

Dos mantimentos às *bateias mais ricas que há nas Minas*: distinção do gosto na urbe setecentista, Minas Gerais

Francisco Eduardo de Andrade

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Mariana, MG, Brasil

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-9253-5226>

E-mail: franciscoeandradeop@gmail.com

Resumo: O estudo buscou investigar as práticas de alimentação dos moradores do território minerário, a partir dos condicionantes sociais, culturais e econômicos. Observamos que a agricultura de subsistência (*roças*), já associada aos descobertos de ouro (e de diamantes) nas fronteiras, foi reconfigurada na economia colonial-atlântica de abastecimento das povoações urbanas. Além da crescente produção agropastoril, houve uma significativa diversificação dos gêneros comercializados. Contudo, o quadro básico nutricional dos moradores livres pobres e dos cativos pouco mudou ao longo do século XVIII. Mesmo assim, não foi desprezível, em uma história mobilizada pelo imaginário e pelos desejos, a disposição dos moradores pobres, ou dos trabalhadores africanos e afrodescendentes, para lograr uma variedade do gosto, que se apresentava nos comestíveis, açucarados ou não, das quitandas, das vendas / cozinhas clandestinas e das comemorações festivas.

Palavras-chave: Fronteira; Economia minerária; Mantimento; Cozinha; Quitanda.

From the groceries to the *richest gold pans existing in Minas*: distinction of taste in eighteenth-century urbe, Minas Gerais

93

Abstract: The study sought to investigate the feeding practices of the inhabitants of the mining territory, based on social, cultural and economic factors. We observed that subsistence agriculture (*roças*), already associated with gold (and diamond) discoveries at the borders, was reshaped in the colonial-Atlantic economy of supplying urban settlements. In addition to the growing agropastoral production, there was a significant diversification of the commercialized genera. However, the basic nutritional scene of the poor free people and captive people changed little during the eighteenth century. Nevertheless, in a story mobilized by imagination and desires, the disposition of the poor inhabitants, or African and Afro-descendant workers, to achieve a variety of taste is significant and was presented through the sale of food, both sugary and not, in quitandas clandestine / kitchens and festive celebrations.

Keywords: Border; Mining economy; Grocery; Cooking; Quitanda.

Texto recebido em: 16/04/2019

Texto aprovado em: 28/05/2019

Conquista e diversificação da economia minerária

Tornou-se convencional, na descrição da gênese das Minas do ouro, retomar relatos das graves fomes experimentadas pelos exploradores das terras minerárias,

na virada do século XVII para o século XVIII, quando houve escassez pronunciada dos gêneros básicos de subsistência. Os historiadores, geralmente, buscaram comprovar a dispersão da gente cobiçosa e uma espécie de maldição de Midas, supostamente específica do novo território no interior da América portuguesa, conservando a história dos mineradores famintos e do fornecimento dos gêneros com preços abusivos, abordada no livro de João Antônio Andreoni (Antonil) – *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e Minas* – e em depoimentos expressivos.¹ As descrições de Diogo de Vasconcelos ou de Mafalda Zemella, por exemplo, contribuíram para edificar uma memória historiográfica das fomes, entre 1697 e 1701, que teriam significado uma verdadeira calamidade social, obrigando os moradores, “cegos pelo ouro, esquecidos dos comestíveis”, a debandadas para rumos incertos.² Para Zemella, acompanhando a descrição do jesuíta Antonil, as terras das lavras auríferas e dos seus caminhos eram fatalmente estéreis para o cultivo agrícola, o que obrigou a estabelecer o abastecimento fora do território minerário. A autora considerou que as minas mais típicas, localizadas nos lugares montanhosos, excluíam as roças e as atividades pastoris. Interessada em compreender a conjunção dos mercados da América portuguesa por meio das Minas, Zemella concluiu que as “crises agudas verificam-se por não se haver ainda sistematizado os fornecimentos” (ZEMELLA, 1990, p. 198-200).

No entanto, o fio narrativo do *pecado original* das Minas, no abastecimento de alimentos básicos, é duvidoso, tendendo a repisar uma constatação empírica simplificadora. Em primeiro lugar (em termos da devida crítica documental), deve-se admitir a perspectiva moralizante, com dimensão simbólica, do relato de Antonil, que ainda mostrou as preocupações com a conservação da economia dos engenhos açucareiros, sob o impacto das consequências danosas da descoberta das minas (como a perda relativa dos braços escravos).

Em segundo lugar, convém apreender o contexto de instituição das autoridades e das relações de força entre os descobridores das minas (senhores do Planalto Paulista) e os forasteiros, nos primeiros anos do século XVIII. As alegações, de acordo com visões reinóis, de que os pioneiros dos sertões das lavras auríferas, desesperados para sobreviver, estavam obrigados a comer animais e frutos do mato, repercutiam a depreciação e os preconceitos *interessados*, quanto aos costumes, nas experiências sertanistas, dos mamelucos ou paulistas acostumados às agruras das experiências sertanejas.

Nos sertões, embora não se presumisse, evidentemente, o alcance de uma fartura, existiu habilidosa subsistência, mesmo com a penúria ou com um perigo de morte, de acordo com Sérgio Buarque de Holanda – “pois a fome é companheira constante da aventura”.³ Este historiador mostrou que as práticas de alimentação sertanistas constituíam a adaptação necessária para sobreviver em lugares de escassez. Não se tratava de viver condenado à penúria mortal desta “companheira” mutável, mas de resistir a ela, buscando as alternativas disponíveis: “Não só de cobras e outros bichos que rastejam, mas ainda de sapos, ratos, raízes de guaribá ou guareá, grelos de samambaia, sustentava-se o viandante perdido em sertões de escasso mantimento, os ‘sertões famintos’, de que falam alguns roteiros” (HOLANDA, 1994, p. 56). Assim, não seria verossímil a mera suposição de que as tropas paulistas (com cabos mamelucos e índios), apesar de acostumadas às entradas nas terras dos nativos, debandassem *por causa* de fomes inesperadas, sem tentarem alguma prevenção tática. Conferindo as suas práticas, pode-se admitir que as atitudes dos exploradores pioneiros (ou dos sertanistas) foram costumeiras, resistentes e de prevenção ainda no limiar das fomes, determinadas, em alguma medida, pelo valor do gosto das “iguarias de bugres” (mais um sinal da falta de civilidade da gente da terra, para as autoridades reinóis).⁴

Faziam parte da dieta costumeira, no arraial sertanista (povoação dependente da mobilidade), também, os alimentos dos matos (o que sempre exigiu estender o âmbito das áreas de caça, pesca e coleta): bichos de taquara, frutas, mel, palmitos, macacos e formigas, por exemplo. Tal preferência alimentar foi apontada por Artur de Sá e Menezes, em 1698, no documento que os historiadores costumam mencionar. Menezes, antevendo o desapontamento da Coroa com a arrecadação dos quintos, relatou que os primeiros exploradores não mineraram nos meses anteriores (meses das chuvas), devido à

grande fome que experimentaram, que chegou a necessidade a tal extremo que se aproveitaram dos mais imundos animais, e faltando-lhes estes para poderem alimentar a vida, largaram as minas, e fugiram para os matos com os seus escravos a sustentarem-se com as frutas agrestes que neles achavam (Apud. ANDRADE, 2008, p. 209).

