



## PLANTAS ASSOCIADAS ÀS FORNADAS DE QUITANDAS NA COMUNIDADE DE SANTO ANTÔNIO DO RIO GRANDE, SUL DE MINAS GERAIS, BRASIL <sup>1</sup>

(Com 1 figura)

IVONE MANZALI DE SÁ <sup>2,3</sup>

LUCI DE SENNA-VALLE <sup>2</sup>

**RESUMO:** O termo quitanda tem origem africana, quibumbo – *kitanda*, que significa mercado ou doces, biscoitos, doces de tabuleiros ou qualquer doce de forno. Na região estudada, Santo Antônio do Rio Grande, distrito de Bocaina de Minas, Minas Gerais, o termo é utilizado para designar os diversos tipos de biscoitos e broas com receitas de tradição oral, preparados nos fornos a lenha. Os dados sobre as plantas associadas à prática das fornadas foram obtidos através de observação participativa e de entrevistas semi-estruturadas. A lenha combustível para aquecer o forno é “a lenha do mato”, isto é, árvores nativas da região como a araucária (*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze), ou o tarumã (*Vitex montevidensis* Cham.), por exemplo. A vassoura do forno é feita com alecrim-do-campo (*Baccharis calvescens* D.C.) e mané-josé (*Croton migrans* Casar.). As plantas utilizadas como ingredientes são cultivadas pela comunidade, como o inhame (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.), o cará-do-alto (*Dioscorea bulbifera* L.) e o milho (*Zea mays* L.). A tradição das fornadas para o preparo das quitandas nesta região tem outras implicações além da alimentação, como as relações sociais e o sentido de identidade local.

**Palavras-chave:** Etnobotânica. Quitandas. Plantas alimentícias. Madeira. Camponeses.

**ABSTRACT:** Plants associated to “*fornadas de quitandas*” in the rural community of Santo Antônio do Rio Grande, south of Minas Gerais State, Brazil.

“*Quitanda*” is an African term from quibumbo – *kitanda*, that means market, cookies, cakes, candy’s board or any other candy made in oven. In the study area, Santo Antônio do Rio Grande, Bocaina de Minas’s district, MG, this term is usually called from various types of cookies and cakes from oral tradition recipes prepared in firewood oven. The data were obtained from survey approach/participant observation and semi-structured interview methods. The firewood to burn in oven is the native wood from the area such as araucaria (*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze) and tarumã (*Vitex montevidensis* Cham.). The oven brush is made from alecrim-do-campo (*Baccharis calvescens* D.C.) and mané-josé (*Croton migrans* Casar.). The plants used as ingredients are cultivated by the community, like the inhame (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.), cará-do-alto (*Dioscorea bulbifera* L.), and milho (*Zea mays* L.). The “*fornada*” tradition to prepare “*quitandas*” in this area has other implications beyond the food, like social relations and the means of local identity.

**Key words:** Ethnobotany. Quitandas. Food plants. Woods. Peasants.

### INTRODUÇÃO

A emergência do conhecimento do homem sobre os elementos da natureza que estão em seu entorno está intrinsecamente ligado a sua própria história. O saber das virtudes, usos e manejo das plantas é um fator importante na subsistência da humanidade que “certamente surgiu à medida que tentava suprir suas necessidades básicas, através de casualidades,

tentativas e observações, conjunto de fatores que constituem o empirismo” (ALMEIDA, 2003).

Dentre as iniciativas para estudar o conhecimento das populações tradicionais, a etnociência tem papel de destaque por sua larga contribuição ao tema. A etnociência parte da lingüística para estudar o conhecimento das populações humanas sobre os processos naturais (DIEGUES, 2000) e tem na etnobotânica uma de suas principais ramificações.

<sup>1</sup> Submetido em 05 de setembro de 2006. Aceito em 27 de abril de 2007.

Parte da Dissertação de Mestrado de I.M.Sá. Programa de Pós Graduação em Ciências Biológicas (Botânica), Museu Nacional/UFRJ.

<sup>2</sup> Museu Nacional/UFRJ, Departamento de Botânica. Quinta da Boa Vista, São Cristóvão, 20940-040, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

<sup>3</sup> E-mail: ivmanzali@gmail.com.

A pesquisa etnobotânica no Brasil mostra-se de grande importância dada a sua elevada diversidade cultural e biológica, intimamente ligadas, presentes no âmbito nacional.

