A RELAÇÃO ENTRE A CULINÁRIA MINEIRA E O DESENVOLVIMENTO DE MINAS GERAIS NO SÉCULO XVIII[1]

Daniela Almeida Raposo Torres - Professora Adjunto – Departamento de Ciências Econômicas – Universidade Federal de São João Del Rei – E-mail: daniraposo@ufsj.edu.br

Bruna Lívia Martins - Graduada no Curso de Ciências Econômicas pela Universidade Federal de São João del-Rei. E-mail: martins.bruna@ymail.com

Amanda Almeida Raposo - Especialista em Gerenciamento de Recursos Hídricos e Geógrafa pela Universidade Federal de Minas Gerais. E-mail: amandaraposo13@yahoo.com.br

RESUMO : Este trabalho tem como objetivo demonstrar, através deanálise histórica ede dados estatísticos, a influência da atividade econômica mineratória nas Minas Gerais do século XVIII no desenvolvimento da culinária mineira.Destaca-se também o uso da análise espacial para identificar o impacto da mobilidade demográfica, do processo migratório e ocupacional durante este período e suas influências sobre a constituição da culinária mineira. Esta demonstração será iniciada pelos aspectos econômicos e sociais de Minas Gerais no século XVIII e finalizadapelas análises sobre a formação da culinária mineira eda sua importância na história e na cultura de Minas Gerais.

Palavras-chave: Minas Gerais, economia do ouro, culinária mineira.

Sessão temática: História Econômica e Demografia Histórica.

[1] Este estudo se beneficiou da assistência de pesquisa de Maria do Pilar Ramos Gonsalves.

1. INTRODUÇÃO

Minas Gerais, estado singular marcado por suas belas paisagens. Suas extensas cadeias montanhosas, algumas rochosas outras com uma diversificada vegetação, e seus inúmeros rios e riachos formam paisagens inspiradoras.

Sua diversidade não está apenas na formação de suas montanhas ou no volume de seus caminhos de água. Seu extenso território possui também diferentes climas e diferentes formações geológicas.

> Minas Gerais é múltipla, dizem todos que a estudam. Diversidade física – a mata e o campo, a montanha e as planícies abertas, o sertão. Diversidade ecológica e econômica – a pecuária sertaneja é a mais desenvolvida do sul. A agricultura e a manufatura, as minas do ouro e dos diamantes. A diversidade social e cultural, o cromatismo da estrutura da propriedade, as várias categorias ocupacionais, a alta cultura – a música erudita, a literatura arcádica, a arquitetura barroca – e a cultura popular, as diversas apropriações das matrizes culturais de indígenas e africanos, dos colonos europeus pobres. (De PAULA, 2000, p.39).

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

Diversos poetas e escritores, mineiros ou não, encantados com a culinária mineira, deixaram registrados em seus poemas todo o seu apreço por algum prato típico:

> E do prato inteiro, onde havia um ameno jogo de cores cuja nota mais viva era o verde molhado da couve – do prato inteiro, que fumegava suavemente, subia para nossa alma um encanto abençoado de coisas simples e boas. Era o encanto de Minas. (Rubem Braga, 1982, p. 121).

> Todos os princípios se desmoronam diante de um lombo de porco com rodelas de limão, tutu de feijão com torresmo, lingüiça frita com farofa. (Fernando Sabino, 1967,p.71).

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

O desenvolvimento da economia mineira começou a ser mais significativo a partir da descoberta de ouro nas Gerais[2], momento da história deste estado que a população aumenta significativamente[3], concomitante a intensificação da agricultura e pecuária, resultando numa

[2]Este trabalho, em consonância a crítica da tese dos ciclos econômicos, a exemplo de Holanda (1960) e De Paula (2000), evita caracterizar o momento econômico da expansão mineratória nas Gerais de Ciclo do Ouro.

[3]Para mais detalhes sobre o intenso processo de migração para Minas Gerais no Período do Ouro ver Zemella (1990).

diversificação produtiva até então improvável para uma colônia de exploração mineratória. (HOLANDA, 1960).

Neste momento de intenso fluxo migratório nas Minas Gerais, grande parte dos alimentos base da atual culinária mineira proporcionou a população o atendimento a suas necessidades básicas contribuindo, não apenas para a construção do território mineiro, como ainda para a formação da cultura mineira, de algunstraços marcantes da sua população e na formação econômica mineira e brasileira cujas características permanecem atéhoje.

Neste contexto, este trabalho tem por finalidade demonstrar, através de uma análise histórica e de uma análise de dados estatísticos, a influência da atividade econômica mineratória nas Minas Gerais do século XVIII no desenvolvimento da culinária mineira. Destaca-se também o uso da análise espacial para identificar o impacto da mobilidade demográfica, do processo migratório e ocupacional do Estado durante seu desenvolvimento no período supracitado.

Objetiva-se encontrar evidências que atestem a importância da atividade produtiva em Minas Gerais nos séculos XVII e XIX para a construção da mineiridade expressos aqui na culinária mineira. Por objetivos específicos pretende-se apresentar a história de Minas Gerais no período aurífero desde as primeiras descobertas ao seu declínio; apresentar informações sobre a população mineira neste período por meio de mapas; apresentar dados sobre produção, consumo e preços nas Minas Gerais do século XVIII e atual; demonstrar que o passado está presente na arte de cozinhar do mineiro atual.

Este artigo será dividido em duas partes. A primeira parte, Minas Gerais no século XVIII, apresentará o início da história de Minas Gerais, ou seja, o período aurífero mineiro, desde as descobertas até o seu declínio. A segunda parte, a tradicional culinária mineira e as mineiridades, demonstrará como se deu o surgimento e consolidação da culinária mineira e apresentará as características dos mineiros derivadas do desenvolvimento econômico e social de Minas Gerais que perduram até hoje.

2. METODOLOGIA

Para atingir o objetivo de demonstrar as influências das atividades econômicas mineiras dos séculos XVIII e XIX no desenvolvimento da culinária mineira utiliza-se de uma diversificada pesquisa bibliográfica referente a Minas setecentista e oitocentista. Exploram-se os aspectos qualitativos dos mineiros quanto a sua formação social, cultural e econômica pela análise de obras que pesquisaram as peculiaridades mineiras.Além disso, dados da POF/IBGE, Pesquisa de Orçamentos Familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2016), que a partir da investigação dos hábitos de consumo, da alocação de gastos, da distribuição dos rendimentos, da auto percepção da qualidade de vida e das características do perfil nutricional da população brasileira, segundo as características dos domicílios e das pessoas, pode fornecer informações sobre a composição dos orçamentos domésticos. Foram utilizados os últimos resultados desta pesquisa, resultados de 2008/2009, para avaliar se estas influências persistem nos dias de hoje na vida dos mineiros.

A pesquisa conta ainda com a fonte de dados primários Poplin-Minas-1830[4], o qual contém dados das listas nominativas da década de 1831-32[5]. As unidades espaciais de informação do censo são os municípios mineiros segundo sua divisão administrativa atual, mais especificamente para o ano de 1998 conforme notas do programa Poplin. Foram relacionados os indivíduos recenseados segundo a condição social, a cor, o gênero e setor de

[4] O programa Poplin-Minas-1830 pode ser acessado diretamente no endereço: http://www.poplin.cedeplar.ufmg.br/. Acesso em abril de 2016.

atividade. Com as informações foram construídos mapas para o período com o retrato espacial da estrada real.

Em termos metodológicos, todo o geoprocessamento dos dados foi realizado no software Arc.Gis 10 (© Esri Inc., 2010), o qual possui ferramentas que permitem unificar registros entre duas ou mais camadas vetoriais. A malha digital dos municípios foi extraída dos dados disponíveis do IBGE. Foram considerados 107 municípios ao longo da Estrada Real, porém não forampossíveis as análises e o mapeamento em 50 desses municípios haja vista a ausência dos dados dos mesmos.A representação cartográfica de apenas uma variável foi feita considerando cinco classes definidas pelo método de quebra natural o qual identifica pontos de quebra visando agrupamentos e padrões inerentes aos dados, usando a otimização de Jenk. Por sua vez, a representação de duas ou mais variáveis em um mesmo mapa foi feita por meio de gráficos apresentados para cada município analisado o que permite uma leitura mais didática da proporção de uma variável em relação à outra.

A pesquisa conta ainda com a leitura de Inventários *post-mortem* e Testamentos das localidades mineiras, onde a informação foi disponível para o período por meio do Arquivo Público Mineiro[6] (2016). Isso porque, segundo Magalhães (2002, p.15) "difícil é não encontrar nos inventários *post-mortem* um quintal mineiro que não tivesse bananeiras".

3. MINAS GERAIS NO SÉCULO XVIII

No final do século XVII, em virtude da ampliação da concorrência com novos centros produtores e do arrefecimento dos preços observa-se uma redução das exportações do açúcar brasileiro. Tal fato, no entanto, não significou a decadência da atividade nos principais centros produtores na colônia brasileira, como demostra Menz (2013). Ademais, neste período é atestada uma redução geral nos preços dos produtos coloniais, açúcar, tabaco e cravo, prejudicando a capacidade de liquidez da economia portuguesa frente aos seus diversos compromissos externo forçando a mesma a explorar outras riquezas em sua colônia, especialmente de metais preciosos. (LOPES, 2008).

Desta forma, com a deflagrada crise no mercado de produtos coloniais (GODINHO, 1968), Portugal necessitava buscar novas fontes de renda. Nesse momento os bandeirantes começaram a encontrar metais e pedras preciosas, em sua maioria ouro e, posteriormente, diamantes, nas atuais regiões de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso nos idos do século XVIII.

A descoberta de ouro provocou uma verdadeira "corrida do ouro", durante todo século XVIII. Segundo Zemella (1990*),*a notícia de cada descoberta despertava novas ambições e provocava novas investidas. Pois a ideia de fortuna ao alcance de quantos tivesse coragem e forças físicas para enfrentar as dificuldades geográficas de Minas Gerais ocasionaram um o formidável *rush* que culminou no rápido e gigantesco povoamento da região mineira, evidenciado pelo crescimento de sua população observado por dados da Tabela 1.

Tabela 1:Estimativa para a População em Minas no Século XVIII

Ano	1721	1776	1786	1808	1820	1835	1855	1872
População total	90.000	319.769	362.847	433.049	551.374	669.603	1.304.007	2.041.607
Crescimento anual		2,3	1,26	0,8	2,01	1,3	3,33	2,64

Fonte: Cunha, 2007.

