, bem como em comércios, restaurantes e espaços gastronômicos, quando conseguem ter vazão para este mercado mais externo à comunidade. Por esse ponto, as farinhas de milho e de mandioca integram o sistema culinário mineiro, no qual, esses itens compõem uma gama de preparos, desde quitandas, pratos de mesa, sobremesa entre outros. As farinhas integram também um complexo simbólico em que são utilizadas em festividades religiosas primordiais para a construção da identidade local, como no caso da Festa de Nossa Senhora do Rosário da Chapada do Norte, onde se utiliza do derivado do milho para a produção do tradicional angu. Da mesma forma as farinhas têm importância destacada para as comunidades de religião afro brasileiras, nas quais as farinhas assumem uma série de significados.

06 SALVAGUARDA

Necessidades

Instalações	Manutenção dos espaços físicos, ou seja, das casas de farinha e dos moinhos de milho
Instrumentos	N.A
Matéria-Prima	Garantia de acesso à terra aos pequenos produtores e comunidades tradicionais, que se torna condição essencial para a manutenção do saber; Garantia da continuidade de uso de sementes crioulas;
Pessoal	Integração das novas gerações ao ofício
Formação	Realização de trocas de experiências entre detentores

Ameaças à continuidade da atividade

Foi pontuado, conforme o cadastro, que as principais ameaças à continuidade destes modos de fazer estão relacionados ao desinteresse das gerações mais novas no que diz respeito à aprendizagem dos modos de fazer farinhas, o que obstaculiza, em alguma medida, a continuidade



das tradições. Também deve-se destacar que o êxodo rural impõe uma dinâmica de obstáculos à cultura das farinhas, visto que muitas vezes os povos do campo afastam-se das áreas rurais, e, conseqüentemente, dos modos de vida e da cultura campesina, vislumbrando melhores condições de vida nas zonas urbanas. Outra questão apontada é a concorrência desleal entre as casas de farinha/ os moinhos de milho com as grandes indústrias, que inviabiliza a comercialização dos itens artesanais.

Ofícios ou técnicas com Necessidade de Documentar/ Proteger

É necessário documentar todas as etapas deste saber, desde o manejo de sementes crioulas; a produção de roças; as técnicas construtivas de casas e moinhos, bem como das ferramentas; os modos de fazer as farinhas e outros derivados; os momentos de sociabilidades em torno da comida que tem como base as farinhas de milho e de mandioca, etc.

Indicações de ações de salvaguarda

- Dar continuidade aos processos de identificação, cadastramento, mapeamento e documentação dos universos do “saber-fazer” farinhas de milho e de mandioca nos diferentes territórios do estado, elencando toda sua diversidade em termos produtivos, de matérias-primas, de conformação dos espaços das casas e moinhos, das complexidades envolvidas nos modos de fazer, das idiossincrasias deste sistema agroalimentar e biocultural, etc;
- Promover a valorização destes saberes, dos seus fazedores e das produções artesanais, em contraposição à produção industrial em larga escala;
- Atuar para garantia de acesso aos territórios e, conseqüentemente, aos espaços das roças, casas e moinhos;
- Contribuir para a garantia da diversidade das variedades de mandioca e milho, especialmente de espécies crioulas, dando condições para a produção de farinhas que se vincula a uma identidade territorial/biocultural, com garantia de manutenção dos saberes para as futuras gerações;
- Atuar junto a questão da comercialização e distribuição, especialmente no que diz respeito às normas sanitárias e outras, no sentido de garantir aos pequenos produtores a possibilidade da venda de seus produtos tradicionais;
- Fomentar a questão da transmissão dos saberes aos mais jovens;
- Viabilizar a formação de público consumidor para para farinhas produzidas artesanalmente por pequenos agricultores e comunidades.
- Promover ações de educação para o patrimônio cultural junto às comunidades e seus detentores, com vistas a estabelecer uma relação dialógica, de fundamental importância para que essas comunidades se apropriem e transmitam esses saberes para as novas gerações, por meio de diálogos, troca de saberes, a partir de uma corrente participativa ou seja, uma construção coletiva e democrática desse saber, estabelecendo assim relações de pertencimento e identidade.

07 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Categoria	COD/ IPAC
Técnicas construtivas tradicionais de casas e moinhos	EUA	-
Instrumentos e ferramentas artesanais	Bens móveis e integrados	-
Manejo de espécies crioulas de sementes	Saberes	-
Culinária tradicional com base em farinhas de milho e mandioca	Saberes	-
Ofício de cozinheiras, quitandeiras, etc.	Saberes	-

08 ENTREVISTADOS

01 Nome	Não se aplica (Citações provenientes do Cadastro)				
Data de Nascimento	-	Gênero	-	Registro Sonoro/Visual	-
Descrição	-				

08 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Figura 1: Mandioca recém colhida sendo transportada

Figura 2: Colheita da mandioca

Fonte: Prefeitura de Porteirinha/Prefeitura de Limeira do Oeste



Figura 3: Milho estocado
Fonte: Prefeitura de Santana do Deserto



Figura 4: Grãos de milho debulhados
Fonte: Prefeitura de Carneirinhos



Figura 5: Trabalho coletivo de descascar mandioca
Fonte: Prefeitura de Taiobeiras



Figura 6: Trabalho familiar no moinho de milho
Fonte: Prefeitura de Divisa Nova



Figura 7: Mandioca ralada
Fonte: Prefeitura de Varzelândia



Figura 8: Prensagem da massa de mandioca.
Fonte: Prefeitura de Guapé



Figura 9: Grãos passando pela moagem
Fonte: Prefeitura de Resplendor



Figura 10: Grãos de milho moídos
Fonte: Prefeitura de Jaboticatubas



Figura 11: Torra da Farinha de Mandioca.
Fonte: Prefeitura de Verdelândia



Figura 12: secagem da farinha de milho flocada
Fonte: Prefeitura de Pedra Dourada



Figura 13: prensagem da massa da mandioca em tecido.
Fonte: Prefeitura de São João das Missões.



Figura 14: trituração da mandioca e transformação em massa.
Fonte: Prefeitura de Araújo.



Figura 15: Moinho de milho.
Fonte: Prefeitura de Paraguaçu.



Figura 16: Secagem da massa de mandioca.
Fonte: Prefeitura de Guapé.



Figura 17: Casa de farinha.
Fonte: Prefeitura de Conselheiro Pena.



Figura 18: Reunião festiva em uma casa de farinha.
Fonte: Prefeitura de Itabira.



Figura 19: Farinhas embaladas
Fonte: Prefeitura de Ubaporanga.



10 REFERÊNCIAS

IEPHA. Cadastro do Patrimônio Cultural: “Inventário da Cultura alimentar relacionada às farinhas de milho e mandioca em Minas Gerais. Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha”. 2019.

11 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha
Vídeos	Não se aplica
Áudios	Não se aplica
Mapas	GPCM/IEPHA
Transcrições	Não se aplica

12 FICHA TÉCNICA

Levantamento	Gerência de Identificação e Pesquisa
Elaboração	Gerência de Identificação e Pesquisa
Revisão	Gerência de Identificação e Pesquisa
Data da elaboração	Agosto a Setembro de 2022

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
01 IDENTIFICAÇÃO

Denominação		Modo de fazer farinha de mandioca					IPAC/MG						
Município/s		Pará de Minas		Distrito		Torreiros							
Endereço		Rua João Máximo, 1813											
GPS		Long. UTM				Lat. UTM				Urbano		Rural	X



Figura 1: Processo de produção da farinha de mandioca em fase de torra.

Fonte: GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.

Categoria						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Farinha de Mandioca				X	
Outras denominações	Não há.		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

Descrição da Periodicidade

Não há um período específico para o plantio da mandioca, sendo cultivada continuamente. Contudo, em períodos de chuva fortes a produção de farinha diminui, pois as estradas se tornam intransitáveis e o transporte da mandioca do local de plantação à casa de farinha fica impossibilitado.

02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS**

O início da povoação que originou a atual cidade de Pará de Minas remonta ao final do século XVII, época de grande fluxo de bandeiras paulistas à procura de ouro na região, área compreendida entre os Rios Pará, Paraopeba e São João. Essas terras pertenciam a Manuel de Borba Gato que, como Guarda-mor, as distribuiu em concessões para minerar. Entre a concessão das Minas do Morro do Mateus Leme e a concessão das Minas de Domingos Rodrigues do Prado, atual Pitangui, surgiram muitas fazendas.

No decorrer das viagens foi estabelecido um ponto de repouso às margens do ribeirão Paciência. Nesse local, desenvolveu-se um núcleo populacional, no qual havia um mercador português de nome Manoel Batista, alcunhado "Pato Fofo" por conta de seu peso e de sua vaidade de querer passar por um homem de grandes posses. Em decorrência de tal apelido, o lugar ficou conhecido como "Patafufio" ou "Patafufo".

O marco oficial da história do município pode ser observado na elevação de Pitangui à categoria de Vila de Nossa Senhora da Piedade de Pitangui, em 06 de fevereiro de 1715, uma vez que o povoado de Patafufo pertencia ao território de Pitangui.

Em 1848 o Presidente da Província de Minas Gerais, sr. Bernardino José de Queiroga, por Lei Provincial nº 386, de 09 de Outubro, elevou o arraial de Patafufo à categoria de Vila, com a denominação de Vila do Patafufio, abrangendo o seu território e os de Santana do São João Acima, Mateus Leme, São Gonçalo e Santo Antônio do São João Acima. No entanto, os seus habitantes não construíram os edifícios da Câmara, Conselho de Jurados e da Cadeia, conforme exigência da lei, e a Vila do Patafufio não foi instalada. Em 31 de maio de 1850, pela Lei Provincial Nº 472, a vila foi suprimida, voltando o território a pertencer ao Município de Pitangui.

Satisfeitas as exigências legais, em 08 de junho de 1858, a Lei Provincial nº 882 veio restaurar a Vila, sendo chamada de Vila do Pará e a denominação da paróquia foi alterada para Nossa Senhora da Piedade do Pará. A Vila do Pará foi instalada em 20 de Setembro de 1859 pelo Presidente da Câmara Municipal de Pitangui, Dr. Francisco de Campos Cordeiro Valadares. O primeiro Presidente da Câmara e Agente Executivo foi o Alferes Francisco de Assis dos Santos Reo, empossado no mesmo dia.

Após constantes alterações em seu status de vila e a ligação com Pitangui, a localidade foi elevada à categoria de cidade em 5 de novembro de 1877, com a Lei nº 2416, sendo nomeada como Cidade do Pará. Por força da Lei nº 806, de 22 de Setembro de 1921, o município passou a denominar-se Pará de Minas, nome que se estende à sua sede. O nome "Pará" é uma referência ao maior rio que passava pela cidade.

Atualmente, o município possui sete distritos: a sede; Carioca; Ascensão e Córrego do Barro; Torneiros; Tavares (o distrito teve sua denominação alterada para "Tavares de Minas" em 16.09.2004, pela Lei Municipal nº 4416) e Bom Jesus do Pará.

03**ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A casa de farinha do senhor Jésus Rodrigues Galvão, responsável pelo local e pela produção, existe há pelo menos 5 anos. O espaço foi herdado do irmão do atual proprietário, o qual construiu um barracão improvisado e, com o auxílio desse irmão, a produção começou e a casa de farinha se estabeleceu no mercado, apesar das dificuldades iniciais.

As tarefas do processo produtivo são divididas entre os familiares, sendo eles a neta e a esposa do sr. Jésus. No entanto, a produção também funciona pelo sistema de meia/parceria. Em geral se utilizam a mandioca cacau manteiga e a mandioca e se produz tanto farinha fina como grossa.

[inserir mais detalhes ao transcrever a entrevista com o sr. Jésus]

O sr. Jésus, portanto, por meio de sua produção, continua uma antiga tradição de produção de farinha, presente há séculos no Brasil.

Diz-se frequentemente que a culinária "típica" mineira foi constituída por processos históricos, sociais e culturais que remontam o início da formação do Estado, passando pelo período da mineração e posteriormente, pelo de ruralização, quando a economia mineira fixou-se nas fazendas. Contudo, é

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS**

importante ressaltar que, conforme apontou Câmara Cascudo, um dos principais produtos consumidos no Brasil, a mandioca, tem sua raiz fixada na cultura alimentar indígena. (CASCUDO, 1983)

Em diversos relatos de viajantes observou-se que antes da chegada dos portugueses, a mandioca já era um alimento extensamente consumido pelos índios, e que fazia parte do seu costume a produção da farinha. Em 1557, o francês Jean de Léry, descreveu que o modo de preparo da farinha pelos indígenas se iniciava com a plantação da mandioca, que posteriormente tinha sua raiz arrancada pelas índias. Segundo o autor, “secando-as ao fogo no *moquém*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arrançadas em uma peça chata de madeira (como ralamos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve.” (LÉRY, 1889, p. 194)

Ao longo dos anos, a farinha de mandioca foi se tornando um dos principais alimentos de toda a população colonial, devido à escassa produção de alimentos vivenciada durante os séculos XVII e XVIII. Segundo Hugo Moreira (2010), em meados de 1700, os criadores de gado e produtores rurais fixados ao longo Rio São Francisco contribuíram com o abastecimento da sociedade mineradora, propiciando o surgimento de um modelo culinário que priorizava a utilização de produtos nativos, como o milho e a mandioca, e a sua conservação por um intervalo de tempo maior.

Com isso, os derivados desses produtos: a farinha de mandioca, de milho e o fubá, foram amplamente utilizados, garantido o sustento e a durabilidade dos alimentos. A farinha de mandioca foi rapidamente inserida nos pratos da população das Minas e das Gerais, sendo encontrada na paçoca, alimento que servia aos bandeirantes durante suas entradas no sertão, feito com a mistura da farinha à carne seca socadas em pilão, no feijão tropeiro, no tutu de feijão, no pirão e nas farofas.

De acordo com Maria Pinto (2003), a mandioca ainda hoje, é o mantimento mais popular da culinária brasileira em âmbito nacional, sendo utilizado com maior intensidade nas regiões onde a população possui uma identidade cultural vinculada aos alimentos feitos com o produto. Conforme a autora, a cultura alimentar indígena estendeu-se ao longo dos tempos, sofrendo transformações tanto no modo de fazer, quanto na sua aplicabilidade. No entanto, a farinha mantém-se como parte da tradição alimentar de diversas regiões do Brasil, sendo que na região sertaneja seu consumo e sua característica cultural são mais intensas.

O escritor Carlos Lacerda apontou que nas cidades situadas às margens do Rio São Francisco, a farinha compõe o alimento de sustentação dos ribeirinhos. Segundo o autor, entre os ribeirinhos, não havia o hábito de comer verduras; assim, as bases alimentares – peixe e carne – estavam sempre vinculadas à farinha, destacando que o sustento dessa população se dava na disposição: “carne-com-farinha-peixe-com-farinha” (1964, p. 105 a 107).

Atualmente a farinha de mandioca ainda faz parte dos hábitos alimentares cotidianos e de diversas receitas típicas das regiões sertanejas. Além disso, o alimento também é frequentemente misturado ao leite, ao café e a rapadura ralada. Tradicionalmente, a farinha é produzida em “casas de farinha”, locais onde se faz todo o processo de transformação da raiz da mandioca em farináceo.

04 DESCRIÇÃO

A fabricação da farinha do sr. Jésus pode ser dividida nas seguintes etapas:

1 - **Descascar e lavar:** com a matéria-prima à disposição, vinda de um caminhão que distribui as mandiocas de agricultores da região, inicia-se o processo de descascamento, tarefa realizada em uma casa, ao lado da casa de farinha. Esse processo é feito pelo proprietário do espaço ou por uma vizinha dele, a qual é paga para realizar esse serviço. Com o auxílio de uma faca, retira-se a casca, as quais são depositadas no chão da casa. As mandiocas descascadas são acumuladas em cima das cascas ou em bacias de plástico. As mandiocas selecionadas são então lavadas na casa de farinha e são deixadas de molho em uma bacia grande cheia de água por um dia. Esse processo é contínuo e é realizado pela esposa do proprietário.

2 - **Ralar:** depois de descascadas e limpas, as mandiocas são raladas em um ralo elétrico.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS**

3 - **Prensagem da massa e peneiragem:** a massa lavada é prensada numa estrutura construída pelo próprio sr. Jéus para se retirar o máximo de água restante e facilitar o processo de secagem, sendo deixada ali por um dia. A água aos poucos vai sendo drenada e escorre ao lado do equipamento. Depois de seca, a massa é peneirada e armazenada em garrafas.

5 - **Secagem e torra:** a massa de mandioca é colocada no forno, construído artesanalmente, em formato redondo e com uma mesa de barro, que é alimentado por lenha inserida na “boca” do forno. É importante aquecer o forno até o ponto ideal. Nesse momento, o sr. Jéus mexe a farinha continuamente com o auxílio de uma pá de madeira de cabo longo, similar a uma enxada.

6 - **Ensacamento:** após ser torrada e resfriada em temperatura ambiente por um dia, a farinha é ensacada em sacos de “nylon” e armazenada.

Extensão da Atividade na Região

A atividade se estende principalmente nas zonas rurais do município de Pará de Minas.

Procedimentos Técnicos Básicos

Os procedimentos técnicos básicos na produção da farinha consistem em descascar, lavar, ralar, prensar a massa, secar, torrar e, após o resfriamento, ocorre o ensacamento.

Transformações e Permanências

Em geral há poucas transformações no modo de produzir farinha. O processo da prensa de farinha foi ligeiramente modificado por conta da estrutura da prensa que foi modificada pelo proprietário da casa de farinha.

Espaços/ Ateliê**Descrição do espaço**

Tradicionalmente a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado: “casa de farinha”, destacando-se na organização espacial o forno de pedra à lenha. Embora a maioria dos produtores possua a sua própria fábrica de farinha, tal qual o sr. Jéus, muitos deles não contam com essa facilidade. Nesses casos, o produtor procura alguém que tenha em sua propriedade, uma estrutura necessária para o processo de produção da farinha, e assim, trabalham em um sistema conhecido como “meia”, isto é, metade da produção fica para o agricultor que plantou a mandioca e a outra metade para o proprietário da “casa de farinha”.

O sr. Jéus produz sua farinha para consumo próprio e para venda na região, mas também há o sistema de meia em sua casa de farinha.

Endereço

As casas de farinha estão instaladas em diversas localidades no município de Pará de Minas.

Fontes de Energia

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana			Fabricação da farinha	Sem referência.

Matérias Primas**Mandioca**

Descrição	A mandioca é um vegetal de origem sul-americana distribuída na região tropical. É um dos principais alimentos do Brasil, possui qualidades nutritivas, com a particularidade de ter um veneno em algumas de suas variedades.
Procedência	Natureza.
Forma de Aquisição	Agricultores da região transportam a mandioca para a casa de farinha com um caminhão.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

Uso	Produção de farinha.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A obtenção da mandioca se dá preferencialmente em estações não chuvosas.
Instrumentos/ Ferramentas	
Prensa, ralador, tanque, forno, sacos para embalagem.	

05 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Tutu	Culinária	Comida	-	-
Tropeiro	Culinária	Comida	-	-
Paçoca	Culinária	Comida	-	-
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Lugar	-	-
Forno a lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Peneira	Artefato	Utensílio	-	-
Ralador	Artefato	Utensílio	-	-
Prensa	Artefato	Equipamento	-	-

06 FORMAS DE TRANSMISSÃO
Procedência do Saber

O modo de fazer farinha é antigo na cultura alimentar brasileira e era realizado inicialmente pelos indígenas e transmitido às demais gerações ao longo dos tempos. Na narrativa do entrevistado, viu-se que os saberes relacionados com o modo de fazer farinha foram obtidos por meio da transmissão oral repassada pelo seu irmão e demais familiares.

Transmissão

Pais – Filhos		Mestre – Aprendiz		Escolas		Grupos		Outros	X
---------------	--	-------------------	--	---------	--	--------	--	--------	---

Modo de Transmissão

O processo de produção da farinha de mandioca é repassado aos mais jovens por meio da oralidade, e na vivência na prática nas casas de farinha.

Forma de Continuidade

O sr. Jésus, proprietário da casa de farinha, pretende transmitir os seus saberes para demais familiares e assim continuar a tradição da produção de farinha de mandioca.

Transformações

Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das farinhas, pois como fazem diversos mestres dos saberes populares, o modo de fazer farinha de mandioca ainda é tradicionalmente oral.