*“Por um lado, o país apresenta cerca de duzentos e vinte povos indígenas (segundo o Instituto Socioambiental), e milhares de comunidades quilombolas, de pescadores artesanais, agricultores familiares, sertanejos, jangadeiros, ribeirinhos, etc., e por outro, detêm cerca de 22% de todas as espécies de plantas descritas no mundo”* (BANDEIRA in ALBUQUERQUE & LUCENA, 2004).

A etnobotânica traz intrínseca a sua prática, a imediata valorização da história e costumes das comunidades, além de possibilitar o registro deste conhecimento preservando-o para as próximas gerações, uma vez que este “saber” faz parte do patrimônio cultural da região. Segundo AMOROZO & GELY (1988), a desagregação das comunidades tradicionais acompanha a devastação do ambiente e a intrusão de novos elementos culturais, ameaçando um acervo de conhecimentos empíricos e um patrimônio genético de valor inestimável para as gerações futuras.

A região do sul de Minas Gerais, por seu lado, tem a vocação para pesquisa etnobotânica, dada a rica diversidade de biomas de costumes e tradições de sua população, seja na utilização de plantas para fins alimentícios e medicinais, entre outros. PRANCE (1991) cita a importância do estudo etnobotânico de populações das áreas rurais, como os camponeses, caboclos, mestiços, ou outro grupo que viva em áreas ermas, de difícil acesso. Muitas destas populações rurais têm conhecimento extenso de plantas e manejo do meio ambiente no qual vivem. Segundo LÉVI-STRAUSS & ERIBON (1988), não se pode pré-julgar o que é importante e o que não é num estudo de uma cultura pouco ou nada conhecida, onde os detalhes aparentemente insignificantes são os perfeitamente mais relevantes<sup>4</sup>. Assim sendo, em campo, a coleta de dados deve ser ampla e sem preconceitos, devendo ser valorizado toda e qualquer observação e informação, mesmo que pareça num primeiro momento estar fora do alcance do tema pesquisado.

Este trabalho é um recorte de um estudo etnobotânico mais abrangente na comunidade rural

de Santo Antonio do Rio Grande, sul de Minas Gerais, e tem como objetivo registrar a prática das quitandas assim como as plantas utilizadas nas suas preparações. As receitas coletadas na pesquisa foram aquelas de tradição oral e que refletissem a cultura e história local, tanto em relação aos ingredientes quanto ao seu processo de manufatura.

## MATERIAL E MÉTODOS

### ÁREA DE ESTUDO

Esta pesquisa foi desenvolvida em Santo Antônio do Rio Grande, comunidade rural do sul de Minas Gerais, distrito de Bocaina de Minas, Minas Gerais, Brasil (Fig. 1).

O município de Bocaina de Minas faz parte da Serra da Mantiqueira, e está situado entre as coordenadas geográficas 22°30' a 23°00'S e 44°30' a 46° 00'W (ANDRADE & VIEIRA, 2003).

Bocaina de Minas foi criada em 1858, como uma freguesia (termo da época semelhante a distrito) e pertencia ao município de Aiuruoca.

O município de Bocaina de Minas foi fundado em 1953, possuindo área total de 502km<sup>2</sup> e população de 4.991 habitantes (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS, 2005), sendo a densidade demográfica de 10,43 hab/km<sup>2</sup>. A maior altitude é de 2.787m, no Pico das Agulhas Negras, a menor altitude de 962m, na divisa do Rio Preto (entre Minas Gerais e Rio de Janeiro). As principais atividades econômicas são as culturas de milho, do feijão, a pecuária leiteira e produção de laticínios. Bocaina de Minas faz divisa com os municípios de Aiuruoca, Alagoa, Passa Vinte, Liberdade, Carvalhos e Itamonte (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS, 2005).

Segundo CARVALHO *et al.* (2005), o clima de Bocaina de Minas é do tipo Cb (úmido mesotérmico) de Köppen (subtropical), a temperatura média é de 16,7°C, com médias mensais variando de 13,0°C em julho a 19,7°C em janeiro; a precipitação média anual é de 2.108mm, com médias mensais variando de 341mm, no trimestre mais chuvoso (dezembro a fevereiro), a 35mm, no trimestre mais seco (junho a agosto).