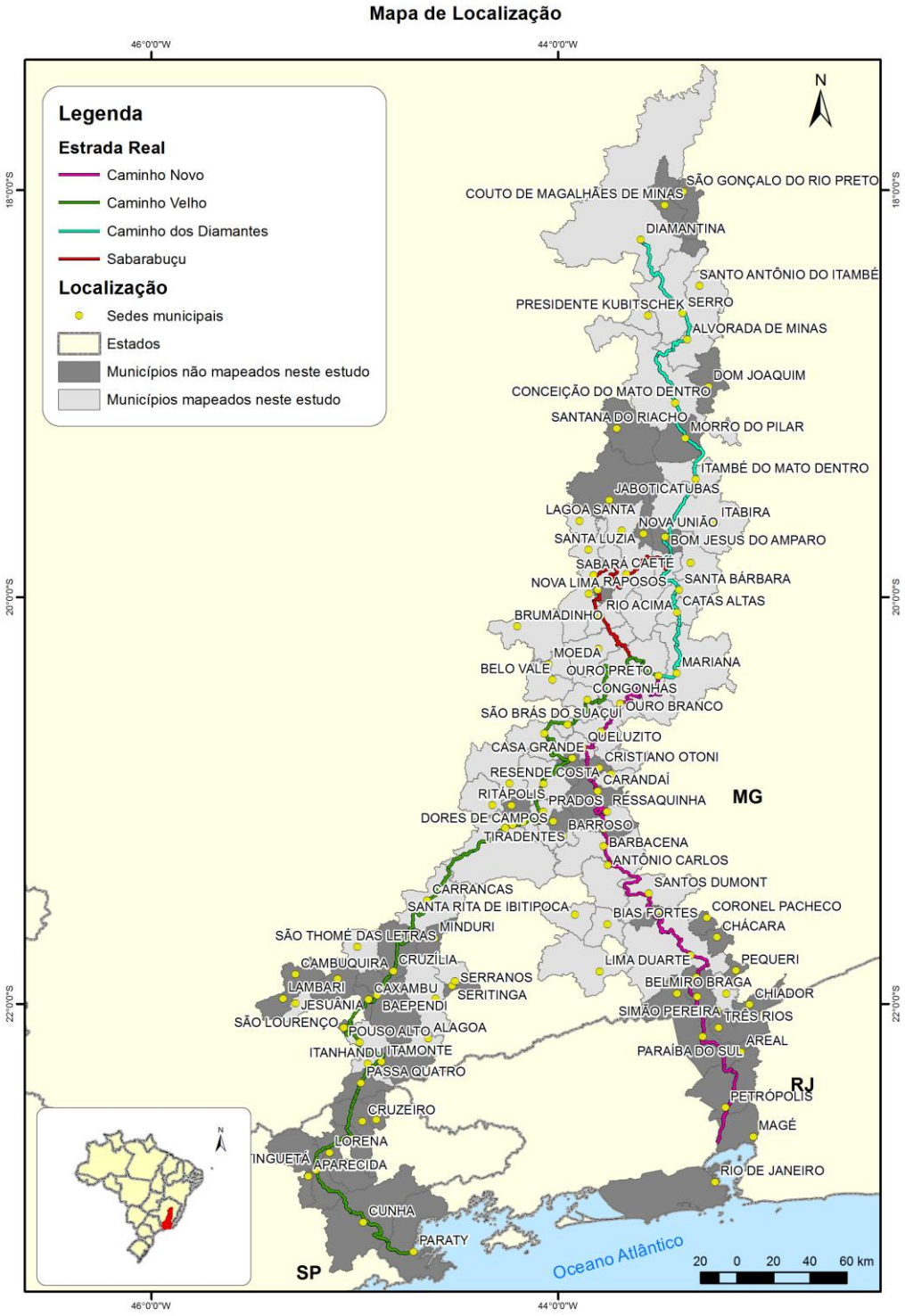
[6] Para mais detalhes sobre Arquivo Público Mineiro ver: http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/. Acesso em novembro de 2013.

No auge deste período, pessoas de todas as partes migraram para a região em busca do enriquecimento rápido, em razão disso, a população de Minas Gerais rapidamente se tornou a maior do Brasil, sendo a única capitania do interior do Brasil com tamanha população[7].

O processo migratório tornou a região o maior centro econômico da colônia.Tal dinâmica pode ser denotada pelo próprio traçado das estradas que cortavam o território mineiro. (Veja Figura 1). Ademais, segundo Zemella (1990), o tempo gasto pelos paulistas para atingir as minas era de pelo menos dois meses, o que ficou conhecido como caminho velho. O caminho novo significou uma verdadeira revolução no sistema de comunicações entre o Rio de Janeiro com as Gerais, onde gastavam-se, em média, dezessete dias no trajeto.

Figura 1- Caminhos da Estrada Real

[7]Para mais detalhes sobre os números dessa população ver De Paula (2000).



Fonte: Elaborado pelas autoras.

O aumento populacional mineiro neste momentopossibilitou a criação de um mercado interno, já que havia demanda por todo tipo de produtos no povoamento das Minas Gerais. Segundo Furtado (1979), o principal problema enfrentado pelos mineiros no seu abastecimento estava no seu sistema de transporte precário em uma região montanhosa e na sua grande distância do litoral. Em estudo sobre transporte em Minas na Era Vargas, Godoy et al (2015) aponta a dificuldade no acesso ao mercado mineiro em virtude de seu incipiente processo de integração com o mercado nacional e a presença de transporte tradicionais. Ademais, consoante a tais questões, Zemella (1990) aponta os problemas da pouca tradição de comércio interno à Colônia, da dificuldade de obtenção de moedas, do afastamento dos

centros de produção, da pequena produção nas zonas abastecedoras e dos problemas com altos impostos para a importação.

Mesmo diante de tais dificuldades, a exploração do ouro e do diamante foi responsável por profundas mudanças na vida colonial. Com o desenvolvimento desta região, o Nordeste entra em crise. Assim, em 1763, a coroa portuguesa muda a capital da colônia de Salvador, Bahia para o Rio de Janeiro, deixando a nova capital mais próxima do novo polo de desenvolvimento econômico. Assim, a vida urbana tornou-se mais intensa e viabilizou melhores oportunidades no mercado interno e uma sociedade mais flexível, principalmente se contrastada com o imobilismo da sociedade açucareira. Com a exploração do ouro, a região central, atualmente Sudeste, inicia um intenso processo de desenvolvimento,associado à expansão da atividade aurífera. (HOLANDA, 1960). A rede entre o litoral e as Gerais foi estreitada pela presença dos tropeiros, os quais se tornaram membros essenciais na comercialização de diversas mercadorias. Esses também são responsáveis pela formação cultural, costumes e hábitos alimentares, tanto mineiros, quanto brasileiros.

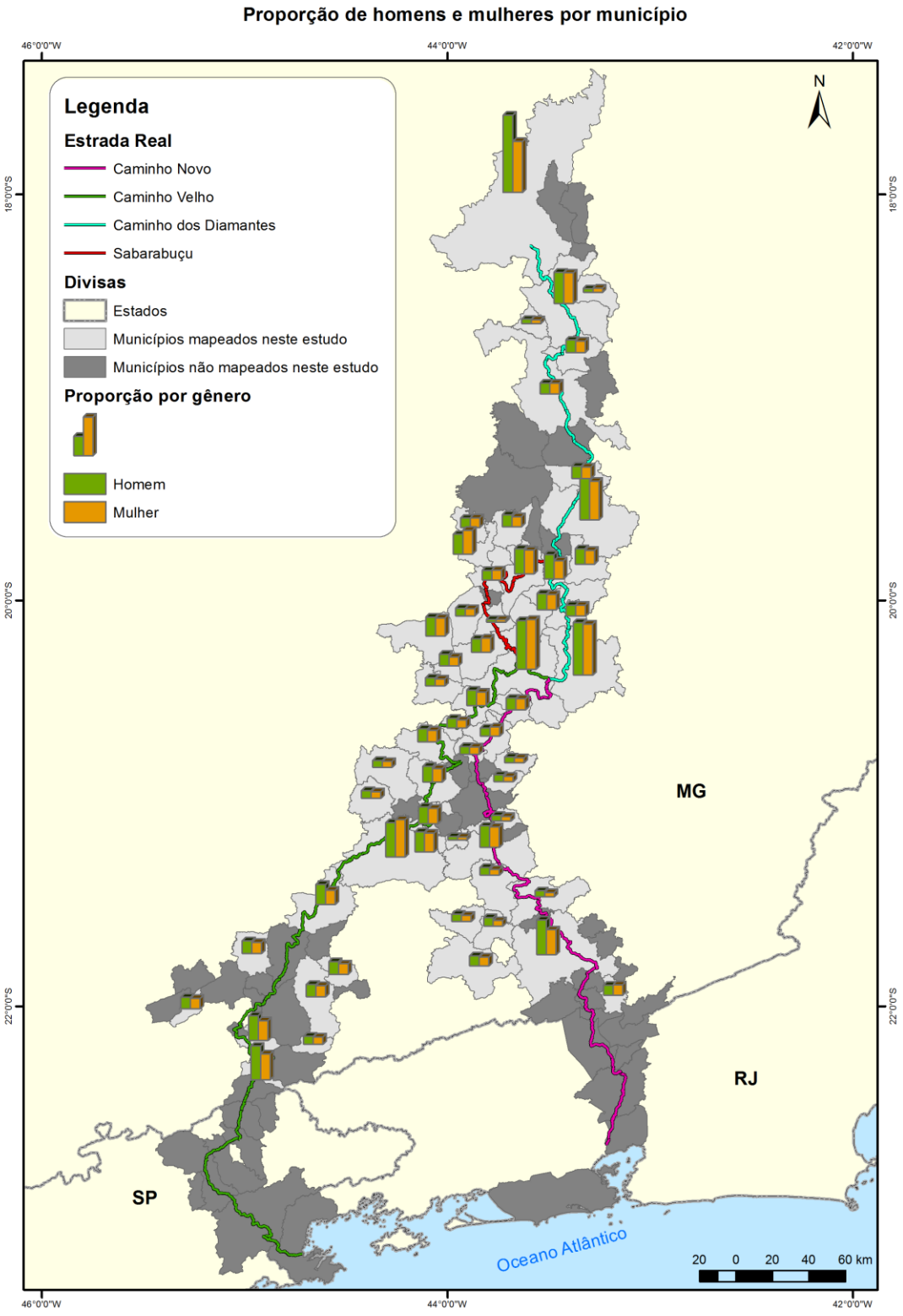
Ademais, é interessante ressaltar sobre a composição da população das Gerais no final do século XVIII. De acordo com informações da base de dados Poplin por meio das listas nominativas dos Censos de 1831/2 construímos as figuras abaixo. A Figura 2 apresenta a distribuição espacial segundo gênero da população neste período na região supracitada como caminhos da Estrada Real. Observa-se concentração da população nas regiões de maior intensidade na exploração de metais preciosos com sua maioria de homens, no entanto a diferença não é tão discrepante, exceto para a região dos diamantes. As mulheres, mesmo em menor número em relação aos homens, têm uma presença significativa no território mineiro.