07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									

Participação turística

O saber associado ao modo de fazer farinha de mandioca não se constitui como item turístico. Indiretamente há uma ligação, visto que, a farinha é utilizada em diversos pratos típicos mineiros, tais como feijão tropeiro, paçoca, beiju, tutu de feijão, farofa, etc.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

08	COMENTÁRIOS	
	Identidade construída em torno da atividade	
	Observa-se que a identificação dos agentes produtores com o ofício está diretamente ligada à tradição da farinha de mandioca nos hábitos alimentares da sociedade da região bem como ao seu valor comercial.	
	Possibilidade de continuidade	
	Ainda que o sr. Jésus seja um dos poucos produtores de farinha de mandioca conhecidas da região, há possibilidade de continuidade dessa tradição, já que o entrevistado demonstrou a intenção de transmitir o saber para demais familiares. No entanto, o produtor depende de agricultores que cultivam a mandioca, e, caso tal cultivo diminua ou acabe, a produção de farinha possivelmente será impossibilitada.	
Necessidades do Ofício	Instalações	Construção de Casas de farinha para produtores que não possuem.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio da mandioca.
	Pessoal	Incentivar a participação dos jovens no ofício.
	Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.
	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do produto, e viabilizar melhorias na comercialização da farinha em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos regionais.
	Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger	
	É necessário registrar o modo de fazer os alimentos originados com a farinha de mandioca, tais como a tapioca e o beiju.	
	Comentários do elaborador	
	Não se aplica	
	Comentários dos Entrevistados	
	inserir transcrição da entrevista.	
	Significados socioeconômicos	
	A farinha de mandioca é comercializada em diversos estabelecimentos da região. Além do sentido tradicional da cultura popular, a produção da farinha de mandioca garante o sustento de muitas famílias da região de Pará de Minas.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA	
	Promover registros audiovisuais para documentar todas as etapas do modo de produção artesanal da farinha de mandioca, especialmente os realizados em casas de farinha artesanais. Essa ação pode garantir a proteção e salvaguarda da tradição de saberes e ofícios envolvidos na produção da farinha. Sugere-se ainda, inventariar a casa de farinha e o modo de fazer tapioca, processo vinculado à produção da farinha.	

10	ENTREVISTADOS							
01	Nome	Jésus Rodrigues Galvão				Tipo	Produtor rural	
	Nascimento	Pará de Minas	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
	Jésus é produtor rural e irmão do antigo proprietário da casa de farinha.							

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

Contato

11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA


Figura 2: Preparação da farinha de mandioca. Rugendas, 1835.

Fonte: Biblioteca Nacional (Brasil)



Figura 3: Mandioca. Rugendas, 1835.

Fonte: Spix, Johann Baptist von, 1781-1826. Atlas zur Reise in Brasilien



Figura 4: Secagem da mandioca

Fonte: GIP (Marina Oliveira)/IEPHA-2019.



Figura 5: Mandiocas descascadas.

Fonte: GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS


Figura 6: Sr. Jéssus mostrando a prensa.
Fonte: GIP (Marina Oliveira)/IEPHA-2019.



Figura 7: Mandioca de molho.
Fonte: GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.



Figura 8: Forno com farinha.
Fonte: GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.



Figura 9: Farinha pronta e estocada.
Fonte: GIP (Letícia Vasconcellos)/IEPHA-2019.

12	DOCUMENTOS ANEXOS
Fotografias	Acervo IEPHA/MG
Vídeos	Não se aplica
Áudio	Não se aplica.

13	REFERÊNCIAS
INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009 . Acesso em 22 ago. 2013.	
CORÇÃO, Mariana. <i>A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo</i> . Estud. hist. (Rio J.) vol.25 no.50 Rio de Janeiro July/Dec. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&script=sci_arttext . Acesso em 13 de ago. 2014.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

COSTA, J. B. A. *Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência*. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.

COUVEN, F. W. Mandioca. Muenchen [Alemanha]: *Gedruckt bei M. Lindauer, 1823-1831. 1 grav, litografia, pb, 46 x 59*. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg>. Acesso em 26 mar. 2013.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.

LACERDA, Carlos. *Desafio e Promessa: o Rio São Francisco*. Rio de Janeiro: Record, 1964.

LÉRY, Jean de. *História de uma viagem feita à terra do Brasil*. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.

PINTO, Maria Dina Nogueira. *Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural*. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: <http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf>. Acesso em 08 maio 2013.

RIBEIRO, Loredana M. R. *O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)*. Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.

RUGENDAS, Johann Moritz. *Préparation de la racine de mandioca*. Paris [França]: Engelmann, 1835. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg>. Acesso em 26 mar. 2013.

SILVA, Teodomiro Pedro da. *Modo de Fazer de farinha*. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

SOUZA, Vander Lúcio de. *Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas*. 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

TAUNAY, Affonso de. *Relatos Sertanistas*. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em <<http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&parte=1>> . Acesso em 04 dez. 2012.

IBGE. Pará de Minas. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/para-de-minas/historico>. Acesso em: 18 dez. 2019.

CAMPOS, Ana Maria. Museu Histórico de Pará de Minas. Disponível em: http://www.muspm.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=65&Itemid=69. Acesso em: 18 dez. 2019.

14 FICHA TÉCNICA

Fotografia	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Vídeos	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Transcrição	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Levantamento	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Elaboração	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019
Revisão	Marina Oliveira, Letícia Vasconcellos	2019

Observações

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS

01	IDENTIFICAÇÃO									
Denominação		MODO DE FAZER FARINHA DE MANDIOCA					IPAC/MG		5322	
Município/s		Manga		Distrito		Sede/ Manga				
Endereço		Povoado de Brejo São Caetano do Japoré								
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural		



Figura 1: Processo de produção da farinha de mandioca em fase de torra.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Farinha de Mandioca				X	
Outras denominações	Não há.		Nível de integração			

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	SABERES E OFÍCIOS
--	--------------------------

		Comunidade		Oficial		Intercomunitária	
	Descrição da Periodicidade						
A periodicidade da produção está diretamente vinculada ao plantio da mandioca, que demora em torno de 10 a 16 meses para ser colhida. Não há um período específico para o plantio da mandioca, sendo cultivada continuamente. Contudo, alguns produtores preferem plantá-la em novembro, no início da estação chuvosa, interrompendo a produção de farinha durante “período das águas”.							

02	HISTÓRICO DA LOCALIDADE
-----------	--------------------------------

O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
-----------	---

Diz-se frequentemente que a culinária “típica” mineira foi constituída por processos históricos, sociais e culturais que remontam o início da formação do Estado, passando pelo período da mineração e posteriormente, pelo de ruralização, quando a economia mineira fixou-se nas fazendas. Contudo, é

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS

importante ressaltar que, conforme apontou Câmara Cascudo, um dos principais produtos consumidos no Brasil, a mandioca, tem sua raiz fixada na cultura alimentar indígena. (CASCUDO, 1983)

Em diversos relatos de viajantes observou-se que antes da chegada dos portugueses, a mandioca já era um alimento extensamente consumido pelos índios, e que fazia parte do seu costume a produção da farinha. Em 1557, o francês Jean de Léry, descreveu que o modo de preparo da farinha pelos indígenas se iniciava com a plantação da mandicoca, que posteriormente tinha sua raiz arrancada pelas índias. Segundo o autor, “secando-as ao fogo no *moquém*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arrançadas em uma peça chata de madeira (como ralamos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve.” (LÉRY, 1889, p. 194)

Ao longo dos anos, a farinha de mandioca foi se tornando um dos principais alimentos de toda a população colonial, devido à escassa produção de alimentos vivenciada durante os séculos XVII e XVIII. Segundo Hugo Moreira (2010), em meados de 1700, os criadores de gado e produtores rurais fixados ao longo do Rio São Francisco contribuíram com o abastecimento da sociedade mineradora, propiciando o surgimento de um modelo culinário que priorizava a utilização de produtos nativos, como o milho e a mandioca, e a sua conservação por um intervalo de tempo maior.

Com isso, os derivados desses produtos: a farinha de mandioca, de milho e o fubá, foram amplamente utilizados, garantido o sustento e a durabilidade dos alimentos. A farinha de mandioca foi rapidamente inserida nos pratos da população das Minas e das Gerais, sendo encontrada na paçoca, alimento que servia aos bandeirantes durante suas entradas no sertão, feito com a mistura da farinha à carne seca socadas em pilão, no feijão tropeiro, no tutu de feijão, no pirão e nas farofas.

De acordo com Maria Pinto (2003), a mandioca ainda hoje, é o mantimento mais popular da culinária brasileira em âmbito nacional, sendo utilizado com maior intensidade nas regiões onde a população possui uma identidade cultural vinculada aos alimentos feitos com o produto. Conforme a autora, a cultura alimentar indígena estendeu-se ao longo dos tempos, sofrendo transformações tanto no modo de fazer, quanto na sua aplicabilidade. No entanto, a farinha mantém-se como parte da tradição alimentar de diversas regiões do Brasil, sendo que na região sertaneja seu consumo e sua característica cultural são mais intensas.

O escritor Carlos Lacerda apontou que nas cidades situadas às margens do Rio São Francisco, a farinha compõe o alimento de sustentação dos ribeirinhos. Segundo o autor, entre os ribeirinhos, não havia o hábito de comer verduras; assim, as bases alimentares – peixe e carne – estavam sempre vinculadas à farinha, destacando que o sustento dessa população se dava na disposição: “carne-com-farinha-peixe-com-farinha” (1964, p. 105 a 107).

Atualmente a farinha de mandioca ainda faz parte dos hábitos alimentares cotidianos e de diversas receitas típicas das regiões sertanejas. Além disso o alimento também é frequentemente misturado ao leite, ao café e a rapadura ralada. Tradicionalmente, a farinha é produzida em “casas de farinha”, locais onde se faz todo o processo de transformação da raiz da mandioca em farináceo.

04 DESCRIÇÃO

A farinha de mandioca é produzida com auxílio de membros da família, amigos, vizinhos ou pessoas que trabalham em troca de “pratos de farinha”, neste caso, a farinha torna-se moeda entre os produtores.

Necessita-se no mínimo de sete pessoas no trabalho de processamento da farinha, com o envolvimento de homens e mulheres. Geralmente, a mandioca chega à casa de farinha por meio de carroças

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS

puxadas por animais, sendo colocada sob uma lona preta para protegê-la do contato direto com o solo. A carga de mandioca é depositada embaixo das árvores que fornecem sombra para que as pessoas possam dar início ao processo de produção. A fabricação da farinha pode ser dividida nas seguintes etapas:

1 - **Descascar e lavar:** com a matéria-prima à disposição, inicia-se o processo de descascar as mandiocas, tarefa realizada por diversas pessoas que se sentam ao redor dos amontoados de mandioca. Com o auxílio de uma faca, geralmente retira-se a casca e a entrecasca. As mandiocas descascadas são lavadas no mesmo local, com o auxílio de uma bacia cheia d'água e, em seguida, são agrupadas sob a lona. Esse processo é contínuo e usualmente é realizado por mulheres. Nessa fase as pessoas conversam e se interagem durante um longo período de trabalho, até que toda a mandioca esteja descascada e lavada.

2 - **Ralar:** depois de descascadas e limpas, as mandiocas são raladas em máquina movida a óleo diesel, denominada desintegrador. Aos poucos, as raízes são colocadas na máquina e, depois de trituradas, se tornam uma massa úmida e cheia de fibras. Essa massa é depositada em coxos para dar sequência ao processo.

3 - **Lavar a massa:** a massa ralada deve ser lavada em coxos, pelo menos duas vezes. Acrescenta-se água à massa e, em seguida, separa-se a fibra da mandioca por meio do uso de peneiras forradas com tecidos de algodão ou com sacos de algodão que são torcidos com a massa dentro. A água dessa lavagem dá origem à tapioca.

4- **Prensagem da massa:** a massa lavada é prensada para se retirar o máximo de água restante e facilitar o processo de secagem. A massa é colocada em sacos de algodão e, novamente os sacos são torcidos manualmente.

5 - **Secagem e torra:** depois de extraída a umidade da massa, ela é retirada dos sacos de algodão e depositada em coxos. Em seguida, a massa é levada para uma mesa de madeira, onde é peneirada, com o objetivo de separar a farinha fina da crueira (massa grossa). A farinha peneirada é novamente colocada em coxos, local onde permanece à espera da torra. Posteriormente é levada ao forno, construído artesanalmente, em formato redondo e com uma mesa de barro, que é alimentado por lenha inserida na “boca” do forno. Nesse momento porções de farinha peneiradas são inseridas no forno para se retirar o que ainda restar de umidade e para torrâ-la. A farinha permanece no forno até que atinja o ponto certo. Nesse processo uma pessoa fica responsável por mexer a farinha continuamente com o auxílio de uma pá de madeira, similar a uma enxada.

6 - **Ensacamento:** após ser torrada e resfriada em temperatura ambiente, a farinha é ensacada em sacos de “nylon” e armazenada.

Extensão da Atividade na Região

A atividade se estende principalmente nas zonas rurais do município de Manga.

Procedimentos Técnicos Básicos

Os procedimentos técnicos básicos na produção da farinha consistem em ralar, lavar e prensar a massa, secar, torrar e após o resfriamento, ocorre o ensacamento.

Transformações e Permanências

Em geral há poucas transformações no modo de produzir farinha. Alguns dos processos foram alterados, seguindo os recursos tecnológicos que otimizaram a produção. Um desses processos é o de ralar a mandioca, que antes era realizado por meio do bolinete e atualmente foi substituído pelo desintegrador. Observa-se, no entanto, que a estrutura e essência do saber permanecem as mesmas.

Espaços/ Ateliê

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	SABERES E OFÍCIOS
--	--------------------------

	Descrição do espaço				
Tradicionalmente a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado: “casa de farinha”, com uma estrutura física bastante tradicional, destacando-se os coxos de madeira e o forno de pedra à lenha. Embora a maioria dos produtores possua a sua própria fábrica de farinha, muitos deles não contam com essa facilidade. Nesses casos, o produtor procura alguém que tenha em sua propriedade, uma estrutura necessária para o processo de produção da farinha, e assim, trabalham em um sistema conhecido como “meia”, isto é, metade da produção fica para o agricultor que plantou a mandioca e a outra metade para o proprietário da “casa de farinha”.					
	Endereço				
As casas de farinha estão instaladas em diversas localidades no município de Manga.					
	Fontes de Energia				
	Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
	Humana			Fabricação da farinha	Sem referência.
	Matérias Primas				
	Mandioca				
	Descrição	A mandioca é um vegetal de origem sul-americana distribuída na região tropical. É um dos principais alimentos do Brasil, possui qualidades nutritivas, com a particularidade de ter um veneno em algumas de suas variedades.			
	Procedência	Natureza.			
	Forma de Aquisição	Plantação própria ou de terras vizinhas.			
	Uso	Produção da farinha.			
	Custo	Variável.			
	Período de Obtenção	A obtenção da mandioca se dá preferencialmente no início da estação chuvosa.			
	Instrumentos/ Ferramentas				
	Desintegrador, utilizado para ralar a mandioca.				

05	ELEMENTOS RELACIONADOS				
Bem Cultural		Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Beiju		Culinária	Comida	-	-
Casa de Farinha		Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Forno a lenha		Artefato	Equipamento	-	-
Peneira		Artefato	Utensílio	-	-
Ralador		Artefato	Utensílio	-	-

06	FORMAS DE TRANSMISSÃO
	Procedência do Saber
	O modo de fazer farinha é tradicional em nossa cultura alimentícia, realizada inicialmente pelos indígenas e transmitida às demais gerações ao longo dos tempos. Na narrativa dos entrevistados, viu-se que

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	SABERES E OFÍCIOS
--	--------------------------

os saberes relacionados com o modo de fazer farinha foram obtidos por meio da transmissão oral repassada pelos seus antepassados.

Transmissão									
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	

Modo de Transmissão
O processo de produção da farinha de mandioca é repassado aos mais jovens por meio da oralidade, e na vivência na prática nas casas de farinha.

Forma de Continuidade
A transmissão do modo de fazer farinha de mandioca mantém-se como uma atividade costumeira da região de Manga, pois os produtores e donos das casas de farinha repassam seus saberes no cotidiano, enquanto produzem o alimento.

Transformações
Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das farinhas, pois como fazem diversos mestres dos saberes populares, o modo de fazer farinha de mandioca ainda é tradicionalmente oral.

07	ÁREA DE ABRANGÊNCIA								
Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									

Participação turística
O saber associado ao modo de fazer farinha de mandioca não se constitui como item turístico. Indiretamente há uma ligação, visto que, a farinha é utilizada em diversos pratos típicos da região, principalmente o beiju.

08	COMENTÁRIOS
-----------	--------------------

Identidade construída em torno da atividade
Observa-se que a identificação dos agentes produtores com o ofício está diretamente ligada à tradição da farinha de mandioca nos hábitos alimentares da sociedade da região bem como ao seu valor comercial. A farinha possui um valor simbólico que se vincula diretamente à cultura sertaneja.

Possibilidade de continuidade
A tradição de se produzir farinha artesanalmente faz parte da cultura da zona rural do município e possui consideráveis possibilidades de continuidade, já que o saber é transmitido aos filhos, netos e aos interessados em participar do processo de produção da farinha. Destacam-se, também, a inserção do alimento na cultura alimentar da região e a facilidade de comercialização do produto, fatores esses que estimulam e dão seguimento à produção.

Necessidades do Ofício	Instalações	Construção de Casas de farinha para produtores que não possuem.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio da mandioca.
	Pessoal	Incentivar a participação dos jovens no ofício.
	Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	SABERES E OFÍCIOS
--	--------------------------

	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do produto, e viabilizar melhorias na comercialização da farinha em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos regionais.
	Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger	
	É necessário registrar o modo de fazer os alimentos originados com a farinha de mandioca, tais como a tapioca e o beiju.	
	Comentários do elaborador	
	O modo de fazer farinha no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré segue o processo artesanal com algumas transformações no que se refere ao processo de ralar a mandioca, pois foi inserido maquinário movido a óleo diesel. As atividades são realizadas por meio do trabalho familiar, forma essa que mantém a tradição e transmissão dos saberes envolvidos no beneficiamento da mandioca, com ênfase na produção de farinha. Componente fiel dos hábitos alimentares dos ribeirinhos, o modo de fazer farinha artesanalmente ainda mantém-se vigente e com relevantes possibilidades de continuidade. Ressalta-se, ainda, que a produção do alimento também compõe características de identidade da população que se alegra nos “dias de farinhada”.	
	Comentários dos Entrevistados	
	“Quando eu comecei era tudo tocado a braço, (...). Era tocado a roda, com duas pessoas puxando, e pra imprensa - tá até um pauzão lá deitado – ainda colocava um varão e colocava pedra, peso. Aí foi indo e eu não aguentei mais; aí é serviço de doido. Aí pegava aquele montão de pedra e fazia uma cangaia. Quando a tampa entrava errado, aí moça, tinha que desmontá tudim, depois botá de novo. Aí eu falei: não aguento mais. Aí tive que tê outra ideia. Aí essa outra ideia foi até que chegou o motô a diesel, e tem só uns dez anos.” Teodomiro Pedro da Silva	
	Significados socioeconômicos	
	A farinha de mandioca é comercializada em diversos estabelecimentos da região. Além do sentido tradicional da cultura popular, a produção da farinha de mandioca garante o sustento de muitas famílias da região do Povoado do Brejo São Caetano do Japoré.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
	Promover registros audiovisuais para documentar todas as etapas do modo de produção artesanal da farinha de mandioca, especialmente os realizados em casas de farinha tradicionais. Essa ação pode garantir a proteção e salvaguarda da tradição de saberes e ofícios envolvidos na produção da farinha, bem como auxiliar na divulgação e valorização do patrimônio imaterial da cultura dos ribeirinhos do São Francisco. Sugere-se ainda, inventariar a casa de farinha e o modo de fazer tapioca, processo vinculado à produção da farinha.

10	ENTREVISTADOS									
01	Nome	João Batista Silva					Tipo	Produtor rural		
Nascimento			Sexo	M	Idade	40	Registro Sonoro Visual		X	
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)										
João é produtor rural e filho de proprietários de uma casa de farinha.										
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011								

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS

02	Nome	Maria Antônia de Sá Silva				Tipo	Produtora rural	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	62	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Maria Antônia é proprietária de uma casa de farinha.								
	Contato	Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

03	Nome	Teodomiro Pedro da Silva				Tipo	Produtor rural	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	70	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Teodomiro é proprietário de uma casa de farinha.								
	Contato	Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Figura 2: Preparação da farinha de mandioca. Rugendas, 1835.

Fonte: Biblioteca Nacional (Brasil)



Figura 3: Mandiocca. Rugendas, 1835.

