

ENTRE COZINHAS E QUITANDAS: PATRIMÔNIO E GLOBALIZAÇÃO EM PIRENÓPOLIS¹

BETWEEN KITCHENS AND QUITANDAS: HERITAGE AND GLOABALISATION IN
PIRENÓPOLIS

ENTRE COCINAS Y QUITANDAS: PATRIMONIO Y GLOBALIZACIÓN EN
PIRENÓPOLIS

Katia Karam Toralles²

RESUMO

Este artigo apresenta, de forma resumida, minha dissertação de mestrado na área de Antropologia da Alimentação. Expõe parte do percurso analítico no qual construí meus argumentos e desenvolvi minhas considerações. O trabalho mostra a produção de quitandas no município de Pirenópolis, estado de Goiás, destacando como esta atividade, que é parte de modelos alimentares, está inserida nos atuais fluxos de informações e de pessoas, funcionando como vetor de empoderamento das mulheres e como retrato das mudanças na dinâmica urbana local.

Palavras-chave: Comida; mulheres; dinâmicas urbanas.

ABSTRACT

This article summarizes my master's dissertation in the field of the Anthropology of Food. It shows part of the analytical path on which I built my arguments and developed my considerations. The work shows the production of "quitandas" (greengrocers) in the municipality of Pirenópolis, in the state of Goiás, highlighting how this activity, which is part of food models, is inserted into the current flows of information and people, functioning as a vector of women's empowerment and as a portrait of changes in local urban dynamics.

Keys-words: Food; women; urban dynamics.

¹ Trabalho baseado em minha dissertação de mestrado, intitulada *Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis*, defendida em agosto de 2017, no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás (UFG).

² Mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal de Goiás. E-mail: karamkatia@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8587-8845>

RESUMEN

Este artículo presenta, de forma resumida, mi tesis de maestría en el área de Antropología de la Alimentación. Expone parte del recorrido analítico en el que construí mis argumentos y desarrollé mis consideraciones. El trabajo muestra la producción de productos agrícolas en el municipio de Pirenópolis, estado de Goiás, destacando cómo esta actividad, que forma parte de los modelos alimentarios, se inserta en los flujos actuales de información y personas, funcionando como vector de empoderamiento de las mujeres y como retrato de los cambios en la dinámica urbana local.

Palabras clave: Alimentación; mujeres; dinámicas urbanas.

INTRODUÇÃO

Pensar em alimentação sempre foi, para mim, um exercício muito prazeroso, não importando se este se tornaria uma comida ou um texto a ser publicado. Acredito que isso se deve ao fato de que a comida tem uma centralidade especial na minha vida.

Para estudar os modos de vida e trabalho das quitandeiras, foi necessário um esforço analítico e metodológico em que precisei vasculhar minhas memórias e destrinchá-las para conseguir construir meus argumentos. Foi um bom exercício para entender como as teorias e os conceitos se conectam às nossas vidas – e como podemos construí-los ou desconstruí-los a partir daí.

O TRABALHO DE CAMPO E SUAS BASES CONCEITUAIS

Foi no espaço urbano que tive meu primeiro contato com as quitandas³. No processo de conhecimento desse universo, que começo a apreender através do trabalho de Bonomo¹, diversos elementos foram se conectando: meu interesse pela culinária local, pela história das mulheres quitandeiras, minha ligação afetiva com a comida e minha preocupação em compreender e expor a força desse movimento vivido por essas mulheres.

³O termo quitanda deriva de *kitanda*, da língua quimbundo, falada no noroeste de Angola, onde designava os tabuleiros que expunham produtos alimentícios nas feiras livres. "As quitandas se tornaram quitandas quando essa prática atravessou o Atlântico a bordo dos navios negreiros e alcançou o Brasil"⁽¹⁾. Em nosso país, o uso dos tabuleiros também foi observado, mas a transformação do termo ocorreu nas cozinhas das fazendas mineiras, quando as sinhás passaram a incorporar receitas portuguesas que eram preparadas por suas escravas. Assim, o termo passou a designar bolos e biscoitos servidos como lanche e que, naquele período, também eram vendidos em tabuleiros nas ruas pelas mulheres escravizadas.