Ocasionalmente pela expressiva amplitude topográfica e as influências de temperatura e umidade do ar,

<sup>4</sup> “... qu'on ne peut pas préjuger de ce qui est important et de ce qui ne l'est pas. Pour l'étude une culture peu ou pas connue, des détails en apparence insignifiants sont parfois le plus révélateurs” (LÉVI-STRAUSS & ERIBON, 1988).

há variações nítidas na vegetação. Na Serra da Mantiqueira ocorre um zoneamento vertical da vegetação, tendo espécies da mata atlântica como palmeiras e ipês; da mata subcaducifoliada de araucárias como o pinho-bravo e guatambu; e de campos de altitude como o junco. Nas áreas mais altas há freqüência de musgos, líquens e bromélias, ocasionadas pela alta umidade (ANDRADE & VIEIRA, 2003).

O município de Bocaina de Minas possui um distrito chamado Mirantão e 38 zonas rurais entre elas Rio Grande, Santo Antônio e Paiol.

Santo Antônio tem crescido econômica e politicamente, num ritmo bem acelerado nos últimos anos e vem ganhando importância frente ao município de Bocaina de Minas, tanto que alguns habitantes têm a percepção de que se trata de um distrito, assim como Mirantão, e que as regiões do Paiol e Rio Grande fazem parte deste distrito, como afirmado pela informante, Dona C., “Rio Grande e Paiol fazem parte de Santo Antônio... Santo Antônio é um

*distrito de Bocaina de Minas”.*

Apesar de Paiol e Rio Grande serem considerados pelos dados da prefeitura, zonas rurais independentes de Santo Antônio, este trabalho assume tratar-se de uma mesma comunidade, por estar mais próximo da percepção espacial e cognitiva dos informantes. Desta forma, a área estudada compreende o arraial de Santo Antônio do Rio Grande e as regiões mais rurais de sítios e fazendas, no seu entorno, Paiol e Rio Grande (Fig.1).

O arraial de Santo Antônio do Rio Grande foi fundado em 1939, por ocasião da inauguração da igreja de Santo Antônio (ANDRADE, 1998) por três portugueses, e hoje tem em torno de 300 habitantes. Apesar de sua economia ser fortemente baseada no gado leiteiro e de corte e laticínios, hoje o turismo já é considerado pelos habitantes como a segunda fonte de renda. Este aspecto está vinculado às paisagens naturais da região, que são compostas de várias cachoeiras, e pela Mata Atlântica, ainda bem