Parece claro que o governador do Rio de Janeiro descreveu, operando ao seu modo e de acordo com as suas intenções naquela conjuntura, as práticas sertanistas da gente do Planalto de Piratininga, eficazes nas táticas de mobilidade entre o sertão e povoado, que planejavam menor custeio das armações (das tropas)

com carregações de mantimentos.⁵ A escassez dos mantimentos (mas sem descrever a situação de crise aguda de antes) continuou servindo de justificativa ao governador da Repartição Sul, que, por isso, concedeu sesmarias para plantio e criações nos caminhos e nos campos que balizavam as minas. Menezes pretendia, com certeza, regularizar a rota mercantil e os interesses dos negociantes da praça do Sul – o porto do Rio de Janeiro, basicamente –, no contexto de disputa jurisdicional com o governo da Bahia, que resguardava os negócios dos criadores e dos comerciantes dos caminhos do norte.⁶

Por fim, ainda, não se pode deixar de compreender as práticas bandeiristas de conquista ou ocupação efetiva, gênese da nova territorialidade. Nas expedições (ou entradas) aos sertões dos minerais preciosos, as roças (tomadas dos indígenas ou cultivadas pelos entrantes e descobridores) estavam na vanguarda da ocupação ou do povoamento, integrando-se aos arraiais, ou estâncias, concebidos na pedagogia da tradição oral, e previstos, em parte, nos roteiros das tropas de entradas. Por isso, as minas, no sentido mais abrangente, representavam um *negócio*, ao qual não bastava, exclusivamente, a montagem da lavra de extração aurífera.⁷

A proliferação das plantações, apesar de condicionada pela disponibilidade das terras cultiváveis (isto é, ocupadas pelas florestas) do relevo montanhoso, aconteceu *pari passu* com a generalização das lavras dos ribeiros. O abastecimento de víveres, além de plantio de roças, integrava os planos de duração das lavras, ou melhor, a própria disposição das atividades. Assim, no final do século XVII e na primeira década do século seguinte, a mineração (de elevado rendimento, mas efêmera) foi sazonal – nos meses de seca –, dependente das técnicas de drenagem de aluviões (renovados nas enchentes) e do calendário agrícola. Além disso, a inconstância das práticas minerárias decorreu do absentismo dos chefes sertanistas ou dos descobridores da época, normalmente durante a estação chuvosa, para tratar de negócios ou prover carregações de gêneros nos povoados com pretensões jurisdicionais.

Com efeito, a junção entre as roças e as lavras de ouro e de pedras preciosas, dinamizada por um intenso circuito mercantil, foi determinante na configuração do território da capitania de Minas Gerais. As autoridades e os agentes coloniais, no século XVIII, concluíram que o povoamento se baseava na interdependência dos dois principais grupos produtivos: os roceiros e os mineradores (ou mineiros). Considerava-se uma aliança social e econômica do efetivo domínio territorial. Os

discursos de conservação de uns e outros justificavam as trocas necessárias ao corpo social da monarquia portuguesa. Prescrevia-se, durante os Setecentos, um comércio de gêneros da terra a serviço das necessidades de sustento ou das obrigações mútuas nas comunidades, e que suportasse o bem comum dos moradores desse território distante dos portos litorâneos. Esse foi o sentido, por exemplo, da ordem legal do governador da capitania, em 1736: apesar da proibição dos tratos das vendas (de comestíveis) e das negras de tabuleiro, nos morros das lavras auríferas, buscou-se assegurar o direito dos fornecedores de mantimentos – “roceiros ou lavradores” – de venderem os gêneros habituais – “milho, farinha, feijão e azeite [de] mamona [para as candeias]” nos morros de Vila Rica e da Vila do Carmo, “como costumam nos arraiais”. Admitia-se, ainda, o fornecimento de “corte de carne”, desde que não houvesse a venda de carne “cozinhada” (ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO [APM], Secretaria de Governo da Capitania [SG] código 50, f. 14-14v).

No fim do século, no entanto, tendeu-se a criticar a agricultura costumeira, assim como o seu comércio, dedicada a mantimentos. Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcelos, numa concepção ilustrada, criticou o entendimento de um comércio “passivo” da capitania, sujeito às demandas imediatas, que seria “desvantajoso”, na medida em que não multiplicava as trocas no mercado concorrencial (VASCONCELOS, 1994, p. 144). De acordo com Vieira Couto, na sua *Memória* de 1801, a agricultura – “como a mãe das artes, como o fundamento da subsistência e das riquezas das nações” – fora desprezada nas Minas, sendo “de poucos gêneros, e quanto baste somente para a sustentação de homens grosseiros, ou de escravos; uma agricultura ruínosa, que se faz sem beneficiar a terra, e só estrumando-a com as cinzas das preciosas matas”. Contrário à lógica das plantações mineiras – roças que serviam meramente de suporte à mineração –, estabelecida na colonização tradicional, Vieira Couto observou: “o mineiro com a sua escravaria não consome mais do que dois ou três gêneros”. Em nota, o autor especificou ainda: “Milho, feijão, e alguns efeitos dos engenhos de cana”, que, com certeza, tratavam-se dos subprodutos mais consumidos: a rapadura e a cachaça (COUTO, 1905, p. 83-85).

Vieira Couto, conformando-se às visões reformistas de economia política (a riqueza do Estado), desvalorizou a agricultura de subsistência das roças, que não aumentava o ritmo ou o circuito mercantil como se previa na agricultura diversificada, especialmente centrada nos gêneros de potencial exportador. Não se tratava, então, de uma alternativa, desde o esmorecimento das extrações do ouro;

ao contrário, as práticas agrícolas reforçaram a decadência social e econômica, pois, de acordo com o naturalista, os empobrecidos e desonrados “filhos dos antigos e ricos mineiros” buscaram a “solidão das roças”, abandonando os antigos arraiais. Desde o despovoamento (dos brancos), “o grosso dos habitantes” destes lugares, que se tornaram ruínas, foi representado pela “gente de cor chamada” (libertos e livres descendentes dos escravos). Assim, na visão do memorialista, o pequeno comércio, notadamente feminino, e a rede local de abastecimento ou, ainda, os modos de produção urbana, pelo menos nas maiores povoações, deviam ser irrelevantes, periféricos para os negócios de amplitude imperial ou metropolitana. A sua percepção inflexível a respeito dos moradores pretos e mestiços das povoações – “gente degenerada de costumes”, indolentes e ladrões – evocou as usuais justificativas das autoridades coloniais para reprimir os *vadios* e as mulheres vendedeiras ou quitandeiras (COUTO, 1905, p. 77).

Os estrangeiros que visitaram Minas Gerais, nos Oitocentos, observaram a rusticidade do viver dos habitantes que se expressava, também, na dieta dos comensais, mesmo nas casas de senhores escravistas. Quando conferiam a falta do gosto apurado e os modos incivilizados, os viajantes-naturalistas registram as experiências das refeições desastrosas e a degustação de comestíveis pouco variados (embora houvesse diferentes doces de frutas), um tanto grosseiros ou obtidos sem esmero culinário. O príncipe de Joinville, na primeira metade do século XIX, entrevistou a cozinha de uma fazenda (cercada de extensas plantações de café e de milho), no caminho das Minas. Era uma sala grande, enegrecida pela fumaça, com pouca penetração de luz, no canto, onde ficavam os grandes fogões usados para cozinhar. O chão estava repleto de negras escravas que, com pouca vestimenta, trabalhavam agachadas e cercadas por crianças.⁸

Parecendo perplexo, o nobre francês não alcançou toda a significação social da cozinha de família nesse período. A cozinha não servia somente à reclusão das senhoras e das cativas, mas, também, representava a domesticidade protagonizada por estas mulheres, cujo saber-fazer era *estratégico*: manejava a relação entre a provisão, o alimento e a subsistência dos membros da coabitação. Isso, apesar da violência costumeira da subalternidade feminina ou dos negros, fundamental à hierarquia social escravista.