Fonte: Spix, Johann Baptist von, 1781-1826. Atlas zur Reise in Brasilien

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS



Figura 4: Carroça carregada de mandioca.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 5: Casa de farinha em atividade de produção.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 6: Prensa antiga.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 7: Desintegrador - máquina para ralar a mandioca.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS



Figura 8: Mesa onde a farinha é peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 9: Farinha pronta e estocada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Figura 1: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (78) Figura 2: IPAC_5322_Manga_Mandiocca_Couven_1823-1831_APM Figura 3: IPAC_5322_Manga_Rugendas_Preparation_mandiocca_1835_APM Figura 4: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (122) Figura 5: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (163) Figura 6: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (7) Figura 7: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (4) Figura 8: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (6) Figura 9: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_iepha (2)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (1) Vídeo 2: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (2) Vídeo 3: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (3) Vídeo 4: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (4) Vídeo 5: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (5) Vídeo 6: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (6) Vídeo 7: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (7) Vídeo 8: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (19) Vídeo 9: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_iepha_2013 (20)
Áudio	N.A.

13 REFERÊNCIAS

- ALKMIM, Carlos Diamantino. *Sabor de Manga*. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.
- INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agraria. *Instrução Normativa nº 57/2009*. Brasília: 2009. Disponível em:

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES E OFÍCIOS
<www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009>. Acesso em 22 ago. 2013.		
CORÇÃO, Mariana. <i>A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo</i>. Estud. hist. (Rio J.) vol.25 no.50 Rio de Janeiro July/Dec. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&script=sci_arttext>. Acesso em 13 de ago. 2014.		
COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i>. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.		
COUVEN, F. W. Mandioca. Muenchen [Alemanha]: <i>Gedruckt bei M. Lindauer, 1823-1831. 1 grav, litografia, pb, 46 x 59</i>. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg>. Acesso em 26 mar. 2013.		
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.		
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i>. 2012. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em: 04 dez. 2012.		
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: o Rio São Francisco</i>. Rio de Janeiro: Record, 1964.		
LÉRY, Jean de. <i>História de uma viagem feita à terra do Brasil</i>. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.		
MOREIRA, Hugo Fonseca. <i>“Se for pra morrer de fome, eu prefiro morrer de tiro”: o Norte de Minas e a formação de lideranças rurais</i>. 2010. 129 p. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. 2010.		
PINTO, Maria Dina Nogueira. <i>Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural</i>. In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: <http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf>. Acesso em 08 maio 2013.		
RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.		
RUGENDAS, Johann Moritz. <i>Préparation de la racine de mandioca</i>. Paris [França]: Engelmann, 1835. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg>. Acesso em 26 mar. 2013.		
SILVA, Teodomiro Pedro da. <i>Modo de Fazer de farinha</i>. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.		
SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i>. 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.		
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i>. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em <http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&parte=1> . Acesso em 04 dez. 2012.		

14	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Nôila Ferreira Alencar, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana	2012

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		SABERES E OFÍCIOS
Vídeos	Elis Medrado Viana	2012
Áudio	Ariely Antunes	2012
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula (Pesquisadoras) Elis Medrado Viana, Ariely Antunes (Estagiárias)	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	2013 08/ 2014 02/ 2015
Observações		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
01 IDENTIFICAÇÃO

Denominação		MODO DE FAZER BEIJU					IPAC/MG		5356	
Município/s		São Francisco		Distrito		Sede				
Endereço										
GPS	23L	Long. UTM	515166.46 m E		Lat. UTM	8236433.01 m S		Urbano	X	Rural


Figura 1: Beiju na panela de pedra.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Categoria						
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Beijú				X	
Outras denominações	Tapioca		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária

Descrição da Periodicidade

O Beijú é feito permanentemente ao longo do ano. Geralmente é vendido na feira da cidade, que acontece aos finais de semana ou nas barraquinhas durante as festas locais.

02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE

A história de formação do município de São Francisco remete ao início do século XVIII, entre os anos

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS**

de 1700 e 1702, quando Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje está situada a cidade. No local fundou a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco.

Em 1877 a localidade foi elevada à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, e, posteriormente, para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, foi emancipada politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”. Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

A prática de se alimentar, além de ser uma necessidade de subsistência também traduz hábitos, costumes e o modo de vida de cada cultura. A formação da identidade da culinária brasileira é o resultado da combinação de tradições indígenas, portuguesa, afrodescendente e de todas as correntes imigratórias que ocorreram ao longo da história. A contribuição dos colonizadores portugueses se deu na introdução do sal e açúcar como também a fritura, desconhecido pelos indígenas. A forte presença negra na cozinha da casa-grande propiciou a incorporação de sabores novos na culinária como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo e a banana em pratos doces e salgados. Dos indígenas foram herdados o gosto por alimentos que ofereciam a maior saciedade como o milho, a batata, o feijão e principalmente a mandioca (FERRACCIOLI; SILVEIRA, 2010).

A mandioca era o alimento mais consumido pelos nativos e também agradou o paladar dos lusos. Seu uso se tornou essencial no cotidiano da colônia bem como os de seus derivados, especialmente a farinha e o beiju. Comer e fazer beijú é uma atividade antiga. O termo aparece já em 1728, no primeiro dicionário de português, intitulado *Vocabulario Portuguez & Latino*, organizado por Raphael Bluteau, no qual a apresentou a seguinte definição:

BEIJU, Beijú. (Termo do Brasil) As raízes verdes da Mandioca depois de limpas, partem-se em diversos pedaços; e estes se podem a secar ao Sol, depois de secas, pisam-se em um pilão, e faz-se farinha, a que os Índios chamam *Typyrati*, os Portugueses farinha crua. Desta fazem os *Beijus*, que são uns pequenos bolos alvíssimos, e delicadíssimos, que é o comer mais mimoso, ou quanto moles, e frescos, ou depois de duros, e torrados. Estes se guardam por muito tempo, e chamam-lhe os índios, *Miapiatâ*, que são o mesmo, que biscoito. Beiju *Crufilium, ex fubactâ mandioca radicum farinâ*.

Posteriormente em 1789, Antônio de Moraes Silva, definiu, no *Diccionario da lingua portuguesa*, que o Beiju tratava-se de “Massa de tapioca, ou de farinha de pão, aplainada e cozida no forno, fica a modo de coscorões.” Em seus estudos sobre a alimentação brasileira, Câmara Cascudo (1983) observou que “a farinha ou o beiju acompanhava todos os alimentos, inclusive as frutas de guloseima. Podia almoçar-se ou jantar unicamente farinha seca ou beiju, feijões ou batata. (CASCUDO, 1983, p. 597).

O processo de produção do Beiju acompanhava a produção de farinha. Os índios ralavam a mandioca com a ajuda de dentes de animais e espinhos. Depois a massa era espremida e o caldo extraído era colocado para decantar. Após 24 horas de decantação, a “goma fresca” era aproveitada para a produção de tapioca enquanto goma que era levada ao forno se transformava em “goma seca”, sendo esta utilizada para fazer o

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

Beiju (CASCUDO, 1983).

Em São Francisco, o Beiju é muito apreciado devido a facilidade do preparo e baixo custo dos ingredientes. É muito comercializado nas feiras locais, em barraquinhas durante as festas que acontecem na cidade no decorrer do ano ou diretamente nas residências mediante encomenda. A receita se mantém a mesma, com ressalva para a goma da mandioca, que cada vez menos é produzida artesanalmente, sendo mais comumente comprada pronta no mercado local. Também se criou o hábito de acrescentar o recheio, que pode variar entre doce e salgado.

04 DESCRIÇÃO GERAL

O Beiju é uma das iguarias mais tradicionais do município de São Francisco, de receita simples e barata. Para fazer o Beiju é necessário apenas a goma de mandioca, água e sal a gosto. Primeiramente, molha-se a goma da mandioca, depois com o auxílio de uma peneira a goma é cessada sobre a frigideira ou chapa de pedra, mais comumente utilizada nas feiras, previamente aquecida. Quando o beiju começa a levantar as bordas acrescenta-se o recheio. O recheio varia conforme o gosto pessoal, contudo, os mais comuns são de queijo, coco e leite condensado. Para finalizar dobra-se o beiju ao meio, formando uma meia lua.

Extensão da Atividade na Região

A produção de Beiju ocorre no município de São Francisco e em todo o norte de Minas.

Procedimentos Técnicos Básicos

Para a produção do Beiju é preciso molhar a goma de mandioca na água, depois peneirar sobre a chapa quente ou frigideira. Em seguida acrescenta-se o recheio que pode ser doce ou salgado.

Transformações e Permanências

O Beiju era feito apenas com a goma da mandioca, utilizando-se, algumas vezes, do queijo ou da manteiga. Com o tempo os recheios foram incorporados ao prato, conteúdo que pode variar entre doce e salgado. Outra transformação observada é na substituição da goma de mandioca extraída artesanalmente pela goma industrializada.

Espaços/ Ateliê
Descrição

O Beiju é produzido na cozinha das residências ou em barraquinhas nas feiras locais. Neste local, devido a produção ser em escala maior, a frigideira é substituída pela chapa de pedra.

Fontes de Energia

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Preparar o alimento	-	Manusear os ingredientes.	Sem Referência.
Lenha	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.
Gás	Aquecer/Fogo	-	Aquecer a panela.	Sem Referência.

Matérias Primas

Goma da mandioca

Descrição	Da mandioca é extraído a goma, que é a base da receita do Beiju.
Procedência	A mandioca advém da propriedade de pequenos produtores rurais.
Forma de Aquisição	A goma da mandioca pode ser extraída artesanalmente ou comprada pronta nos mercados locais.
Uso	A goma de mandioca é a base da receita do Beiju.
Custo	R\$10,00.
Período de Obtenção	Ano inteiro.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
Instrumentos/ Ferramentas

Lenha, chapa de pedra, espátula, faca, bacia, peneira, mesa de apoio.

05 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Modo de Fazer Farinha de mandioca	Atividade Produtiva	-	-	5322
Mercado Municipal	Lugar Simbólico	-	-	-
Feiras	Lugar Simbólico	-	-	-

06 FORMAS DE TRANSMISSÃO
Procedência do Saber

É conhecimento de origem indígena, sendo transmitido por gerações.

Transmissão

Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos	X	Outros	
---------------	---	-------------------	---	---------	--	--------	---	--------	--

Modo de Transmissão

O saber de fazer o Beiju é transmitido por meio da oralidade e da observação.

Forma de Continuidade

O modo de fazer Beiju de São Francisco permanece sendo transmitido por meio da oralidade de geração a geração entre as famílias. Também é comum, por ocasião de alguma festa na cidade, grupos se reunirem para fazer os Beijus que serão vendidos nas barraquinhas, sendo aberto para a participação de quem quiser aprender a receita. A tradição e oralidade garantem a transmissão do saber.

Transformações

Não houve mudança na maneira de transmitir o saber, que permanece sendo repassado por meio da oralidade.

07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		Nacional	X
Observação									

Participação turística

O Beiju em si não movimenta a participação turística no município de São Francisco, contudo por ser uma iguaria tradicional é sempre muito procurado por pessoas que visitam a cidade. Também é muito apreciado nas barraquinhas das festas da cidade que acontecem ao longo do ano.

08 COMENTÁRIOS
Identidade construída em torno da atividade

O Beiju já era conhecido pelos indígenas, uma vez que a mandioca era plantada seus derivados eram produzidos, entre eles a goma que é a matéria prima básica do beiju. O ato de comer e fazer beiju remete a uma identidade. Além disso, por ser um alimento barato, ele está ao alcance de toda a população, em alguns casos o beiju é servido junto com o café da manhã, substituindo o pão. Também é muito apreciado nas festas da cidade, com vários tipos de recheio. Hoje em dia, a produção e venda do Beiju contribui para a renda de muitas famílias.

Possibilidade de continuidade

A possibilidade de continuidade do saber de fazer o Beiju em São Francisco e no Norte de Minas é

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

bastante considerável. Além de ser um alimento muito saboroso, é de simples preparo e baixo custo.

Necessidades do Ofício	Instalações	Não existe.
	Instrumentos	-
	Matéria-Prima	-
	Pessoal	Fomentar e valorizar a tradição.
	Formação	Curso para a transmissão do modo de fazer o Beiju tradicional de São Francisco.
	Comercialização	Ampliação da venda do Beiju nas feiras da cidade.

Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger

É necessário fazer o registro audiovisual do modo de preparo do Beiju e produzir um livro de receitas culinárias típicas da região, incluindo o Beiju.

Comentários do elaborador

Durante a pesquisa observou-se que o modo de fazer Beiju se estabelece como uma tradição na localidade, constituindo-se como parte da culinária e dos hábitos alimentares dos cidadãos da região. Além disso, viu-se que a procura pelo beiju é intensa, especialmente na feira municipal. Muitos clientes tem o costume de ir a feira para comer o Beiju há muito anos, sendo construídos laços de amizade entre as beijuzeiras e os consumidores.

Comentários dos Entrevistados

E o beijú nos começamos porque a gente tinha uma associação de artesanato, aí nos começamos a, é fazer né. Nas feiras, aí acabou com as feiras eu continuei aqui na feira, que fundou a feira já tem uns sete anos que eu estou aqui na feira, aí eu comecei e continuo fazendo meus beijú aqui. Faço beijú de pizza, de queijo, é com leite condensado, o mais procurado na verdade é o de queijo e manteiga.

Tereza Rodrigues

Significados socioeconômicos

O beiju é comercializado na feira da cidade, que acontecem aos sábados. Durante a semana o Beiju é feito apenas mediante encomenda. Durante as festa tradicionais do município, o Beiju é muito vendido nas barraquinhas. O comércio dos derivados da mandioca, como a farinha e o beiju, representam tão importante fonte de renda para os envolvidos na produção e comercialização. Atualmente a venda do beiju também ganhou um significado importante e está presente nos mercados, praças, feiras e festas da região.

09 AÇÃO DE SALVAGUARDA

Visando a preservação do Modo de Fazer Beiju de São Francisco, verificou-se a necessidade de fazer o registro audiovisual do processo de preparação do Beiju. Também é interessante a produção de um livro com receitas tradicionais da cidade, como o Beiju e outros pratos típicos da região. Outro aspecto importante seria incorporá-lo à merenda escolar, pois, quando combinado com recheios mais leves, o beiju se apresenta como um alimento bastante nutritivo. Ainda na área de educação, sugere-se que os saberes vinculados com o modo artesanal de fazer beiju sejam estudados e desenvolvidos em sala de aula.

Além disso indica-se que seja valorizada a tradição e seus executores, bem como os produtores envolvidos com todo o processo de fabricação do beiju.

Como ação de salvaguarda, recomenda-se que o Conselho de Patrimônio do Municipal seja fortalecido e mais atuante, no sentido de possibilitar e apoiar a execução do plano de salvaguarda do bem cultural.

10 ENTREVISTADOS

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

01	Nome	Terezinha Rodrigues do Nascimento			Tipo	Entrevistada e Artesã		
	Nascimento	Sem referência	Sexo	F	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								

11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

Figura 2: Goma peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 3: Corte do beiju.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 4: Ingredientes utilizados.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 5: Chapa na lenha.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS

SABERES E OFÍCIOS



Figura 6: Mistura os ingredientes

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 7: Beiju assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

Figura 8: Preparação da massa de beiju.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 9: Fatias de beiju.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Figura 1: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (10) Figura 2: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (12) Figura 3: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (8) Figura 4: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (9) Figura 5: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (18) Figura 6: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (11) Figura 7: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (6) Figura 8: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (25) Figura 9: IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_Nuhicre_lepha (23)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5356_SFrancoisco_Beiju_TNascimento_Nuhicre_lepha

13 REFERÊNCIAS

ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.
BRAZ, Brasiliano. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: Linci, 1997.
BLUTEAU, Raphael. <i>Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico ...</i> Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712 - 1728. 8 v.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	SABERES E OFÍCIOS
--	--------------------------

CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.
FERRACCIOLI; SILVEIRA. A influência culturais alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. <i>Rev. enferm. UERJ</i> , Rio de Janeiro, 2010 abr/jun; 18(2):198-203.
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve</i> : ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982
NASCIMENTO, Terezinha Rodrigues. <i>Modo de Fazer Beijú</i> . [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
SILVA, Paulo Pinto e. <i>Farinha, Feijão e Carne-seca</i> : um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: SENAC, 2005.
PRADO Jr., Caio. <i>Formação do Brasil Contemporâneo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1994.
ZEMELLA, Mafalda Pereira. <i>O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII</i> . São Paulo: USP, 1951.

14	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Ariely Antunes.	2013
Vídeos	Ariely Antunes.	2013
Áudio	Ariely Antunes.	2013
Transcrição	Ariely Antunes.	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2012/2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Carla Barbosa.	02/ 2015 05/2015
	Observações	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

01	IDENTIFICAÇÃO					
Denominação		MODO DE FAZER GINETE			IPAC/MG	5357
Município(s)		São Francisco	Distrito	Sede		
Endereço		São Francisco				
GPS	23L	Long. UTM	515491.77 m E	Lat. UTM	8235528.94m S	



Figura 1: Biscoito de Ginete assado.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Atividade Marco							IPAC		
Categoria		Modo de fazer							
Âmbito/Tema		Alimentação/ Cozinha			Datas: não se aplica				
Tipologia da Atividade		Culinária		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação		Ginete					X		
Outras denominações				Nível de integração:					
				Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária	
	Descrição da Periodicidade								
O ginete é um biscoito mais elaborado consumido pelo sanfranciscano, normalmente é feito aos finais de semana, nas residências, e pode ser encontrado para a comercialização aos sábado na feira da cidade. Dona Maria de Lurdes, reconhecida quitandeira da cidade, conta que foi sua mãe quem ensinou a									

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

fazer as guloseimas. O ginete é feito toda sexta feira para ser vendido aos sábados na feirinha da CEASA, e durante a semana, Dona Lourdes atende encomendas particulares.

02 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

“Câmara Cascudo, na sua extensa etnografia histórica sobre a alimentação no Brasil, dá indícios de que bolos, brevidades e beilhões vieram com os portugueses, nos primórdios da colonização”. Na Colônia, como a farinha de trigo era cara e de difícil acesso, cozinheiras e quituteiras foram obrigadas a substituí-la pela goma de mandioca, substituição que deu origem a numerosas receitas originais da terra (CASCUDO, 2008, p. 266-269). Entre essas novas receitas pode-se situar o ginete, sendo a goma ou o polvilho seu principal ingrediente. Abdala ainda afirma a ampliação das receitas e componentes das refeições do mineiro foi possibilitada por um aumento da disponibilidade de gêneros produzidos localmente. Com o polvilho, por exemplo, foram criadas novas receitas, aproveitando tudo o que se tinha em grande quantidade: leite, queijo, ovos, açúcar; ingredientes comuns à receita do ginete

De acordo com o livro *Cozinha mineira de Minas Gerais*, Frei Beto, em sua apresentação, comenta que se não é possível falar de uma “comida típica brasileira”, pode-se apontar um “ingrediente típico brasileiro”: a mandioca e seus derivados. Considerada produto de grande versatilidade, a mandioca se transformou em objeto de estudo. Confundida com o inhame, a mandioca aparece no documento fundante do Brasil, a carta de Pero Vaz de Caminha. É praticamente impossível encontrar uma região no Brasil onde não seja usada a raiz. Por não ser protagonistas, ela se adapta. No Nordeste, há o habito das carnes pesadas, como o bode, e dos feijões, comidos com mandioca. No sul a farinha é o acompanhamento do churrasco, por quebrar a gordura da carne. Em Minas, encontra-se o polvilho, que é a base do pão de queijo, da peta, do referido ginete.

Descrição Dos Elementos Constitutivos**Ingredientes**

Polvilho doce, queijo, coco ralado, manteiga de garrafa, ovos, fermento em pó.

Condimentos

Sal, açúcar, erva-doce.

Processos de Obtenção

Os ingredientes são manufaturados e industrializados, obtidos em supermercados ou em feiras livres.

Instrumentos/ Ferramentas

Tigela, liquidificador, fogão, forno a lenha, ralador, assadeira, bico de confeiteiro.

Seleção de Alimentos

Para o ginete o polvilho necessita-se ser doce, os ovos têm que estar com uma boa qualidade, sendo necessário quebra-los numa vasilha a parte antes de misturá-los à massa. Dá-se prioridade aos ovos de galinha caipira, considerado mais saboroso. A manteiga de garrafa tem que estar na cor amarelo escuro demonstrando sua qualidade.