Neste ponto, conforme Figueiredo (2004), dentre os ofícios que mais se expandiam pelas Gerais, ferreiro, sapateiro, pedreiro, carpinteiro, ourives, poucos eram exercidos por mulheres. Juntos com os homens, elas exerciam cargos na panificação, tecelagem e alfaiataria. Exerciam com exclusividade apenas nos serviços de costureira, doceira, fiadeira e rendeira.

Nesse sentido, os papéis segundo sexo na colônia reproduziam o que acontecia na metrópole, pois, além das diferenças no mercado de trabalho, as mulheres do século XVIII estiveram excluídas de qualquer exercício na função políticanas câmaras municipais, na administração eclesiástica, proibidas de ocupar cargos da administração colonial que lhes garantissem reconhecimento social.

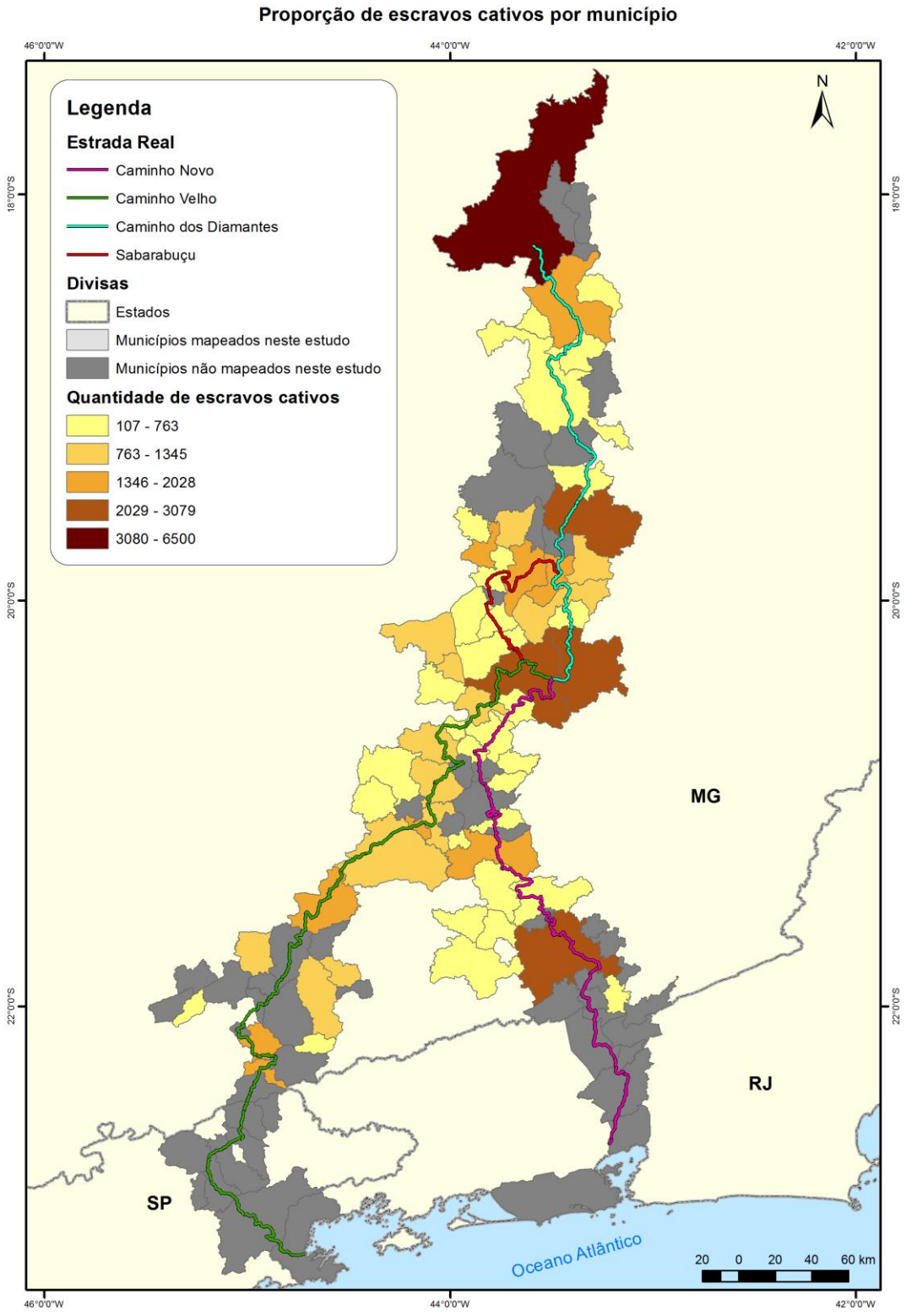
Em relação a proporção de escravos em Minas Gerais no século XVIII, pode-se observar pela distribuição espacial dos cativos e livres, Figura 3 e 4, que as regiões com maior número de escravos são as regiões de explorações mineratória, exceto para a cidade de Juiz de Fora. A cidade de Juiz de Fora possuía este grande número de escravos devido à grande passagem de pessoas na região para acessar o Caminho Novo no início do século XVIII. Segundo Batista (2012), esta estrada começou a ser construída por volta de 1703 e concluída em 1709. Em decorrência deste fato e do intenso fluxo de pessoas a caminho da região mineradora foram surgindo em suas margens pequenos povoados e vilas, dentre eles o arraial de Santo Antônio do Paraibuna, que a partir de 1865 passou a ser chamado de cidade do Juiz de Fora. Concomitantemente ao desenvolvimento desses lugarejos o governo português promovia a doação de sesmarias, o que facilitava a formação de fazendas na região.

Figura 2 - Distribuições da população segundo gênero, Minas Gerais, 1831/32



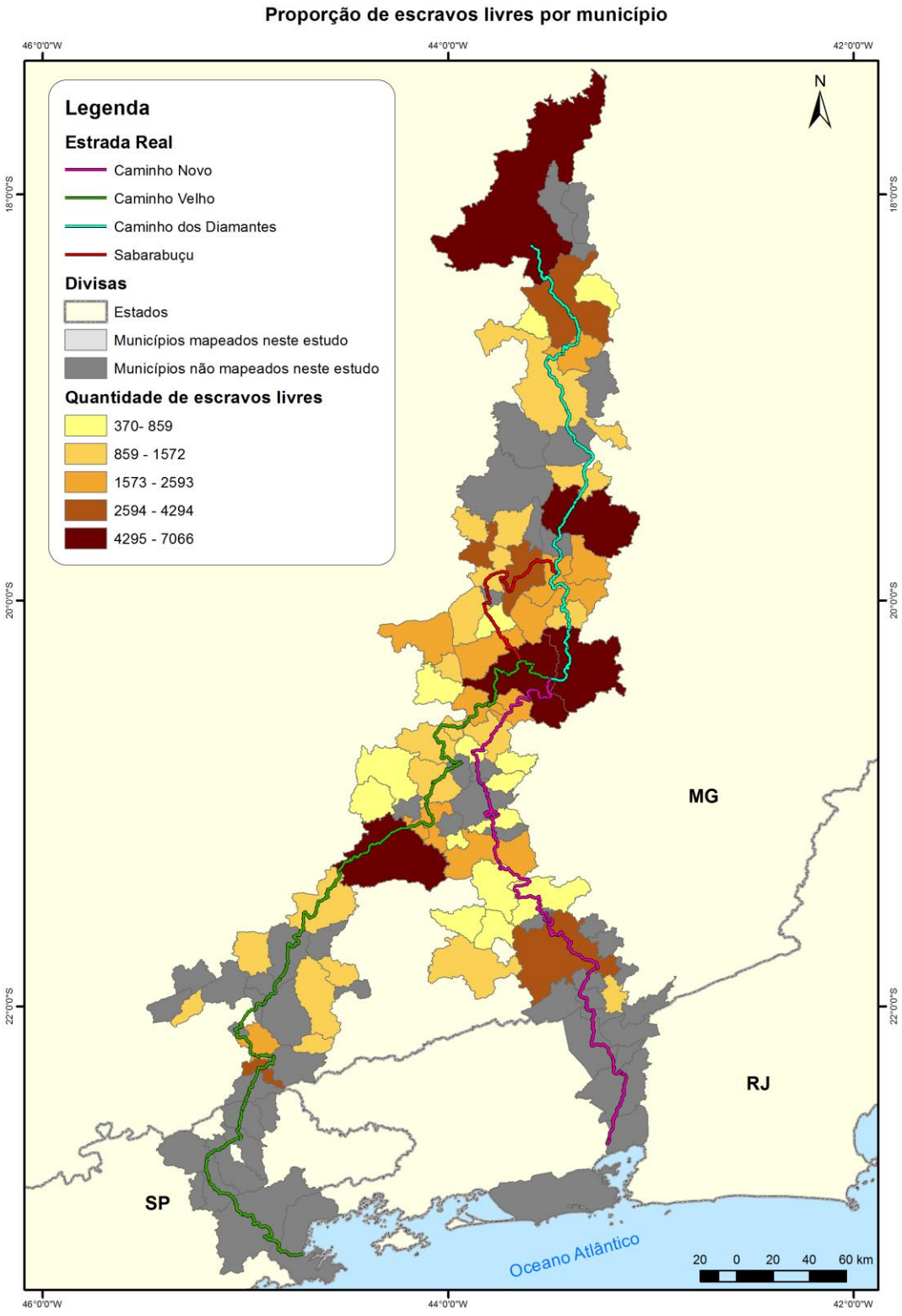
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Figura 3 - Distribuições da população escrava cativa, Minas Gerais, 1831/32



Fonte: Elaborado pelas autoras.