Nos almoços ou jantares cotidianos, de acordo com as visões europeias que frequentemente observaram a rudeza local, as farinhas (ou certos legumes como o cará) substituíam o pão (de trigo).⁹ Em termos dos gêneros alimentícios do sustento

diário, a dieta dos brancos e mestiços livres pobres seria, assim, comparável às rações dos cativos ou dos soldados recrutados para as conquistas. No entanto, sabe-se que, a despeito das mudanças expressivas na economia das Minas, bem visíveis para os contemporâneos desde fins dos Setecentos, a consolidação da agricultura de abastecimento – com uma diversidade de gêneros alimentícios provenientes das hortas, roças, sítios e fazendas –, assim como as atividades artesanais ou manufatureiras, intensificaram os tratos e os fluxos mercantis. A expansão das atividades produtivas, além de sustentar o povoamento (ou a urbanização) dos núcleos citadinos com alcance político-administrativo (caso de Vila Rica / Ouro Preto), estimulou a fundação de novos povoados, ou urbes, nas fronteiras do território minerário.

Roças e urbes, mantimentos e tabuleiros

No dicionário de Bluteau, o mantimento significava os “alimentos necessários para o sustento da vida”. Definia aqueles gêneros de primeira necessidade (ou “municações de boca”), que, também, proviam os destacamentos militares, daí, a sua relação direta com a conquista do território (BLUTEAU, 1716, v. 5, p. 302). Evidentemente, a munição de boca das tropas militares de repressão a índios, quilombolas, extraviadores ou *vadios* era limitada – a requerida para conservação da soldadesca (a não ser que houvesse maior proveito nas pilhagens violentas). Nos sertões das Minas, as milícias sustentavam-se, em geral, com farinha (de mandioca ou de milho), milho (para moer ou pilar, além de servir à alimentação das montarias) e feijão. Provavelmente, alguma carne (ou toucinho) e poucos legumes complementavam a ração básica. Por exemplo, em 1799, enviou-se a uma tropa miliciana da fronteira do território, além desses mantimentos, “um saco com feijão verde e uns poucos de quiabos na boca do saco” (APM, SG, cx. 43, doc. 18, 1799).¹⁰ No fim do século XVIII, além do milho, plantou-se arroz nas roças das fronteiras, na conquista de Arrepiados (termo de Mariana), para o sustento da gente do presídio (o posto militar). Nesta conquista, os índios perturbaram bastante a colheita do milho, ocupando as imediações da roça do presídio, “com ranchos feitos e fogões; buzinando repetidas vezes, e colhendo quanto podem” (APM, SG, cx. 14, doc. 13, 1784).¹¹

A “roça no Brasil”, na acepção do dicionarista do início dos Setecentos – “horta, ou quinta, onde se semeia mandioca” –, era o cultivo das plantas que constituíam o mantimento (BLUTEAU, 1720, v. 7, p. 350). Nos descobertos minerários, as roças (ou roçados), adjacentes aos usuais ranchos e acessíveis por caminhos trilhados, possibilitaram o povoamento e o estabelecimento das moradias. Mesmo com a consolidação dos arraiais ou das vilas, tais plantações, dependentes de matas virgens, mantiveram a significação de cultivo (estratégico) dos gêneros do mantimento – modelar nas conquistas –, que garantia a comida básica do povo e impedia as deserções forçadas de gente. A rusticidade observada nas vivências roceiras, entre os séculos XVIII e XIX, não deixa de revelar a dimensão de prática agrícola de fronteira. Plantavam-se milho e feijão, além do arroz (cereal que se tornou popular no século XIX), mas ainda podia-se cultivar mandioca ou batata.¹² Afinal, a parte mais importante da dieta dos moradores, fossem pobres ou ricos, era constituída pelos mantimentos provindos da roça.

Provavelmente, as pessoas livres, até mesmo nas casas senhoriais das urbes, entre os séculos XVIII e XIX, comiam farinha de milho e feijão todos os dias. O rol de “despesas de mantimentos” de uma família do arraial do Tejuco, no final do século XVIII, possuidora de dezenas de escravos, indicou o consumo alimentar mais usual de farinha e outros subprodutos do milho, carne, toucinho, peixes, feijão, açúcar, queijo e arroz (MENESES, 2000, p. 109). Sobretudo, as farinhas ou o angu (o comestível comum dos escravos e pobres), acompanhados do *conduto*, compunham a base, e os modos, das refeições do rude cotidiano da arraia-miúda.¹³ Na América portuguesa e no Brasil imperial, as farinhas de mandioca ou de milho substituíram o pão, que se tornara o modelo europeu do alimento da vida. De acordo com Luís da Câmara Cascudo, no “Nordeste antigo rara seria a casa sem um Santo Onofre pequenino, esculpido em madeira, garantindo a subsistência doméstica. Punham-no sobre farinha espalhada, símbolo dos víveres” (CASCUDO, 1977, p. 238).

Nos espaços urbanos de intensas atividades mercantis ou minerárias, consumiam-se, além dos gêneros provenientes das roças e sítios ou das fazendas de criação (bovinos e suínos), hortaliças ou *ervas* e frutas provenientes das hortas dos terrenos citadinos ou das imediações. Os comensais da elite política ou econômica, principalmente, ou os emigrados portugueses bem posicionados, não mantinham a dieta das fronteiras ou dos ásperos caminhos. Ainda que se encontrasse preso em Vila Rica, por causa da denúncia de inconfidência, ofereceram-se ao capitão (e

caixeiro) português, Vicente Vieira da Mota, por determinação do patrão, o negociante João Rodrigues de Macedo, refeições que não desabonavam a sua posição, no mês de maio de 1791. No dia 11, os comestíveis encaminhados ao caixeiro foram os seguintes: chocolate e torradas (almoço, horário da manhã); vaca cozida e assada com molho, galinha ensopada, doce (jantar, em torno do meio dia); frango com molho de azeite e vinagre, ervas, canjica (ceia, à noite). No dia 12, houve pouca inovação na alimentação do prisioneiro: chocolate e torradas, no almoço; vaca, galinha com molho de azeite e vinagre, salada e doce, no jantar; ervas, frango assado “e o mais”, doce, na ceia. No dia seguinte, o fornecedor registrou o mesmo almoço. Houve, porém, um jantar bem ao gosto reinol, talvez para animar o acusado: peixe, ervas “com ovos”, aletria¹⁴, bacalhau “com ovos”. Para a ceia ofereceu-se “peixe na mesma forma” do jantar.¹⁵

Notável no repasto do cidadão português a predileção pela mistura de ovos de galinha, conforme a cultura do gosto codificado dos receituários de distinção, que singularizava a culinária europeia, como a de Portugal (BRAGA, 2013, p. 408-409, 422-43; ARAÚJO, 2015, p. 49). Na doçaria, comumente de festas, e mesmo nos alimentos salgados, os ovos eram indispensáveis. As despesas da festividade de corte promovida pelo Conde de Oeiras, entre os dias seis e oito de junho, para a inauguração de uma estátua equestre do rei Dom José I na cidade de Lisboa, incluíram 4.154 dúzias de ovos e mais de 1.345 litros de leite (além de manteiga, nata e “queijo de várias qualidades”), que seriam usados no preparo das guloseimas ou dos pratos.¹⁶ Pode-se constatar o consumo de ovos frescos pelos portugueses, mesmo quando não se pudesse adquiri-los (compra, troca), no ensinamento de sua conservação em azeite, durante as viagens marítimas para o Oriente.¹⁷