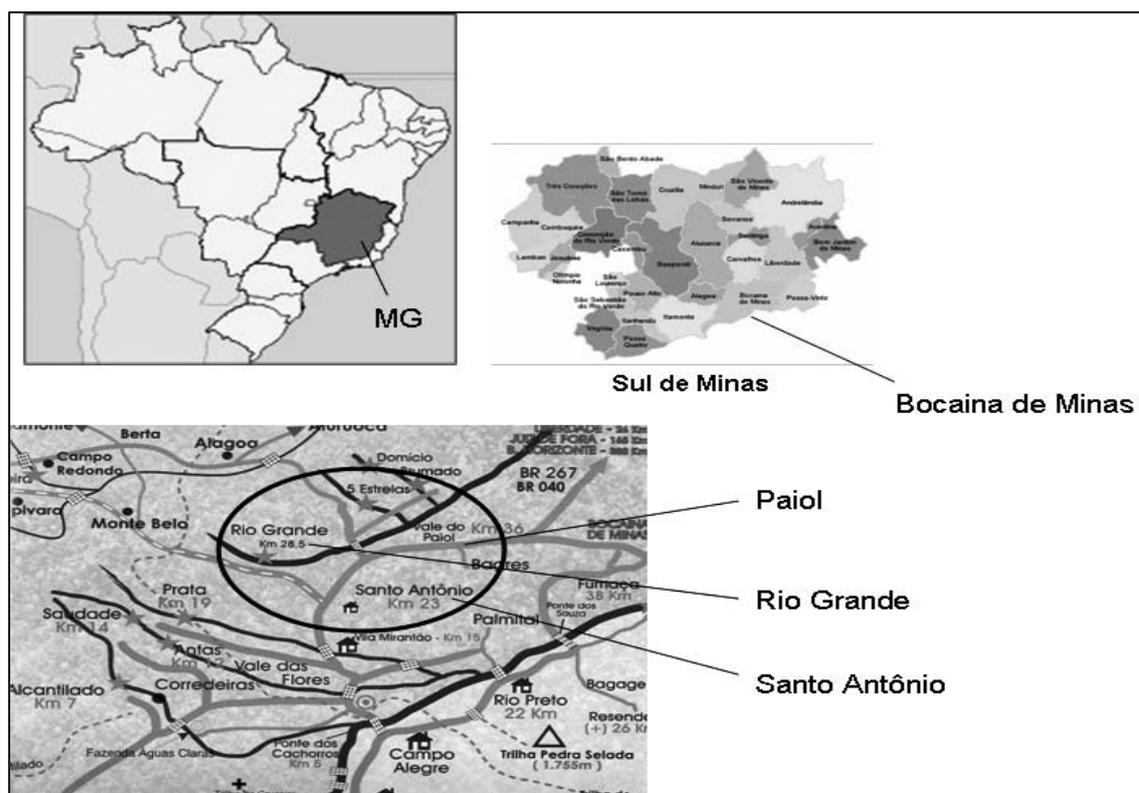


Fig. 1- Área de estudo. Santo Antonio do Rio Grande, Bocaina de Minas, Minas Gerais, Brasil. Fontes: Assembléia Legislativa de Minas Gerais, 2005.

conservada, nas vertentes dos morros.

As festas tradicionais da comunidade são nos dias 13 de junho, festa do padroeiro Santo Antônio, e 6 de janeiro, a folia de Reis. Durante toda a semana que antecede a festa do padroeiro são assados leitões, frangos e preparadas quitandas e cartuchos para serem leiloados na praça pública. Uma fogueira de 30m de altura é queimada após a missa.

#### COMUNIDADE

A população da comunidade estudada se aproxima da definição que alguns autores como REDFIELD (1947), QUEIROZ (1973) e DIEGUES & ARRUDA (2000) fazem de comunidades e culturas tradicionais não-indígenas. Estas populações são consideradas camponesas ou caipiras, na definição mais estrita de DIEGUES (2000), fruto de intensa miscigenação entre ameríndios, europeus e africanos.

*“São grupos de pequenos produtores que se constituíram no período colonial, freqüentemente nos interstícios da monocultura e de outros ciclos econômicos. Com o isolamento relativo, essas populações desenvolveram modos de vida particulares que envolvem grande dependência dos ciclos naturais, tecnologias patrimoniais, simbologias, mitos e até uma linguagem específica, com sotaques e inúmeras palavras de origem indígena e negra” (DIEGUES, 2000).*

Na região de abrangência da pesquisa, segundo o relato oral de moradores mais idosos da região, a população indígena que originalmente habitava a área foi “expulsa” para outros locais e muitas de suas mulheres foram capturadas a laço para serem feitas de esposas dos portugueses, que ali se instalaram.

*“É. Que a minha mãe era descendência de índio e de português, não é. A avó dela índia, e o avô era português. Disse que o índio gosta muito de pinga e de comida salgada. Então diz que eles punham uma carne lá com sal. Diz que eles chegavam e comiam aquela carne e bebiam a pinga, eles ficavam meio tontos. Eles chegavam, passavam o laço e pegava ele. – Sr. C.”*

É difícil precisar a etnia indígena que foi predominante em Bocaina de Minas, uma vez que não há registros sobre este assunto nos arquivos do Município e os habitantes quando perguntados diziam desconhecer esta informação. No entanto,

LUFT (2000) cita os Puri como a etnia dominante por toda a extensão da Mantiqueira.

Os brancos chegaram à região por volta de 1790, ainda segundo o relato de alguns habitantes mais idosos, em busca de grandes quantidades de terra, conforme cita dona C. “Então, eu vejo falar que eram três irmãos que eram de Portugal e começaram a comprar essas terras aqui”.

A população de matriz africana foi trazida a esta região como mercadoria que tropeiros mercadores levavam para comercializar juntamente com alguns produtos básicos como querosene, sal e ferramentas de trabalho, como lembra Sr. J. “Os tropeiros chegavam de outras cidades trazendo os escravos para vender para os fazendeiros da região”.

Segundo SOUZA (2000), este grupo, provavelmente de origem Banto, seria de característica “maleável”, pois quando traficados para o Brasil incorporaram diversas influências, especialmente a portuguesa, revelando muitos traços numa cultura negra caipira presente em Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e pedaços do Recife.

#### LEVANTAMENTO E ANÁLISE DE DADOS

O trabalho de campo foi realizado entre abril de 2004 e setembro de 2006. A identificação dos informantes foi feita através da técnica de “bola de neve” e busca ativa. As informações foram obtidas através das técnicas de observação direta, entrevistas não estruturadas e semi-estruturadas, gravadas em fita cassete (ALBUQUERQUE & LUCENA, 2004; MARTIN, 1995), mediante consentimento prévio das informantes, além de observação participante (VIERTLER, 2002) durante as fornadas de quitandas.