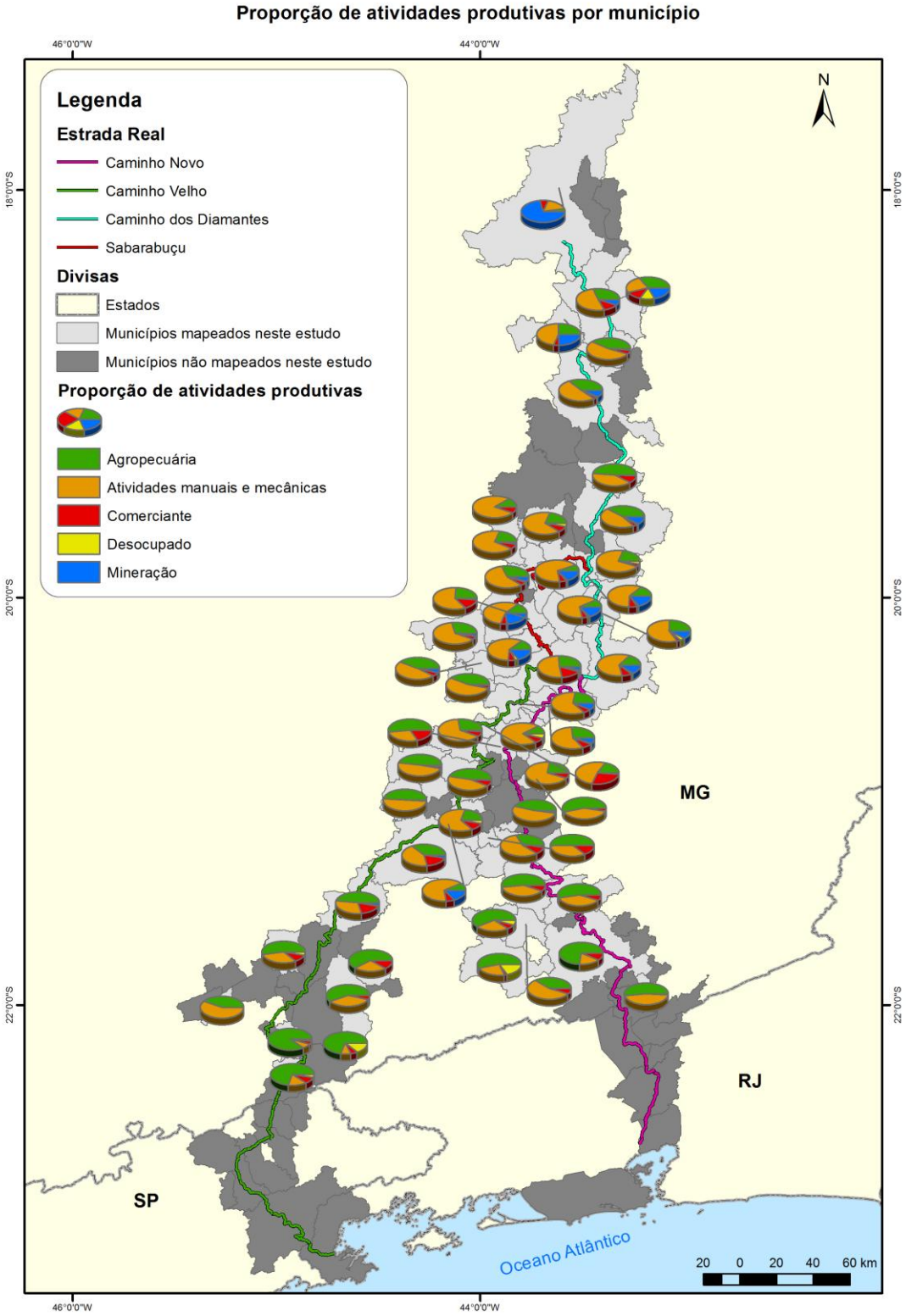
Figura 4 - Distribuições da população escrava livre, Minas Gerais, 1831/32



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Ademais, segundo Holanda (1960), mais de dois terços da população de Minas Gerais não mais vivia da exploração de ouro, já havia muitos mercadores, boticários, taberneiros, advogados, médicos, burocratas, clérigos, tropeiros, soldados entre outras profissões, além dos escravos. Essas atividades paralelas reforçaram ainda mais a atividade dos tropeiros, que eram os responsáveis pelo transporte dos mais variados tipos de produtos e ainda cumpriam o papel de mensageiros. (Figura 4).

Figura 4 - Distribuições da população por setor ocupacional e condição, Minas Gerais, 1831/32



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Na segunda metade do século XVIII, a mineração entra em decadência com a paralisação das descobertas. Por serem de aluvião, o ouro e diamantes descobertos eram facilmente extraídos, o que levou a uma exploração constante, fazendo com que as jazidas se esgotassem rapidamente. Esse esgotamento deve-se fundamentalmente ao desconhecimento

técnico dos mineradores, enquanto a extração foi feita apenas nos veios (leitos dos rios), nos tabuleiros (margens) e nas grupiaras (encostas mais profundas) a técnica, apesar de rudimentar, foi suficiente para o sucesso do empreendimento.

No entanto, a despeito da tese de decadência do ouro e esvaziamento das vilas mineradoras, com o deslocamento das famílias e seus escravos para outras regiões, o que podemos perceber em razão da expansão de outras atividades produtivas concomitantes a exploração mineral, é uma economia diversificada e dinâmica nos limites do contexto periférico nas Gerais do século XIX. Em outras palavras, quando o ouro foi dando sinas deesgotamento, as atividades agrícola, pecuária e demais atividades produtivas, conforme Figura 2, ampararam a economia da região, que, inicialmente, surgiram para abastecimento interno e aos poucos serviram para abastecer outras regiões, especialmente o litoral com a vinda da Corte que se instalara no Brasil.

De acordo com De Paula (2000), a presença de importante estrutura agropecuária, que localizada inicialmente na comarca do Rio das Mortes, espraiar-se-á para a Zona da Mata e Triângulo Mineiro durante o século XIX. Para Oliveira (2005), o advento da cafeicultura mineira foi dependente do capital originado desta Comarca. Onde a acumulação de capital se deu a princípio pela atividade de mineração e, posteriormente, pelas atividades de comércio interno de alimentos de sub-regiões mineiras como Barbacena e São João Del Rei.

4. A TRADICIONAL CULINÁRIA MINEIRA E AS MINEIRIDADES

> Chamo interporalismo esse desdém pelo tempo que se manifesta nas menores coisas em minas. (ARRUDA, 1990, p.122)

Segundo Smith (1988), um dos modos de analisar a relação entre o homem e o espaço é através da tradição geográfica. Esta tradição tem como premissa que a atividade humana não reestrutura o espaço; ela simplesmente reorganiza os objetos no espaço. Pois a reestruturação do espaço é produto das forças e das leis físicas universais. Para o autor o espaço, juntamente com o tempo, deve ser entendido como um campo universal e imutável dentro da qual ocorrem os eventos materiais.

Em consonância com esta tradição,pode-se observar que os mineiros organizaram os objetos de que dispunham no século XVIII para a sua sobrevivência e acabaram iniciando o processo da formação cultural mineira. Vale ressaltar que, os produtos base da alimentação nesta região também podem ser percebidos na capital da colônia e na região que hoje é o Estado de São Paulo. O fato tratado neste trabalho é quanto as particularidades de seu preparo bem como da permanência de alguns destes produtos na base alimentar do mineiro atual, conforme será demostrado posteriormente.

Sendo assim, o surgimento da culinária mineira remete ao século XVIII, século da exploração do Ouro nas Minas Gerais, em decorrência do aumento repentino da população ocasionado por esta atividade. A necessidade de abastecer toda essa gente sem grandiosos recursos resultou numa mistura de alimentos de todas as partes do Brasil, trazidas pelos tropeiros e migrantes com uma forte influência estrangeira, denominada culinária mineira.

A culinária mineira enquanto identidade mineira se formou conjuntamente ao processo produtivo mineiro. A mesa mineira começa a ser posta junto ao período aurífero, com a decadência seus traços se ampliaram e se consolidaram, e por sua vez se perpetuaram pelo tempo não se desvinculando da sua formação apresentando na sua formação produtiva atual traços da mineiridade.

No entanto, a relação entre a formação e a consolidação da tradicional culinária mineira e suas mineiridades e o desenvolvimento econômico de Minas Gerais no século XVIII deve ser analisada através de mais fatores que influenciaram a organização do território no período estudado.

Segundo Mendez (1997), qualquer análise de uma realidade espacial exige incorporar a ação exercida por múltiplos fatores que atuam de forma interativa, reforçando-se ou complementando-se.

Assim sendo, as relações constituídas no território mineiro podem ser explicadas através de diversos fatores que, complementando-se ou não, tiveram influência na constituição deste estado.

O surgimento das mineiridades passou pelas mais diversas dificuldades. De ordem geográfica: a distância da capitania do litoral, de onde a princípio os alimentos eram provenientes, aliada a formação geológica do território mineiro e a sua extensão territorial, dificultava a circulação destes alimentos para o interior desta região.

As dificuldades oferecidas pela geografia mineira propiciaram o desenvolvimento uniforme da culinária mineira, isso porque os escassos alimentos que aqui chegavam ou eram produzidos, eram consumidos por todos, ricos ou pobres, negros ou brancos, livres ou escravos. Grande parte dos pratos tipicamente mineiros foi criada nas imponentes cozinhas das casas grandes, ao passo que outros pratos foram criados ou passaram a serem consumidos devido à observação dos hábitos advindos das senzalas.

A corrida do ouro fez com que se empregassem em Minas Gerais toda a sua mão de obra na extração do ouro. Segundo Zemella (1990, p.198) "(….) obcecados pela ambição que os fazia desprezar a agricultura e só se preocupar com o ouro, sofreram os primeiros habitantes das Minas Gerais agudas crises de fome em 1967-98, em 1700-01 e em 1713." A carestia de alimentos forçou aos mineradores a destinarem parte de seu tempo destinado a atração aurífera para o plantio de roças.

> Sendo a terra que dá outro esterelissima de tudo que se há de mister para a vida humana e não menos estéril a maior parte dos caminhos das ditas minas, não se pode crer o que padecerão ao principio os mineiros por falta de mantimentos, achando-se não poucos mortos, com huma espiga de milho na mao, sem terem outro sustento. (ANTONIL APUD ZEMELLA, 1990 p. 198)

Por estes e outros motivos, Minas Gerais apresenta graves problemas de abastecimento de gêneros durante todo o período de intensa exploração do ouro. Apesar de diversos tipos de alimentos chegarem de muitas partes do país e do exterior, a quantidade que chegava e o pouco que era plantado em terras mineiras, não eram suficientes para alimentar a sua numerosa e crescente população. Segundo Frieiro (1982), apesar da penetração dos alimentos dos paulistas no interior do país, Minas Gerais nunca teve fartura em sua alimentação, pois os alimentos que chegavam, apesar de alguns potentados, eram pobres.

As deficiências no sistema de fornecimento e abastecimento neste período produziram consequências de ordem econômica, social e política tais como: alta dos preços; paralisação momentânea dos trabalhos extrativos; aparecimento de roças e de indústrias locais; mortes; guerras; dispersão dos mineradores. Segundo Zemella (1990), o abastecimento de Minas Gerais tornou-se um problema quase insolúvel pois havia gente demais para ser alimentada, vestida, calçada e abrigada neste centro populacional nascido da noite para o dia.