O mesmo gosto por tais misturas do Reino (ainda próprias do reputado pão de ló, elaborado com dúzia de gemas, açúcar, claras em neve e farinha de trigo) não se pode observar nas práticas da alimentação tradicional da África ocidental, entre os séculos XVI e XVIII. Nestas, conforme os relatos dos europeus e do saber-fazer *local*, não se destacavam os ovos e o leite de vaca ou de cabra (cujo consumo, ainda, podia sofrer a restrição dos tabus alimentares). Alguns missionários, na segunda metade do século XVIII, relataram que africanos dos reinos situados entre o equador e rio Zaire (Congo) “não comiam os ovos, porque, dizem eles, com um pouco de paciência, um ovo torna-se um frango”.¹⁸ Daí, uma equivalência do preço destes gêneros, que, para os europeus, era uma estimativa pouco racional. Uma paciência no manejo das criações que parece compreensível, pois a base da

alimentação dos povos da África ocidental e austral constituía-se de cereais, tubérculos (notadamente, o inhame), leguminosas (espécies de feijão), legumes verdes (como o quiabo e o jiló), ervas (como espécies de caruru ou bredo), frutas silvestres ou domésticas (por exemplo, a banana) e óleo de palma. Apreciavam, além disso, peixes, carnes e bebidas fermentadas, como o vinho de palma.¹⁹

Engendramento dos tratos atlânticos, a subsistência cotidiana, nos povoados marcados pela experiência urbana das Minas (sedes de comarcas ou vilas, arraial do Tejuco, cidade episcopal de Mariana), podia incluir o consumo de ervas – couve, serralha, salsa, taioba, mostarda, alface –, *legumes* – como o quiabo, cará, inhame, batata, jiló, tomate, chuchu, abóbora – e frutas da terra ou exóticas – banana, laranja, limão, abacaxi, goiaba, manga, maracujá, jabuticaba, melancia, marmelo, uva, maçã, pêssego, ameixa, figo.²⁰ Seguramente, os hortelões ou os chacareiros (homens e mulheres), indicados em alguns censos das freguesias, supriam apenas parte da demanda local de verduras, legumes e frutas. Provenientes, também, das hortas caseiras ou dos quintais, tais gêneros da alimentação diária, sendo bastante perecíveis, eram rapidamente vendidos ou destinados à rede de troca e amizade da vizinhança.²¹

O mapa da comarca de Vila Rica (1778), elaborado por José Joaquim da Rocha (1995), foi ornamentado com um desenho de uma cornucópia cheia de frutas locais (símbolo da suposta abundância natural do território) – bananas, laranja, ananás –, graciosamente amparada por uma *nativa*. A alegoria clássica, assim, adaptou-se à natureza dos trópicos, pois não se ofereciam uvas, maçãs, peras, figos ou espigas de trigo.²² Os reinóis (cuja designação apreendia não somente o lugar de origem, mas uma postura político-cultural nas Minas dos Setecentos) podiam conservar antigas prevenções, quando se tratava de degustar ou de valorizar as propriedades dos frutos dos sertões. Provavelmente, para portugueses como Joaquim da Rocha, que foi cartógrafo e oficial militar acostumado a “atropelar riscos” nas conquistas territoriais (como ele mencionou em carta), o desprezo pelas frutas do mato devia ser bem menos pronunciado.²³

Na representação cartográfica da comarca do Rio das Mortes, elaborada pelo engenheiro militar no mesmo ano, a imagem de adorno do mapa procurou estampar (por meio do traço e das cores) algumas reputadas frutas de ocorrência silvestre: goiabas e ananás. Além destas, colhidas e depositadas em um cesto, ostentou-se, ao lado, uma palmeira carregada de frutos.²⁴ As autoridades coloniais do final do século XVIII, que afetavam uma civilidade urbana, tendiam a depreciar os frutos

considerados selvagens ou indígenas, e duvidavam das delícias das frutas da terra mais estranhas, mas costumavam ingeri-las por meio de doces, compotas ou sumos.

O jurista Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcelos, no seu relato descritivo de 1807, observou que, na Vila de Caeté, “abundam de boas frutas: a maçã, ameixa, uvas, e pêssegos são os melhores de Minas”, embora fossem “raras” e não se comparassem às europeias. De qualquer forma, salientou que, nas chácaras da Vila de São João del Rei, eram produzidas “todas as boas frutas indígenas” (ananás, goiaba, jabuticaba, por exemplo), assim como as “transplantadas da Europa” (VASCONCELOS, 1994, p. 81, 83).²⁵

A alteridade revelava-se, para esses observadores letrados, nas práticas alimentares distintas e estas, quando dependentes dos vegetais e dos animais originários (ou plenamente adaptados) do clima e da singularidade geográfica, promoviam uma estreita associação entre o território, a comida e a gente *nativa*, que, embora fossem signos culturais e políticos, tornavam-se marcadores do reconhecimento da natureza.

Nos lugares da dinâmica urbana, tornou-se vigoroso o comércio local de variados comestíveis e de bebidas da terra – cachaça e vinho da terra (de uva, ananás ou jabuticaba) –, especialmente agenciado por mulheres livres e escravas, negras (pretas e crioulas) e mestiças. O protagonismo feminino no mercado de gêneros alimentícios na América era semelhante ao que se observava no Reino, onde as moradoras pobres sobressaíam no abastecimento urbano. Em Luanda também, as vendedeiras, ambulantes ou varejistas, urdiam uma rede de fornecimento de comestíveis, atendendo a demanda dos marinheiros, cativos traficados e trabalhadores da cidade portuária.²⁶

Apesar das repressões ou da vigilância dos governos camarário e da Coroa, nas Minas setecentistas, as moradoras mantiveram seus trabalhos de vendedeiras, quitandeiras ou negras de tabuleiro, aproveitando as oportunidades – em ruas, largos e morros – do pequeno comércio ambulante ou das vendas. Um edital da câmara de Mariana, em 1749, visando coibir a autonomia suspeitosa das “pretas forras ou cativas” que perambulavam “pelas ruas desta cidade vendendo pão, leite, doce, banana e outros gêneros comestíveis”, determinou que “todas as ditas pretas” vendessem “estes gêneros em lugar certo assim como na praça defronte da Sé ou na intendência ou na dos quartéis” (Edital da câmara de Mariana. Apud. FIGUEIREDO, 1993, p. 69).²⁷

Desde o início do século, a produção e a venda de comestíveis tornaram-se um negócio vigoroso (apesar da fama de integrar a engrenagem do extravio do metal e contribuir para as fugas ou os conluíus dos escravos). Os moradores das Minas do ouro, na década de 1710, mandavam “mulheres com tabuleiros às lavras do ouro com pastéis, bolos, doces, mel, aguardente, e mais bebidas” (APM, SG, códice 07, f. 37v). Para os camaristas da Vila de São José, em 1744, que alegavam obstáculos à extração minerária lucrativa, os “tabuleiros” das “negras” que tratavam fora dos povoados seriam as “bateias mais ricas que há nas Minas” (IMPOSTOS..., 1897, p. 295).