Processos de Preparação

Para a produção dos biscoitos, coloca-se a goma (ou polvilho) numa vasilha, acrescenta-se açúcar e misturam-se os dois ingredientes. Vagarosamente, despeja-se a manteiga de garrafa e mistura-se de modo a não embolar a massa. Antes de acrescentar os ovos, Lourdes utiliza o liquidificador para batê-los, facilitando a mistura com o restante da massa e evitando o cheiro mais concentrado do ingrediente. Na sequência, mistura-se o coco ralado e o queijo e, por fim, o fermento em pó. Amassa-se a mistura até ficar consistente, mas o ginete não tem uma massa que necessite sovar durante muito tempo. Com o auxílio de um “bico de confeiteiro” pequenas quantidades são espremidas na fôrma (assadeira), dando um formato retangular ao

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

biscoito. Os biscoitos são levados ao forno bem aquecido até que fiquem dourados. Após esfriarem são armazenados em uma vasilha com tampa.

Lourdes, quitandeira entrevistada, argumenta que prefere não seguir nenhuma medida dos ingredientes. Possui o hábito de fazer o ginete “no olho metro”, como a sua mãe ensinou:

se você da uma olhada aqui no material não tem nada medido, eu gosto de colocar a mão na massa ai eu vou sentir a consistência da massa, então assim eu coloco lá uma quantidade de polvilho, coloco o açúcar, coloco a manteiga e amasso e vou vendo né, já faço aquela mistura tipo farofa e depois acrescento os ovos e vejo a consistência da massa. Se a massa estiver no ponto que dar para enrolar, passa na fôrma e coloca na assadeira e leva ao forno quente.

Lourdes

Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

O biscoito ginete é comumente produzido pelas famílias de São Francisco aos finais de semana e por alguns comerciantes para venda nas feiras da região. Ao contrário de outras quitandas, o ginete é considerado um biscoito mais elaborado, por isso é feito em momentos específicos da semana e possui grande procura nas feiras.

Para venda, Dona Lourdes embala aproximadamente 12 biscoitos em uma forma de isopor coberta por plástico-filme.

Quem Oferece e Quem Recebe

Quando a produção é na esfera familiar, seu consumo é no próprio lar. Quando a fabricação objetiva a venda em feiras, há quitandeiras especialistas na produção e distribuição local.

Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

Não se aplica.

03 ELEMENTOS RELACIONADOS - Caso haja bens culturais associados à celebração, todos deverão ser apontados nesse campo

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD/ IPAC
Produção de manteiga de garrafa	Alimento	Culinária		5330
Criação de animais	-	-		
Ofício das quitandeiras	Saberes e Ofícios	Culinária		

04 FORMAS DE TRANSMISSÃO
Procedência do Saber

O saber familiar é transmitido de mãe para filha. É uma tradição familiar passada de geração para geração.

Transmissão

Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
-------------	---	-----------------	---	---------	--	--------	--	--------	--

Modo de Transmissão

O saber fazer ginete está ligado às práticas cotidianas da cidade de São Francisco. Os mais novos aprendem observando e acompanhando o fazer dos mais velhos.

Forma de Continuidade

O biscoito ginete é muito apreciado na região e comumente produzido pelas famílias para consumo

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
próprio ou para comercialização nas feiras livres, fato que propicia a continuidade do modo de fazer essa guloseima.		
	Transformações	
A técnica para se fazer o ginete é basicamente a mesma que no passado, mudando apenas aspectos operacionais. O ginete é produzido a partir de ingredientes ordinários. No entanto, produtos como ovos, manteiga de garrafa, queijo, coco, polvilhos eram de fabricação local, o que não ocorre nos dias atuais. Dona Lourdes conta que prefere fazer a massa com os ovos caipiras, pois são mais saborosos, mas, quando não são encontrados, utiliza ovos de granja quando necessário. Outra mudança corrente é a substituição do fogão a lenha para o fogão a gás. Ainda hoje, algumas famílias utilizam-se do forno a lenha, é cada vez mais comum a utilização do forno a gás.		
05	COMENTÁRIOS	
	Identities construídas em torno da atividade	
O biscoito ginete, trata-se de um item representativo da culinária sanfranciscana. Durante a pesquisa realizada, percebeu-se que ele é considerado e apresentado como o biscoito mais procurado e apreciado da cidade de São Francisco. O ginete é apresentado aos visitantes como uma referencia da cidade, onde todos devem experimentar e comprar. O fato de existir um número considerável de famílias que aos finais de semana se organizam para fazer o biscoito, leva a crer que essa produção possui caráter aglutinador e identitário. Mesmo não sendo exclusivo da cidade de São Francisco ou mesmo da região pesquisada, o ginete torna-se marco de reconhecimento dos moradores locais.		
	Comentários dos praticantes	
Durante a entrevista percebeu-se que Lourdes não utiliza medidas, faz biscoito a “olho metrô”, aprendeu com a mãe, que aprendeu com a tia. Esse ofício foi passado a todas as irmãs, mas somente Lourdes segue com a prática. Lourdes possui uma barraca na feira, onde é bastante reconhecida pelas suas iguarias, principalmente o biscoito ginete, toda sexta-feira a biscoiteira dedica-se a fazer os biscoitos, pois no sábado de manhã ela tem o compromisso com seus clientes. Lourdes possui prazer em fazer seus biscoitos, durante a entrevista lembrou sua infância e da forma que aprendeu o ofício praticado hoje.		
	Comentários do elaborador	
O Ginete é um biscoito típico da região de São Francisco e um dos mais consumidos. É encontrado em feiras e nas mesas de café. Seu modo de fazer é passado de geração em geração e é apresentado pelos consumidores como o melhor biscoito de polvilho.		
	POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE	
A continuidade do fazer biscoitos ginete está ligada a identificação dos moradores de São Francisco com a prática. Nota-se que é comum a venda dessas iguarias nas feiras e sua produção no ambiente familiar, o que corrobora para sua continuidade.		
	Necessidades	
Instalações	Cozinha e forno a lenha.	
Instrumentos	Utensílios domésticos.	
Matéria-Prima	Gêneros alimentícios	
Pessoal	Em sua grande maioria mulheres.	
Formação	Não se aplica.	
Atividade Macro	Cidade de São Francisco	
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Forno a lenha.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
06 AÇÕES DE SALVAGUARDA

Não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois o biscoito ginete esta inserido no cardápio (cafés, chás) da cidade, principalmente nos finais de semana. O mesmo é considerado um biscoito fino, delicado, é muito procurado nas feiras, sendo considerado o carro chefe das iguarias e o mais consumido pelos turistas. Mas para melhor divulgação do biscoito deveria ser feito uma cartilha com as comidas típicas da cidade, salvaguardando o modo de fazer essa iguaria.

07 ENTREVISTADOS

01	Nome	Maria de Lourdes Ferreira				Tipo	Quitandeira	
	Nascimento	São Francisco	Sexo	F	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								

08 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA


Figura 2: Biscoito de ginete prontos.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



Figura 3: Ingredientes para o preparo do biscoito de ginete.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

09 REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFO, 2007.
- ABRIL. *Cozinha Regional Brasileira Minas Gerais*. São Paulo: Abril. 2009
- BETO, Frei. *Cozinha mineira de Minas Gerais*. Abril Coleções Minas Gerais. São Paulo: Abril, 2009. Coleção Cozinha Regional Brasileira, v.1.
- BRAZ, Brasiliano. *São Francisco nos caminhos da história*. Belo Horizonte: LEMI, 1977.
- CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. *O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

FERREIRA, Maria de Lourdes. *Modo de Fazer Ginete*. [2013]. São Francisco. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Ariely Antunes e Lenize Silva Vilas Boas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA *Revista Nossa História*. Rio de Janeiro: Vera Cruz. Ano 3, nº 29. Março de 2006.

10 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Figura 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha (22) Figura 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha (21) Figura 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha (20)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha_2013 (10) Vídeo 2: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha_2013 (14) Vídeo 3: IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_Nuhicre_lepha_2013 (16)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5357_SFrancisco_Ginet_MFerreira_Nuhicre_lepha

11 FICHA TÉCNICA

Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Ariely Antunes	2013
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015
Observações		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

01	IDENTIFICAÇÃO									
Denominação		MODO DE FAZER PAÇOCA DE BARU						IPAC/MG		5313
Município(s)		Ibiaí			Distrito	Ibiaí				
Endereço		-								
GPS	23 K	Long. UTM	519915.00 m E	Lat. UTM	8143001.00 m S	Urbano		Rural		



Figura 1: Paçoca de Barú.

Fonte: Acervo NUHICRE – IEPHA/MG 2013.

	Categoria										
Âmbito/Tema		Alimentação/ Cozinha			Datas						
Tipologia da Atividade		Culinária		Anual	Periódica		Mensal		Contínua		Cada X anos
Denominação		Culinária			X				X		
Outras denominações		Paçoca			Nível de integração						
				Comunidade	X	Oficial			Intercomunitária		
	Descrição da Periodicidade										
Os comerciantes locais vendem a paçoca nas barraquinhas das festas municipais. A paçoca também é feita por pequenos agricultores que a têm como alimento cotidiano.											

02	HISTÓRICO DA LOCALIDADE
A formação histórica de Ibiaí remonta a meados do século XVII, quando ocorreu a fundação da	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**

fazenda do Pacuí, conhecida como Barra do Pacuí Antônio da Silva Vasconcelos. Esteve vinculada ainda ao povoado de Extrema, que pertencia ao município de Vila Risonha de Santo Antônio da Manga de São Romão. Segundo consta, a gênese do povoado está ligada a figura de Adrião Gonçalves Ferreira, conhecido como fundador da fazenda de Extrema. A região de Extrema foi palco de insurreições e motins motivados pela cobrança do quinto de ouro, imposto cobrado pela coroa portuguesa.

Até se emancipar o município de Ibiaí passou por diversas alterações relativas à sua toponímia e sua subordinação jurídica e administrativa. Nesse contexto, o distrito, que anteriormente se chamava Conceição da Extrema, criado oficialmente em 1848, pela Lei provincial nº 377. Já no século XX, passou a se chamar Borda do Rio, a partir da Lei estadual nº 556, de 30-08-1911. Posteriormente, pela Lei Estadual nº 921, de 24-12-1926, o distrito de Borba do Rio passou a se denominar Ibiaí, cujo topônimo significa em tupi-guarani, “o rio do planalto”. No ano de 1960 houve uma nova mudança e a localidade foi subordinada ao município de Coração de Jesus. Somente 30 de dezembro de 1962 Ibiaí foi elevada à categoria de município, tendo se desmembrado de Coração de Jesus.

O transporte fluvial através do rio São Francisco em conjunto com a atividade agropecuária e o comércio de sal foram determinantes para a ocupação da região. Na década de 1920, foi construída a estrada de ferro, completando o transporte fluvial e o de via animal. Com o evento da exploração agropecuária, a comunidade passou a se dedicar a esse tipo de atividade que viria a se tornar a base maior da economia municipal.

03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

Durante o século XVIII, Minas Gerais sofreu com a escassez de comida devido a grande movimentação de pessoas atraídas pela mineração. As estradas precárias dificultava a chegada dos alimentos, demandado dos tropeiros, viajantes e desbravadores a utilização de recursos alimentares limitados, possibilitando assim a ampla utilização de técnicas de conservação para se alimentarem nas longas viagens empreendidas para comercializar suas mercadorias. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

Devido a precariedade de se cozinhar durante as viagens, os tropeiros e outros optavam por alimentos fáceis de carregar, que garantissem maior saciedade e que se conservassem por mais tempo. Nesse contexto alimentício se inserem o feijão tropeiro, a carne de sol e a paçoca. De acordo com a historiadora Mônica Chaves Abdala (2007) o “escaldado, pirão, **paçoca**, farofas, pratos à base de mandioca e de milho foram os primeiros feitos sob a influência indígena”.

O *Novo Dicionário Nacional*, de Carlos Teschauer, de 1928, “paçoca” é comida de origem indígena e significa, em tupi-guarani, desfiar, pilar, esfarinhar. A farinha, pilada junto com carne seca, constitui uma espécie de conserva, apropriada para as viagens do sertão, feito por bandeirantes e tropeiros, visto que na composição e preparo da paçoca não há umidade. Segundo Abdala (2007) “os tropeiros carregavam sua própria cozinha, cozinhavam o feijão e comiam-no com torresmo e farinha, seguido de rapadura ou melado, chá ou café. Com as carnes secas, salgadas, ou alguma caça faziam paçocas e farofas” (p. 120).

A feitura da paçoca atravessou os séculos e ainda hoje é um costume espalhado por todo país, com diversas apropriações regionais. No Rio Grande do Sul, por exemplo, o alimento é feito com carne-seca, farinha de mandioca ou de milho. Já na Amazônia, utiliza-se a amêndoa da castanha assada e socada num pilão com farinha de mandioca, sal e açúcar. No estado do Pará a paçoca é feita com castanha de caju ou de gergelim igualmente piladas com carne-seca assada. Em São Paulo, a carne é pilada com farinha, amendoim e açúcar.

Em Ibiaí, esse hábito também foi reinventado, resultando na produção da paçoca de baru. O barureizeiro é uma árvore frutífera nativa do cerrado. Seu fruto, o baru, é uma amêndoa, que é protegida com uma casca dura. A paçoca é feita com as amêndoas cruas ou torradas, acrescida de rapadura ou açúcar e farinha de mandioca. Os ingredientes são levados ao pilão e desse modo misturados e triturados. No município e nas regiões próximas a paçoca de baru é tracional e compõe seus costumes alimentares.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
	Descrição Dos Elementos Constitutivos	
	Ingredientes	
	Castanhas de baru torradas, farinha de mandioca e rapadura ou açúcar. O Baru é composto por sua polpa externa, uma camada de resíduo lenhoso envolvendo a castanha. A polpa quando está fresca é utilizada para alimentação de animais, mas também pode ser feita farinha de sua polpa, ou consumida <i>in natura</i> .	
	Condimentos	
	Açúcar, rapadura, farinha de mandioca.	
	Processos de Obtenção	
	Compra em mercados locais, coleta própria ou através dos coletores do baru.	
	Instrumentos/ Ferramentas	
	Para se partir o fruto, usa-se machado, facão, foice ou martelo. Para se torrar a castanha, utiliza-se panelas e colher de pau para mexer. Grande esforço é exigido para a quebra do fruto e posterior extração da castanha. Existem outros meios para o corte do Baru, bem como da torrefação da castanha, além dos utilizados pela Comunidade. Até o momento, esses métodos ainda deixam a desejar, pois alguns apresentam problemas de baixa eficiência e rendimento, aspectos ergonômicos envolvendo segurança, grande esforço físico e desgaste dos operadores. Outros equipamentos apresentam altos custos para aquisição, construção e operação. Um equipamento foi construído no Laboratório de Mecanização Agrícola da Embrapa Cerrados, baseado em métodos utilizados pelos produtores de baru que foram incluídos e adaptados no equipamento, mecanismos que permitissem melhores condições de corte/quebra dos frutos evitando danos a amêndoa, regulagem das lâminas conforme o tamanho do fruto, melhores condições de segurança e aspectos operacionais, facilidade de transporte e instalação. O equipamento apresenta vantagens quanto a aspectos ergonômicos, principalmente os de segurança, menor esforço e melhores condições operacionais para o trabalhador rural.	
	Seleção de Alimentos	
	Depois de colhidas, as castanhas são partidas para a seleção das amêndoas inteiras e de boa aparência.	
	Processos de Preparação	
	A preparação da paçoca de baru envolve a participação de várias pessoas. Adultos e crianças vão para a mata catarem os barus. Em casa, começam o ritual para partir quebrar com faca ou facão em cima de uma pedra ou peça de madeira. Depois de partidas e limpas, vão para a panela para serem torradas. Depois são colocadas no pilão com farinha de mandioca e rapadura (ou açúcar). Por último, pode-se jogar uma pitadinha de cravo ou canela.	
	Modos de Apresentar e Servir os Alimentos	
	A paçoca de baru é colocada em travessas ou saquinhos de plástico e pode durar até seis meses sem que haja alteração no sabor.	
	Quem Oferece e Quem Recebe	
	A paçoca é servida em casa para as visitas. Em época de festas na cidade, a paçoca é vendida nas barraquinhas. No comércio, são vendidos em pacotinhos ou saquinhos. É utilizada, também, como alimento durante o trabalho na lavoura. A paçoca de baru já se tornou famosa e tem significados simbólicos importantes para a comunidade. Há a confraternização das pessoas para realizar ritualmente os vários procedimentos de preparo em que o baru pode ser considerado como um símbolo das festas e sua presença é indispensável nas comemorações e refeições.	
	Modos de se Dispor dos Restos Alimentares	
	Se houver sobra das paçocas, o que é raro, elas são doadas para os visitantes levarem para suas	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

casas. A casca do baru é um ótimo combustível para churrasqueiras e fogões à lenha.

04 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Coleta do Baru	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Estrativismo	-
Modo de Fazer Farinha de Mandioca	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Alimentos	5322
Modo de Fazer Rapadura	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Alimentos	5344
Modo de Fazer Pilão	Bem Imaterial	Saberes e Ofícios	Ofício	5366

05 FORMAS DE TRANSMISSÃO
Procedência do Saber

A vivência numa área do sertão mineiro onde os Baruzeiros são abundantes fez com que as populações que ali habitaram fizessem vários usos de seu fruto, entre eles a paçoca.

Transmissão

Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz		Escolas		Grupos		Outros	
-------------	---	-----------------	--	---------	--	--------	--	--------	--

Modo de Transmissão

Pela prática e oralidade.

Forma de Continuidade

A continuidade do modo de fazer e dos saberes relacionados com a paçoca de baru está associada ao processo de transmissão desses conhecimentos às novas gerações, bem como da manutenção do baruzeiro na região, visto que a espécie está ameaçada pela extração predatória de sua madeira, que é conhecida pela sua resistência e qualidade, com propriedades fungicidas.

Transformações

O acréscimo de canela é recente no saber tradicional.

06 COMENTÁRIOS
Identidades construída em torno da atividade

Partilhar do conhecimento e da prática relacionada ao modo de se fazer a paçoca de baru, é compartilhar um saber enraizado na comunidade local, nos hábitos diários que moldam o ser, inserindo-o nos valores locais. Percebe-se que o modo de fazer paçoca de baru está inserido no sistema culinário do norte de Minas. Nessa perspectiva entende-se que os hábitos alimentares envolvidos no modo de fazer os pratos típicos da região alcançaram dimensões imaginárias e são permeadas por um conjunto de normas (não engessadas), valores, crenças, linguagens e simbologias. A repetição e manutenção desses hábitos culinários são, portanto, identitárias e acompanhadas de sentimentos e emoções que mantêm vivas as tradições culturais surgidas no período colonial e reinventadas na atualidade.

Comentários dos entrevistados

Palavras do morador João Batista de Jesus sobre a utilização do baru no início da Comunidade de Barra do Pacuí:

Comia, a gente comia apesar de que a gente não foi...mas comia por que sempre tinhas eles aí, mas a gente não dava tamanho valor [como agora], mas tinha e domia, fazer paçoca, né? Quebrava ele, torrava, fazia uma paquinha com farinha e rapadura, por que nessa época não usava açúcar não, era rapadura [...]

Secretário de Administração da Prefeitura de Ibiaí, Geraldo de Sales Barbosa, sobre o Baru no município:

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

a região nossa aqui é a que mais tem, é uma árvore que não tem muito em extensão né, é no cerrado e mais aqui nessa região de Lassance até aqui em São Francisco aproximadamente, é que detém essa grande quantidade de baru. Em Goiás também tem né, em Goiás também tem bastante e em alguns lugares né, lá você encontra pequizeiro em grandes extensões mas é diferente, o baru e a castanha.

Comentários do elaborador

Uma particularidade observada é que no momento do preparo da paçoca, principalmente ao partirem as castanhas e ao socarem no pilão, as pessoas narram causos e lendas como narradores-artesãos. Podemos perceber, também, a solidariedade no processo de preparo da paçoca, pois quem termina primeiro sua tarefa ajuda o outro na sua, em uma cadeia de relações.

POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A possibilidade de continuar a prática da extração das castanhas do baru e do preparo da paçoca é grande, pois trata-se de uma iguaria do povo norte-mineiro e possivelmente permanecerá na culinária do povo ribeirinho e sertanejo, além de ser uma fonte de sustento para as famílias extrativistas, como é o caso da Comunidade Barra do Pacuí.

Necessidades

Instalações	Não se aplica.
Instrumentos	Martelo, Pilão, facas.
Matéria-Prima	Manutenção da biodiversidade para proteção da atividade extrativista.
Pessoal	Extrativistas
Formação	Vabilizar cursos para transmissão dos saberes envolvidos com o modo de fazer a paçoca e de extrair os frutos.
Atividade Macro	Modo de fazer Paçoca de Baru
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Não se aplica.