A carência de alimentos ainda causou o aproveitamento do tudo quanto pudesse matar a fome: cães, gatos, gaviões, ratos, mel de pau, raízes, frutas do mato, etc. (ZEMELLA, 1990). Soma-se isso ao pouco que se plantava e ao pouco alimento que chegava através dos tropeiros, a mesa mineira tornou-se variada e de certa forma nutritiva, composta por cortes de carne gordurosos e por muitos tipos de legumes e verduras e finalizada com deliciosas compotas de doces de frutas geralmente advindas dos quintais.

Na primeira metade do século XVIII, o problema do abastecimento foi solucionado, os fornecimentos foram organizados sistematicamente e nada mais faltou nos povoados das Gerais. Neste momento, havia nas minas além do necessário, o supérfluo. (ZEMELLA, 1990).

Segundo Rocha (1897), Minas Gerais possuía muitos víveres e as terras produziam muitas hortaliças, como couves, repolhos, e cebolas, e muitas frutas, principalmente os pêssegos, marmelos, laranjas, maças e joazes. Além disso, recebiam mantimentos todos os dias em tropas carregadas de toucinho, milho, feijão e azeite, vendidos por preços bastante cômodos.

A formação de hortas e pomares nos quintais das casas grandes e das humildes casas de pequenos vilarejos, decorrentes da prática da economia de subsistência, contribuíram para a criação de uma culinária composta por inusitados tipos de combinações de vegetais com os mais diversos tipos de carnes e mais variados tipos de cereais: como o frango com quiabo, frango com ora-pro-nóbis, o arroz, feijão angu e couve etc.

A criatividade da população de Minas Gerais fez com que a vida tranquila das pessoas advindas ou nomeadas da Corte fosse mais prazerosa. Ao mesmo tempo em que os sofrimentos da vida dos trabalhadores livres, sem boas condições financeiras e dos escravos, cujo trabalho era árduo e a recompensa era ínfima, fossem amenizados.

Os escravos aproveitavam ao máximo os seus escassos alimentos preparando-os e consumindo-os no limite do possível.Além disso, encontravam em alguns alimentos como na pinga, junto ao tabaco, fontes de relaxamento, ou quando necessário, fontes de estímulo para o trabalho árduo (FRIEIRO, 1982).

Ainda de acordo com Zemella (1990), os escravos podiam sofrer de todas as retaliações, porém jamais poderiam passar sem uma dose diária de aguardente e sem um naco de fumo.

Em resumo, a formação e transformação das atividades econômicas mineiras, agregadas a sua atípica e diferenciada formação, veio a traçar características particulares de sua "gente". A urbanização, a religiosidade, o caráter político e desenvolvimentista, a personalidade desconfiada e retraída, a fama de "bom sujeito", tímido e acolhedor, assim como as especialidades alimentares acima relatadas, foram construídas, dentre os demais fatores, pela a influência das atividades econômicas desenvolvidas no espaço mineiro setecentista e oitocentista.

Na medida em que o futuro é construído com bases no passado, o povo mineiro "cheio" de passado trouxe para o seu futuro moldes de desenvolvimento carregados dos seus traços daquilo que se denominamos carinhosamente de mineiridades.

Estas mineiridades são refletidas não apenas no modo de ser do mineiro, mas também no seu modo de agir, seja no relacionamento interpessoal ou no relacionamento comercial.

Os mineiros aprenderam a plantar alimentos devido a necessidade. No entanto, hoje, mesmo com todo o avanço dos meios de transporte e acesso aos mais diferentes alimentos de todos os lugares do mundo, o mineiro ainda mantem a tradição de cultivar seus alimentos e ainda aproveitar para tirar alguma renda desta atividade através da agricultura familiar[8].

[8] Na Lei nº 11.326 a agricultura familiar foi assim definida: Art. 3o Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. § 1o O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais. § 2o São também beneficiários desta Lei: I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes; II - aquicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2 ha (dois hectares) ou ocupem até 500 m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede; III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores; IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

Segundo uma publicação de 2015 no Portal do Brasil, a agricultura familiar é responsável por 70% dos alimentos consumidos no país.Em Minas Gerais, segundo o último Censo Agropecuário do IBGE (2006), o PIB da agricultura familiar mineira representa 10% do PIB nacional. Além disso, Minas é responsável por 83% da produção da mandioca, 44% da produção de arroz, 44% da produção do milho e por 32% da produção do feijão e do café da produção nacional apenas com a agricultura familiar.

Podemos observar nas afirmativas de Frieiro(1982), que estes alimentos já faziam parte da alimentação mineira no século XVIII. No entanto, apenas o arroz ainda não tinha tanto peso no plantio e no consumo dos mineiros.

Segundo o autor, a mandioca e o milho eram os principais alimentos utilizados nos pratos dos mineiros no século XVIII. A mandioca era o alimento diário, utilizado para fazer a farinha de pau. O milho era utilizado para fazer pipocas, curau, pamonhas, biscoitos e, principalmente, o fubá, que servia principalmente para o preparo do angu, principal prato dos escravos.

O sal foi um problema para os mineiros, era difícil o abastecimento,com a dificuldade de se ter sal era utilizado o mínimo possível na alimentação da população.Segundo Graça Filho (2002) os viajantes bávaros descrevem que o sal extraído nas margens do Rio São Francisco, na Bahia e Pernambuco, chegava em Minas nos surrões ou sacos de couro, cada qual pesando trinta ou quarenta libras (13,80 a 18,40 kg). Os sacos de couro para transporte do sal eram chamados em Minas de bruacas.[9]

A cachaça e o tabaco eram artigos importantes na capitania mineira, a cachaça era vital para os negros que ficavam horas com os corpos nos ribeiros manejado a bateia. Segundo Zemella(1990, pag. 187), a câmara de Vila Rica em carta ao Visconde de Barbacena em 5 de agosto de 1789, consumia-se 80,000 barris de pinga anualmente em Vila Rica, sendo necessário todos os dias que os negros tomassem uma posse de cachaça e fumasse um naco de fumo no período da noite.

A carne era de muita importância na base alimentar das minas, pois tinha os nutrientes necessários para o ser humano, data-se do ano de 1703 o comercio de gado bovino entre a Capitania da Bahia com as Minas Gerais. Neste período, alguns mineiros tinham bois, porém eram para o seu próprio consumo, pois não conseguiriam abastecer todas as cidades que precisavam de carnes. O testamento abaixo mostra a quantidade de gado presente nafazenda do senhor Manoel Gonçalves Chaves(Museu Regional de São João Del Rei, data 1774, cx 221)[10]

> BENS 11 escravos; 5 alqueires de Feijão - 18$700; 36 carros de milho no Paiol - 54$000; 33 bois de carro - 178$200; 117 cabeças de gado vacum - 234$000; (100?) porcos - 54$600; 3 cavalos - 38$400; Sitio com Benfeitorias cobertas de capim, divide com terras de Inácio de Araújo, João Antunes do Prado, Manoel Rodrigues (Claros?)...ao Sul com Antônio Dias.....(?))

Segundo Frieiro (1982, p.56), calcula-se que, entre os anos de 1717 a 1721 começaram a criar suínos, pela dificultada de ter carne bovina para alimentar a população, os suínos eram de fácil criação, criavam-nos nos quintais das casas e fazendas e os alimentavam com restos de comida e alimentos de fácil encontro.

> Os suínos viviam nos pátios dos casarões, nas ruas das vilas sendo considerado um animal doméstico, estreitamente ligado a sociedade mineira. Como mostra o testamento do Senhor Felipe de Godoy (7.

[9]Para mais detalhes sobre o abastecimento do sal em Minas Gerais ver Graça Filho (2002).

[10]Projeto Compartilhar. 2013. Disponível em. http://www.projetocompartilhar.org/DocsMgAF/indiceMgAF.htm Acesso em maio de 2013.

> AHCSM. 2º Ofício. Inventário post-mortem de Felipe de Godoy. Data: 1786. Caixa 117, auto 2336 apud Alves, 2013.)11:
>
> Felipe e sua esposa, Joana do Couto, viviam da venda de quitutes e toucinho. Entre os bens do casal se destacavam sete tachos de cobre; uma chocolateira; garrafas de vidro; tabuleiros de pau; barris; vinte sete cabeças de porcos; uma balança de pesar toucinhos; além de terem também, um alqueire de milho plantado.

Na segunda metade do setecentismo houve aumento na plantação de roças que eram escassas por causa da mineração. A exemplo de alguns arraiais que os mineradores extraíram muito ouro com a decadência começaram o plantio dos alimentos. Os arraiais citados abaixo mostram como cada um especializou-se no plantio.

Segundo ZEMELLA (1990), em Mariana por ter muito mato mostrava que era uma terra boa para plantação de milho, mandioca, feijão e arroz, produtos esses consumidos pelos donos e também vendidos a população a valores acessíveis;

Segundo a autora (1990), em Sabará os principais produtos produzidos eram milho, feijão, arroz, açúcar e aguardente de cana. Em Pitangui os destaques eram a aguardente e o algodão de alta qualidade. Paracatu tornou-se pecuarista juntamente com o sul de Minas onde se encontrava grandes fazendas. Em Curral del rei, atual Belo Horizonte, havia criação de gado, pois ouro não havia neste lugar.

São João del rei era um arraial com fazendas e pousadas para descanso dos viajantes provindos da Capitania do Rio de Janeiro, foi uma das vilas de maior acesso a comercialização depois do surgimento do caminho novo que ligava Minas ao Rio de Janeiro. Neste lugar de caminho a Vila Rica, havia gado e plantações numa época de auge da exploração do ouro. No decorrer dos anos de 1713, ainda descobriram ouro no Rio das Mortes, fazendo que a cidade desenvolve-se em função dele. Como em todos os lugares com a decadência do ouro a economia sustenta-se com as atividades agrícolas e pecuárias iniciadas ainda no período da mineração. São João del rei produzia: arroz, feijão, trigo, milho, gado suíno, bovino, queijos, manteiga e derivados do leite. (ZEMELLA, 1990).

No início do século XIX, um viajante francês em visita as cidades de Minas conheceu e relatou sobre a cultura mineira. Auguste Saint´Hilaire descreve as maravilhas que se encontra nos quintais. O viajante fica encantado e faz descrição de uma fruta genuinamente brasileira, a jabuticada:

> (...) fruta da jabuticabeira (Myrcia cauliflora), é de origem sul-americana, espontânea em grande parte do Brasil, com maior frequência em Minas Gerias. É comum em regiões de clima sub-tropical úmido, existindo em diversas variedades, uma fruta exclusiva de pomares domésticos, não se encontra plantações comercias de jabuticabeiras. (MENESES, 2012, pag. 5).