O oficial do regimento de Vila Rica, Joaquim José Lisboa, versejou, com boa dose de ironia, no seu livro publicado em 1806, a respeito dos quitutes preparados pelas cozinheiras pobres, pretas e mestiças, que se valiam das ervas, legumes, tubérculos e cereais da terra:

Quiabos e carurus,/ De que se fazem jambés [cozido]./ Temos quibebebes [cozido pastoso de abóbora], quitutes,/ Moquecas e quingombôs [quiabos africanos],/ Gerzelim, bolos d’arroz,/ Abarás e manauês [bolos de feijão e de milho]./ Temos a canjica grossa,/ Pirão, bobôs [cozido cremoso de inhame ou aipim], carajês [bolinho],/ Temos os jocotupês [tubérculo de leguminosa],/ Ora-pro-nóbis [erva], tutus./ Também fazemos, em tempo/ Do milho verde, o corá [curau, doce de milho pastoso],/ Mujanguês [mingau doce de farinha de mandioca] e vatapá [massa pastosa de farinha de mandioca ou de fubá, com adição de camarão ou de peixe],/ Pês-de-moleque e cuscuz [massa de farinha de milho, regada com leite de coco] (LISBOA, 2002, p. 32-33).

Além de tabuleiros, as quitadeiras/vendadeiras africanas e afrodescendentes – mina, “do gentio da guiné”, angola, cabo verde, crioula (entre as denominações de procedência) –, em Vila Rica e Mariana, de acordo com os inventários consultados por Débora Camilo, operavam uma diversidade de utensílios para a preparação culinária e para as vendas das iguarias: tachos, caldeirões, bacias (inclusive “de fazer pão-de-ló”), escumadeiras, chocolateiras, trempes de ferro, fornos, frascos (e garrafas), “cascos de barril”, “medidas de venda”, balanças, “aparelho de fazer doce” (CAMILO, 2009, p. 55, 126). No entanto, mais do que os materiais de ferro, cobre ou estanho, eram usuais, nas cozinhas da arraia-miúda, as panelas e vasilhames de cerâmica ou de pedra-sabão (como caldeirão, tigela, frigideira, copo) e os artefatos de madeira (como colheres e gamelas).²⁸

Muitas dessas mulheres de cor (possuidoras de escravos, algumas), não se dedicavam somente à atividade mercantil, mas cuidavam das plantações de hortas

e roças (além de aproveitarem as ocasiões de fiação do ouro). Grande parte dos alimentos colhidos, produzidos ou fabricados, com interesse de vendagem, provinha dos seus plantios, pomares ou criatórios (especialmente, de porcos e galinhas) ou, então, dos estabelecimentos senhoriais. No seu diário, Helena Morley (1998, p. 321), em 1895, registrou a fala de uma tia “gulosa” de Diamantina:

A primeira coisa que eu farei quando tirar a sorte é comprar uma chácara que tenha muitas árvores: pessegueiros, jabuticabeiras, laranjeiras. Alugarei uma cozinheira, tomarei chocolate todas as manhãs, passarei muito bem de boca, terei muito estadao. (...) Hei de ter uma vaca muito boa para vender leite e ainda sobrar para casa, um galinheiro cheio de galinhas e frangos e fartura de ovos.²⁹

Mais do que a simples pretensão de uma mulher medíocre, a posse da chácara significava a independência relativa da *solteirona*, com a garantia de uma renda modesta advinda, ainda, do fabrico de quitanda (gêneros de guloseima) na sua cozinha.

As mulheres africanas e afrodescendentes do abastecimento urbano, trabalhadoras da rua, queriam também possuir hortas e quintais extensos, além das moradias. Morar em casa própria, ou mesmo alugada, significou para as mulheres dos séculos XVIII e XIX, que se tornaram chefes de domicílio, a possibilidade de exercer o comando do seu trabalho, uma gestão da vida. Por exemplo, a preta forra Josefa Vieira de Aleluia, que agenciava vendas, era dona, no arraial de Passagem (termo de Mariana, 1785), de uma “chácara [onde morava] com seu bananal, árvores de espinho [frutíferas, como os limoeiros], laranjeiras, com águas, com suas casas de vivenda cobertas de telha com seu oratório”.

Outra forra ocupada com a mercancia, Tereza Ferreira Souto, originária da Costa da Mina e moradora na povoação rural de Casa Branca (termo de Vila Rica), esclareceu que possuía “uma roça sita nestes morros a este arraial, que a houve por título de compra, (...) e umas casas em que vivo com minha família, cobertas de telha com seu quintal”. A liberta ainda declarou o modo de trabalho, quando testou os seus bens em 1747: “o meu trato presente foi sempre o usar de vender ao povo, fazenda, comestível e molhados”. Para ampliar seu negócio e as vendas ambulantes, Tereza, possivelmente, empregou as suas escravas – três da “nação mina” e uma da “nação angola” –, capacitando-as (as escravas mina, sobretudo) nas mesmas práticas.³⁰ Os saberes necessários ao desempenho das atividades mercantis “de tabuleiro” ou de quitandeira dependiam do aprendizado prático e da convivência amistosa com as mulheres experientes (cf. APM, SG, cx. 26, doc. 34).

Esse esclarecimento do “trato” cotidiano da senhora preta, devota da irmandade do Rosário, no testamento, parece opor-se à reputação de desviante da norma ou de mulher dada a crimes e ilicitudes. Entretanto, as suas experiências pessoais não favoreceram, de fato, o alcance de posição bem honrada. As práticas mercantis da liberta permitiram-lhe ultrapassar o espaço da domesticidade, mas além deste exorbitava a dominação masculina, com seu corolário de violência. Tereza tivera sete filhos – um crioulo e seis pardos –; uma prole resultante da união com cinco diferentes homens (um negro e quatro brancos). Apenas um destes progenitores (o negro), ela conhecera antes de ser alforriada.

Nas vendas ou tavernas, contudo, sendo também moradias, as vendedeiras pobres, africanas e afrodescendentes podiam viver, ao menos, no limiar da domesticidade requerida para o enquadramento feminino, apesar das alegações senhoriais de seu envolvimento com o crime e a prostituição. Cozinhava-se, vendia-se, trocava-se. Os recintos de venda de comida e bebida, especialmente se localizados nos arredores dos povoados, convinham ao povo miúdo, que também podia buscar, em diversas ocasiões, uma convivência festiva. Os ganhos das vendas e a autonomia da rede silenciosa de abastecimento da gente de cor, porém, preocupavam os senhores e os negociantes locais. Acusaram-se, em 1804, duas vendas de negros forros e quartados, situadas em “lugares remotos” do termo da Vila de São José, de reunirem “vadios”, “negros fugidos” e “negras quitandeiras” forras e cativas, constituindo assim “dois famosos quilombos, donde não há outro comércio mais do que o daquelas pessoas”. Os moradores da vizinhança confirmaram que as quitandeiras e os fugitivos se proviam nas “tavernas” dos “crioulos”, que forneciam “carne de vaca seca”. A carne devia pouco custar aos vendeiros, pois era proveniente de abate do gado solto das pastagens dos campos (APM, SG, cx. 59, doc. 26). Nos trajetos de jornadas ou nos locais de mineração, havia, ainda, as vendas de ranchos ou volantes, que ofereciam gêneros da terra de menor custo e, por isso, eram decisivas para a subsistência, normalmente incerta, dos trabalhadores e dos forasteiros pobres.