06 PROPOSTAS DE AÇÕES DE SALVAGUARDA

Incentivar o consumo do baru e a tradição da sua colheita; registrar os modos de preparo e colheita do baru e conceder melhores condições de trabalho para os extrativistas e para os produtores da paçoca. Não existe ameaça de acabar com a prática da coleta dos barus e da feitura de sua paçoca.

Atualmente é proibido cortar os baruzeiros, contudo, é necessário fiscalizar e valorizar os extrativistas. É importante, portanto, conscientizar a população local, além de incentivar as comunidades na colheita e na feitura de barus através de oficinas e cursos de capacitação para a manipulação da matéria-prima e torrefação da castanha.

Nota-se que uma forma de apoiar a produção da paçoca seria a inserção de uma ferramenta que contribuíssem para a abrir os barus, pois, abrir com facas, facões e machados afiados, além de perigoso, demanda muito esforço. Neste sentido recomenda-se a aquisição da máquina de abrir baru, já encontrada no mercado de Goiás, que tira o risco de acidentes em crianças, adolescentes e mulheres que trabalham diretamente com esse labor para ajudarem no sustento das suas famílias.

07 ENTREVISTADOS

01	Nome	João Batista de Jesus	Tipo	Líder comunitário
----	------	-----------------------	------	-------------------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
--	-----------------------------------

Nascimento	1937	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	Sim
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Líder Comunitário, de Barra do Pacuí							
Contato	-						

02	Nome	Geraldo de Sales Barbosa					Tipo	-	
Nascimento	-	Sexo	M	Idade		Registro Sonoro visual		Sim	
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).									
Secretário de Administração da Prefeitura de Ibiáí.									
Contato	-								

08	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA
-----------	---------------------------------

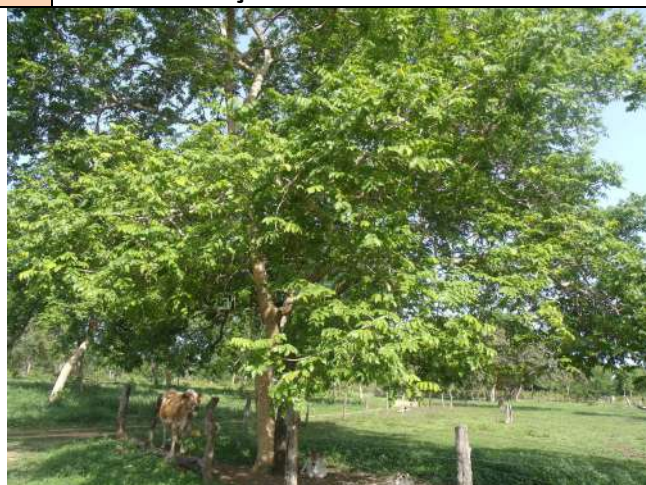


Figura 2: Baruzeiro.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



Figura 3: Fruto do Baruzeiro.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



Figura 4: Preparação do almoço da Festa da Abolição.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



Figura 5: Servindo paçoca de baru.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
MODOS DE FAZER - ALIMENTOS

Figura 6: Paçoca de baru.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013


Figura 7: castanha de baru torrada.

Fonte: NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

09 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Figura 1: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (31) Figura 2: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (24) Figura 3: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (19) Figura 4: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (42) Figura 5: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (37) Figura 6: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (41) Figura 7: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha (21)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (1) Vídeo 2: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (2) Vídeo 3: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (3) Vídeo 4: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (4) Vídeo 5: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (5) Vídeo 6: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (6) Vídeo 7: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (7) Vídeo 8: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (8) Vídeo 9: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (9) Vídeo 10: IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha_2013 (10)
Áudio	Entre_IPAC_5313_Ibiai_PBaru_Nuhicre_iepha

10 REFERÊNCIAS

- AMARAL, Amadeu. *O Dialeto Caipira*. Disponível em < <http://www.letras.ufscar.br/linguasagem/edicao13/pdfs/dialeto.pdf> > Acesso em 01 de out.2014
- BARBOSA, Geraldo de Sales. *Manifestações Culturais*. [01 de Agosto de 2012]. Ibiaí. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *A cultura na rua*. Campinas: Papirus, 1989.
- CARRAZZA, Luis Roberto; SILVA, Mariane Lima da; ÁVILA, João Carlos Cruz. *Manual Tecnológico de. Aproveitamento integral do Fruto do Baru*. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza. Brasil,

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
2010.	
CASCUDO, Luís da Camara. <i>Dicionário do folclore do Brasil</i> . Rio de Janeiro, INL, 1962.	
CASCUDO, Luís da Camara. <i>História da alimentação no Brasil</i> . Vol 2. São Paulo: Itatiaia, 1967.	
IBGE. <i>Instituto Brasileiro de Geografia e estatística</i> . Disponível em: < http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=312960&search=minas-gerais ibiai > Acesso em 01 out. 2014.	
JESUS, João Batista de. <i>Comunidade Barra do Pacuí</i> . [04 de Novembro de 2013]. Ibiaí - Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Entrevista concedida à Denilson Meireles Barbosa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
LUCENA, Célia Toledo. Comida e Sociabilidade em festejo sul-mineiro. Cuiabá. <i>Revista Polifonia</i> . 2006. Disponível em: < www.memoriadopovo.com.br/ComidaeSociabilidadeemfestejosulmineiro >. Acesso em 10 abr. 2013	
OLIVEIRA, João Batista Queiroz de. <i>Manifestações Culturais</i> . [01/08/2012]. Ibiaí. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Simone Narciso Lessa. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA	
ROCHA, Lucas Gomes. <i>Dossiê Técnico: cultivo e aproveitamento do baru</i> . Belo Horizonte: CETEC, 2012.	
SANO, Sueli Matiko; RIBEIRO, José Felipe; BRITO, Márcia Aparecida de. <i>Baru: biologia e uso</i> . Brasília: Embrapa, 2004.	
SANTOS, Grazielle Gebrim et al. <i>Aceitabilidade e qualidade físico-química de paçocas elaboradas com amêndoas de baru</i> . Goiânia. <i>Pesq. Agropec. Trop.</i> , Goiânia, v. 42, n. 2, p. 159-165, abr./jun. 2012.	
TESCHAUER, Carlos. <i>Novo dicionário nacional</i> . Barcellos: Bertaso, 1928.	

11	FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Denilson Meireles Barbosa	2013	
Vídeos	Caio Hudson Rabelo Alves, Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012	
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Simone Narciso Lessa	2012	
Transcrição	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Elis Medrado Viana	2012	
Levantamento	Denilson Meireles Barbosa, Maria Generosa Ferreira Souto, Simone Narciso Lessa	2012	
Elaboração	Maria Generosa Ferreira Souto	2013	
Revisão	Flávia Alves Figueirêdo Souza, Leonardo Augusto Silva de Freitas, Andrezza Alves Velloso, Débora Raíza Rocha.	2013 Outubro 2014 23/06/2015 25/11/2015	
	Observações		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
01 IDENTIFICAÇÃO

Denominação		MODO DE FAZER PAÇOCA DE CARNE DE SOL					IPAC/MG		5363	
Município/s		São Francisco		Distrito		Sede				
Endereço		São Francisco								
GPS	23k	Long. UTM	515166.46 m E		Lat. UTM	8236433.01 m S		Urbano	X	Rural


Figura 1: Preparo da paçoca de carne de sol.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Alimentação/ Cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Paçoca de Carne de Sol				X	
Outras denominações	Paçoca		Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária
Descrição da Periodicidade						
A paçoca de carne de sol é produzida continuamente no município de São Francisco.						
02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE						
De acordo com o livro do memorialista Brasileiro Braz, <i>São Francisco nos Caminhos da História</i> (1977),						

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS**

no início do século XVIII, entre os anos de 1700 e 1702, Domingos do Prado de Oliveira instalou-se onde hoje é a cidade de São Francisco, criando a fazenda Pedras de Cima, que depois teve vários outros nomes, como Pedra dos Angicos, São José das Pedras dos Angicos, São Francisco das Pedras e finalmente São Francisco. Cada um desses nomes tem a sua história; Pedras de Cima para distinguir do nome dado a Maria da Cruz que era Pedra de Baixo. Com o desaparecimento do proprietário Domingos do Prado e Oliveira, depois da conjuração do São Francisco, em 1736, a Fazenda Pedras de Cima, transformada em povoado de Pedras dos Angicos. Emancipando da paróquia de Contendas conservou o mesmo nome, depois foi acrescido o nome de São José das Pedras dos Angicos (BRAZ : 1977)

Em 1866, com a criação do distrito de paz, através da Lei Provincial nº 1.356, passou à denominação de São José das Pedras. Em 30 de março de 1871, pela Lei nº. 1755, confirmada pela Lei nº 1.996 de 04-11-1873, a sede da comarca é transferida de São Romão para o povoado de São Jose de Pedras dos Angicos, iniciando também o processo para sua emancipação política. A transferência é efetivada em 1874 e em junho de 1876 foi instalado seu poder executivo, sendo realizado o primeiro pleito municipal da nova unidade administrativa, com mandato de quatro anos a partir de 1877. Na mesma época também foi nomeado o primeiro juiz de direito para esta comarca.

Em 1877 é elevado à categoria de cidade com a denominação de Cidade Evangelina, depois para São Francisco das Pedras. Neste mesmo ano, no dia 5 de novembro, pela Lei nº 2.416, é emancipado politicamente, deixando a categoria de vila, recebendo definitivamente o nome de São Francisco.

Na década de 1920, o município de São Francisco, além da parte territorial de sua atual composição, contava ainda com as áreas onde hoje compõem os municípios de Urucuaia, Chapada Gaúcha, Pintópolis e Icarai de Minas.

A cidade, na mesma época estava restrita ao seu centro histórico, entre as atuais avenidas Presidente Juscelino, Dom Pedro de Alcântara e Odorico Mesquita, tendo como limitador natural e principal porta de acesso com o mundo exterior, o Rio São Francisco. Seu centro comercial e palco dos principais conflitos localizava-se, na beira do rio, no porto de embarque, em torno da igreja Matriz de São Jose, na Rua Montes Claros até a Escola Estadual Coelho Neto, na Praça Centenário e alguns becos e vielas da época, hoje plenamente urbanizadas. Além disso, uma incipiente “periferia”, com poucos e simples casebres. Mais além, propriedades rurais que cercavam a cidade.

Nesse contexto, a cidade de São Francisco se estabeleceu enquanto município emancipado, organizando e constituindo sua sociedade, cultura, economia, religiosidade e política, polarizada por sentimentos, interesses e grupos antagônicos. Sua composição perpassou por períodos de turbulência, numa constante disputa de poder, amparados por forças políticas locais e externas e, principalmente pela imposição da força, executada pela jagunçagem a serviço de seus chefes, nos movimentos historicamente denominados de “barulhos”.

Ao longo dos anos o município se consolidou, mantendo suas tradições e sua cultura, história que confere identidade e que congrega valores, crenças e costumes.

03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

A técnica de salgar os alimentos para melhor conservá-los é bastante antiga e difundida em todo mundo. No Brasil, as primeiras cabeças de gado foram trazidas por Tomé de Sousa, aproximadamente 1530, com a finalidade de suprir a alimentação, além de servir de transporte e tração nos engenhos de açúcar. Para não se perder a carne fresca, desde a colônia usa-se a salga e a secagem da carne ao sol. A paçoca é derivada desta prática, onde junto com a farinha a carne é socada, transformando em um alimento nutritivo e não perecível. (ABDALA, 2007)

Durante o século XVIII, Minas Gerais sofreu com a escassez de comida devido a grande movimentação de pessoas atraídos pela mineração e as estradas precárias que dificultavam a chegada de alimentos. Com os

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

recursos alimentares limitados, as técnicas de conservação foram amplamente utilizadas, principalmente pelos tropeiros que empreendiam longas viagens para comercializar suas mercadorias. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

Devido a precariedade de se cozinhar durante as viagens, os tropeiros optavam por alimentos fáceis de carregar e que garantissem saciedade por mais tempo. A paçoca de carne de sol era uma opção muito adequada, pois poderia ser consumido sem a necessidade de parar a viagem. A paçoca era uma mistura de carnes moqueadas, vegetais e grãos. A carne era boviana ou suína, embora a bovina era mais comumente utilizada, macerada no pilão até ganhar consistência de carne desfiada. À ela era acrescentado a farinha de mandioca e temperos caseiros (MATIAS; MASCARENHAS, 2008). Luís Câmara Cascudo (1983) em seus estudos sobre a alimentação brasileira salienta a importância do pilão no preparo da paçoca. Segundo ele “a paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca.” (CASCUDO, 1983, p. 601)

A Paçoca de Carne de Sol tornou um alimento típico do norte de Minas, muito apreciado no município de São Francisco. O saber da Paçoca de Carne de Sol se mantém até os dias atuais, seguindo a receita tradicional. Ainda é utilizado o pilão para desfiar a carne, no entanto está cada vez mais comum a sua substituição pelo liquidificador. A carne é adquirida no mercado local, podendo ser salgada e seca artesanalmente ou comprada pronta.

04 DESCRIÇÃO GERAL

Os principais ingredientes utilizados para fazer a paçoca de carne de sol são a carne e a farinha de mandioca. A carne de sol pode ser adquirida nos açougues ou pode ser salgada artesanalmente. No primeiro momento deve-se cortar a carne em pequenos pedaços e lavá-la por pelo menos três vezes para retirar o excesso de sal. Posteriormente, em uma panela grande, os pedaços de carne devem ser fritos à fogo médio. Depois de frito, a carne é levada ao pilão ou liquidificador com um pouco de farinha de mandioca para ser pilada ou processada até desfiar completamente. Com a carne desfiada a paçoca é levada ao fogo novamente, na sobra da gordura, para refogar. Pode-se acrescentar alho, pimenta e cebola a gosto.

Extensão da Atividade na Região

A paçoca de carne de sol é produzida em toda região do município de São Francisco.

Procedimentos Técnicos Básicos

A receita de paçoca de carne de sol é bastante simples. Primeiro a carne é cortada em pequenos cubos e frita. Posteriormente, é processada no pilão ou liquidificador com uma porção de farinha até desfiar completamente. Por último é refogada na gordura novamente.

Transformações e Permanências

Uma transformação observada é a cada vez mais frequente substituição de pilões por liquidificadores e processadores elétricos.

Espaços/ Ateliê
Descrição

Por ser uma receita bastante simples, o processo de preparação da paçoca de carne de sol pode ser realizada nas cozinhas das casas. Apenas há a necessidade de se ter um pilão ou liquidificador/processador para fragmentar a carne

Fontes de Energia

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	Manusear e socar os ingredientes	Sem Referência.
Elétrica	-	-	Uso do	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

			liquidificador	
Lenha	-	-	Fogão	Sem Referência.
	Matérias Primas			
	Carne bovina			
Descrição		A carne utilizada para fazer a paçoca é a carne de sol fresca, em bom estado de conservação.		
Procedência		A carne advém da pequena atividade pecuária da região.		
Forma de Aquisição		A carne é comprada de pequenos pecuaristas da localidade ou em açougues locais.		
Uso		Utilizada para fazer a paçoca juntamente com farinha.		
Custo		Sem referência.		
Período de Obtenção		Periodicamente.		
	Instrumentos/ Ferramentas			
Panela, Colher de pau grande, Colher pequena, Pilão, Vasilha de plástico, Copo grade				

05 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Carne de Sol	Modo de fazer	Técnica produtiva	Alimento	5336
Pilão	Artefato			5366
Festa de São José	Celebração	Catolicismo Popular		

06 FORMAS DE TRANSMISSÃO

Procedência do Saber									
Os detentores do saber de fazer a paçoca de carne de sol são as pessoas mais velhas da comunidade, sendo passado de geração a geração entre os familiares.									
Transmissão									
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
Modo de Transmissão									
O saber é passado por meio da oralidade e observação do processo de preparação da paçoca de carne de sol.									
Forma de Continuidade									
A continuidade do saber se dá pela oralidade. Os membros mais velhos das famílias ensinam os mais jovens a receita e as técnicas necessárias para fazer a paçoca de carne de sol.									
Transformações									
As transformações assistidas se relacionam com os equipamentos utilizados. Se no passado o único utensílio utilizado para desfiar a carne de sol era o pilão, atualmente, o uso do liquidificador e o processador tornou-se comum entre os moradores devido a sua praticidade.									

07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Comunidade		Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação									
Participação turística									
A produção de paçoca de carne de sol não movimenta a participação turística no município de São Francisco, porém é sabido que as pessoas que visitam a cidade se interessam em experimentar a paçoca de carne de sol por ser um alimento muito tradicional na região.									

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
08 COMENTÁRIOS
Identidade construída em torno da atividade

A paçoca de carne de sol é um prato tradicional do norte-mineiro. Devido a tradição da atividade pecuária na região, o consumo da carne bovina é bastante comum. Anteriormente a carne era salgada com o intuito de melhor conservá-la, contudo, com o passar do tempo a carne salgada se transformou em um alimento muito apreciado, sendo incorporado em outros pratos e servindo de base para outras receitas igualmente importantes como a paçoca.

Possibilidade de continuidade

A partir da pesquisa realizada verificou-se que não existe ameaça a continuidade dessa prática, pois a paçoca de carne de sol é uma comida que esta inserida no cardápio da culinária de São Francisco, de rápido preparo e fácil acesso aos ingredientes.

Necessidades do Ofício	Instalações	A paçoca pode ser feita em uma cozinha simples, apenas equipada com um pilão, liquidificador ou processador.
	Instrumentos	Para fazer a paçoca de carne de sol é necessário panela grande, colher de pau, pilão, vasilha de plástico. Em alguns casos, o pilão é substituído pelo liquidificador ou processador.
	Matéria-Prima	Carne de sol e farinha de mandioca.
	Pessoal	Não se aplica.
	Formação	Oferecer cursos de culinária com alimentos tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a receita da paçoca de carne de sol.
	Comercialização	Incentivar a venda da paçoca de carne de sol nas feiras da cidade, como um produto típico local.

Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger

Mesmo com a continuidade da atividade assegurada se faz necessário produzir documentário audiovisual com a finalidade de registrar e divulgar o saber. Da mesma maneira é recomendável a publicação de um livro de culinária com receitas tradicionais do norte de Minas Gerais, incluindo a paçoca de carne de sol.

Comentários do elaborador

É uma comida de fácil fazer, de valor acessível. Foi perceptível que o ato de preparar a paçoca faz com que memórias, da época em que os pais e avôs que ensinaram o ofício, sejam revividas. A entrevistada, Maria Antunes, explicou que no período da sua infância a paçoca de carne de sol era um alimento muito consumido pelos trabalhadores do campo.

Comentários dos Entrevistados

É corta a carne pequena lava bem lavado pra tirar o sal, depois joga na gordura frita ela até ela ficar bem torradinha, aí leva no pilão soca bastante ou no liquidificador. Aí, depois dela bem socada, volta ela pra panela naquela gordura e da uma refogada na paçoca. [...]É, se for socada no pilão tem que socar com farinha e no liquidificador também tem que por um pouco de farinha que se não embucha, aí volta ela torna da uma torrada e as vezes tem gente que gosta de colocar cebola né, mais eu não gosto, é só isso mesmo.

Maria Arlinda Antunes

Significados socioeconômicos

A comercialização da paçoca de carne de sol ainda é modesta, não conferindo significados econômicos para a cidade. A paçoca geralmente é feita para o próprio consumo.

09 AÇÃO DE SALVAGUARDA

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS

Com o intuito de garantir a manutenção do bem propõem-se a publicação de um livro sobre as comidas típicas de São Francisco, para ser distribuída nas escolas, bibliotecas e visitantes. Fazer um trabalho de incorporação da paçoca de carne de sol com outros pratos para ser servidos em restaurantes, hotéis, reforçando a simbologia da paçoca na identidade do povo São-Francisquense.