A bananeira também é citada pelo francês:

> (…) planta herbáceo-arborescente do gênero Musa, tem três espécies comuns no Brasil e na América Central e produz os frutos em cachos grandes. Adstringentes e ricos de vitamina C, cálcio e fósforo os frutos da bananeira são grandes reservas alimentares para a população, em qualquer estação do ano e,daí decorre sua popularidade. Ingeridos crus, cozidos, assados fritos ou em doces, complementam o cotidiano alimentar da

[11] Alves, 2013. A riqueza na medida do possível: bens e atividades econômicas entre os alforriados em Mariana – (1727 a 1838). Disponível em *www.prp.ueg.br/revista/index.php/revistahistoria/article/download/.../706*. Acesso em junho de 2013.

> população. A florescência da bananeira é também comestível dai eventualmente á mesa dos mineiros. (MENESES 2012, p. 11).

O francês relata que pelos caminhos onde passou sejam roças ou cidades, a hospitalidade foi de boa qualidade e assim como a alimentação. Cita também que por onde passou não era comum aos visitantes conhecerem os quintais. Nos quintais havia as engenhocas e moinhos com pequenas quedas d´águas e criações de aves e suínos, lugares estes na maioria das vezes cuidados pelas mulheres. Muito comum à complexidade em trocar ou mesmo dar aos vizinhos os cultivos dos quintais. Como foi supracitado no testamento do Senhor Felipe de Godoy e abaixo em testamento *post-mortem* do Senhor Manoel Pereira do Amaral comprovando a existência de quintais que continham frutas, verduras, hortaliças e animais de criação. Ainda hoje, se encontra os quintais, há uma cultura local que se mantém, é muito comum ir às casas em Minas Gerais e encontrar no fundo das casas quintais com as mesmas características do século XVIII.

Como mostra o testamento do Senhor Manoel Pereira do Amaral (Arquivado no Museu Regional de São João del-Rei,data 1771,caixa 474)[12]:

> declarou haver uma fazenda em que vive e mora que se compõe de casas de vivenda, paiol, seu engenho de fazer farinha e outro engenho de fazer farinha na paragem por nome Engenho da Serra tudo coberto de telha, suas senzalas coberto de capim como também o engenho de serra madeira, seus arvoredos de Espinhos, Bananal que parte de uma banda com MIGUEL digo com JOÃO DA COSTA GUIMARÃES, de outra com JOÃO GARCIA, da outra com DOMINGOS AFONSO e da outra com JULIA MARIA DA CARIDADE e matos virgens, capins, campos e logradouro e os mais que deve e haja de lhe pertencer (...) mesma fazenda que foi vista e avaliada pelos ditos avaliadores em sete contos, cento e quarenta e cinco mil réis (7:145$000).

Conforme exposto acima, surgem nas cidades de Minas Gerais no final dos anos setecentistas novas atividades econômicas que elevaram concomitante a diminuição dos rendimentos da mineração. Atividades como: agricultura, indústria extrativa, pecuária, lavouras e manufaturas. De acordo com Zemella (1990), a agricultura estava tão desenvolvida que seus frutos não só bastavam para o consumo dos habitantes da Capitania, mas também havia sobras para a exportação. Os produtos que mais eram exportados de Minas para o Rio de Janeiro e importados para Minas são citados por Graça Filho (2002,p. 38) dos 43 produtos exportados por Minas, apenas seis (farinha de mandioca, o milho, feijões, arroz, farinha de milho e tabuas) não se dirigiam ao mercado do Rio de Janeiro, inviabilizados pela concorrência da produção fluminense ou de outras partes do país. Dos produtos que mais se tinham exportações para o Rio de Janeiro eram o gado de vacum com 78%, porcos 89%, queijos 57%, tecido de algodão 96%, toucinho 97%. O que se importava da Capitania do Rio de Janeiro para supri as necessidades eram escravos 93%, gêneros secos 92%, sal 69%, azeite 100%, ferragens e vinhos 96%.

A pecuária foi outra atividade que se intensificou e prosperou, tornando-se não somente capaz de abastecer de carnes bovinas e suínas, como também de fornecer para o suprimento dos habitantes do Rio de Janeiro.

A produção de ferro e a indústria de tecidos eram as mais importantes na Capitania das Minas Gerais. Dentre toda a série das pequenas indústrias era de notar-se a que floresceu em torno da ¨pedra-sabão, ¨ tipicamente regional encontrada nascidades de Mariana e Ouro Preto pela abundancia da matéria-prima, produzindo, panelas, potes, tigelas, bilhas, etc.

[12]Disponível em <http://www.genealogia.villasboas.nom.br/Inv-Test/ManoelPereiraDoAmaral.html > Acesso em 01 junho 2015

A decadência da exploração do ouro data-se de meados do século XVIII. Neste momento, muitos preferiram migrar de Minas Gerais, retornando para suas capitanias onde não haviam problemas de abastecimento e preço como nas Minas. Isso porque, por aqui tudo que se comprava era pago em ouro. Aqueles que permaneciam buscavam sobreviver com as buscas cada vez mais improdutivas do metal e com a produção de gêneros alimentícios e demais mercadorias, uma vez que não havia poder aquisitivo para comprar estes produtos nas demais capitanias.

Para corroborar tal argumento, a tabela faz uma comparação de alguns alimentos utilizados na culinária e cultura mineira, seus valores neste período, seus valores correspondentes atuais e os valores a serem encontrados atualmente. A exemplo destes valores, segundo Zemella (1990, pag. 200), em 1703 um pastel valia uma oitava de ouro, ou seja, 100$000. Sabendo que uma oitava equivale a 3,58537 gramas de ouro e segundo o IBOVESPA (2016)[13] um grama de ouro vale 142,00 reais em 2016, o pastel naqueles tempos de ouro valeria hoje 509,12 reais, isto é, pastel de ouro.

Uma galinha valia 3 ou 4 oitava de ouro, ou seja 300 a 400$000. Logo, a galinha valeria hoje no mínimo de 1527,36 reais. Sabemos que estes valores não são reais nos dias de hoje, porém servem para exemplificar o custo de vida da região mineira nos idos do século XVIII. Nos dias atuais, o valor de uma galinha seria de 25 reais, enquanto um pastel de 2,5 reais. Logo, o elevado custo de vida naquele momento nas Gerais justifica-se pelo padrão ouro minas do período. Por isso a criação e plantação nos quintais foram e fazem até atualmente parte do nosso presente. Ademais, segundo informações do Arquivo Público Mineiro (2013)[14] na sessão de coleções de jornais Mineiros destacam-se os itens alimentícios e os preços destes itens em Minas Gerais, particularmente, em Ouro Preto em 30 de dezembro de 1890:

> Preços porque foram vendidos os ingressos os gêneros alimentícios no mercado de Antônio Dias, d´esta capital:
> Dia 22
> Arroz (50 litros) vendidos a diversos pelo tropeiro Augusto Silva -7$700
> Feijão (50 litros) idem -7$000
> Milho (50litros) idem – 2$800
> Farinha de mandioca (50 litros) idem, pelo tropeiro Carlos - 6$500
> Dia 23
> Feijão (50 litros) vendido a diversos pelos tropeiro Alcides Dias - 6$800
> Milho (50 litros) idem pelo tropeiro Antônio Souza – 2$800
> Dia 24
> Aguardente(cargueiro) vendido a diversos pelo tropeiro João Lins – 27$000
> Dia 25
> Aguardente (cargueiro) vendido a diversos pelo tropeiro José Gonçalves de Barros – 27$000
> Toucinho (15 kilos) – 13$000
> Café (15 kilos) pelo tropeiro Candido de Souza – 9$000
> Dia 26
> Milho (50 litros) vendido a diversos pelo tropeiro Antônio Ferreira -2$800
> Feijão (50 litros) idem, idem pelo tropeiro Francisco Pereira – 6$500
> Queijo(dúzia) pelo tropeiro Hermogenes de Castro – 7$500
> Aguardente (cargueiro) – 27$000
> Dia 28
> Café (15 kilos) vendido a diversos pelo tropeiro José Silveiro – 8$600

[13] IBOVESPA, 2016. Disponível em: http://www.bmfbovespa.com.br/home.aspx?idioma=pt-br. Acesso em abril de 2016.
[14] Arquivo Público Mineiro (2013, disponível em http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/jornaisdocs/photo.php?lid=26107)

Milho (50 litros) – 2$800
Feijão(50 litros) – 6$500
Dia 29
Assucar (15 kilos) vendido a diversos pelo tropeiro Augusto de Souza – 3$500
Café (15 kilos) pelo tropeiro João Themoteo – 8$600
Toucinho (15 kilos) tropeiro Vicente dos Santos- 12$500
Farinha de milho (50 litros) pelo tropeiro Francisco Felix – 4$000
Milho (50 litros) pelo tropeiro João Paulo – 2$800
Aguardente (cargueiro) pelo Camillo – 27$000
Rapaduras (dúzia) pelo Agostinho Firmino – 2$000
Frangos (dúzia) – 5$000
È prohibido a venda de gênero deteriorados, sob as penas das posturas municipaes.
Ouro Preto,30 de dezembro de 1890.
O administradorJosé Pedro Aleixo

A importância de ser alimentar em uma mesa em Minas com a família unida é uma imagem única e gratificante. É de se deixar tudo arrumado em cima da mesa: pratos, talheres, copos, à espera do horário do almoço que geralmente era em torno das 11 da manhã. Segundo Frieiro (1982, pag. 103): *almoço, ás onze: feijão, arroz constelado de pimentinhas inteiras, abobora de porco, batatinhas fritas, angu, couve á mineira, linguiça, banana como sobremesa*.

Ainda segundo os hábitosda alimentação em Minas Gerais, para Magalhães (2002), se para os conhecedores da prática da utilização de talheres a cena de se ver comendo com os dedos não era agradável, mas para os que não conheciam talheres ou não tinha o hábito de usar era normal, os principais dedos utilizados para a ajuda eram os três dedos da mão direita, o polegar, o indicador e o médio, viajantes ao se verem de frente com esses hábitos achavam estranhos. Entretanto, como cita o autor (2002 pag. 32), a construção da imagem do mineiro, baseado em elementos tais como: personalidade (desconfiado),temperamento (hospitaleiro), aptidão política (conciliador, fiel da balança) e cozinha típica, acabavam fazendo que os viajantes não se importassem com essa maneira de se comer.

