

Isadora Moreira Ribeiro 

Doutora em Extensão Rural – Universidade Federal de Viçosa

isadora.moreiraribeiro@gmail.com

Sheila Maria Doula Professora Titular – Universidade Federal de Viçosa
sheiladoula@gmail.com

A TRADIÇÃO COMO RESGATE: A CELEBRAÇÃO CULINÁRIA DAS QUITANDAS E SUAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS

Resumo

Este artigo tem como objetivo investigar as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitadeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas. De abordagem qualitativa, a pesquisa utiliza como referência teórico-metodológica o conceito de representação social elaborado por Moscovici. Na coleta de dados primários, foram utilizadas entrevistas on-line. Os resultados mostram que a ruralidade e a mineiridade são os principais pontos de ancoragem que caracterizam a tradição das quitandas. Nesse sentido, infere-se que o festival, como forma de celebração pública da cultura culinária local, constitui-se como vetor de afirmação de uma identidade tradicional experimentada no cotidiano social e representativa do ponto de vista da utilização da cultura como recurso simbólico de reconhecimento no mundo contemporâneo.

Palavras-chave: Alimentação; Representações Sociais; Tradição; Ritual; Patrimônio.

TRADITION AS RESCUE: THE CULINARY CELEBRATION OF QUITANDAS AND THEIR SOCIAL REPRESENTATIONS

Abstract

This article aims to investigate the social representations of *quitandas* from the perspective of *quitadeiras* who participate in the *Quitanda* Festival of Congonhas. With a qualitative approach, the research used as a theoretical-methodological reference the concept of social representation elaborated by Moscovici. In order to collect primary data, online interviews were used. The results show that rurality and Minas Gerais symbolic ideal are the main anchoring points that characterize the tradition of *quitandas*. In that regard, it is inferred that the festival, as a form of public celebration of the local culinary culture, constitutes a vector of affirmation of a traditional identity experienced in social daily life and representative from the point of view of using culture as a symbolic resource for recognition in the contemporary world.

Keywords: Feeding; Social Representations; Tradition; Ritual; Heritage.

INTRODUÇÃO

De acordo com Turner (1974, p.15), “a vida ‘imaginativa’ e ‘emocional’ do homem é sempre, e em qualquer parte do mundo, rica e complexa”. O autor, que parte dessa premissa para sua investigação acerca das construções simbólicas atreladas a rituais de sociedades tribais africanas, argumenta que os ritos estão associados a uma estrutura que repercute padrões organizativos da sociedade em que se inserem, estabelecendo relações de pertencimento e de não pertencimento, as quais se combinam na composição de uma antiestrutura, marcada pela liminaridade dos sujeitos. Nesse processo dialético, as considerações de Turner (1974) permitem inferir que determinadas diferenciações estruturais, ainda que não sejam fixas, possibilitam a demarcação de identidades no espaço público de manifestação de uma cultura, o que aponta para os símbolos, mitos e demais elementos de significação que são celebrados como representativos de um grupo como um todo, compondo um arranjo pautado na ritualização e em sua regularidade.

No âmbito dos ritos, as cerimônias comemorativas características de cada grupo social, como os festivais, delimitam-se, também, pela estrutura performativa (Connerton, 2009). Conforme síntese de Connerton (2009), os rituais se formalizam pela repetição, a qual lhes imprime continuidade com o passado, e também pela atribuição de sentido que conferem àqueles que os performam. Em conjunção com a abordagem de Giddens (2007), depreende-se que os rituais estão associados diretamente à noção de tradição e, nesse sentido, os rituais comemorativos são, segundo Connerton (2009), vetores fundamentais no processo de transmissão da memória social.

O autor assinala que o ritual é, como demonstram pesquisas precedentes, uma forma de representação simbólica (Connerton, 2009). Nesse sentido, reforça a potência dos mitos e dos ritos na construção do acervo simbólico de uma cultura, o que é demonstrado por Lévi-Strauss (2004) ao evidenciar a correspondência entre categorias da realidade concreta e do pensamento mítico. No entanto, Connerton (2009, p. 54, tradução livre) acrescenta que mito e ritual se diferenciam em termos da forma, atentando para o fato de que o “ritual não é apenas uma forma alternativa de expressar certas crenças, mas que certas coisas podem ser expressas apenas no ritual”. A performance, nesse caso, atua como um regulador importante na codificação estrutural dos rituais, sendo menos adaptável, em comparação com a reserva de significados própria das narrativas míticas, a outras estruturas (Connerton, 2009).

Pelo mesmo direcionamento de Hobsbawm (2002), que observa a invenção de tradições como ritualização, no presente, de um passado por vezes imaginado, Connerton (2009) salienta que, ainda que sejam passíveis de mutação em termos de seus conteúdos e significados, os rituais tendem, no contexto de sua linguagem performática, a reforçar sua identidade e tradição, funcionando como um “dispositivo mnemônico” e produzindo um “efeito mnemônico” do ponto de vista social e cultural. Nesse sentido, o autor ressalta que “a ideia de representação como *re-apresentação*, como fazendo reaparecer o que desapareceu, não está limitada aos ritos dos povos pré-letrados”, uma vez que também é visível em comemorações de outros grupos sociais, em disposições espaciais e temporais distintas (Connerton, 2009, p. 69, tradução livre).