10 ENTREVISTADOS

01	Nome	Maria Arlinda Antunes				Tipo	cozinheira	
	Nascimento	Sem referência.	Sexo	F	Idade	68	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Contato								

11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

Figura 2: Carne de sol sendo serenada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 3: Carne de sol de molho para ser preparada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 4: Carne sol sendo fritada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Figura 5: Carne de Sol com farinha dentro do pilão para ser socada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS
SABERES E OFÍCIOS
12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	Figura 1: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha (31) Figura 2: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha (83) Figura 3: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha (71) Figura 4: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha (68) Figura 5: IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha (86)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5363_SFrancisco_PSol_Nuhicre_iepha

13 REFERÊNCIAS

ABDALA, Monica Chaves. <i>Receita de Mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro</i> . Uberlândia: EDUFO, 2007.
ANTUNES, Maria Arlinda. <i>Paçoca de Carne de Sol</i> . [Maio, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Ariely Antunes. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
ATELIER GOURMAND. Disponível em: < www.ateliergourmand.com.br >. Acesso em: 24 out. 2013.
BRAZ, Brasiliano. <i>São Francisco nos caminhos da história</i> . Belo Horizonte: Linci, 1997.
CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O Milho e a Mandioca nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São Paulo: Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>Antologia da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo: Global, 2008.
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
MATIAS, Fonseca Lindon; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo e no campo das gerais do Paraná: uma análise nos municípios de castro, Lapa e Tibagil. <i>CULTUR – Revista de Cultura e Turismo</i> , ano 02 – Jul/2008.
PRADO Jr., Caio. <i>Formação do Brasil Contemporâneo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1994.
SILVA, Paulo Pinto e. <i>Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial</i> . São Paulo: SENAC, 2005.
ZEMELLA, Mafalda Pereira. <i>O abastecimento da Capitania de Minas Gerais no século XVIII</i> . São Paulo, USP, 1951.

14 FICHA TÉCNICA

Fotografia	Ariely Antunes	2013
Vídeos	Não se aplica.	-
Áudio	Ariely Antunes	2013
Transcrição	Ariely Antunes	2013
Levantamento	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Elaboração	Lenize Silva Vilas Boas, Ariely Antunes	2013
Revisão	Breno Trindade	2015

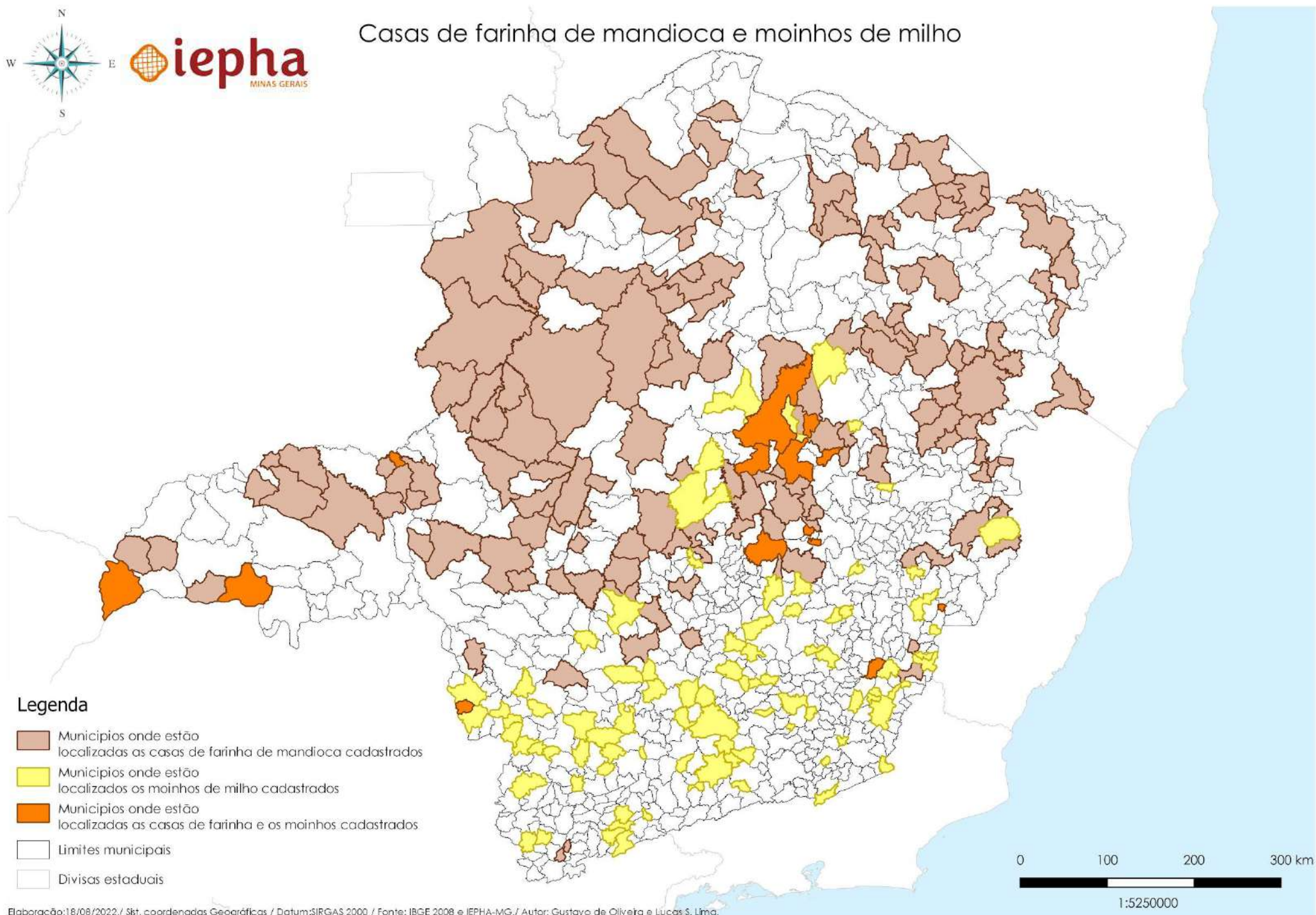
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**SABERES E OFÍCIOS****Observações**

PATRIMÔNIO BIOCULTURAL
Inventário dos sistemas agroalimentares do
Milho e da Mandioca em Minas Gerais