O recorte das “quitandas” no levantamento etnobotânico da região funcionou como estratégia para uma primeira abordagem da pesquisa na comunidade, por se tratar de uma prática “de gênero”, sob o domínio das mulheres, que abrange tanto a área do arraial como os sítios, onde é mais praticado, e por ter um elemento de sociabilidade importante na comunidade, uma vez que estimulam o encontro e as conversas entre a dona da casa, a quitandeira e vizinhos, onde a pesquisadora teve a oportunidade de rapidamente praticar o método de observação participante, já que “*todos têm que ajudar*”, segundo a informante quitandeira “Sá”<sup>5</sup> Bela.

<sup>5</sup> Termo utilizado como contração de Sinhá, ainda utilizado na região, porém, caindo em desuso.

As plantas, assim como os procedimentos envolvidos em seus usos foram registrados com fotografia digital, e as receitas foram gravadas e transcritas. As espécies citadas e utilizadas nas quitandas foram coletadas, prensadas, secas e montadas em exsiccatas. Parte do material foi preservado em álcool 70% v/v e posteriormente identificado e depositado no herbário do Museu Nacional (R), sob os números de 206065 a 206081.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O termo quitanda tem origem africana, quibumbo – *kitanda*, que significa mercado ou doces, biscoitos, doces de tabuleiros ou qualquer doce de forno (CASCUDO, 2004). Na comunidade de Santo Antônio do Rio Grande, o termo é utilizado para designar os diversos tipos de biscoitos, broas, pamonhas e pães com receitas de tradição oral, preparados nos fornos de lenha. Segundo CHRISTO (1988): “Em Minas (...) aplicou-se às comedorias ligeiras, em sua maioria de origem africana, mas muitas desenvolvidas aqui pelo gênio culinário das pretas velhas em colaboração com as sinhás-donas”.

As quitandas, até a década de 1960/1970, eram preparadas periodicamente com o objetivo de abastecer a casa. No entanto, atualmente são realizadas, geralmente, na véspera das festas religiosas, casamentos, batizados, ou em véspera de feriados como, por exemplo, na Semana Santa, quando parentes e amigos vem visitar a família na comunidade. Além de ser avaliado como um ponto de inserção interessante na comunidade, o recorte culinário tem outras implicações conforme demonstra DUTRA (1991) em seu trabalho sobre culinária mineira:

*“A atividade culinária apresenta-se como esfera particular de transmissão das tradições, de experiência dos antepassados. Esta prática cotidiana se desenrola na intimidade do espaço doméstico, onde a pessoa forma seus mais profundos laços com a tradição através da convivência familiar. Além da transmissão do “saber” que envolve a cozinha, a culinária participa da educação do gesto – a conduta às refeições, por exemplo – mas é na educação do gosto que se transparece sua importância no processo de endoculturação”<sup>6</sup>.*

Foram entrevistadas oito mulheres, entre 40 e 76 anos de idade, apontadas por membros da comunidade como as melhores quitandeiras da região. Durante as entrevistas foram fornecidos dados sobre as plantas utilizadas nos ingredientes, lenha para esquentar o forno e as espécies para preparar a vassoura de varrer forno.

Para se preparar uma quitanda, primeiramente a quitandeira cata e separa toda a lenha necessária para esquentar o forno e colhe os ramos de mané-josé ou alecrim-do-campo para preparar a vassoura. A lenha é colocada para queimar com a porta do forno fechada até ficar um braseiro, que posteriormente será varrido com a vassoura. Para saber se a temperatura do forno está ideal, a quitandeira coloca a palha de milho até esta ficar amarela. Este é o momento de colocar as formas que seguem a seguinte ordem de entrada: primeiro assam as pamonhas e broas de fubá, depois os biscoitos pesados, biscoitos de trigo, a rosca da rainha e, por último, entram os biscoitos geloso e de polvilho.

Os fornos para assar as quitandas podem ser feitos de pedaços de cupinzeiro, de barro ou de alvenaria, construídos pela própria quitandeira<sup>7</sup>, por seus maridos ou outra pessoa especializada da região.

As formas utilizadas para colocar as quitandas no forno são feitas pelas quitandeiras ou seus maridos, utilizando como material as laterais de latas de tinta ou de gordura vegetal. As quitandeiras e donas de quitandas dizem que as formas boas são estas feitas de lata, e que quanto mais velhas, melhores.