Da imbricação entre memória e identidade e da caracterização dessas categorias como representação (Candau, 2005; 2012), bem como da correlação entre tradição e ritualidade (Giddens, 2007), reitera-se que as formas de encenação da cultura, como os festivais de variadas naturezas temáticas, constituem suporte material para a análise do referencial simbólico da sociedade em que se inserem. Nessa perspectiva, os festivais gastronômicos tipificam um rito de agregação inerente à organização social humana, que é a comensalidade (Van Gennep, 2011), e também, no escopo da culinária que buscam representar, selecionam determinados elementos a serem endossados como marca identitária da cultura alimentar local.

Nos limites de alcance da vida cotidiana, Giard (2008) assinala que as atividades culinárias, que variam entre sociedades, gerações e classes, são imbuídas de carga afetiva e de ritualidade. Para a autora, a cozinha é significativa na dinâmica da cultura ordinária, unindo “matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição” (Giard, 2008, p. 296). Por essa via, a autora assinala a regionalidade da cozinha, pautada em um modo de fazer típico, bem como a relação entre consumo e o caráter simbólico dos alimentos, situando a comensalidade no espaço da memória e da temporalidade.

Em sua investigação das sociedades eurasiáticas, Goody (1995) também pontua características relevantes relacionadas à cozinha, destacando as identificações entre classe e os conflitos inerentes aos estilos que se manifestam pela culinária, bem como o intercâmbio alimentar que se processa entre a “alta cozinha” e a “cozinha campesina”. Nessa categorização entre

“alta” e “baixa” cozinha, ao autor aponta a perspectiva de gênero, ressaltando que historicamente se nota a passagem da esfera cotidiana feminina das receitas para a esfera pública dos chefes de cozinha, associada à atribuição de uma posição de *status* aos homens. Essa demarcação de lugares sociais por meio da culinária (Goody, 1995) pode ser comparada à dinâmica estrutural dos rituais (Turner, 1974), reforçando que as celebrações públicas de uma cultura alimentar típica constituem objeto empírico expressivo para a análise do contexto simbólico que representam.

Dessa forma, entende-se que por meio dos festivais gastronômicos se sedimentam posicionamentos identitários, tendo em vista que, como argumenta Hall (2015, p. 12), a identidade se constrói a partir das representações e interpelações que se efetivam “nos sistemas culturais que nos rodeiam”. Referindo-se à identidade como “posições de sujeito” discursivizadas e experimentadas nas relações sociais, o autor permite entrever as práticas culinárias e seus desdobramentos de produção e consumo em termos de narrativas que articulam a comida a representações que sustentam uma identificação específica. Nas palavras de Hall (2015, p. 41), “a identidade está profundamente envolvida no processo de representação”, o qual está vinculado a lugares e tempos, à história e às instituições.

Ao tratar das identidades culturais nacionais, que podem ser apreendidas como locais em um cenário global, Hall (2015, p. 30, grifo no original) assinala que essas construções “são formadas e transformadas no interior da *representação*”, indicando a existência de uma simbólica comunidade que se sustenta em memórias passadas e em ensejos futuros, o que aponta para a ideia de tradição. Dessa forma, retoma-se que, em dimensões simbólicas, representações, identidades e comidas se correlacionam no espaço da cultura.

Retomando o caráter simbólico da alimentação (Giard, 2008), assume-se que na vida social representações sociais conjugadas aos alimentos são consumidas. Nesse sentido, com base na demarcação teórica de Moscovici (2012), compreende-se que as representações sociais se caracterizam como fenômenos que designam formas de conhecimento que se constituem e circulam socialmente. Ancoradas em um acervo sociocultural de referência, as representações sociais enquadram e categorizam objetos de natureza múltipla, convencionalizando e prescrevendo a realidade apreendida pelos sujeitos

(Moscovici, 2015). No espaço da vida cotidiana, tais representações são reforçadas e reatualizadas.

De acordo com Moscovici (2015) e Jodelet (2001), as representações sociais pertencem a universos simbólicos particulares, que comportam versões de realidade socialmente construídas e compartilhadas, expressando “aqueles (indivíduos ou grupos) que as forjam e dão uma definição específica ao objeto por elas representado” (Jodelet, 2001, p. 21). Além da mobilidade e circularidade inerentes às representações, esses fenômenos se caracterizam por apresentarem uma dimensão icônica e outra simbólica, referente à inter-relação entre imagem e significação (Moscovici, 2015). Essas dimensões vinculam-se à ancoragem e à objetivação, processos geradores de representações.

A ancoragem recupera a circunscrição classificatória do objeto representado no universo simbólico de referência, categorizando-o pela generalização ou particularização e nomeando-o; a objetivação traduz o objeto ancorado em uma determinada realidade. Acionando a memória social do ponto de vista de sua configuração interna, a ancoragem se conecta à objetivação, que age na reprodução dos conceitos e imagens ancorados em direção à externalização da memória (Moscovici, 2015). Por essa descrição, assume-se que o estudo das quitandas tem nas representações uma possibilidade de efetivação teórico-metodológica em consonância com o objetivo visado.