Procuro compreender como e por que ocorrem mudanças na produção de quitandas e como cada quitandeira encontra seu caminho. Como ativista de um movimento que atua pela salvaguarda da biodiversidade e das culturas alimentares locais, capto o universo alimentar pela percepção de suas dinâmicas históricas.

Essa perspectiva está fundamentada na minha vivência como ativista, desde 2004, do movimento *Slow Food* (SF), em especial no projeto Arca do Gosto, do qual fui coordenadora durante cinco anos. O movimento nasceu na Itália, em 1986, em contraposição ao modelo de alimentação padronizante representado pelas cadeias de fast food e à lógica predatória das grandes empresas alimentícias. Com o lema de um alimento “bom, limpo e justo para todos”, defende a biodiversidade e a cultura alimentar, uma agricultura saudável e sustentável, além do consumo consciente e responsável.

Neste primeiro olhar, está posta a trama que orienta a estrutura do trabalho analítico, desenvolvido por meio do confronto entre conceitos e percepções de uma ativista que é, ao mesmo tempo, pesquisadora. As concepções de cultura e tradição do *Slow Food* são peças importantes neste trabalho, pois marcam minha porta de entrada na temática aqui desenvolvida. Minha primeira aproximação com as quitandeiras ocorreu ao reconhecê-las, pelo viés do SF, como depositárias da tradição local. À medida que minha pesquisa foi tomando corpo, passei a apreender a complexidade dessas categorias e os limites da minha própria compreensão.

As quitandas são parte importante do sistema alimentar da pequena cidade de Pirenópolis, no interior de Goiás. Cidade que nasceu no período da mineração, ao longo de quase trezentos anos foi construindo sua história e uma rica cultura em um processo dinâmico, onde dialogam aspectos da modernidade e da tradição.

Hoje, as quitandas se configuram como patrimônio. Articulando memória e identidade, mostram como a cidade passou por grandes transformações. Estudá-las foi uma forma de compreender esta realidade – em especial, a participação das mulheres nesta história. Meu trabalho⁽²⁾ mostra como essa atividade tem sido fonte de geração de renda para as mulheres e base de seu empoderamento, proporcionando mudanças nas relações de gênero, tanto no espaço doméstico quanto no espaço público.

Como parte da comida rotineira, a produção de quitandas é um espaço privilegiado para percepção dos impactos da modernidade, pois é onde “melhor

podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas – característica não só de processos migratórios, mas também da globalização”³.

Tradição, modernidade e patrimônio alimentar são categorias importantes que me auxiliaram a compreender o contexto sociocultural do trabalho. Foram pensadas a partir das categorias “local” e “global”, que permitiram analisar os processos vivenciados pelas quitandeiras e as mudanças ocorridas tanto na cidade quanto na vida dessas mulheres.

Comecei identificando as quitandas no espaço urbano. Essa localização é, na verdade, o primeiro sinal de mudança de status dessas iguarias, pois, antigamente, elas eram produzidas pelas mulheres em casa, para alimentar suas famílias. O crescimento da cidade e o advento do turismo impulsionaram a comercialização de produtos tradicionais. O turista que vem a uma cidade histórica busca algo peculiar, que não encontra nas grandes metrópoles. A expansão urbana, seja pelo movimento rural-urbano, seja pela chegada de novos moradores, consolidou um novo mercado consumidor.

A atividade das quitandeiras é vista como parte de modelos alimentares expostos aos atuais fluxos de informação e circulação de pessoas. As mulheres participam desse movimento como agentes de recomposições sociais, atribuindo novos sentidos ao comer e aos alimentos. As mudanças, porém, não ocorrem em um único sentido: tanto os aspectos locais da produção e do consumo são transformados pela chegada do novo, quanto o moderno incorpora traços da tradição. As quitandas continuam a fazer parte da comida rotineira, mas as trocas com os novos clientes permitem às mulheres inovar em sua produção e em suas vidas.