Anexo II - Mapas

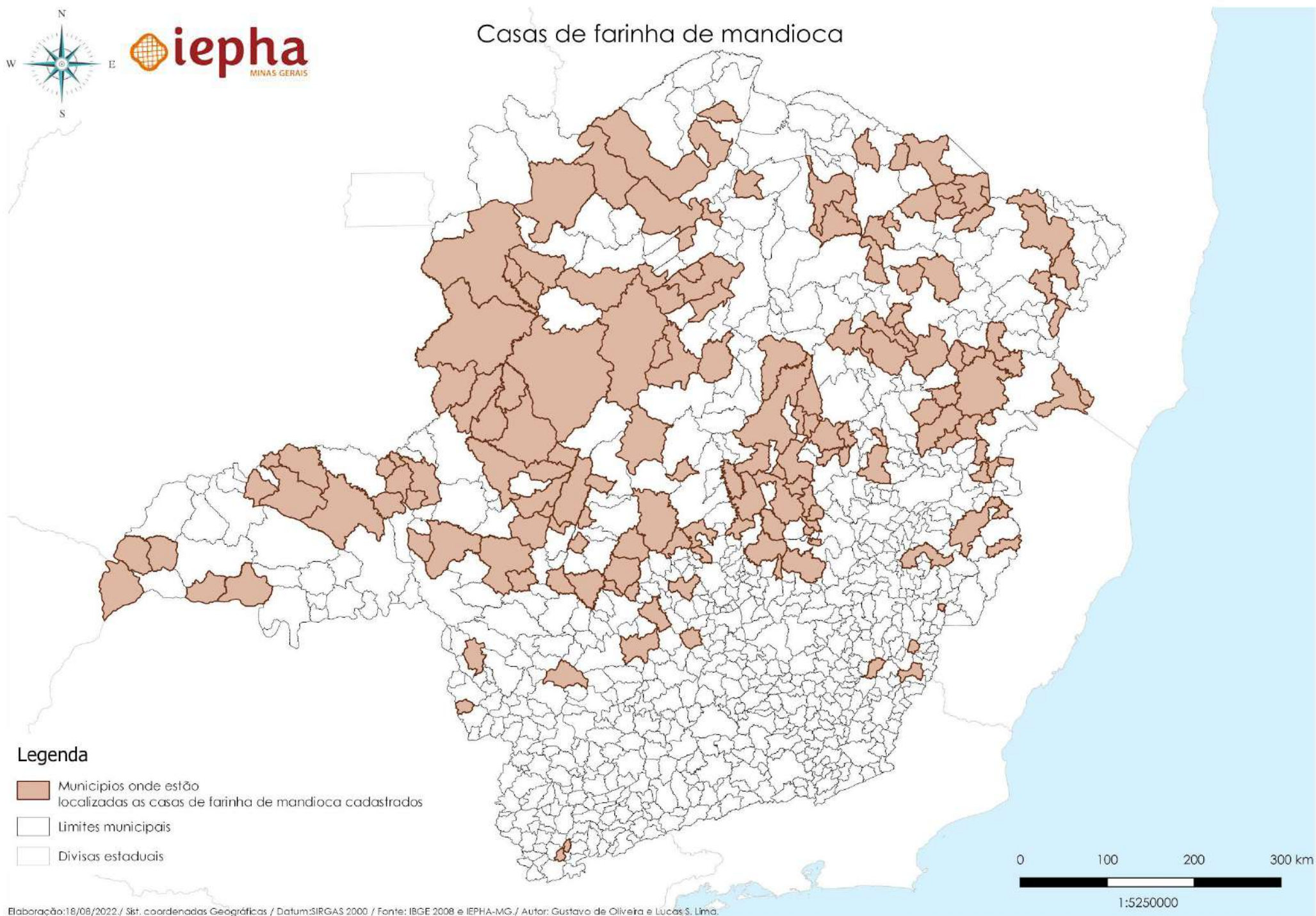


Casas de farinha de mandioca e moinhos de milho



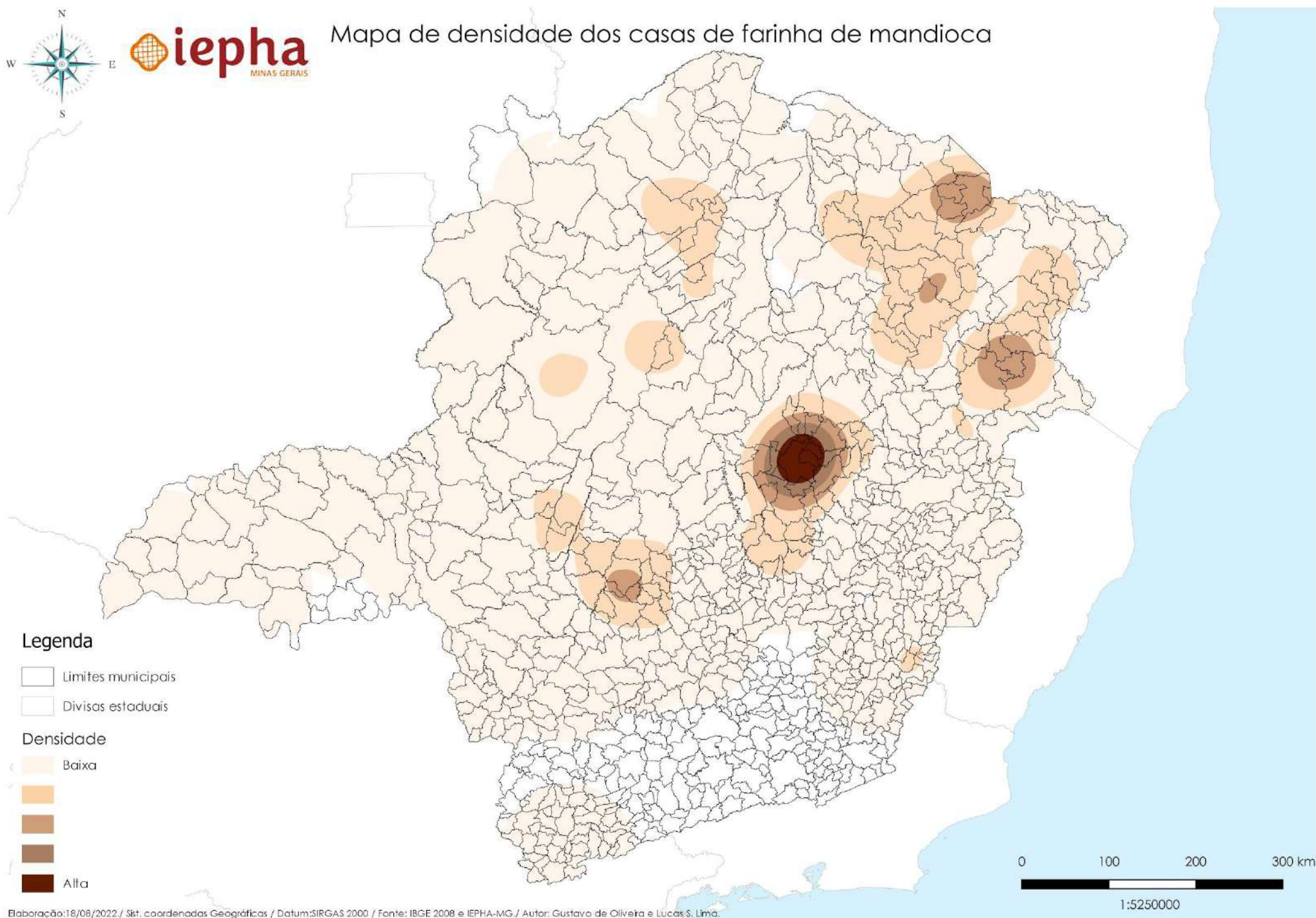


Casas de farinha de mandioca



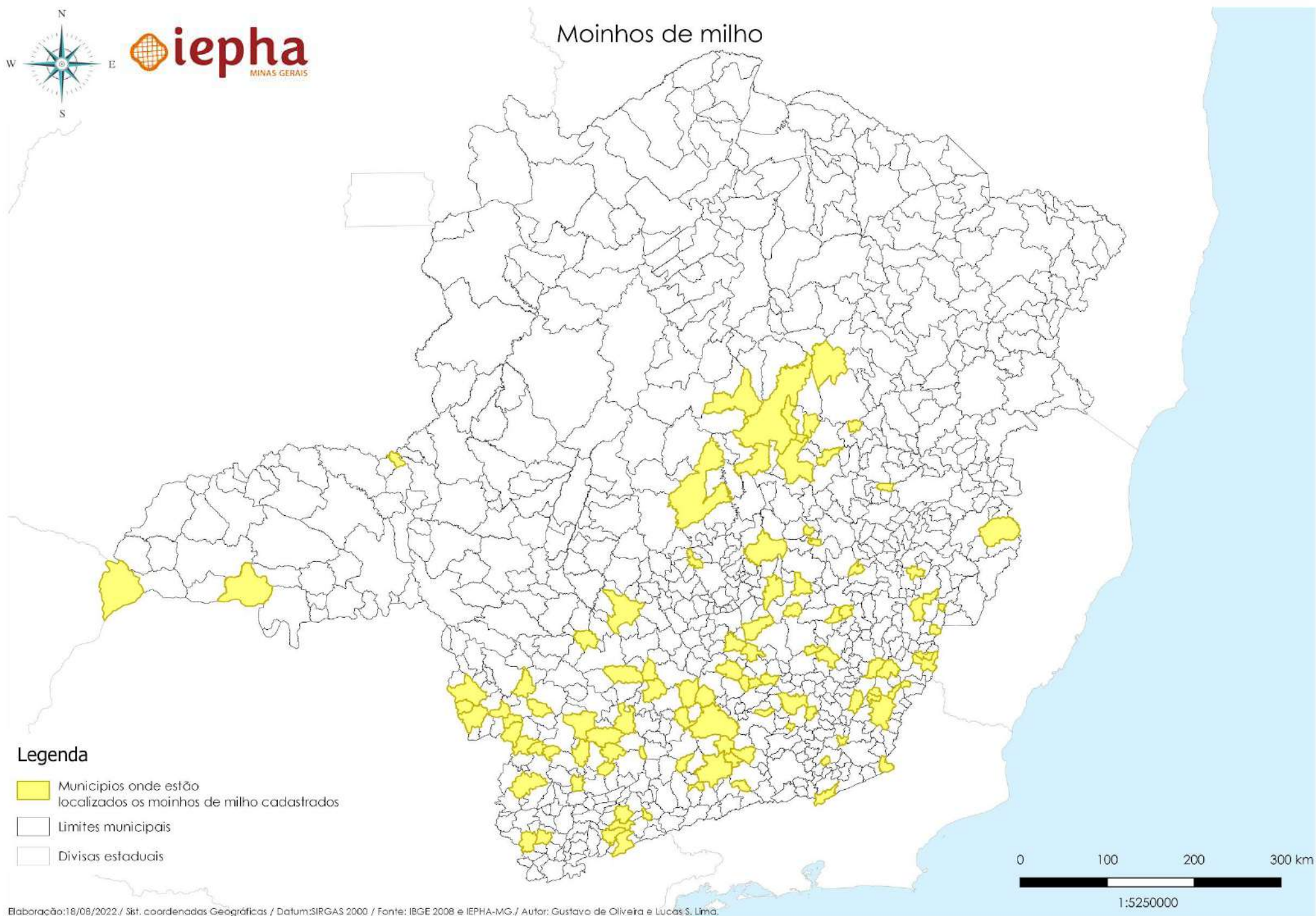


Mapa de densidade dos casas de farinha de mandioca





Moinhos de milho

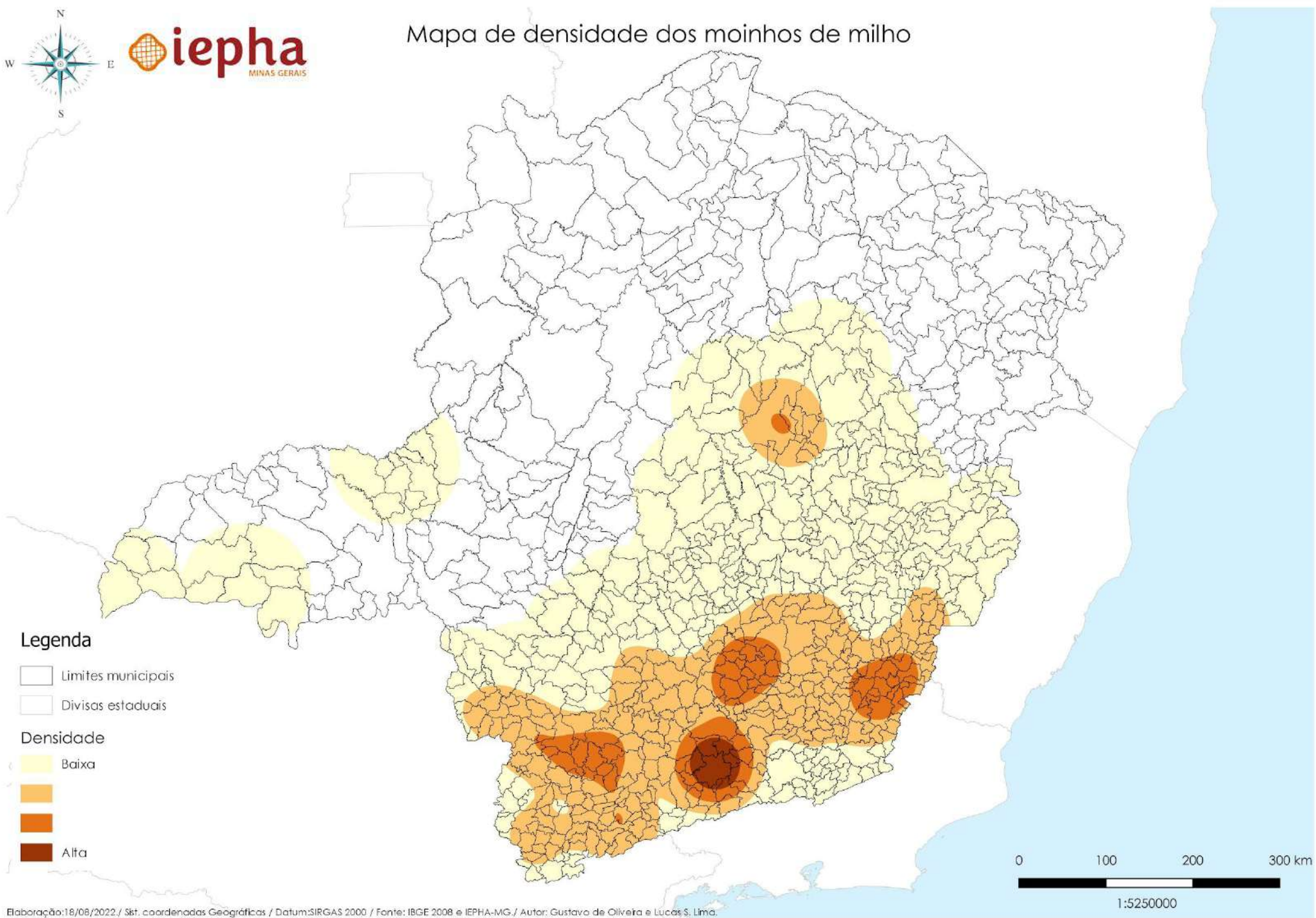


Legenda

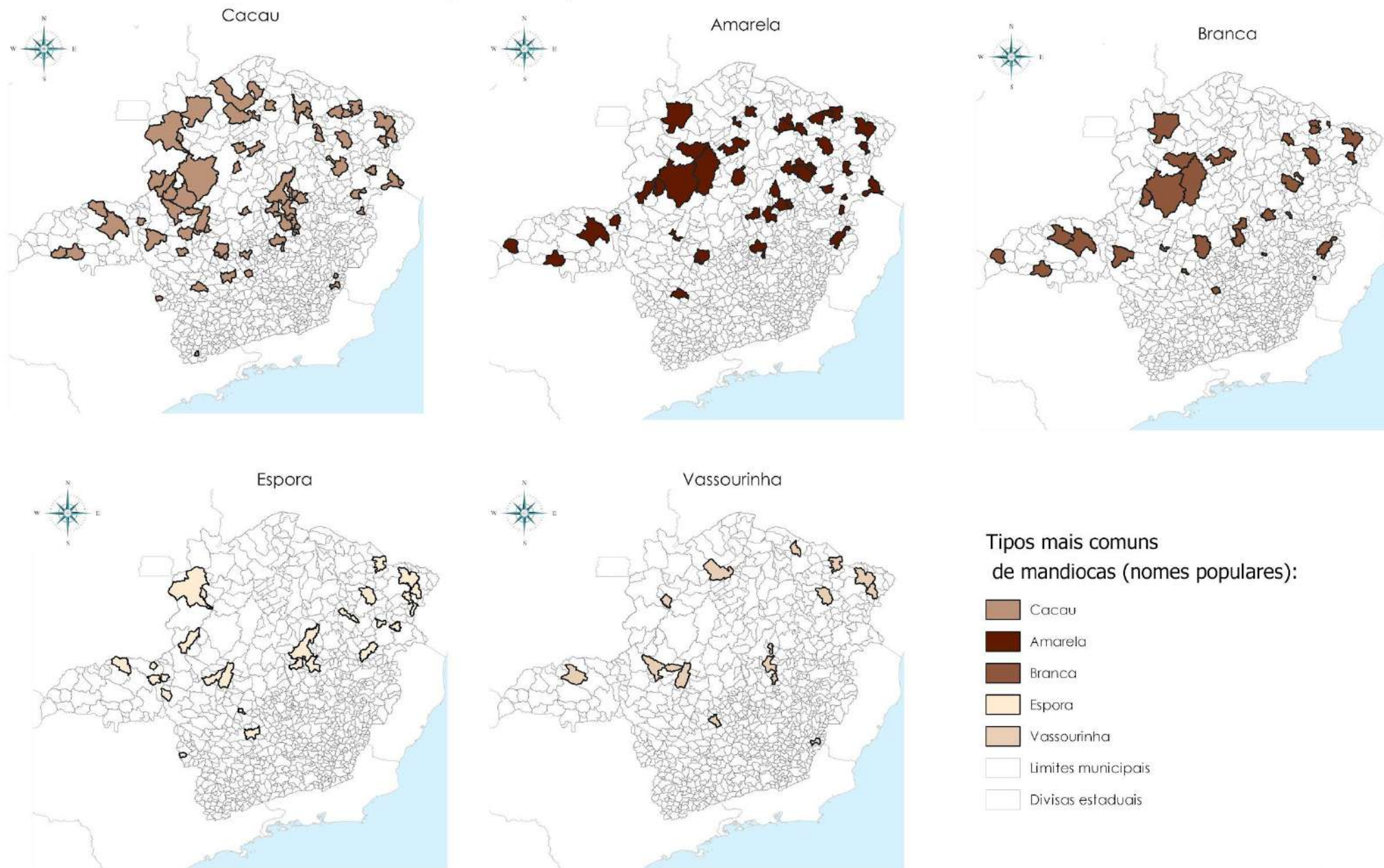
- Municípios onde estão localizados os moinhos de milho cadastrados
- limites municipais
- Divisas estaduais



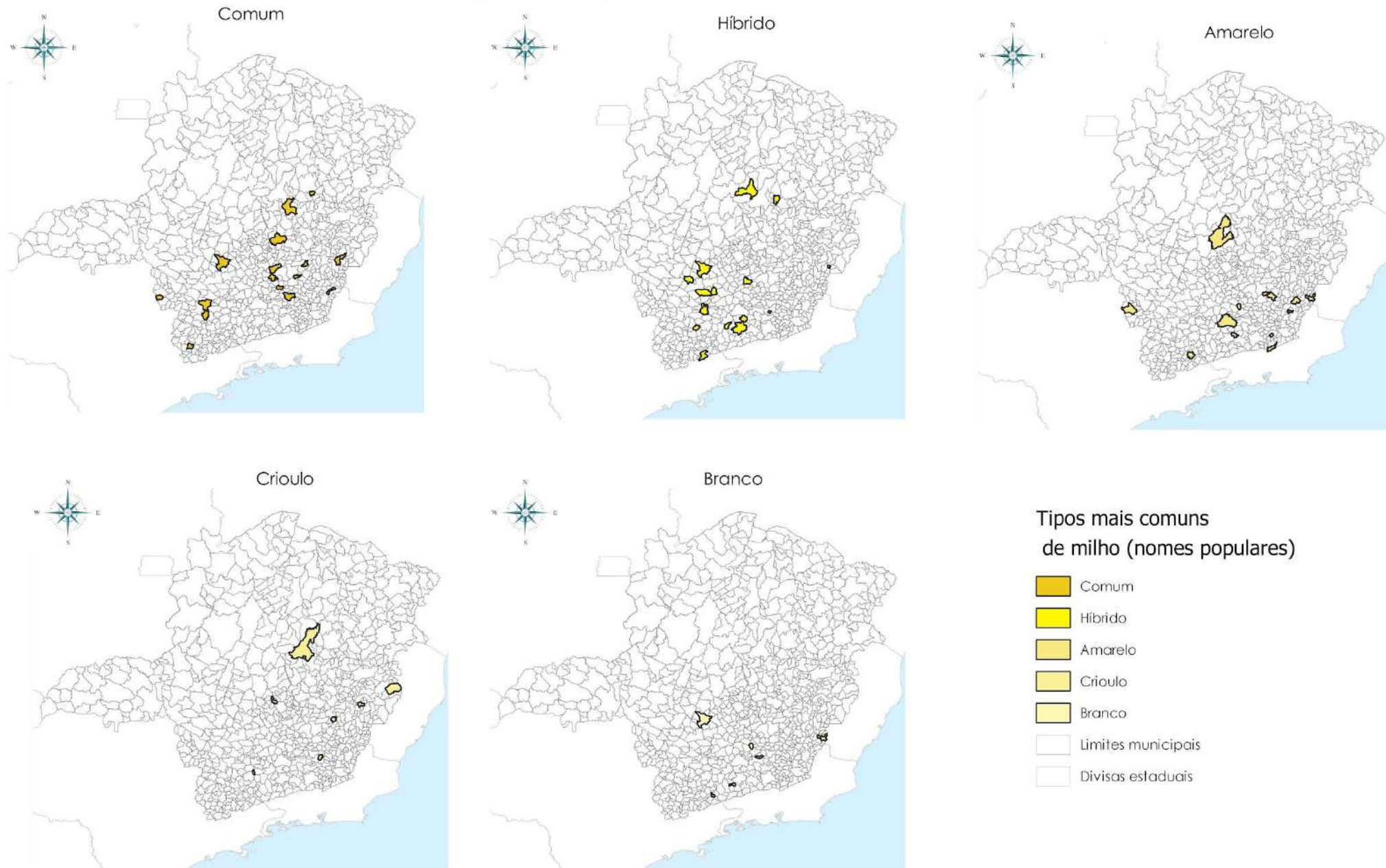
Mapa de densidade dos moinhos de milho



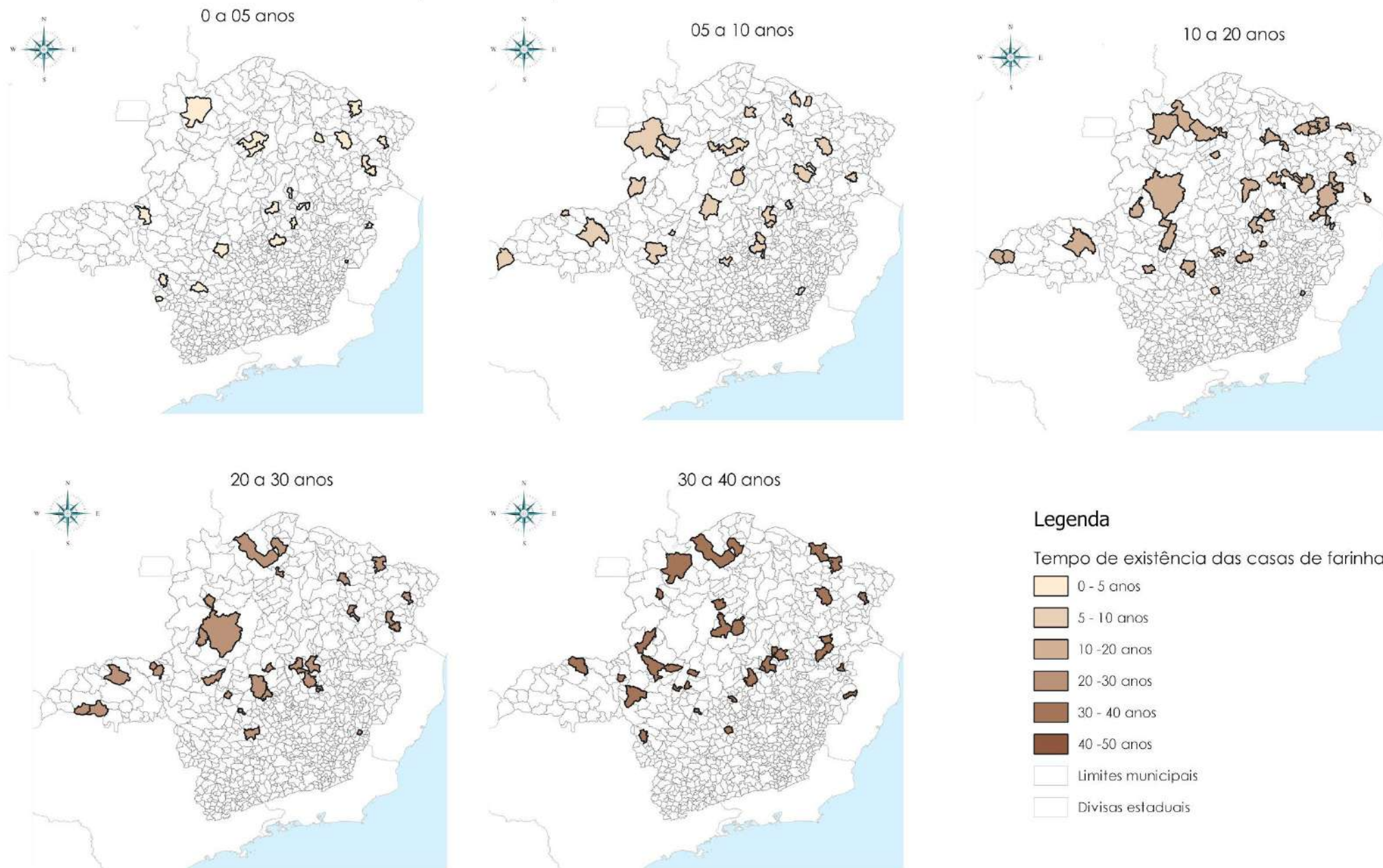
Distribuição dos tipos mais comuns de mandioca em MG



Distribuição dos tipos mais comuns de milho em MG



Mapa do tempo de existência das casas de farinha

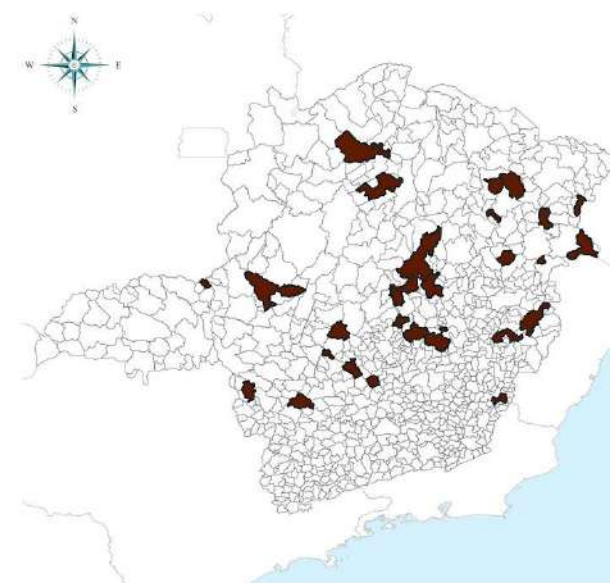
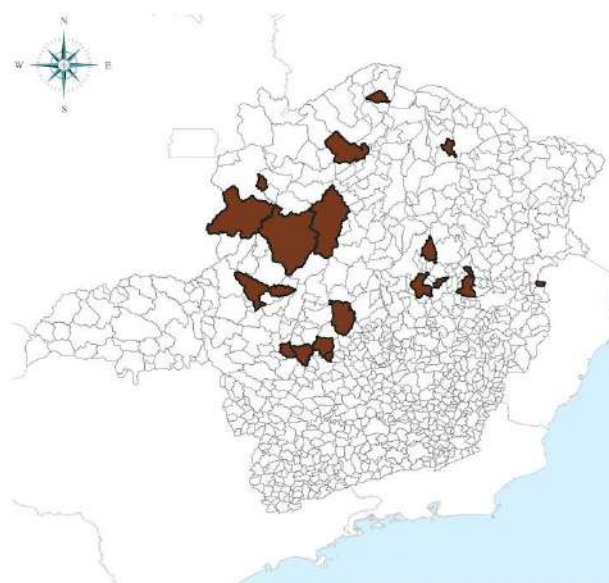
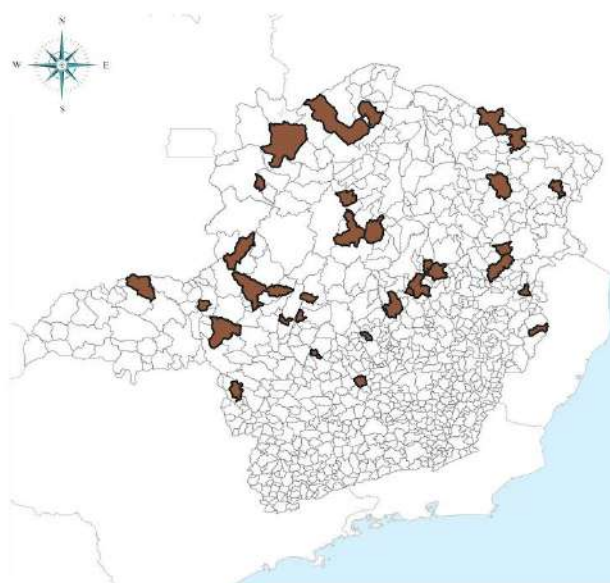


Mapa do tempo de existência das casas de farinha

40 a 50 anos

50 a 60 anos

Mais de 60 anos



Legenda

Tempo de existência das casas de farinha

40 a 50 anos

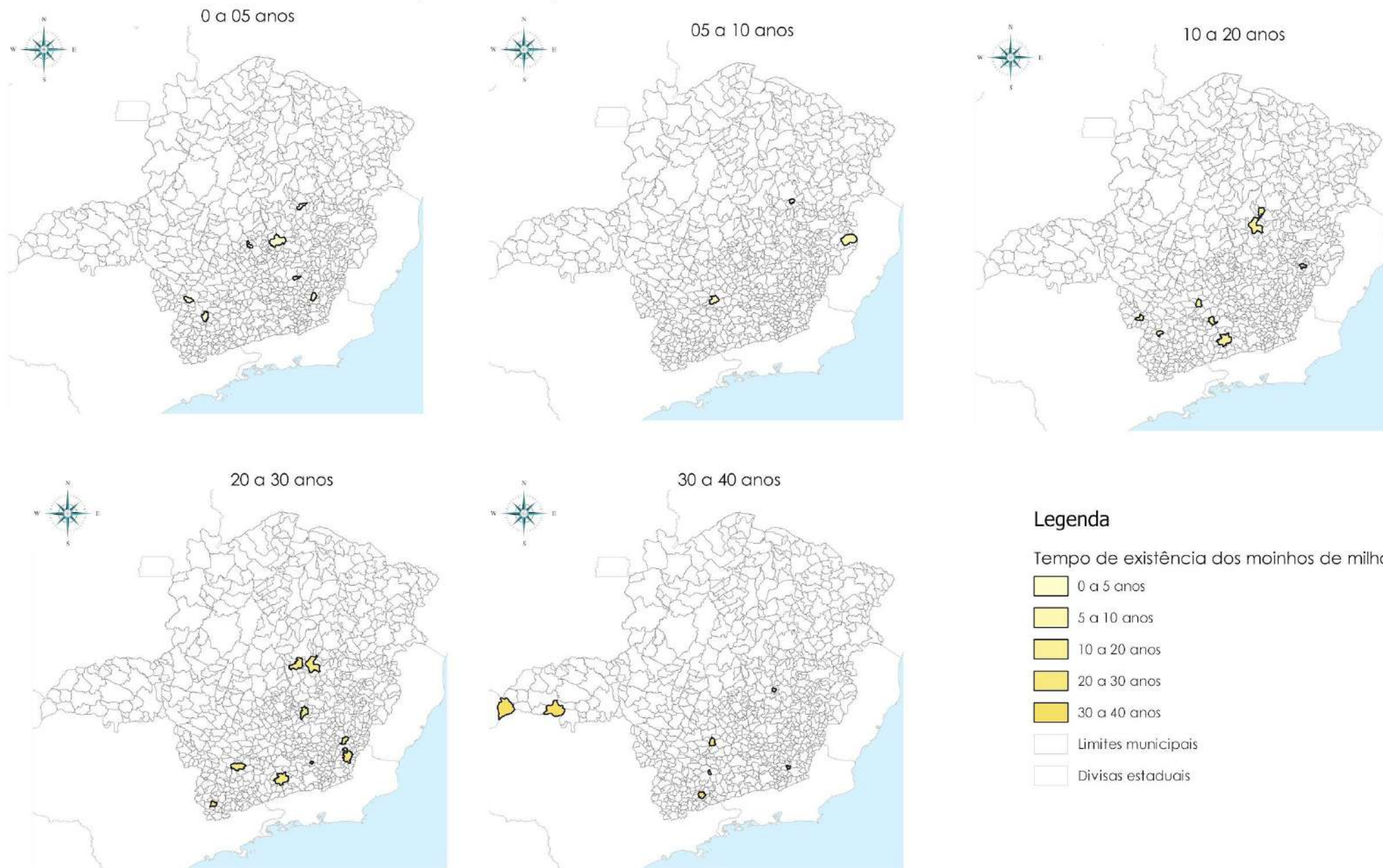
50 a 60 anos

Mais de 60 anos

Limites municipais

Divisas estaduais

Mapa do tempo de existência dos moinhos de milho

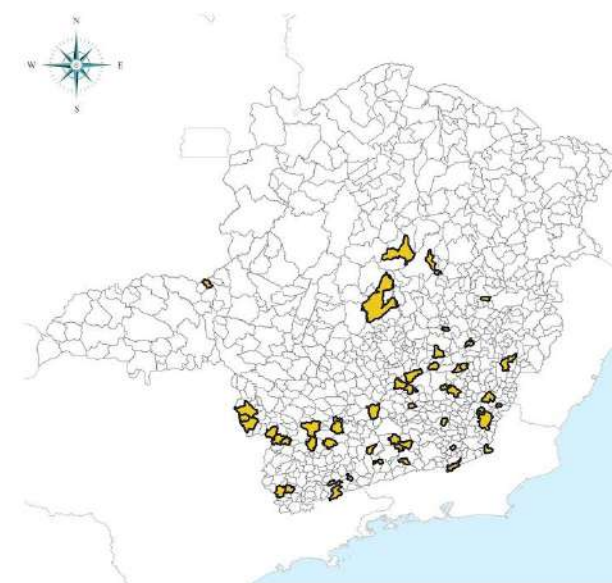
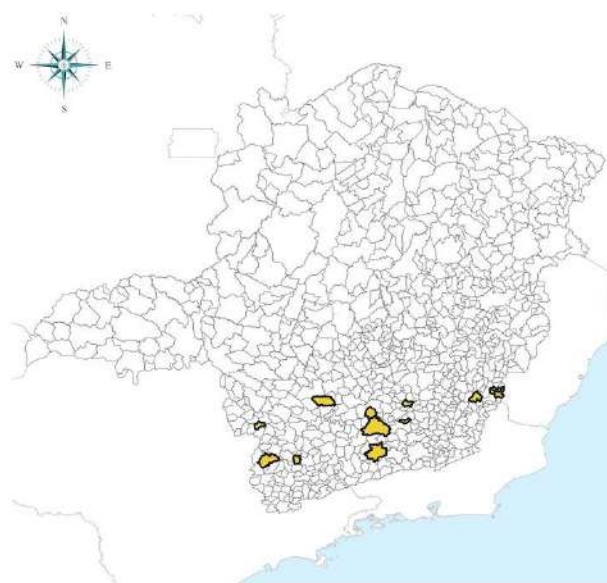
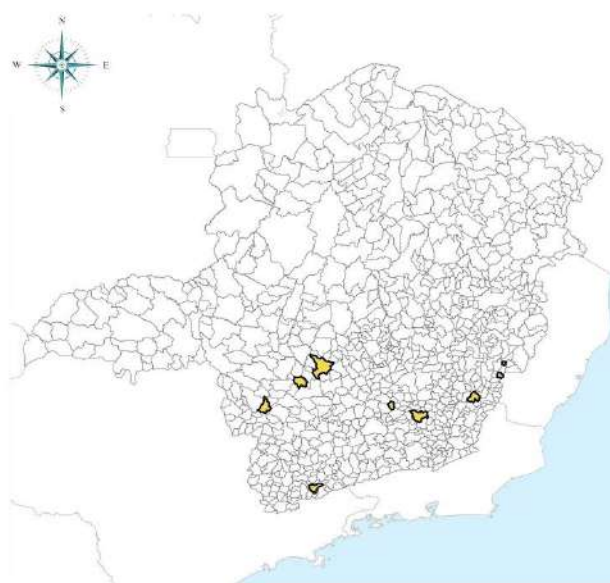