AS QUITANDAS E SUA INSERÇÃO CULTURAL

Este artigo tem como *lócus* empírico o Festival da Quitanda de Congonhas, realizado anualmente desde 2001¹, no terceiro domingo de maio, na cidade de Congonhas, no estado de Minas Gerais (Secom, 2020). Conforme definição do Mapa Gastronômico de Minas Gerais, o festival “envolve mais de 18 cidades do estado, sendo um verdadeiro resgate à tradição das quitandeiras. O público tem a chance de degustar as antigas quitandas de fazenda, conhecer produtos locais e vivenciar apresentações culturais que compõem uma agradável atmosfera rural” (Minas Gerais, 2017, p. 55). Por essa descrição pode-se visualizar, a princípio, que o festival se ampara na ideia de tradição e no imaginário rural a ela associado, o que aponta para a inserção das quitandas nesse cenário.

As quitandas, na definição de Frieiro (1982) e de pesquisas subsequentes (Christo, 2006; Abdala, 2007), podem ser definidas como a “pastelaria caseira”

que é servida acompanhada do café, como bolos, sequilhos, biscoitos, roscas e demais variedades de comidas do gênero. O termo, que tem sua origem na língua quimbundo, denominando o tabuleiro de exposição de alimentos para venda no espaço público, assumiu conotações distintas no Brasil, indicando também os espaços fixos de comercialização de verduras, legumes e frutas e algumas comidas que eram vendidas nos tabuleiros das mulheres negras escravizadas (Bonomo, 2018). Essas comidas, segundo revisão histórica e conceitual de Bonomo (2018, p. 1), podem ser consideradas como detentoras de uma “identidade própria”, tendo em vista que foram produzidas da confluência de saberes portugueses, indígenas e africanos em suas conformações específicas na sociedade escravista brasileira.

Como mostra a autora, o reconhecimento dessa hibridação de saberes na formação das receitas de quitandas não implica no apagamento das relações de poder subjacentes; entretanto, há evidências históricas da adaptação dos pratos dos colonizadores aos ingredientes e técnicas nativas, bem como da influência dos conhecimentos da população escravizada, o que se nota na própria categorização metonímica dessas comidas, uma vez que o termo africano que identifica o tabuleiro passa a designar o que nele se vende (Bonomo, 2018).

Por essa direção, assume-se, em consonância com Bonomo (2015), que as quitandas não se reduzem à adaptação da culinária portuguesa aos ingredientes nativos, mas são alimentos forjados historicamente na cozinha mineira, estabelecendo uma relação com a vida social e a cultura local. Logo, a celebração festiva que tem como tema as quitandas, se considerado o papel dos rituais na dinâmica de transmissão da memória e na sustentação da tradição, insere-se na dimensão performativa de um imaginário social que dá base à construção de identidades e é por elas construído.

A compreensão das quitandas pelo ângulo da hibridação de saberes culinários culturalmente enraizados e historicamente situados do imaginário social (Ribeiro, 2021) possibilita, tendo como referência a perspectiva de Canclini (2011), entrever a “heterogeneidade multitemporal” que é tributária do processo de modernização da América Latina. Nesse sentido, ainda que determinadas representações socialmente partilhadas coloquem as tradições como estruturas estáticas, cabe reconhecer que os referenciais que se conjugam na composição dessas tradições são oriundos de processos de hibridação, o que

é próprio da reprodutibilidade inerente às tradições (Canclini, 2011; Giddens, 2007). Todavia, como mostra Canclini (2011), culturas híbridas não são, por isso, inautênticas; logo, pode-se pensar nas quitandas como comidas autenticamente elaboradas no contexto híbrido local.

Por esse raciocínio, argumenta-se que a identidade cultural e tradicional de um alimento típico, performada como evento comemorativo público, é característica da vida social contemporânea, em que se nota a transformação da cultura em recurso, como mostra Yúdice (2002). Para o autor, isso implica em dizer que a cultura pode ser vista como uma reserva disponível que é acionada em correlação com o consumo não somente de mercadorias, mas também de representações (Yúdice, 2002). Essa perspectiva permite o questionamento acerca das representações que podem ser observadas a partir das quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas, sendo apreensível um universo simbólico que se delimita em torno da ruralidade e, por consequência, da mineiridade, a qual se constrói ancorada em um imaginário político, rural e hospitaleiro do ser mineiro (Arruda, 1999).

Com base no exposto, este artigo tem como objetivo investigar as representações sociais sobre as quitandas na perspectiva de quitandeiras que participam do Festival da Quitanda de Congonhas. Para tanto, utiliza-se como referência teórico-metodológica o conceito de representação social elaborado por Moscovici (2012; 2015), segundo o qual representações sociais são tributárias de um acervo simbólico de um grupo social, servindo como referencial de ancoragem e de objetivação da realidade.