À guisa de conclusão: cozinha da desordem

Na primeira metade do século XVIII, buscou-se proibir, nos morros de aglomeração de cativos e libertos, as vendas femininas de comestíveis. As autoridades quiseram permitir somente aquisição de mantimentos de subsistência

– milho, feijão, farinha e arroz – em grandes quantidades, ou seja, por alqueire (pouco mais de 36 litros). Qualquer gênero “mais miúdo” poderia ser comprado por quarta (cerca de 9 l), “e não por pratos ou medidas pequenas”. A carne crua, unicamente, podia ser comercializada, vedando-se o fornecimento da carne cozida. Observou-se que as medidas visavam coibir o pequeno comércio varejista de abastecimento (que, ainda, podia associar-se a atravessadores), dominado por mulheres pobres e cativas, e as alianças perigosas entre as vendedeiras e os jornaleiros e faiscaidores. Ademais, considerou-se que a alimentação dos grupos de trabalhadores, efetivando-se as proibições, dependeria dos fornecimentos senhoriais (FIGUEIREDO, 1993, p. 53).

As ofertas das carnes de boi ou de porco cozidas e da cachaça, nessas vendas, estimuladas por aglomerações festivas negras – conforme as suas atitudes religiosas –, preocuparam seriamente os governantes e os negociantes das Minas. Estes homens, também, procuraram coagir as quitandeiras, concebendo os limites da diversificação da quitanda negra e a distinção do gosto entre brancos e negros. Maria, em março de 1734, foi detida na “Lavra nova”, junto à capela de Santana (morro de Vila Rica), quando portava um tabuleiro com “umas poucas de broas que diz vendia a vintém, feitas (...) de milho, e um cesto de *alcomonia* [doce feito com farinha], uma broinha de pão de ló, misturado tudo com algum pão de trigo”. Para os agentes da Câmara, evidentemente haveria intenção criminosa da escrava, pois, consideraram que “a vendagem referida seja coisa para se vender a negros, exceto o pão de trigo” (APM, Câmara Municipal de Ouro Preto, cx. 06, doc. 21).³¹ No entanto, havia no tabuleiro, além do pão de trigo, outras guloseimas da tradição portuguesa (*alcomonia*, pão de ló). A quitanda desta Maria não poderia ser apreciada por clientes brancos? E os pretos, por sua vez, não poderiam comprar o pão do senhor ou beber do seu vinho?

O cozinhar – prática estritamente feminina – da retaguarda de venda ou do tabuleiro de comida, com efeito, incomodava os poderosos – agentes do patriarcalismo. Assim, a cozinha da casa talvez instigasse a rua, fosse o recôndito da desordem. Tornava-se atraente para a moça inquieta de Diamantina, Helena-Alice: “Vovó fica furiosa de eu andar na cozinha. Mas, eu já lhe disse que na Chácara a cozinha é muito mais engraçada do que a sala” (MORLEY, 1998, p. 190).

NOTAS

1. As passagens do texto de Antonil (edição em 1711), além da carta do governador da Repartição Sul, Artur de Sá e Menezes, seriam eloquentes (cf. ANTONIL, 2001, p. 252, 255-257)
2. Vasconcelos, contudo, matizou o grau da segunda crise do fornecimento de víveres, apontando que houve, entre o final do século XVII e o início do século seguinte, em arraiais dos descobridores paulistas (ou taubateanos) das margens do ribeirão do Carmo, uma “carestia, quase fome de mantimentos.” (VASCONCELOS, 1999, p. 148-150).
3. A percepção de *fartura*, porém, é ambígua, pois sempre está relacionada às experiências específicas dos sujeitos, pessoais e sociais. A generalização parece reducionista e anacrônica. (MAGALHÃES; PIRES, 2018, p. 93-116).
4. Deve-se consultar um pequeno capítulo – “Iguarias de bugre” – da obra fundamental de (HOLANDA, 1994, p. 55-59). Sobre o papel da alimentação na definição ibérica da alteridade indígena (o que impunha planos de civilização) (SALDARRIAGA, 2009, p. 16-37).
5. Não se tratava simplesmente de atitude reativa de incompreensão cultural, inscrita numa decisiva alteridade, mas, sobretudo, do uso político disso, o modo de operar a visão convencional das autoridades do Reino, a respeito de vassalos conhecidos por sua rusticidade e rebeldia, para justificar o descompasso entre as expectativas de jazidas auríferas e o baixo rendimento dos quintos. Para Adriana Romeiro (que compartilha a visão de Mafalda Zemella), o Governador Menezes referiu-se “tão-somente à constatação dos efeitos calamitosos de um povoamento vertiginoso em pleno sertão inculto” (ROMEIRO, 2008, p. 40). Deve-se, porém, aprofundar aquelas circunstâncias e o jogo de interesses. Menezes preocupava-se mais com a desordem das lavras sazonais dos ribeiros (em sertão já trilhado), e com o virtual extravio do mineral precioso (sem a sua participação efetiva nos negócios), do que com as crises de abastecimento (normalmente adstritas aos tratos mercantis de víveres), que pareciam passageiras. O governador, contudo, simulou (para a Coroa) a gravidade conjuntural, que justificaria a queda na arrecadação e os desconcertos político-administrativos. Para uma abordagem diferente da interpretação convencional das fomes (ANDRADE, 2008, p. 205-214).
6. Considera-se que a correspondência do governador do Rio de Janeiro, nos primeiros anos do século XVIII, manifestou a sua pretensão. Ver notas 82, 83, 84 de autoria de Andrée Mansuy Silva (cf. ANTONIL, 2001, p. 253-255).
7. Os preços dos alimentos ou das mercadorias, sobretudo no período inicial de constituição da economia colonial das Minas Gerais, oscilaram bastante, subordinados à natureza político-social dos tratos mercantis e à especulação lucrativa dos agentes de monopólio e dos atravessadores (ANDRADE, 2008, p. 211).
8. Tradução nossa do “Diário do Príncipe de Joinville”, impresso com apresentação de Lourenço Luís Lacombe (ANUÁRIO DO MUSEU IMPERIAL, 1950, p. 196-197).
9. Há diversas passagens, nos livros dos viajantes estrangeiros, que indicam sentimentos de desprezo (ou mesmo, de repulsa) relacionados aos comestíveis que lhes eram oferecidos. (FRIEIRO, 1966, p. 77-138).
10. Os legumes, com efeito, deviam ser raros nessas munições de boca, necessárias às empresas, ou às expedições militares, de conquista territorial.
11. É bem provável que o cultivo de arroz, nas roças dos postos militares de fronteira, deveu-se, também, à falta de concorrência indígena no consumo deste cereal exótico. Os índios (nativos dos sertões da mata atlântica), guiados por práticas alimentares e culturais, buscavam somente as roças de milho plantadas pelos recrutas.
12. Em 1808, determinou-se, em editais, o plantio de mandioca, batata, centeio e pinheiro (para obtenção de pinhões) em algumas freguesias do termo de Vila Rica. O senado da Câmara preocupava-se com o desabastecimento, especialmente em lugares de mais intenso trânsito de viajantes ou de tropeiros. Ver, por exemplo: APM, Casa dos Contos, cx. 137 – 21193.
13. Conduto é “aquilo que se come com o pão; carne, peixe” (SILVA, 1789, p. 440).
14. “Fios de massa de farinha com ovos, feitos em meias rosquinhas” (SILVA, 1789, p. 89). A aletria (o mesmo que “letria”) podia compor um alimento doce ou um repasto salgado – cf. (RODRIGUEZ, 1683, p. 190).