Mapa do tempo de existência dos moinhos de milho

40 a 50 anos

50 a 60 anos

Mais de 60 anos



Legenda

Tempo de existência dos moinhos de milho

40 a 50 anos

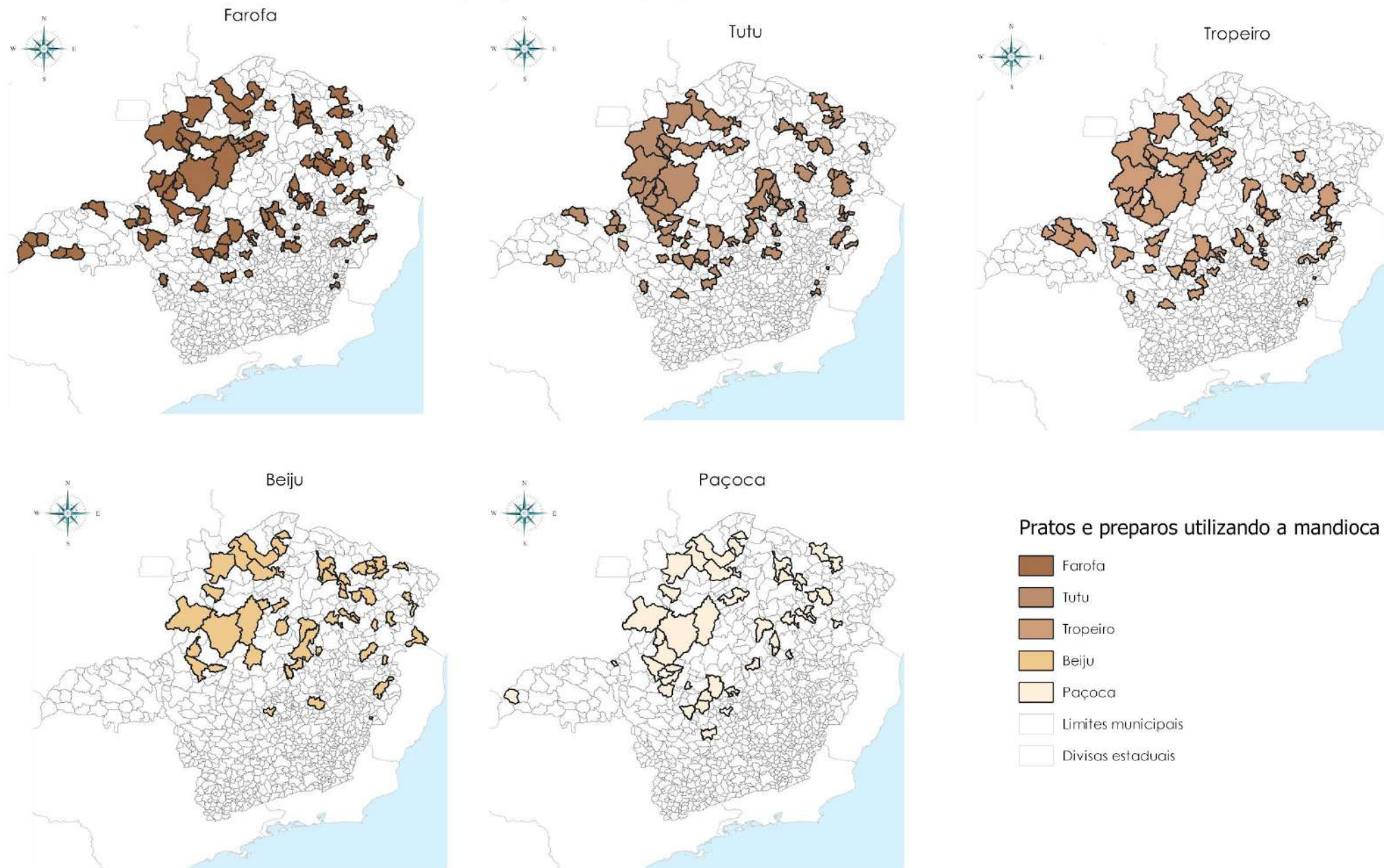
50 a 60 Anos

Mais de 60 anos

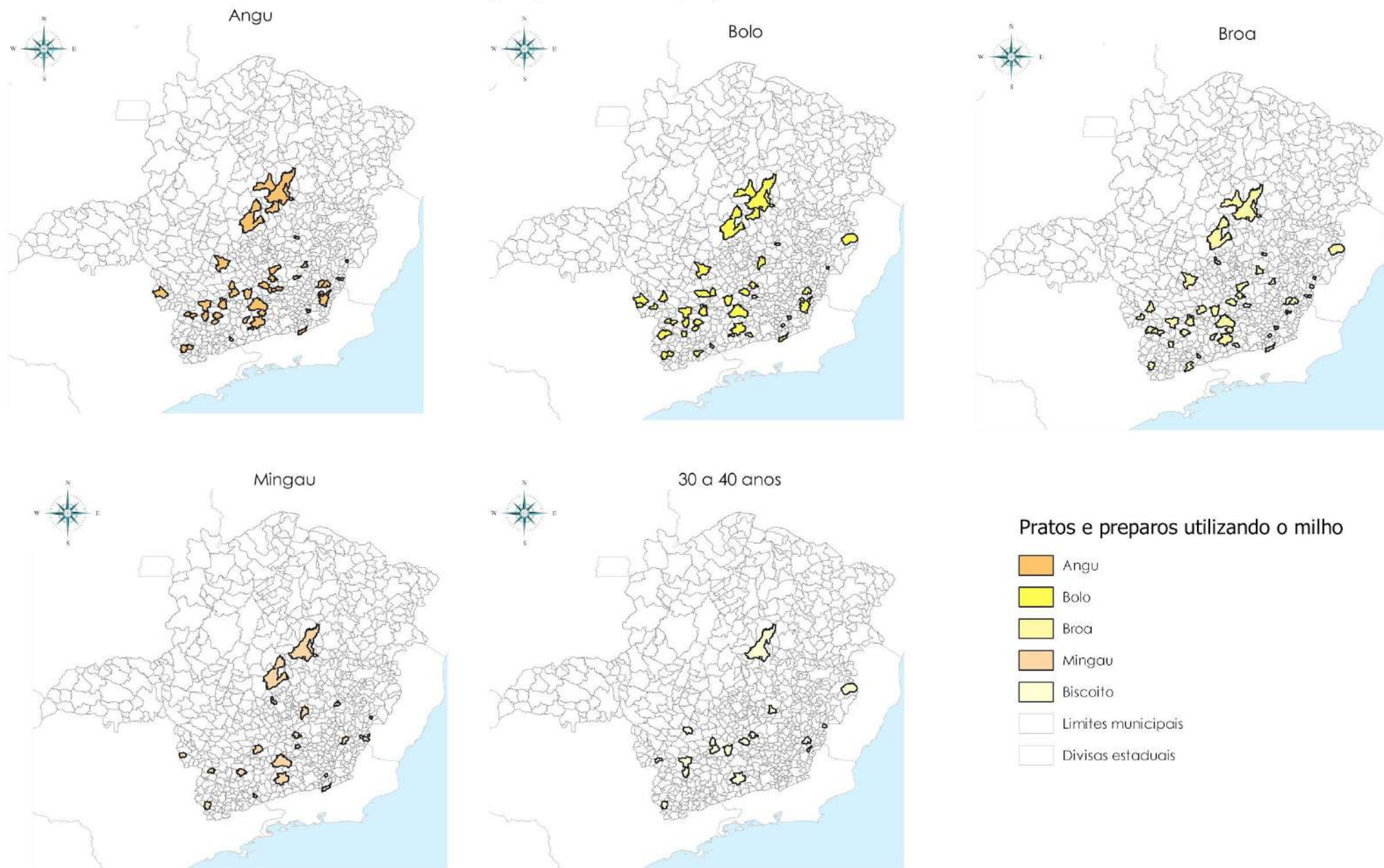
Limites municipais

Divisas estaduais

Pratos e preparos mais populares utilizando a mandioca



Pratos e preparos mais populares utilizando o milho



PATRIMÔNIO BIOCULTURAL
Inventário dos sistemas agroalimentares do
Milho e da Mandioca em Minas Gerais



Anexo III - Documentação Fotográfica



Figura 1: Sistema Agrícola tradicional dos apanhadores de sempre viva, Colheita do milho.

Fonte: (João Ripper) Acervo Codecex



Figura 2: Sistema Agrícola tradicional dos apanhadores de sempre viva, Colheita do milho.

Fonte: (João Ripper) Acervo Codecex



Figura 3: Colheita de milho, Comunidade Raiz, Município de Presidente Kubitschek.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 4: Colheita da mandioca, município de Buritizeiro.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 5: Colheita da mandioca, município de Dom Bosco

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 6: Milho seco, município de Santana do Deserto.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 7: Preparação do milho, município de Carneirinhos.

Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 8: Descascamento da mandioca, município de Varzelândia.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 9: Descascamento da mandioca, município de Arapuá.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 10: Moinho d'água, município de Rosário de Limeira.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 13: Casa de farinha de mandioca, município de Buritizeiro.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 11: Moinho de milho, município de Buenópolis.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 14: Casa de farinha de mandioca, município de João Pinheiro.

Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 12: Vista do moinho de milho. Município de Rochedo de Minas.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 15: Casa de farinha de mandioca, município de Gouveia.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 16: Moinho de milho, município de Resplendor.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 17: Panha de flores Sempre-vivas, Raiz, Presidente Kubitschek

Fonte: Acervo Iepha.



Figura 18: Vista geral do interior de uma casa de farinha de mandioca. Município de São José do Mantimento.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 19: Vista exterior de uma casa de farinha de mandioca. Município de Papagaios.

Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 20: Vista exterior do moinho de milho.
Município de Paraguaçu.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 21: Vista interna do moinho, destacando
a materialidade no processo de moagem.
Município de Bom Repouso.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 22: Lavagem da mandioca. São Gonçalo do
Rio Preto.
Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 23: Lavagem da mandioca, município de João
Pinheiro.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 24: Moinho de pedra movido a água.
Município de Santa Rita do Ibitipoca.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 25: Moagem do milho, município de Itapagipe.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 26: Trituração da mandioca e transformação em massa, município de Vazante.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 27: processo de retirada do líquido da mandioca, município de Novo Oriente de Minas.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 28: Moagem do milho, município de Jaboticatubas
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 29: Secagem da farinha de milho, município de **Dourada**
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 30: prensagem da massa da mandioca em pano, município de São João das Missões.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 31: Prensagem da massa da mandioca, município de João Pinheir
Fonte: (Valda Nogueira) Acervo Codecex.



Figura 32: Feitura da farinha de milho, município de Paraguaçu.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 33: Torra da farinha de milho, município de Carneirinhos.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 34: município de Itinga.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 35: Artefatos utilizados na produção das farinhas de mandioca. Município de Patos de Minas.

Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 36: Secagem da farinha de milho, município de Pedra Dourada.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 37: farinha de milho, município de São Sebastião do Paraíso.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 38: Artefatos utilizados na produção das farinhas de mandioca. Município de Patos de Minas
Fonte: Acervo Iepha - MG.



Figura 39: Secagem, município de Guapé.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 40: Farinha de milho, município de Itajubá.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 41: fubá embalado, município de Bueno Brandão.
Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 42: Farinha de milho embalada, município de Paraguaçu.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 43: Torra da farinha de mandioca, município de José Raydan.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 44: Torra da farinha, Município de Santo Antônio do Retiro.
Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 45: Pé de Serra, Buenópolis.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 46: Torra do fubá, município de Fervedouro
Fonte: Acervo Iepha-MG



Figura 47: Preparos com milho na Folia Quinta do Sumidouro.
Fonte: (Breno Trindade)



Figura 48: Materialidade técnica no processo de moagem e prensagem da mandioca
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 49: Retrato familiar na casa de farinha, município de Córrego de Bom Jesus
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 50: Produtos variados, dentro os quais as farinhas de mandioca e milho, mercado de Januária.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 51: Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 52: Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 53: Biscoitos caseiros, mercado de Januária.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 54: Farinha pronta, município de Divinópolis.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 55: Reunião familiar, produção de farinha de mandioca, município de Itabira.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 56: Preparação do Angu na Quinta do Angu, Igreja Nossa Senhora do Rosário
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 58: Produção de farinha de mandioca, Macacos, Diamantina.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 57: Distribuição do angu.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 59: socialização dos saberes da farinha de mandioca com as crianças, município de Carmésia.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 60:criança no processo de peneiragem da farinha de mandioca, município de Carmésia.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 61: Distribuição do Angu, Chapada do Norte.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 62: Almoço em fogão de lenha, Mata dos Crioulos, Diamantina.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 63: Placa comercialização de fubá, município de Andrelândia.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 64: Comida de Santo, Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, município de Belo Horizonte.
Fonte: Acervo Manzo.



Figura 65: Cozinha da Comunidade Quilombola Manzo em Santa Luzia.
Fonte: Acervo Iepha-MG.



Figura 66: Mesa posta na festa de Pai Benedito na Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, município de Belo Horizonte.
Fonte: Acervo Iepha-MG.

PATRIMÔNIO BIOCULTURAL
Inventário dos sistemas agroalimentares do
Milho e da Mandioca em Minas Gerais

Anexo IV - Metodologia de Categorização das Perguntas

PERGUNTA	É SOBRE O QUE	DIMENSÃO PRINCIPAL	DIMENSÃO SECUNDÁRIA	TIPO DE PERGUNTA	PODE SER CATEGORIZADO	PODE GERAR VISUALIZAÇÃO
Formulário preenchido pela prefeitura?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Formulário preenchido pela prefeitura?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Município (Mandioca)	GERAL	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Município (Milho)	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Mesorregião	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Mesorregião	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	TABELA
Área (Urbana ou Rural)	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Área (Urbana ou Rural)	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Você considera a casa de farinha patrimônio cultural?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
RELACIONADO A PERGUNTA A CIMA Por quê?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO SE APLICA	NÃO
Você considera a casa de farinha patrimônio cultural?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
RELACIONADO A PERGUNTA A CIMA Por quê?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO SE APLICA	NÃO
Qual a história dessa casa de farinha? Como começou?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a história desse moinho de milho? Como começou?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Além da casa de farinha existe moinho na mesma propriedade?	MANDIOCA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	NÃO
Além da casa de farinha existe moinho na mesma propriedade?	MILHO	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	NÃO
Há quanto tempo a casa de farinha existe?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como está organizado o espaço da casa de farinha? Vocês constroem esses espaços?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Cite quais os utensílios e equipamentos são necessários na produção e como são utilizados.	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais as etapas de produção da farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais tipos de farinhas/produtos são feitos na casa de farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	CULINÁRIA	ABERTA	SIM	NÃO

Como se faz uma boa farinha? Quais os cuidados na produção?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Em qual época mais se produz as farinhas?	MANDIOCA	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como são descartadas as sobras da produção?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a quantidade de quilos de farinha que produz por mês?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	GRÁFICO
Quando for o caso, qual é o valor médio da venda do quilo de farinha?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	NÃO
Para onde a produção é destinada?	MANDIOCA	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Há quanto tempo esse moinho de milho existe?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como está organizado o espaço do moinho de milho? Vocês constroem esses espaços?	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Cite quais os utensílios e equipamentos são necessários na produção.	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais as etapas de produção da farinha?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	NÃO	NÃO
Quais os tipos de farinhas/produtos são feitos no moinho de milho?	MILHO	PROCESSAMENTO	CULINÁRIA	ABERTA	NÃO	NÃO
Como se faz uma boa farinha? Quais os cuidados na produção?	MILHO	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Em qual época mais se produz as farinhas?	MILHO	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como são descartadas as sobras das produções?	MILHO	PROCESSAMENTO	PRODUTIVA	ABERTA	NÃO	NÃO
Qual a quantidade de quilos de farinha que produz por mês?	MILHO	PROCESSAMENTO	NÃO SE APLICA	ABERTA	NÃO	GRÁFICO
Para onde a produção é destinada?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Quando for o caso, qual é o valor médio que vende o quilo de farinha?	MILHO	PROCESSAMENTO	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês mesmos plantam e colhem as mandiocas que utilizam? Ou são colhidas em outro terreno?	MANDIOCA	PRODUTIVA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Explique como é o transporte das mandiocas até a casa de farinha e como são armazenadas.	MANDIOCA	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	TABELA

Quais os tipos de mandiocas que utilizam?	MANDIOCA	PRODUTIVA	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês mesmo plantam e colhem os milhos que utilizam? Ou são colhidos em outro terreno?	MILHO	PRODUTIVA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Explique como é o transporte dos milhos até a casa de farinha e como são armazenados.	MILHO	PRODUTIVA	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	TABELA
Quais os tipos de milho que utilizam?	MILHO	PRODUTIVA	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Existe um proprietário da casa de farinha? Quem é?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês estão organizados em uma associação formal?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Qual a relação de trabalho na casa de farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Quantas pessoas trabalham na fabricação?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como é realizado o trabalho? Explique como são divididas as funções ou tarefas? Quem faz o que?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como você aprendeu a fazer farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA
Existe alguma dificuldade para continuar a tradição de fazer farinha?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Se sim, quais são essas dificuldades?	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Existem outros(as) produtores de farinha na sua região? Cite os nomes e locais.	MANDIOCA	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	NÃO
Existe um proprietário do moinho de milho? Quem é?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	ABERTA	SIM	NÃO
Vocês estão organizados em uma associação formal?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Qual a relação de trabalho no moinho de milho?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Quantas pessoas trabalham na fabricação?	MILHO	SOCIABILIDADES	NÃO SE APLICA	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Como é realizado o trabalho? Explique como são divididas as funções, quem faz o que? Existe divisão entre homens e mulheres?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Como você aprendeu a fazer farinha?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (VÁRIAS ALTERNATIVAS)	NÃO SE APLICA	TABELA

Existe alguma dificuldade para continuar a tradição de fazer farinha?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	FECHADA (1 ALTERNATIVA)	NÃO SE APLICA	GRÁFICO
Se sim, quais são essas dificuldades?	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	NÃO	NÃO
Existem outros(as) produtores de farinha na sua região? Cite os nomes.	MILHO	SOCIABILIDADES	PROCESSAMENTO	ABERTA	SIM	GRÁFICO
Quais os principais usos da farinha? (Pratos, receitas, etc.)	MANDIOCA	CULINÁRIA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA
Quais os principais usos da farinha? (Pratos, receitas, etc)	MANDIOCA	CULINÁRIA	SOCIABILIDADES	ABERTA	SIM	TABELA