Circulando e se circunscrevendo no espaço da vida cotidiana, as representações sociais expressam pontos de vista acerca de objetos de natureza distinta que fazem parte do cotidiano social, permitindo a categorização e a nomeação desses objetos, o que conduz, em linhas gerais, à atribuição de sentido à realidade e ao delineamento de um senso comum (Moscovici, 2012; 2015). Nos termos apresentados, o estudo das representações sociais dialoga diretamente com a memória e a identidade (Candau, 2005; 2012; Hall, 2015). Portanto, por meio das entrevistas que compõem a amostra empírica desta pesquisa é possível, utilizando-se a Teoria das Representações Sociais, entender como tradição, memória e identidade se configuram na celebração pública de uma cultura alimentar.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O Festival da Quitanda de Congonhas foi criado com o objetivo de “resgatar a quitanda mineira”, também servindo de base à proposição da patrimonialização do ofício das quitadeiras de Minas Gerais junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (Secom, 2020). Com concursos e premiações das quitandas locais, regionais, oriundas de comércio especializado e também da melhor decoração de *stand*, o festival conjuga música, artesanato e demais elementos da cultura local na construção de seu arranjo (idem). De acordo com o escritório local da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER) em Congonhas, em junho de 2019 foram registrados 27 participantes (individuais ou em grupo) do município no festival, entre os quais se encontram quitandeiros(as) que produzem semanalmente ou só por encomenda, em quantidades e produtos variados, destacando-se bolos, roscas e biscoitos diversos.

Para a realização deste estudo, de abordagem qualitativa, foram realizadas entrevistas com quatro quitadeiras². A aproximação com o campo teve início em janeiro de 2020, por meio da página “Quitadeiras de Congonhas” no *Facebook*. No contexto do distanciamento social da pandemia de Covid-19, após o envio de mensagem ao grupo através da página, estabeleceu-se como estratégia a produção de um vídeo de apresentação e explicação da pesquisa, que foi encaminhado, em abril de 2020, ao grupo das quitadeiras no *WhatsApp*. O vídeo foi enviado por um contato participante do grupo, responsável pela administração da página no *Facebook*.

Considerando que se tratava do início da pandemia e tendo em vista as dificuldades de comunicação por meios virtuais, uma quitadeira retornou o contato, dispondo-se a participar da pesquisa e a solicitar que outras participassem. Nesse circuito, a administração da página do *Facebook* também disponibilizou o contato de algumas quitadeiras e de pessoas atuantes no evento, como representantes da Secretaria Municipal de Cultura e da Câmara Municipal de Congonhas, que forneceram fontes documentais, como edições do “Caderno de Receitas” do Festival³. Ao todo, entre abril e setembro de 2020, foram contactadas oito quitadeiras, das quais seis demonstraram interesse em participar e, dessas, quatro responderam às questões enviadas⁴.

As entrevistas foram realizadas de forma assíncrona, pelo *WhatsApp*, mas uma delas também ocorreu de forma síncrona, via *Google Meet*. Na modalidade

assíncrona, as respostas foram encaminhadas por meio de áudio, texto e vídeo, havendo também o compartilhamento de imagens. Das quatro participantes, três residem em área urbana e uma em área rural. Tendo em vista que o estudo da memória e da identidade como modalidades de representação (Candau, 2005) tem nas narrativas um material de análise válido, a amostra de quatro entrevistas se mostrou efetiva para a consecução do objetivo proposto, dada a densidade qualitativa da descrição dos temas explorados pelas entrevistadas, a despeito da quantidade de entrevistas obtidas. A isso acrescenta-se a natureza qualitativa da abordagem das representações e os entraves de acesso à conexão e domínio dos dispositivos tecnológicos que se apresentaram na comunicação com as quitandeiras. No **Quadro 1** são apresentadas as quitandeiras cujas entrevistas compõem a amostra.

DENOMINAÇÃO	IDADE ⁵	ORIGEM	ENTREVISTA
Entrevistada 1	54 anos	Rural	Assíncrona, respostas por áudio, via <i>WhatsApp</i> .
Entrevistada 2	Idade não informada	Urbana	Assíncrona, respostas por texto, via <i>WhatsApp</i> .
Entrevistada 3	Idade não informada	Urbana	Assíncrona, repostas por texto e áudio, via <i>WhatsApp</i> . Síncrona, via <i>Google Meet</i> .
Entrevistada 4	59 anos	Urbana	Assíncrona, respostas por texto, via <i>WhatsApp</i> .

Quadro 1. Identificação das participantes da pesquisa. Fonte: Dados obtidos nas entrevistas, 2020.

As entrevistas foram organizadas nos seguintes eixos temáticos: (1) identificação da participante; (2) tópico sobre a produção de quitandas, compreendendo ingredientes, processos de fabricação e transmissão das práticas culinárias; (3) tópico sobre o “ser quitandeira”, abrangendo memórias e identidade profissional; (4) tópico sobre o Festival da Quitanda, incluindo participação, preparação para o evento e sua significação; e (5) tópico sobre as representações, composto por questões opinativas sobre as quitandas como comidas tradicionais, como patrimônio e as lembranças em seu entorno, apontando para a constituição de uma categoria nativa.