15. No registro original, não se indicou o estabelecimento que forneceu as refeições do prisioneiro. Todavia, no “anexo” do título do documento não encadernado do Arquivo Público Mineiro, buscou-se esclarecer: “Prestação de contas da alimentação servida pela estalagem da praça ao inconfidente Vicente Vieira da Mota durante sua prisão” (APM, SG, cx. 13, doc. 50, [1791]). Foram estas as derradeiras refeições do caixeiro na capital das Minas (AUTOS, 2016, v. 9. p. 81-82).
16. Biblioteca Nacional de Portugal [BNP], Mappa de toda a despeza que fez o Senado da Camara na função da inauguração da estatua equestre d’el rey nosso senhor d. Joze 1.o a qual se fez nas cazas d’alfandega de Lisboa sendo prezid.te do senado o ex.mo Conde de Oeyras. Manuel Gomes Vieira fez 1777. [desenho]. Disponível em: <<http://purl.pt/20694>>. Em Portugal, nos Setecentos, o prato de bacalhau preparado com as especiarias podia ser rematado com a adição de polme (farinha e ovos) ou de ovos batidos – BNP, Livro de cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar feyto pello p. Fr. Manuel de Santa Thereza e oferecido aos irmãos leygos desta provincia dos Algarves (...), f. 20-22. Disponível em: <<http://purl.pt/24898>>.
17. BNP, Livro de cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar feyto pello p. Fr. Manuel de Santa Thereza e oferecido aos irmãos leygos desta provincia dos Algarves (...), f. 144v. Confere-se o propósito pastoral desse livro na estranha simulação de carne putrefata, que serviria, possivelmente, à pedagogia cristã: uma dramatização para o pecado de desobediência aos preceitos quaresmais ou do “dia de peixe”. Conforme o manuscrito (f. 143): “Primeiro segredo para fazer que o comer pareça que está cheio de bichos. Secretamente partiremos duas cordas de viola, uma grossa e outra mais delgada, em pequenos [pedaços?], e se for assado sendo galinha se lhe meterá secretamente pela abertura; e sendo outra cousa lhe darão um golpe em que se lhe metam; e se for cozido se deitarão na panela ao tirar do fogão; e assim virão pegados na carne com a quentura que em si levam, e como lhe der o ar se encolherão e estenderão como bichos que estão bolindo na carne”.
18. Tradução nossa (PROYART, 1776, p. 32-33).
19. Evidentemente, procedemos à generalização, baseando-se em pesquisas históricas e etnográficas. (JUHÉ-BEULATON, 2014, p. 1-31; MARTINS, 2008, p. 208-216; MARET, 2018, p. 320; LIMA, 2014, p. 12-13).
20. Referimo-nos às verduras, legumes e frutas consumidos pelos moradores das Minas Gerais escravistas, que incluíam os mestiços, crioulos e pretos, cujas práticas alimentares disseminaram-se nas povoações ou nas cidades sob o impacto da diáspora africana. Cf. (MAGALHAES, 1987, p. 160-170; CASCUDO, 1977; FRIEIRO, 1966; ROCHA, 1995; MENESES, 2015).
21. Nos quintais, adjacentes ao casario urbano, ainda eram cultivadas algumas especiarias, como pimentas e gengibre, e “ervas medicinais” (MENESES, 2015, p. 74, 80).
22. Na Europa, a identificação do continente americano por meio da imagem dos autóctones tornou-se convencional (a começar por mapas que apresentavam suas supostas práticas de canibalismo). Uma destas gravuras mostrou uma índia recostada, entregue ao aleitamento de crianças (uma expressão alegórica da saciedade colonialista). A cartografia europeia, também, propôs desenhos, para o ornamento significativo dos mapas da América do Sul, de cornucópias repletas de abacaxis, bananas, cajus, goiabas e espigas de milho (além de outros vegetais, como, talvez, o agave). Por exemplo, cf. Biblioteca Nacional da França, *L’Amérique méridionale et septentrionale / dressée (...)* par le Sr Guillaume Danet [1731]. Disponível em: <<https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb40675738s>>.
23. Carta de José Joaquim da Rocha a Martinho de Melo e Castro, citada em (AUTOS, 2016, v. 5. p. 49).
24. Júnia Furtado propôs uma análise detida das cartas geográficas de José Joaquim da Rocha, sondando, ainda, os significados das suas iluminuras. (FURTADO, 2009, p. 176-179).
25. O mesmo autor revelou o seu gosto, a respeito das frutas indígenas: “A jabuticaba é a melhor, a mangaba, a goiaba, o araçá, a pitanga, o maracujá, o mamão comem-se em fruta e em doce. Criam-se nos sertões o imbu, o pequi, o araticum, de que há várias espécies e de que os sertanejos fazem a maior parte do seu sustento diário (...). Os juás são agradáveis, os pinhões indígenas (...) parecem-se no sabor com as castanhas de Portugal” (p. 66-67).
26. A respeito desse agenciamento urbano das mulheres no Império português. (SOBRAL NETO, 2001, p. 30-31; PANTOJA, 2001, p. 46-51; OLIVEIRA, 2016, p. 133-152).
27. (AHCMM [Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Mariana], Livro 554, f. 5-5v). Um fiscal, em 1727, pretendeu a criação, na Vila do Carmo, de “uma quitanda [local próprio para comércio dos alimentos] pelos muitos tabuleiros que se acham nela de coisas comestíveis, com abundância de

frutas, legumes e outros mantimentos”. Para o agente camarário, preocupado com os ganhos da extração minerária, uma parte dos rendimentos auferidos por cativos faiscadores empregava-se na alimentação (“pastel”, “bolo e mais comestíveis” dos tabuleiros e cestas), que se oferecia nas paragens das faisqueiras ou das lavras (AHCMM, Livro 774, f. 22v). Este era o sentido tradicional de *kitanda*, proveniente da língua *kimbundu* (África central): “feira; mercado” (MATTA, 1893, p. 31). Mas, o termo aportuguesado passou a indicar, também, as guloseimas variadas, expostas para a venda a retalho, em tabuleiro ou cesto, visando imediata apreciação (SANTOS, 2011, p. 37).

28. A respeito dos vasilhames domésticos de pedra-sabão do sítio arqueológico de fazenda de Mariana (MELQUIADES, 2011, p. 130-136). Supõe-se que já havia manufatura de louça (mais grosseira ou frágil do que a europeia) na capitania de Minas desde os últimos anos do século XVIII. Utensílios de cerâmica vidrada da fábrica de Saramenha, louça para a cozinha e o serviço *civilizado* de mesa (como pratos, tigelas, canecas, travessas, sopeiras, bilhas, açucareiros, bules, cafeteiras, xícaras, floreiros, castiçais) podiam ser encontrados, desde o início do século XIX, nas casas de Vila Rica (ou Ouro Preto) e Mariana. Ver, Inventário *post-mortem* (1818) de Antônio José Vieira de Carvalho, capitão cirurgião-mor do regimento de cavalaria de Minas Gerais (REVISTA DO ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO, 1905, p. 713). (Cf. MENESES, 2000, p. 109-110).
29. As chácaras situavam-se nas proximidades dos logradouros urbanos e tinham hortas ou pomares mais expressivos.
30. Inventário *post-mortem* de Josefa Vieira Aleluia; Testamento de Tereza Ferreira Souto. (Apud. CAMILO, 2009, p. 113, 148-152).
31. (Cf. SILVA, 2008, p. 175-176).