A produção de quitandas foi analisada com base no referencial de Luce Giard⁽⁴⁾, a partir de quatro domínios: os ingredientes, os utensílios, as operações e o produto final. A pesquisa de campo foi realizada com nove quitandeiras em seus locais de trabalho, para que fosse possível observar tudo o que dizia respeito à produção, em espaços onde as mulheres estivessem à vontade para falar.

A vida das quitandeiras ilustra, de forma nítida, o quanto essa atividade representa um patrimônio familiar, transmitido entre gerações. Um saber-fazer compartilhado no cotidiano das famílias, quase sempre de forma oral, já que poucas

possuíam cadernos de receitas. Observamos, ainda, a preocupação com a transmissão do conhecimento herdado – o que reforça nossa compreensão da produção de quitandas como um patrimônio que conecta passado e presente, une gerações e define identidades.

O uso dos ingredientes foi o aspecto que mais evidenciou discontinuidades em relação às gerações anteriores. Ingredientes que antes vinham da zona rural foram substituídos por similares produzidos pela indústria, em razão do preço ou da dificuldade de acesso nos mercados locais. Dentre as quitandas comercializadas, o biscoito de queijo é, sem dúvida, o mais popular, seguido pelas broas e pelo bolo de mandioca chamado *Mané Pelado*. O polvilho de mandioca, o queijo e o fubá de milho são os ingredientes mais utilizados.

Como as receitas eram transmitidas na prática cotidiana, aprendia-se fazendo. Não havia segredo em dizer que a medida era "encher o prato até a borda", pois o prato era tão familiar e conhecido quanto a própria receita. As operações e os utensílios revelaram algumas peculiaridades, mas poucas discontinuidades. A maior mudança ocorreu em relação aos fogões. O fogão à lenha – símbolo de outro tempo e de uma outra sociabilidade, quando as famílias se reuniam para produzir suas quitandas – foi substituído por modelos elétricos ou a gás, em função do aumento da produção e da necessidade de economia de tempo. Apesar dessas mudanças, a produção de quitandas ainda é essencialmente artesanal, o que lhe confere identidade e salienta a sua especificidade.

A permanência do modo de enrolar o biscoito de queijo está entre essas marcas simbólicas. Esta prática merece destaque, pois "se conhece o biscoito de Pirenópolis pelo jeito de enrolar". Isso faz parte das sutis particularidades que cada quitandeira guarda em seu universo de saberes, técnicas, utensílios e sabores – o que representa seu capital simbólico e técnico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nosso trabalho evidenciou a participação das mulheres na cena urbana de Pirenópolis, com foco no importante papel que a produção de quitandas desempenha neste espaço. As quitandas – que se transformam em mercadoria, saem do espaço doméstico e ganham as ruas – constituem-se como vetor do

empoderamento das quitandeiras, que, através de seus produtos, assumem um novo perfil tanto na cena urbana quanto no espaço doméstico, já que muitas famílias hoje dependem dessa produção.

Mais do que uma tensão entre tradição e modernidade na produção de quitandas, o que observamos foi uma série de arranjos construídos por cada quitandeira, a partir de sua própria experiência. Arranjos que resultam de uma diversidade de fatores, tanto de ordem macro – como o turismo e o desenvolvimento urbano – quanto micro, como as histórias de vida e trabalho de cada mulher.

A produção de quitandas explicita transformações nas esferas da produção e do consumo, revelando como a comida participa dos fluxos decorrentes do turismo e do desenvolvimento urbano, que promovem novos significados sobre o que é local e o que é tradicional.

REFERÊNCIAS

1. Bonomo J. *O que é que a quitandeira tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais* [dissertação]. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro; 2014.
2. Toralles KK. *Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis* [dissertação]. Goiânia: Universidade Federal de Goiás; 2017. 112 p.
3. Amon D, Menasche R. Comida como narrativa da memória social. *Soc Cult*. 2008;11(1):13-21.
4. Giard L. Cozinhar. In: Certeau M, Giard L, Mayol P, editores. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes; 1997.