Para a avaliação dos dados obtidos com base na Teoria das Representações Sociais, a análise de conteúdo (Bardin, 1977) foi utilizada como recurso metodológico para a sistematização dos temas recorrentes nas respostas analisadas, subdividindo-se nas etapas de codificação e categorização. Na primeira, identificam-se aproximações temáticas e repetições, determinando núcleos de sentido; na segunda, classificam-se e ordenam-se os temas

codificados (Bardin, 1977). Trata-se de um procedimento validado para a identificação de representações sociais, conforme estudos precursores nesse campo teórico (Henry; Moscovici, 1968; Moscovici, 2012). Dessa forma, levou-se em conta que os discursos que permeiam o material empírico se estruturam a partir de determinados núcleos de sentido que podem ser descritos e discutidos com o anteparo teórico apresentado, assumindo que a materialidade do festival nas narrativas das entrevistadas são substrato para a compreensão da imaterialidade da cultura performada no evento e circulante na vida cotidiana local.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As entrevistas *on-line* tiveram como questões basilares a compreensão das quitandeiras que participam do festival sobre as quitandas e sua relação com a tradição. Na concepção de todas as entrevistadas, que se reconhecem identitariamente como quitandeiras, as quitandas se delimitam no universo simbólico do alimento artesanal, produzido com afeto e cujo saber-fazer é transmitido geracionalmente. A origem rural dos ingredientes, conectada à ideia de natural em oposição comparativa com o industrial, também sustenta as representações construídas acerca das quitandas, assim como a mineiridade, como ilustram as entrevistas.

Se eu tenho um quintal, eu vou pegar no meu quintal um produto natural, por exemplo, é uma banana, é um milho, uma mandioca, é qualquer coisa assim que for natural, um inhame, alguma coisa. E se eu não tiver, eu posso tá indo no Mercado do Produtor comprar um produto natural e transformar esse produto natural numa quitanda, é, artesanal. Então é uma quitanda que eu vou, que eu sei que aquela quitanda, é um produto, é uma quitanda, é natural. Então o sabor dela é totalmente diferente. Então eu consigo transformar esse produto natural numa saborosa quitanda, pra tá degustando com a minha família ou com os amigos, porque na casa do mineiro é assim, chegou na casa do mineiro pra fazer uma visita, termina lá na cozinha com um cafezinho e uma broa ou um pão de queijo. E eu entendo como ser quitandeira é isso aí, você transformar um produto natural, numa saborosa quitanda (Entrevistada 3)⁶.

Os produtos que eu uso, assim, eu mantenho uma qualidade bem diferenciada, eu gosto das coisa muito bem feitinha. É o leite da roça, quando tem o ovo caipira eu uso, quando num tem eu compro, o fubá é de moinho d'água... Então a gente procura assim, igual o doce de leite, eu faço aqui mesmo, no tacho aqui. Igual, eu faço o bem casado com o doce de goiaba. Então a gente procura fazer o que dá pra gente produzir, igual a goiabada, aqui tem muita goiaba, e quando dá pra produzir eu produzo o doce também. Então tudo é assim... A gente faz tudo assim pensando no artesanal mesmo (Entrevistada 1).

As quitandas são saborosas não somente por causa dos ingredientes utilizados, mas também pela forma artesanal e carinhosa com que são feitas. Podemos dizer que os melhores momentos da nossa vida, são aqueles em que passamos com nossa família e amigos sentados à mesa, para curtir uma “boa prosa” e tomar um cafezinho com quitandas fresquinhas. No nosso dia a dia, saborear uma quitanda nos remete a esses bons momentos (Entrevistada 2).

Na questão nutricional saímos na frente de qualquer tipo de comércio ou indústria porque não uso conservante em nada. A matéria-prima é muitas vezes orgânica e nossas mãos fazem 100 e não milhares. A quantidade de amor é extremamente maior em toda questão. No meu caso tenho horta caseira e crio galinhas. Tudo isso pra usar na minha lida diária (Entrevistada 4).

A transformação de componentes “naturais” em quitanda, do ponto de vista das entrevistadas, exemplifica as considerações de Lévi-Strauss (2004) sobre a culinária como indicativo da apropriação da realidade concreta pela mediação humana, o que se caracteriza como elaboração de ordem cultural. Destaca-se, com base na compreensão das entrevistadas, o papel afetivo dessa mediação, que se associa ao quantitativo que é possível produzir sendo quitandeira e está presente na formatação de alguns pratos (Figura 1 e Figura 2). Além disso, a ancoragem da memória afetiva na sociabilidade familiar e mineira consolida uma dimensão ritual dessas comidas no cotidiano, o que permite apreender que a quitanda se constitui também como símbolo de uma identidade rural e mineira (Abdala, 2007), como endossa a Entrevistada 1: “Eu sou uma quitandeira rústica, meu produto é mais, é como se diz, da roça”.



Figura 1. Goiabinhas.
Fonte: Entrevistada 4.



Figura 2. Biscoitos de mel, biscoitos de amendoim e roscas.
Fonte: Entrevistada 2.