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Francisco Eduardo de. *A invenção das Minas Gerais: empresas, descobrimentos e entradas nos sertões do ouro da América portuguesa*. Belo Horizonte: Autêntica Editora; PUC Minas, 2008.

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*. Introdução e comentário crítico por André Mansuy Diniz Silva. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 2001.

DIÁRIO do Príncipe de Joinville, *Anuário do Museu Imperial*, v. 11, p. 177-219, 1950.

ARAÚJO, Maria Marta L. de. A alimentação no recolhimento de Santa Maria Madalena de Braga (século XVIII). In: ARAÚJO, Maria Marta L. de; ESTEVES, Alexandra (Org.). *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas: da Idade Moderna ao Período Liberal*. Braga: Lab2PT – Laboratório de Paisagens, Património e Território, 2015.

AUTOS de devassa da Inconfidência Mineira. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais, 2016. v. 5, v. 9.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário portuguez e latino*. Lisboa: Oficina de Pascoal da Sylva, 1716-1720. v. 5 e 7.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Ovos, ovos, ovos e mais ovos: cultura, economia, dietética e gastronomia, *Centro de História da Sociedade e da Cultura*, v. 13, 2013, p. 399-432. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_13_18>.

CAMILLO, Débora Cristina de Gonzaga. *As donas da rua: comerciantes de ascendência africana em Vila Rica e Mariana (1720-1800)*. Mariana, 2009. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal de Ouro Preto.

- CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- COUTO, José Vieira. Memória sobre as minas da capitania de Minas Gerais: suas descrições, ensaios e domicílio próprio, à maneira de itinerário, *Revista do Arquivo Público Mineiro*, v. 10, n. 1, p. 55-166, 1905.
- FIGUEIREDO, Luciano. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: J. Olympio; Brasília: Editora da Unb, 1993.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros; Universidade Federal de Minas Gerais, 1966.
- FURTADO, Júnia Ferreira. Um cartógrafo rebelde? José Joaquim da Rocha e a cartografia de Minas Gerais, *Anais do Museu Paulista*, v.17, n. 2, p. 155-187, jul.-dez. 2009.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- IMPOSTOS na capitania mineira: clamores e supplicas das Câmaras em nome do povo, *Revista do Arquivo Público Mineiro*, v. 2, n. 2, p. 287-309, abr.-jun. 1897.
- JUHÉ-BEAULATON, Dominique. De l'igname au manioc dans le golfe de Guinée: traite des esclaves et alimentation au royaume du Danhomè (XVIIe-XIXe siècle), *Afriques*, v. 5, 2014, p. 1-31. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/afriques/1669>>.
- LIMA, Dora de. Les descriptions d'un banquet royal au Ndongo (Angola) en 1560 par le jésuite Antônio Mendes: l'ambivalence des sources coloniales, *Afriques*, v. 5, 2014, p. 1-24. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/afriques/1682>>.
- LISBOA, Joaquim José. *Descrição curiosa das principais produções, rios e animais do Brasil, principalmente da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Históricos e Culturais; Fundação João Pinheiro, 2002.
- MAGALHAES, Beatriz Ricardina de. A demanda do trivial: vestuário, alimentação e habitação, *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, n. 65, p. 153-199, julho de 1987.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de; PIRES, Maria do Carmo. A mineiridade e o mito da fartura de alimentos. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Prismas, 2018.
- MARET, Pierre de. Les royaumes Kongo et Luba, cultures et sociétés dans le bassin du Congo. In: FAUVELLE, François-Xavier (Org.). *L'Afrique ancienne: de l'Acacus au Zimbabwe, 20.000 avant notre ère – XVII^e siècle*. Paris: Éditions Belin; Humensis, 2018.
- MARTINS, João Vicente. *Os Bakongo ou Tukongo do nordeste de Angola*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 2008.
- MATTA, J. D. Cordeiro da. *Ensaio de dicionário Kimbúndu-Português*. Lisboa: Tipografia e Estereotipia Moderna da Casa Editora Antonio Maria Pereira, 1893.
- MELQUIADES, Vinicius. *Artesãos da pedra: arqueologia e museologia das vasilhas de pedra-sabão em Minas Gerais*. São Paulo, 2011. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo.
- MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça, 2000.

_____. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: o quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX), *Anais do Museu Paulista*, v. 23, n. 2, p. 69-92, jul.-dez. 2015.

MORLEY, Helena. *Minha vida de menina*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

OLIVEIRA, Vanessa S. Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX). In: PANTOJA, Selma et alii (Org.). *Angola e as angolanas: memória, sociedade e cultura*. São Paulo: Intermeios, 2016.

PANTOJA, Selma. A dimensão atlântica das quitandeiras. In: FURTADO, Júnia Ferreira (Org.). *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino Português*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

PROYART, M. l'abbé. *Histoire de Loango, Kakongo, et autres royaumes d'Afrique: rédigée d'après les mémoires des préfets apostoliques de la mission française*. Paris: chez C. P. Berton, chez N. Crapart; Lyon: chez Bruyset-Ponthus, 1776.

REVISTA DO ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO, v. 10, n. 3, p. 697-715, jul.-dez. 1905.

ROCHA, José Joaquim da. *Geografia histórica da capitania de Minas Gerais*. Descrição geográfica, topográfica, histórica e política da capitania de Minas Gerais. Memória histórica da capitania de Minas Gerais. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995.

RODRIGUEZ, Domingos. *Arte de cozinha dividida em duas partes*, a primeira trata do modo de cozinhar vários pratos de toda a casta de carne, e de fazer conservas, pasteis, tortas, e empadas. A segunda trata de peixes, marisco, frutas, ervas, ovos, laticínios, conservas, e doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do ano. Lisboa: Oficina de João Galvão, 1683.

ROMEIRO, Adriana. *Paulistas e emboabas no coração das Minas: ideias, práticas e imaginário político no século XVIII*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

SALDARRIAGA, Gregorio. Comedores de porquerias: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española em el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII). *Revista de História Iberoamericana*, v. 2, n. 2, p. 16-37, 2009.

SANTOS, Orlando. Mamãs quitandeiras, kinguilas e zungueiras: trajetórias femininas e cotidiano de comerciantes de rua em Luanda, *Revista Angolana de Sociologia*, v. 8, p. 35-61, 2011. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/ras/510>>.

SILVA, Antônio de Moraes. *Diccionario da lingua portugueza: recopilado dos vocabularios impressos ate agora, e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado*. Lisboa: Tipografia Lacerdina, 1789.

SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e poder: a política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

SOBRAL NETO, Margarida. O papel da mulher na sociedade portuguesa setecentista. In: FURTADO, Júnia Ferreira (Org.). *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as abordagens para uma história do Império Ultramarino Português*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2001.

VASCONCELOS, Diogo de. *História antiga das Minas Gerais*. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

VASCONCELOS, Diogo Pereira Ribeiro de. *Breve descrição geográfica, física e política da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro; Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1994.

ZEMELLA, Mafalda P. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Editora da USP, 1990.

Francisco Eduardo de Andrade é Professor do Departamento e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), em Mariana, MG, Brasil. Pós-Doutor em História pela École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) de Paris / França. Doutor em História Econômica pela Universidade de São Paulo (USP). Mestre Em História pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e Graduado em História pela UFOP.

Como citar:

ANDRADE, Francisco Eduardo de. Dos mantimentos às *bateias mais ricas que há nas Minas*: distinção do gosto na urbe setecentista, Minas Gerais. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 93-113, jan./jun. 2019. Disponível em: <pem.assis.unesp.br>.