Atualmente, com o avanço do conhecimento das técnicas agrícolas e com os avanços tecnológicos, a gama de plantio, tanto para o consumo quanto para o comércio, aumentou significativamente.

No entanto, mesmo com todo este aumento das culturas agrícolas desenvolvidas em todo Brasil e com as melhoras nas formas de abastecimento alimentar, Minas Gerais continua consumindo muitos alimentos que trouxe no decorrer da sua construção e desenvolvimento da sua cultura.

Para uma análise mais coerente da manutenção do consumo de determinados alimentos em Minas Gerais não pode ser deixado de lado os seguintes fatores: plantio para comercialização e cultura nacional. A luz destes fatores, analisa-se a manutenção do consumo do feijão, alimento base da tradicional culinária mineira.

Segundo a CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento), Minas Gerais é o segundo maior produtor de feijão no Brasil (512,4 mil toneladas na safra 2015/2016), perde apenas para o estado do Paraná (640,9 mil toneladas na safra 2015/2016). No entanto, segundo a POF- IBGE (Pesquisa de Orçamento Familiar – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2008), apesar de significativo, seu consumo em Minas Gerais (10,29 Kg per capita) é um pouco maior que a média nacional (9,12 kg per capita) e menor em relação a nove estados situados ao Norte do território brasileiro.

Vale ressaltar que, estademonstração da continuidade doshábitos por parte dos mineiros é prejudicada em decorrência das estatísticas avaliarem alimentos bases de pratos tipos de algumas regiões. Como foi incorporado pala cultura brasileira não temos como

demonstrar o consumo efetivo de feijão entre estatísticas que consideram os demais estados imersos nesta cultura.

Este fato também ocorre com o milho, a aguardente, o leite e queijos, pois apesar de alguns destes alimentos terem grande importância no comércio mineiro, esta mensuração é dificultada pela absorção destes alimentos no comércio interno e externo e na cultura brasileira. Apesar destes entraves para esta demonstração, pode-se analisar a importância de algumas hortaliças e cortes de carne na atual base de alimentação dos mineiros.

Durante o século XVIII os mineiros usaram e abusaram das hortaliças que dispunham para se alimentar, pois pouco podia se obter do comércio e do plantio. No entanto, as hortaliças participam,ainda hoje, da mesma forma da alimentação mineira. Segundo dados da POF (2008) de consumo de hortaliças folhosas e florais e hortaliças frutosas pode- se observar que os mineiros consumem hortaliças,porém em menor composição dos seus pratos em relação a outras regiões brasileiras.

Quadro1 - Aquisição Alimentar Domiciliar per capita (Quilogramas) por Unidade da Federação Brasileira em 2008

Hortaliças folhosas e florais		**Hortaliças Frutosas**	
Rio Grande do Sul	6,29	Rio Grande do Sul	17,14
Santa Catarina	5,42	Tocantins	15,81
Paraná	4,31	Bahia	15,57
Mato Grosso do Sul	4,14	Sergipe	15,27
São Paulo	3,92	Mato Grosso do Sul	14,16
Amapá	3,75	Piauí	13,96
Minas Gerais	**3,73**	Distrito Federal	13,62
Rondônia	3,58	Goiás	13,6
Rio de Janeiro	3,41	Rio de Janeiro	13,33
Espírito Santo	3,38	Paraná	13,1
Acre	3,25	Pernambuco	13,07
Goiás	3,17	São Paulo	12,88
Distrito Federal	3,03	**Minas Gerais**	**12,86**
Mato Grosso	2,93	Rondônia	12,61
Tocantins	2,58	Santa Catarina	12,35
Bahia	2,34	Maranhão	11,46
Pará	2,17	Mato Grosso	11,15
Sergipe	2,05	Espírito Santo	10,56
Roraima	1,71	Paraíba	10,47
Piauí	1,64	Pará	9,62
Pernambuco	1,5	Rio Grande do Norte	9,41
Ceará	1,47	Amapá	8,67
Rio Grande do Norte	1,35	Roraima	7,42
Paraíba	1,31	Alagoas	7,16
Maranhão	1,23	Amazonas	7,03
Amazonas	1,1	Ceará	6,54
Alagoas	0,57	Acre	6,38

Fonte: IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008.

No entanto, ao considerar algumas das hortaliças presentes na tradicional culinária mineira, pode-se observar um movimento diferente, pois estes alimentos ainda são muito significativos para a mesa mineira. A abóbora representa um dos alimentos mais dinâmicos da

culinária mineira, pois a mesma pode ser preparada sozinha, com cortes de carne ou como doce em compota. Nutritiva, saborosa e de fácil cultivo a abóbora ainda cai no gosto dos mineiros, segundo o POF/IBGE (2016), Minas Gerais é o terceiro maior estado consumidor deste produto no Brasil.

A couve, hortaliça mais lembrada pelos poetas pelo cheiro, sabor, corte e aparência derivados da forma como os mineiros preparavam esta iguaria, também não foi esquecida pelos mineiros. Minas Gerais é o segundo maior consumidor de couve do Brasil. Minas Gerais, maior consumidor de quiabo do Brasil sinaliza a indiscutivelmente a presença do passado como componenteessencial da tradicional culinária mineira do presente. (IBGE, 2008).

Quadro 2 - Cinco Unidades da Federação Brasileira com Maiores Aquisições Alimentares Domiciliares de Hortaliças per capita (Quilogramas) em 2008

Abobora		Couve		Quiabo	
Tocantins	3,54	Acre	1,32	**Minas Gerais**	**0,748**
Piauí	2,62	**Minas Gerais**	**0,89**	Bahia	0,667
Minas Gerais	**2,12**	Amapá	0,55	Sergipe	0,508
Bahia	1,9	Espírito Santo	0,53	Mato Grosso do Sul	0,355
Goiás	1,79	Rio de Janeiro	0,45	Goiás	0,33

Fonte: IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008.

No século XVIII, a formação geológica e a posição geográfica de Minas Gerais, resultaram em um consumo maior de porcos e galinhas, criados nos quintais das casas, e um menor consumo de bovinos e pescados. No entanto, segundo a POF/IBGE (2016), pode-se observar que mesmo com os avanços tecnológicos na agropecuária, com a inovação dos meios de transporte e com a melhoria e aumento das rotas comerciais os mineiros continuaram com este modelo de consumo. O consumo de carne bovina total por parte dos mineiros é mais baixa até mesmo em relação à média nacional de 17,04 Kg per capita anual.

Assim como o consumo de cortes de carne bovina, o consumo de pescados não caiu no gosto dos mineiros. Segundo o POF/IBGE (2016), o consumo de pescados total está bem abaixo da média nacional de 4,03 kg per capita anual.

Os cortes de frango presentes em alguns pratos da tradicional culinária mineira estão, em termos de consumo, abaixo de outros estados e da média nacional de 13,2 Kg per capita, no entanto, seu valor absoluto é alto.Tal fato pode ser justificado tanto pelo uso de cortes de Frango em pratos tradicionais de outros estados quanto pelo preço acessível destes cortes após a expansão das granjas no Brasil.

Quadro 3 - Aquisição Alimentar Domiciliar per capita (Quilogramas) de Cortes de Carne por Unidade de Federação Brasileira em 2008

Bovinos		Pescados		Frango	
Rio Grande do Sul	25,99	Amazonas	30,01	Amapá	27,41
Pará	25,94	Pará	18,7	Amazonas	23,77
Rondônia	24,7	Amapá	15,31	Pará	21,13
Acre	24,24	Acre	10,69	Piauí	17,2
Tocantins	23,44	Maranhão	10,61	Sergipe	17,09
Sergipe	23,1	Roraima	8,63	Ceará	17,02
Amapá	22,33	Sergipe	5,97	Rio Grande do Norte	16,85
Mato Grosso do Sul	21,99	Rio Grande do Norte	5,74	Rio Grande do Sul	15,83
Santa Catarina	20,95	Ceará	5,47	Pernambuco	14,86
Bahia	20,31	Piauí	4,8	Paraíba	14,34

Roraima	19,8	Alagoas	3,87	Santa Catarina	13,71
Goiás	19,2	Bahia	3,6	Rio de Janeiro	13,2
Amazonas	19,03	Rondônia	3,52	Distrito Federal	12,68
Paraná	18,17	Rio de Janeiro	3,44	Rondônia	12,64
Mato Grosso	17,81	Paraíba	3,29	Bahia	12,6
Piauí	17,78	Pernambuco	3,29	Tocantins	12,17
Maranhão	17,2	Distrito Federal	2,61	Maranhão	12,16
Paraíba	17,01	Tocantins	2,4	Alagoas	11,79
Pernambuco	15,88	Espírito Santo	2,35	Paraná	11,66
Rio Grande do Norte	15,35	Santa Catarina	1,97	**Minas Gerais**	**10,91**
São Paulo	15	São Paulo	1,84	Espírito Santo	10,52
Rio de Janeiro	14,26	Mato Grosso do Sul	1,63	Roraima	10,47
Distrito Federal	13,94	Rio Grande do Sul	1,6	São Paulo	10,33
Minas Gerais	**12,27**	Mato Grosso	1,53	Acre	10,16
Espírito Santo	12,1	**Minas Gerais**	**1,39**	Goiás	10,08
Ceará	11,57	Paraná	1,38	Mato Grosso do Sul	9,63
Alagoas	11,57	Goiás	1,24	Mato Grosso	9,34

Fonte: IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008.

A tradicional culinária mineira é composta por pratos comas mais variadas combinações de carnes, hortaliças e grãos. No entanto, nenhum destes é mais característico do que a presença da carne de porco. Com a carne de porco os mineiros faziam cozidos, toucinhos, linguiças e extraiam a banha de porco para a preparação da sua comida. Os resultados estatísticos indicam que esse ingrediente enfrentou o tempo e segue participando da vida e cultura das mesas mineiras. Segundo o POF/IBGE (2016), o consumo de cortes suínos de Minas Gerais perde apenas para os estados da região Sul cuja produção e o consumo deste tipo de carne, assim como Minas Gerais, é um reflexo da sua história e formação cultural.