Retomando as considerações de Connerton (2009) sobre a importância da forma na caracterização da ritualidade, verifica-se na percepção das quitadeiras entrevistadas que o ritual de confecção das quitandas e de seu consumo é distintivo na definição descritiva dessas comidas. A performatividade está presente no diálogo à mesa, nos acompanhamentos que se dispõem sobre ela (Figura 3) e na emoção envolvida no processo de preparo, ou seja, a ritualidade relatada perpassa a produção e o consumo. Essa humanização por meio da transferência de sentimentos para o alimento aparece como um diferencial na comparação com a fabricação industrial e também está incorporada à definição da quitanda tradicional ou “resgate” (Entrevistada 4), cuja representação, no âmbito dos relatos analisados, é sinônimo de quitanda da roça e mineira (Ribeiro, 2021; Ribeiro; Doula, 2024).

É que, como por exemplo, na, na roça, você tem o inhame, você tem a mandioca, você tem o fubá, o ovo, a coalhada, aqui o leite perde. Então, no antigamente, e até hoje aqui eu uso, a gente vai, vai e cria aquela receita e faz uma quitanda mais rústica, né? E o povo da cidade come e adora porque é, é diferenciado do da cidade e é isso que, ah, sei lá, acho que enobrece a quitanda, né? Cê pegar aquela coisa matuta ali, fazer... (Entrevistada 1)

Inclusive quando a gente tá no nosso festival, e a gente recebe muita gente de fora, e as pessoas ficam maravilhadas quando vê. “Nossa, que legal, eu lembro do meu tempo!” Aí quando vê a gente tá manuseando lá uma receita, tá assando uma receita lá... Eles vêm, prova, degusta... “Nossa, fui lá atrás, no meu tempo de criança, quando a minha mãe fazia esse bolo, minha mãe fazia esse tipo de broa”, entendeu? Então assim, aí eles falam, “ah, hoje a gente não tem como, a gente compra só de padaria e não é, o sabor não é o mesmo”. Então aqui no festival a gente vê que é tudo natural, é aquela nostalgia, volta

mesmo no tempo, lembra do tempo quando era criança, que comia aquela broa que a vó fazia, então isso é muito bacana (Entrevistada 3).



Figura 3. Mesa de quitanda.
Fonte: Dados obtidos na pesquisa, 2020⁷.

A tradição, ancorada na memória geracional e na reprodução do passado, tem na representação pública no espaço do festival um vetor de relevância para a constituição de uma identidade e de uma esfera simbólica de pertencimento (Turner, 1974), além de se apresentar como significativa do ponto de vista das quitandeiras que participam do evento (Connerton, 2009). Nas palavras da Entrevistada 4, “o mineiro é seleta e genuinamente tradicionalista”, o que demonstra, ao lado dos outros depoimentos, que a vivência da tradição pela mediação das quitandas faz parte da experiência cotidiana das quitandeiras. Portanto, a celebração da tradição não pode ser dissociada dos sentidos que são construídos no contexto local em que está inserida e, no escopo da análise, pode-se dizer que a tradição representa um recurso cultural do ponto de vista do consumo simbólico (Yúdice, 2002).

Considero as quitandas comidas tradicionais porque, apesar de haver mudanças nas receitas, elas sempre conservam suas origens, que nos são passadas por mães, avós, tias e amigas. Isso é ser tradicional! (Entrevistada 2).

Ela é tradicional porque, quando a gente, principalmente eu quando eu era criança, me lembro da minha vó, da minha mãe fazendo aquelas quitandas gostosas, faziam aqueles bolos, sonho. Minha mãe fazia um sonho maravilhoso, eu sentia o cheirinho dele quando ela tava fazendo, então assim, é tradicional por isso, você traz, traz dos avós, você traz da sua mãe, e eu tô tentando fazer isso pra, passando pras minhas filhas, entendeu? [...] Por quê? Pra gente não deixar essas coisas acabar, porque hoje a comodidade tá muito grande, as pessoas hoje elas tão pensando, é, assim: “ah, eu vou querer uma coisa mais rápida, eu vou ali compro um bolo ali e tal”. Não tem aquela vontade de ir pra cozinha, fazer um bolo, pegar um produto gostoso, um milho, bater, fazer, entendeu? As pessoas não querem isso. Então a gente, nós como quitandeiras, a gente luta, tá lutando pra isso, vai passando pras nossas famílias, pro nossos filhos, pra depois os filhos tá passando pros filhos deles, e uma coisa que a gente não quer deixar é morrer, então é tradicional por isso, porque a gente vai trazendo, né, dos nossos avós, bisavós, das mães, então por isso, é, a quitanda é uma comida tradicional (Entrevistada 3).

Meu doce AMBROSIA (ANTIGO E TRADICIONAL MINEIRO)⁸ demora 3 hs no fogo a lenha. Ao passo que os CHEFS ensinam a fazê-lo em 30 min. [...] Não gosto muito dos Chefs. São modernos demais. O oposto das quitandeiras. Somos resgate puro. [...] Cresci numa família tradicional Congonhense onde as mulheres foram e são craques na cozinha. Sou saudosista. Por isso que faço bem o que faço. Resgato o que me remete ao passado lindo, revendo cadernos de receitas antigos e colocando em prática muita coisa que cresci vendo uma tia linda preparando (Entrevistada 4).