A quitandeira é quem comanda todo o processo enquanto a “dona da quitanda” é quem paga e providencia os ingredientes, ajuda a misturar os ingredientes e a “massar”<sup>8</sup>.

### LENHA PARA AQUECER O FORNO

A melhor lenha combustível é a “lenha do mato”, segundo as quitandeiras. No entanto, atualmente são pouco utilizadas, sendo substituídas pelo uso do eucalipto, em função de orientação de fiscais do IBAMA. Apesar deste fato, a pesquisa foi direcionada de forma aos informantes nomearem as plantas tradicionalmente utilizadas como “lenha do mato”. As espécies mais citadas foram (Tab.1): tarumã

<sup>6</sup> Processo de aprendizado em uma cultura (DUTRA, 1991).

<sup>7</sup> Quitandeira é o termo empregado para designar a pessoa da comunidade que é paga para preparar as quitandas e comandar o forno de lenha.

<sup>8</sup> Termo utilizado pela comunidade para amassar e moldar as quitandas.

(*Vitex montevidensis* Cham.), feijão preto (*Myrcia guianensis* (Aubl.) DC.), espinho de agulha (*Dasyphyllum tomentosum* var. *multiflorum* (Baker) Cabrera), cambuí (*Myrcia* sp.), capororoca<sup>9</sup> (*Myrsine guianensis* (Aubl.) Kuntze) e pitangueira (*Eugenia uniflora* L.). Ramos secos de piúca (*Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze) são utilizados para fazer fogo rápido e forte, e queimados ao final do processo para assar o biscoito de polvilho ou quando a temperatura do forno abaixa antes de completar a fornada. É interessante observar que lenhas utilizadas no fogão a lenha<sup>10</sup> nem sempre são empregadas para esquentar o forno, provavelmente por não terem a mesma potência calorífica (SANTOS, 1987).

#### VASSOURA DE VARRER O FORNO

As plantas indicadas para fazer a vassoura são o alecrim-do-campo e o mané-josé. Ambas, além de aromatizarem o forno, não se deixam queimar facilmente pelo braseiro a ser varrido (Tab.2).

#### PLANTAS UTILIZADAS COMO INGREDIENTES

Nas receitas coletadas das quitandas tradicionais da comunidade são utilizadas espécies facilmente cultivadas na região e, não por acaso, refletem a própria miscigenação das culturas africana, portuguesa e indígena. SAUER (1986) e CASCUDO (2004) se reportam aos inhames<sup>11</sup> como planta provavelmente introduzida para alimentar os escravos africanos e seus descendentes, e o milho e a mandioca como representantes da tradição alimentar indígena. A respeito dos inhames, CASCUDO (2004) expõe a “confusão classificadora” a respeito dos inhames e carás.

“*Saint Hilaire, em 1819, já advertia que o inhame brasileiro era o Calladium esculentum*<sup>12</sup> (Araceae), e que os inhames “das nossas colônias”, seriam espécies do gênero *Dioscorea* (CASCUDO, 2004).

SAUER (1986) aponta como inhames, somente espécies da família Dioscoreaceae do gênero *Dioscorea*, não fazendo referência às plantas da família das Araceae.

TABELA 1: Espécies utilizadas como lenha para esquentar o forno, segundo entrevistados em Santo Antonio do Rio Grande, Bocaina de Minas, MG.

NOME POPULAR	NOME CIENTIFICO	REGISTRO (R)	FAMÍLIA	PARTE UTILIZADA
Piúca	<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	206074	Aracaureaceae	Ramos
Espinho-de-Agulha	<i>Dasyphyllum tomentosum</i> var. <i>multiflorum</i> (Baker) Cabrera	206075	Asteraceae	Ramos; tronco
Feijão-Preto	<i>Myrcia guianensis</i> (Aubl.) DC.	206079	Myrtaceae	Ramos; tronco
Cambuí	<i>Myrcia</i> sp.	206080	Myrtaceae	Ramos; tronco
Pitangueira	<i>Eugenia uniflora</i> L.	206068	Myrtaceae	Ramos; tronco
Capororoca, Capiroroca	<i>Myrsine guianensis</i> (Aubl.) Kuntze	206069	Myrsinaceae	Ramos; tronco
Tarumã	<i>Vitex montevidensis</i> Cham.	206073	Verbenaceae	Ramos; tronco

TABELA 2: Espécies utilizadas para a confecção da vassoura do forno, segundo entrevistados em Santo Antonio do Rio Grande, Bocaina de Minas, MG.