Quadro 4 - Aquisição Alimentar Domiciliar per capita (Quilogramas) de Cortes de Suínos por Unidade da Federação Brasileira em 2008

Suínos		Toucinho	
Paraná	10,13	**Minas Gerais**	**0,88**
Santa Catarina	10,11	Bahia	0,4
Rio Grande do Sul	9,8	Distrito Federal	0,37
Minas Gerais	**6,58**	São Paulo	0,36
Mato Grosso	6,08	Paraná	0,33
São Paulo	6,06	Espírito Santo	0,29
Espírito Santo	5,54	Goiás	0,28
Rio de Janeiro	5,1	Tocantins	0,27
Piauí	4,96	Rio de Janeiro	0,24
Rio Grande do Norte	4,93	Santa Catarina	0,23
Acre	4,85	Mato Grosso do Sul	0,17
Pará	4,71	Rio Grande do Norte	0,15
Mato Grosso do Sul	4,61	Mato Grosso	0,13
Rondônia	4,55	Pará	0,12
Ceará	4,04	Rio Grande do Sul	0,12
Alagoas	4,04	Acre	0,1
Amapá	3,96	Ceará	0,1
Tocantins	3,94	Maranhão	0,09
Goiás	3,52	Rondônia	0,07
Pernambuco	3,48	Piauí	0,05

Sergipe	3,48	Pernambuco	0,05
Distrito Federal	3,42	Paraíba	0,03
Bahia	2,98	Sergipe	0,03
Paraíba	2,46	Amazonas	0,01
Amazonas	2,22	Alagoas	0,01
Maranhão	2,22	Amapá	0
Roraima	1,44	Roraima	-

Fonte: IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008.

Por fim, de acordo com o relato de receitas no trabalho da Magalhães (2002, pag.214/215), observa-se, que mesmo com a introdução de novas formas de alimentação, não fez com que se mudasse ou perdesse a cultura alimentar dos mineiros. Isso porque, encontram-se nas mesmas receitas de séculos passados na composição de pratos atuais.

Destas, citam-se as mais características de nossa região, campos das vertentes: o angu; massa consistente de fubá de milho. Sua preparação consiste num escaldamento de fubá e água. O angu mineiro diferente da polenta, não leva sal na sua preparação, relíquias do passado dada a dificuldade de acesso ao sal.

Bambá de couve; desmancha o fubá em um pouco de água fria e se junta caldo de carne magro e cozinhe em fogo brando. Adicione couve rasgada esse caldo e deixe-o ferver. O bamba fica mais saboroso quando acrescenta-se um ovo, deve ser mexido até talhar e linguiça frita cortada em pedacinhos

Canjiquinha; cozinha-se a canjiquinha amarela de milho em água. Quando a canjiquinha estiver cozida, acrescenta-se molho feito de tomate temperado com alho e sal. Se junta a canjiquinha carne de porco cozida (suã,costeleta, lombo ou pernil).

Chouriço: enchido de porco, cujo recheio é misturado com sangue, vários temperos e curado ao forno. Há também o chouriço doce feito com açúcar.

Nota-se que a construção de Minas Gerais fez e ainda faz parte do cotidiano atual dos mineiros, os costumes, o jeito mineiro de ser e a alimentação continuam como marcas da identidade deste estado.

5. CONCLUSÃO

O período aurífero de Minas Gerais no século XVIII foi o ponto culminante para o início de uma ocupação efetiva do território mineiro. Contribui também para o aumento de circulação de riquezas, para o início de um precário, porém necessário comércio e cultivo de alimentos básicos da alimentação mineira, constituidores da denominada culinária mineira.

O aumento rápido, repentino e constante da população nas Gerais forçou aos exploradores destinarem parte de seu tempo com o plantio de roças. Através dessa economia de subsistência, durante e posteriormente a exploração aurífera dá-se a comercialização de alimentos para abastecimento tanto do mercado interno a capitania quanto ao externo.

Diante às dificuldades enfrentadas pelos mineiros no século XVII e XVIII que formaram as bases da diversificada e exclusiva culinária mineira. A qual aproveitava ao máximo os escassos alimentos de que inicialmente dispunha, ora advindos de suas roças e quintais ora dos tropeiros, escassez esta posteriormente amenizada, criaram as mais diversas combinações de alimentos na composição dos pratos consumidos no dia-a-dia e em dias festivos.

A culinária mineira possibilitou traçar uma identidade ao estado, além de proporcionar desenvolvimento no âmbito social e econômico. As dificuldades enfrentadas pela maioria da população, do nobre ao trabalhador livre e escravo, eram amenizadas com suas forças recompostas pela rica e diversificada alimentação mineira.

Com o passar dos anos, a industrialização e a globalização permitiram a Minas Gerais uma infraestrutura capaz de quebrar todas as barreiras de ordem geográfica do seu território.

Assim, todos os setores da economia puderam se integrar e desenvolver. Os mineiros introduziram uma gama maior de produtos para todos os tipos de consumo. No entanto, pode-se constatar que a tradição mineira não está apenas em seus costumes e em seu modo de agir, mas também no paladar, independente de moda ou indicações alimentares de saúde.

Conclui-se que a culinária mineira possibilitou traçar uma identidade ao estado, além de proporcionar desenvolvimento no âmbito social e econômico. O mineiro criou a sua culinária e a sua culinária fez o mineiro.

Enfim, com um gosto especial nos lábios, os mineiros, com características únicas de personalidade adquiridas principalmente pelo modo como ocorreu o desenvolvimento mineiro, construíram um estado geral e ao mesmo tempo único.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

ANTONIL, André João. Cultura e opulência do Brasil. Capitulo XII, 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia/Edusp, 1982. (Coleção Reconquista do Brasil). Disponívelem<**http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000026.pdf**>Acesso em 15 abril 2015BESSA, Antônio Luiz de. História financeira de Minas Gerais em 70 anos de República. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Fazenda, 1981

ARRUDA, Maria A. do Nascimento. **Mitologia da Mineiridade**. 1º ed: São Paulo: Brasiliense, 1990.

BATISTA, Caio. A visão pública sobre os escravos urbanos na Zona da Mata mineira: Juiz de Fora, 1850 – 1888. Revista de História Econômica & Economia Regional Aplicada – Vol. 7 Nº 12 Jan-Jun 2012. Disponível em: **http://www.ufjf.br/heera/files/2009/11/01-Artigo-caio-para-pdf.pdf.** Acesso em abril de 2016.

BESSA, Antônio Luiz de. **História financeira de Minas Gerais em 70 anos de República**. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Fazenda, 1981

BRAGA, Rubens. **Morro do Isolamento**. Rio de Janeiro: Record - Rio de Janeiro, 1982, pág. 121.

CARRARA, Ângelo. Agricultura e Pecuária na Capitania de Minas Gerais (1674-1807). Rio de Janeiro, 1997. **Tese de doutorado**. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

COUTINHO, Mauricio C. Economia de Minas e economia da mineração em Celso Furtado. Nova economia Belo Horizonte 18(3), p.361-378, setembro-dezembro de 2008. Disponível em<**http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-63512008000300002&script=sci_arttext**>. Acesso em 14 junho 2011.

CUNHA, Alexandre Mendes. Espaço, paisagem e população: dinâmicas espaciais e moviomentos da população na leitura das vilas do ouro em Minas Gerais ao começo do século XIX. Rev. Bras. Hist. [**online**]. 2007, vol.27, n.53, pp. 123-158. ISSN 1806-9347.

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

FIGUEIREDO, Luciano. Mulheres nas Minas Gerais. In: PRIRE, Mary Del. (org.) **História das Mulheres no Brasil**. 7ª Ed. São Paulo: Contexto, 2004

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros.** 2.ed.Belo Horizonte: Ed. Itatiaia;São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo,1982.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. Cia. Editora Nacional, São Paulo, 1979. 16ª Edição.

GODINHO, Vitorino M.Portugal, as frotas do açúcar e as frotas do ouro, passim, [**Links**]e MACEDO, Jorge B.Problemas de história da indústria portuguesa no século XVIII.2 ed. Lisboa: Querco, 1982, p.22-25.

GODOY, Marcelo Magalhães; RODARTE, Mario Marcos Sampaio. Urbanização, desenvolvimento econômico e comércio em Minas Gerais, na primeira metade do Século XIX. In: XI SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA mineira, 2004, Diamantina. Anais/. Belo Horizonte: Cedeplar/UFMG, 2004.

POF/IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008/2009.** Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

Magalhães; BARBOSA; CAMINI, Thiago. A. S.; FONSECA, Diego F.; CORREA. Região, população e transportes em Minas Gerais na Era Vargas. 2015. (**Apresentação de Trabalho/Simpósio**).

GRAÇA FILHO, A. A. **A princesa do oeste e o mito de decadência de Minas Gerais**. São Paulo: Annablume, 2002.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. org. **História geral da civilização brasileira** In: NICOLA, José de. Língua Literatura & Redação. 13ª. ed. São Paulo, Scipione, 1998, vol. 1 p. 206

LOPES, Gustavo Acioli.Brazil's colonial economy and the Atlantic slave trade: supply and demand. (Artigo inédito), p.10-11; [**Links**]e LOPES, Gustavo Acioli.Negócio da Costa da Mina e comércio atlântico: ábaco, açúcar, ouro e tráfico de escravos, Pernambuco (1654-1760). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2008. (História, Tese de doutorado), anexo II.

MAGALHÃES, Sonia Maria de. Livro de contas do seminário de Mariana: Fonte para a análise de produção e do consumo de alimentos em Mariana na primeira metade do século XIX. X Seminário sobre a economia mineira. Disponível em <**http://mirage.cedeplar.ufmg.br/diamantina2002/textos/D15.PDF**>. Acesso em 14 junho 2011.

MENESES,José Newton Coelho.Pátio cercado com árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria:o quintal doméstico e a economia de abastecimento das Minas Gerais(séculos XVIII e XIX).Seminário de Economia Mineira, 2012.

MENZ, Maximiliano M.. Reflexões sobre duas crises econômicas no Império Português (1688 e 1770). *Varia hist.* [online]. 2013, vol.29, n.49 [cited 2016-04-23], pp.35-54. Available from: <**http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752013000100003&lng=en&nrm=iso.**

OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de. Negócios de Famílias: mercado, terra e poder na formação da cafeicultura mineira (1780 – 1870). Juiz de Fora: **Funalfa**, 2005.

ROCHA, José Joaquim da. Memória Histórica da Capitania de Minas Gerais. In Revista di Achivo Publico Mineiro. II, 1897, p.425.

SABINO, Fernando. **A Inglesa Deslumbrada**. Rio de Janeiro: Recorde, 1967, pág. 71.

SMITH, N. **Desenvolvimento Desigual: natureza, capital e a produção do espaço.**Trad. Eduardo de Almeida Navarro. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

VERSIANI, Flávio Rabelo. Os escravos que Saint-Hilaire viu. Diamantina, 1998, VIII Seminário de economia mineira. Disponível em <**http://historia_demografica.tripod.com/bhds/bhd37/versaint.pdfsainthilaire**>. Acesso em 14 junho 2011.

ZEMELLA, Mafalda P.**O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII.** 2. ed. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1990.