Na enunciação da tradição, observa-se a preocupação com a sua continuidade, o que é próprio de sua correlação com o moderno, como salienta Giddens (2007). Nesses termos, as quitandeiras traduzem os apontamentos do autor de que a sustentação de referências passadas, no presente, emerge como uma necessidade diante das incertezas e da aceleração que acompanham o proposto pelo discurso da modernidade. A tradição, portanto, da forma como se apresenta no cotidiano das entrevistadas, funciona como um dispositivo mnemônico e estruturante de um posicionamento identitário que desponta diante de um cenário de fragmentação da identidade na pós-modernidade, como assinalado por Hall (2015), ou, nos termos de Giddens (2007), nas sociedades pós-tradicionais.

Ressalta-se, no entanto, que a reprodutibilidade da tradição não implica em sua imobilidade, mas está condicionada à validação de seus guardiães (Giddens, 2007), como evidencia a Entrevistada 4 ao se referir ao trabalho dos chefes – diretamente conectado ao que Goody (1995) denomina “alta cozinha” – como excessivamente moderno, com técnicas que descaracterizam as receitas e, portanto, as quitandas. Depreende-se que, se por um lado determinadas aberturas estruturais não são comportadas pela dinâmica da tradição, por outro a tradição está em constante adaptação pelos seus praticantes ou guardiães: “a gente que tá acostumado a mexer assim, você tá sempre trocando alguma coisa, sempre trocando ingrediente” (Entrevistada 3). Dessa forma, como é característico dos rituais estabelecerem uma demarcação de pertencimento ou não a um grupo (Turner, 1974), o ritual culinário das quitandas mostra que o pertencimento determina a autorização para propor mudanças e repassar o conhecimento, dando sequência à reprodutibilidade dos guardiães e, conseqüentemente, da tradição, como também exemplifica a Entrevistada 3: “a partir do momento que eu passei pra você, que você vai fazer a receita, ela se torna sua.”

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise das representações sociais das quitandas tendo como referência quitandeiras que participam do festival da Quitanda de Congonhas demonstra que a ruralidade e a mineiridade são os principais pontos de ancoragem que caracterizam a tradição dessas comidas. Nesse sentido, infere-se que o festival, como forma de celebração pública da cultura culinária local, constitui-se como vetor de afirmação de uma identidade tradicional experimentada no cotidiano social e representativa do ponto de vista da utilização da cultura como recurso simbólico.

Os resultados também mostram que o tradicional não representa uma imobilidade contrária ao moderno, mas é regido por uma dinâmica estrutural própria, a partir da qual certas mudanças são comportadas. Logo, é pelo filtro da racionalidade do discurso moderno, quando tomada como referencial, que as tradições cotidianas, como determinadas práticas culinárias, são tratadas como rígidas. Compreende-se, portanto, que as quitandas, que na amostra analisada podem ser definidas como símbolo do “ser mineiro” e “da roça”, também representam a funcionalidade da tradição na vida cotidiana de um grupo e seu reconhecimento social na contemporaneidade.

Ainda que a amostra não seja representativa de todo o estado de Minas Gerais e que o suporte teórico-metodológico aponte para o reconhecimento de que as representações sociais são plurais e estão em processo de reconstrução constante, é possível apreender a partilha de um imaginário social comum sobre o “ser mineiro” nas evocações discursivizadas, indicando que a mineiridade, para além de representação simbólica, é presença ativa e potencialmente ativada no cotidiano e no processo de ancoragem e atribuição de sentidos à culinária das quitandas. Aliada à mineiridade, a ruralidade que a compõe e que também pode ser avaliada separadamente, como representação de um passado forjado pelo ideário de uma modernidade que se propõe como urbana, manifestou-se como substrato de referência para a significação das quitandas.

Em relação à funcionalidade da tradição, as interlocutoras indicaram a necessidade de conexão com o passado e a vinculação com as gerações familiares precedentes, sendo possível apreender, com base nisso, que os costumes tradicionais, no âmbito da culinária, funcionam como referenciais de pertencimento e de reconhecimento identitário, o que se torna importante

diante da configuração das relações sociais no contexto das sociedades complexas, permeadas pela pluralidade e confluência de informações, muitas vezes desconectadas e sem referências de ancoragem no cotidiano local em que circulam. Pelo viés culinário, nota-se que a difusão de alimentos dissociados da cultura alimentar em que são inseridos tem no reforço do consumo do tradicional um ponto de diferenciação e, portanto, de identificação. Logo, a ruralidade, seja memorialmente evocada ou concretamente experienciada, surge, neste estudo das quitandas, como suporte à valorização da cultura alimentar local em comparação ao que lhe é externo.

NOTAS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Brasil.

¹ Em 2020 e 2021, período da pesquisa, o Festival da Quitanda foi suspenso em função da pandemia de Covid-19.