NOME POPULAR	NOME CIENTIFICO	REGISTRO (R)	FAMÍLIA	PARTE UTILIZADA
Alecrim-do-Campo	<i>Baccharis calvescens</i> D.C.	206078	Asteraceae	Ramos
Mané-josé	<i>Croton migrans</i> Casar.	206066	Euphorbiaceae	Ramos

<sup>9</sup> Segundo Pío CORREA (1984), este nome parece ser contração de *caa-poró-poroc*, do guarani, que significa folhas ou ramos que estalam (ao fogo), e faz alusão ao ruído que a madeira faz ao rachar e ao seu crepitar quando arde.

<sup>10</sup> Segundo os informantes, qualquer lenha desde que estando seca, serve para esquentar o fogão.

<sup>11</sup> Neste caso os autores fazem referência às espécies de Dioscoreaceae, diferentemente do nome apontado na comunidade de Santo Antonio, onde os inhames são espécies da família Araceae.

<sup>12</sup> Hoje em dia é sinônimo de *Colocasia esculenta*.

O funcho e a erva-doce, plantas européias, foram provavelmente introduzidas pelas mãos das senhoras portuguesas (Tab.3).

O milho é utilizado como farinha de beiju e fubá e a mandioca como polvilho, enquanto que os tubérculos e as especiarias são utilizados *in natura*.

Os demais ingredientes das quitandas, como leite, manteiga, gordura e ovos são produzidos na comunidade, em geral nas próprias fazendas. O açúcar, o sal e o bicarbonato ou fermento em pó são produtos industrializados e adquiridos no mercadinho local.

A tradição das fornadas para o preparo das quitandas nesta região tem outras implicações além da alimentação. As mulheres se encontram e preparam as fornadas, onde as comadres se ajudam e trocam informações importantes na comunidade.

No entanto, com o incremento do turismo na região, a comunidade vem sofrendo, em algum nível, uma pressão cultural pelo que é novo. Este elemento, inevitavelmente associado com a idéia de progresso, embute na ordem de valorização pelos habitantes locais uma desvalorização pelo o que é antigo. Desloca os usos e costumes tradicionais da comunidade para um lugar de desprestígio, provocando desinteresse na população mais jovem em aprender com os mais antigos os usos das plantas locais.

O conhecimento sobre as quitandas, assim como o

uso das plantas nesta prática de tradição oral, agora registrado, será retornado à comunidade na forma de um caderno de receitas, ilustrado por fotografias das etapas principais da fornada. Este caderno foi uma demanda das quitandeiras e donas de casa da comunidade, que temem que este conhecimento caia em desuso, pois as moças mais novas não têm se interessado em aprender esta prática.

As quitandas são ingredientes importantes na história e na cultura do mineiro, que além de ser um evento social em si, estreitando laços parentais e sociais importantes na comunidade, reafirma a identidade deste povo no contexto nacional.

#### AGRADECIMENTOS

À Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela concessão de bolsa de estudo aos primeiro autor. Aos funcionários do Herbário do Museu Nacional/UFRJ. Ao Prof. Roberto Esteves (Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ), pela identificação dos espécimes de Asteraceae. Às quitandeiras e donas de casa, em especial à quitandeira Belavinda ("Sá" Bela), por colaborarem com a pesquisa.

#### REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U.P. & LUCENA, R.F.P. (Orgs.), 2004. **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobotânica**. Recife: LivroRápido / NUPEEA. 189p.

TABELA 3: Espécies utilizadas como ingredientes nas receitas tradicionais das quitandas, segundo entrevistados em Santo Antonio do Rio Grande, Bocaina de Minas, MG.

NOME POPULAR	NOME CIENTÍFICO	REGISTRO (R)	FAMÍLIA	PARTE UTILIZADA
Inhame rosa	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	206076	Araceae	Tubérculo
Inhame japonês	<i>Colocasia</i> sp.	206081	Araceae	Tubérculo
Cará do alto ou do ar	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	206072	Dioscoreaceae	Tubérculo
Cará do chão ou de baixo	<i>Dioscorea</i> sp.	206071	Dioscoreaceae	Tubérculo
Mandioca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	206077	Euphorbiaceae	Raiz
Milho	<i>Zea mays</i> L.	206070	Poaceae	Espiga
Funcho	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	206067	Umbelliferae	Frutos
Erva doce	<i>Pimpinella anisum</i> L.	206065	Umbelliferae	Frutos