² A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (CEP – UFMG) e aprovada por meio do parecer consubstanciado nº 3.917.559. Número de registro do projeto: 50160274162 (www.sisppg.ufv.br). Como se trata de uma investigação realizada em condições de distanciamento social impostas à época, as participantes confirmaram seu assentimento através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em formato online, autorizando o uso das imagens e das entrevistas para fins exclusivos do estudo.

³ A análise simbólica dessas receitas pode ser verificada em Ribeiro e Doula (2023).

⁴ Embora tenha se seguido um questionário estruturado para o envio das perguntas, as respostas obtidas não se resumiram necessariamente às perguntas enviadas, dada a natureza qualitativa da pesquisa.

⁵ Ainda que algumas participantes não tenham informado a idade precisa, a amostra não inclui jovens, sendo abrangida a faixa etária acima de 40 anos.

⁶ Nas transcrições foram respeitadas as falas e textos originais das entrevistadas.

⁷ A Figura 3 foi encaminhada, via *WhatsApp*, por uma das interlocutoras que se dispôs a participar, mas não concluiu a entrevista por dificuldades no acesso à internet.

⁸ Na resposta textual da entrevistada a expressão está destacada em maiúsculo.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. **Receita da mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007.
- ARRUDA, M. A. N. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BONOMO, J. R. As quitandas de Minas Gerais: uma análise das origens de um alimento luso-afro-brasileiro. XIII CONLAB – Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais, São Paulo, 2018, p. 1-20. **Anais Eletrônicos**. Disponível em: https://www.conlab2018.eventos.dype.com.br/resources/anais/8/1543359262_ARQUIVO_Conlab2018textocompleto.pdf. Acesso em 15 jan. 2025.
- CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas**: Estratégias para entrar e sair da modernidade. 4ª edição. São Paulo: Edusp, 2011.

- CANDAU, J. **Antropologia da memória**. Lisboa: Instituto Piaget, 2005.
- CANDAU, J. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- CONNERTON, P. **How societies remember**. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008, p. 209-332.
- GIDDENS, A. **Mundo em descontrole**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.
- HENRY, P.; MOSCOVICI, S. Problèmes de l'analyse de contenu. In.: **Langages**, 3^e année, n. 11, 1968, p. 36-60.
- HOBSBAWM, E. A invenção das tradições. In: HOBSBAWM, E.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002, p. 9-23.
- JODELET, D. Representações sociais: um domínio em expansão. In: JODELET, D. **As Representações Sociais**. Rio de Janeiro: Ed. Uerj, 2001, p. 17-44.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido** – Mitológicas I. São Paulo: Cosac Naify, 2004.
- MINAS GERAIS. **Mapa Gastronômico de Minas Gerais**. 2017. Disponível em: <http://www.minasgerais.com.br/maisgastronomia/wp-content/themes/gastronomia/pdf/mapa-gastronomico.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2025.
- MOSCOVICI, S. **A psicanálise, sua imagem e seu público**. Petrópolis: Vozes, 2012.
- MOSCOVICI, S. **Representações sociais**: investigação em psicologia social. Petrópolis: Vozes, 2015.
- RIBEIRO, I. M.; DOULA, S. M. As receitas de quitandas em perspectiva simbólica. **Resgate**: Revista Interdisciplinar de Cultura, Campinas, SP, v. 31, n. 00, p. e023017, 2023. DOI: 10.20396/resgate.v31i00.8672985. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/resgate/article/view/8672985>. Acesso em: 12 jun. 2025.
- RIBEIRO, I. M.; DOULA, S. M. A tradição alimentar da merenda no cotidiano e na memória de mulheres rurais. **ACENO**: Revista de Antropologia do Centro-Oeste, 11 (26): 279-300, maio a agosto de 2024. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/aceno/article/view/16930>. Acesso em: 12 jun. 2025.
- RIBEIRO, I. M. **Do tabuleiro aos festivais**: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais. 2021. 124 f. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2021. Disponível em: <https://locus.ufv.br/server/api/core/bitstreams/53aa862f-ada6-409c-ab6d-05aa7fc8afcb/content>. Acesso em: 12 jun. 2025.
- SECOM. Sabor e memória: Festival da Quitanda celebra 20 anos. **Congonhas – MG**, 2020. Disponível em: <https://www.congonhas.mg.gov.br/index.php/sabor-e-memoria-festival-da-quitanda-celebra-20-anos/>. Acesso em: 14 jan. 2025.
- TURNER, V. **O processo ritual**: estrutura e anti-estrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.
- VAN GENNEP, A. **Os ritos de passagem**. Petrópolis: Vozes, 2011.

YÚDICE, G. **El recurso de la cultura**: usos de la cultura en la era global. Barcelona: Editora Gedisa, 2002.

Isadora Moreira Ribeiro: Doutora em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Mestra em Jornalismo pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Bacharela em Jornalismo pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Sheila Maria Doula: Professora Titular aposentada pelo Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Doutora e Mestra em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo (USP). Graduada em Ciências Sociais pela mesma instituição.

Texto recebido em: 15/01/2025

Texto aprovado em: 17/06/2025