- BANDEIRA, F., 2004. Prefácio. In: ALBUQUERQUE, U.P. & LUCENA, R.F.P. (Orgs.) **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobotânica**. Recife: LivroRápido / NUPEEA. p.11-15.
- ALMEIDA, M.Z., 2003. **Plantas Mediciniais**. 2ª ed. Salvador: EDUFBA. 214p.
- AMOROZO, M.C.M. & GÊLY, A., 1988. Uso de plantas medicinais por caboclos do Baixo Amazonas. Barcarena. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, 4(1):47-131.
- ANDRADE, J.F., 1998. **Coisas de Santo Antônio**. Bocaina de Minas: Ed. Artesanal.
- Andrade, A.C. & Vieira, M. L., 2003. Turismo e utilização dos recursos naturais em municípios mineiros da Serra da Mantiqueira. Disponível em: <<http://www.cibergeo.org/xsbgfa/cdrom/eixo3/3.3/121/121.htm>> Acesso em: 03 jun. 2004.
- ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS. Disponível em: <<http://www.almg.gov.br/munmg/m7208.asp>> Acesso em: 03 jun. 2005.
- CARVALHO, D.A., BERG, E.VAN DEN, OLIVEIRA FILHO, A.T., FONTES, M.A.L., VILELA, E.A., CARVALHO, W.A.C., MARQUES, J.J. G.S.E.M., 2005 .Structural and floristic variations of the arboreal component of a tropical upper montane rainforest on the margin of the Rio Grande, Bocaina de Minas, Brazil. **Acta Botânica Brasileira**, 19 (1) 71-88. Disponível em:<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S010233062005000100010&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010233062005000100010&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 25 nov. 2006.
- CASCUDO, L.C., 2004. **História da alimentação no Brasil**. Editora Global. 3ª edição. SP. 954p.
- CHRISTO, M.S.L., 1988. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Petrópolis: 8ª edição. Editora Vozes.
- DIEGUES, A.C.S., 2000. **O mito da natureza intocada**. 3ª edição. São Paulo: Hucitec, USP, 169p.
- DIEGUES, A.C. & ARRUDA, R.S.V. (Orgs.), 2000. **Os saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente. 211p.
- DUTRA, R.C.A., 1991. "A boa mesa mineira". **Um estudo de cozinha e identidade**. 186p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- LÉVI-STRAUSS, C. & ERIBON, D., 1988. **De Près et de Loin**. Paris: Odile Jacob. 254p.
- LUFT, V.J., 2000. **Da História à Pré-história: as ocupações das sociedades Puri e Coroadó na bacia do alto rio Pomba – MG (o caso da serra da Piedade)**. 175p. Tese (Doutorado em História Social), Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- MARTIN, G. J., 1995. **Ethnobotany: a methods manual**. London: Chapman and Hall. 268 p.
- PIO CORRÊA, M., 1984. **Dicionário das plantas úteis do Brasil**. Brasília: Ministério da Agricultura, Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal. Vol. I.
- PRANCE, G.T., 1991. What is ethnobotany today? **Journal of Ethnopharmacology**, 32:209-216.
- QUEIROZ, M.I.P., 1973. **O campesinato brasileiro (ensaio sobre civilização e grupos rústicos no Brasil)**. Petrópolis & São Paulo: Vozes Edusp 242p. (Estudos brasileiros, v.3).
- REDFIELD, R., 1947. The Folk Society. **American Journal of Sociology**, 52:293-308.
- SANTOS, E., 1987. **Nossas madeiras**. Belo-Horizonte: Editora Itatiaia Ltda, 313p.
- SAUER, C.O., 1986. As Plantas cultivadas na América do Sul. In: RIBEIRO, B. (Org.) **Suma Etnológica Brasileira** vol.1 **Etnobiologia**. Petrópolis: Vozes. p.59-93.
- SOUZA, M.M., 2000. **Destino impresso na cor da pele**. Disponível em: <<http://www.lpp-uerj.net/olped/documentos/ppcor/0007.pdf>>. Acesso em 02 dez. 2006.
- VIERTLER, R.B., 2002. Métodos antropológicos como ferramenta para estudo em Etnobiologia e Etnoecologia. In: **Métodos de coleta e análise de dados e Etnobiologia, Etnoecologia e disciplinas correlatas**. Botucatu: Unesp. p.11-30.