

**LIVROS DE CONTAS DO SEMINÁRIO DE MARIANA:  
FONTE PARA A ANÁLISE DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO DE  
ALIMENTOS EM MARIANA NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX**

Sônia Maria de Magalhães<sup>1</sup>

Nos últimos anos, a região de Mariana tem se apresentado como marco espacial privilegiado para a realização de inúmeras pesquisas na área de história, principalmente aquelas relacionadas à economia mineira no século XIX. Os estudos de Francisco Eduardo de Andrade e de Carla Almeida, ambos defendidos no ano de 1994, reforçam essa tendência. Em *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX*, Eduardo de Andrade observa que a economia regional municipal encontrou na agricultura de subsistência sua força socioeconômica essencial. Entretanto, o grau e o ritmo dessa dinâmica variaram conforme o lugar, bem como o processo de destruição ambiental que acarretaram. O sistema de roças foi o mais compatível com a realidade da região de Mariana, uma vez que essa prática agrícola era relativamente desobrigada de muitos braços. Andrade aponta uma relativa especialização regional da produção agropecuária colocando no mercado subprodutos da cana, nas paróquias de Furquim e São Caetano, o gado bovino e muar na paróquia de Catas Altas, e milho e gado suíno em Remédios.<sup>2</sup> Em *Alterações nas Unidades Produtivas Mineiras: Mariana (1750-1850)*, Carla Almeida demonstra que o declínio da mineração não provocou transformações bruscas ou profundas na estrutura produtiva estabelecida em Minas Gerais, e que as atividades mercantis de subsistência passaram a ocupar um lugar de atividade nuclear. Além da lucratividade, outro fator que estimulava os produtores a se dedicarem aos produtos de subsistência era o fato de essa produção não estar sujeita às crises do mercado internacional. Almeida discute também a “noção

---

<sup>1</sup> Mestre e doutoranda em História pela Universidade Estadual Paulista, sob a orientação da Professora Doutora Ida Lewkowicz.

<sup>2</sup> ANDRADE, F. *A Enxada Complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XI*. Belo Horizonte, 1994. 270p. Dissertação de mestrado/História. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais.

linear e cíclica” da historiografia tradicional em relação a Minas Gerais rejeitando a idéia da especialização regional rígida apresentada em alguns estudos.<sup>3</sup>

Os inventários *post-mortem*, as listas nominativas de habitantes constituíram-se nas fontes principais para a compreensão das características e peculiaridades econômicas da região de Mariana no século XIX, utilizadas tanto por Andrade quanto por Almeida. Esses documentos, somados aos *livros de contas do seminário*, também foram primordiais para a realização da minha pesquisa de mestrado.<sup>4</sup>

Os livros de contas do seminário de Mariana abrangendo os séculos XVIII e XIX encontram-se arrolados no Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana. Apesar das suas imprecisões contábeis, e considerando-se ainda que “as cifras disponíveis para o Seminário de Mariana são muito restritas para que possam prestar-lhe consistentemente a um índice ponderado dos preços válidos para Mariana”,<sup>5</sup> esta documentação possui grande potencial e merece ser melhor explorada pelos pesquisadores.

*Os Livros de Contas do Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana* constituiu-se na principal fonte para elaboração da minha pesquisa sobre a produção e o consumo de alimentos em Mariana de 1750 a 1850. Consistiu em mostrar que o estudo da alimentação não está preso a uma análise necessariamente econômica relacionada ao campo dos mercados, dos preços, das flutuações no abastecimento. Esta documentação, pouco explorada pelos pesquisadores, mostra que nas entrelinhas da contabilidade cotidiana, é possível tecer um amplo painel de um determinado complexo social, abrangendo os aspectos sociais, biológicos, administrativos, religiosos e medicinais. Foi com Fernand Braudel que atentamos para a amplitude dos estudos econômicos. Nos anos 50, no domínio da história econômica, o aparecimento da grande obra acerca da vida cotidiana e dos costumes *Vida Material e Capitalismo*, Braudel demonstra como os equilíbrios econômicos e os circuitos de trocas tecem e transformam a trama da vida

---

<sup>3</sup> ALMEIDA, Carla. *Alterações nas Unidades Produtivas Mineiras: Mariana (1750-1850)*. Niterói, 1994. 220p. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense.

<sup>4</sup> MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos (1750-1850)*. 1998. 216p. Dissertação de Mestrado. Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista

<sup>5</sup> 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.

biológica e social; de que modo os comportamentos se integram ao gosto, aos gestos repetidos, e como determinado produto alimentício, recentemente importado de outro continente ou de outra classe social inova costumes. Assim, pretendo mostrar como os *livros de contas do seminário de Mariana*, permitiram uma visão mais concreta e abrangente dos hábitos alimentares daquele contingente populacional, num período visto pela historiografia tradicional como de “decadência” e “estagnação” para a economia mineira. Ademais, muitos dos costumes dos mineiros, envolvendo as práticas alimentares eram conhecidos por meio das literaturas de viagem, fundamentalmente.

Reconstituir a estrutura de um cotidiano pouco estudado, compreendendo as rotinas alimentares da gente marianense no século XIX, constitui uma tarefa bastante complexa. Obstáculos diversos surgem a todo momento. Até o levantamento das fontes manuscritas torna-se complicado. As fontes são muito diversas e incompletas e, algumas vezes, só por acaso surgem. São raras aquelas que dizem respeito a esse assunto, Como se não bastassem essas dificuldades, há ainda outra, relacionada à bibliografia. Não há no Brasil uma bibliografia específica sobre esse tema na área de história, que sendo relativamente novo só recentemente vem ganhando maior espaço para a sua abordagem e interpretação.

Autores modernos têm cuidado do aspecto cultural dos alimentos. Entre os estudiosos franceses, destacam-se Flandrin, Bonnet, Bahlou e Jean-Paul Aron. Este último, por exemplo, estuda documentos culinários – cardápios de hospitais e restaurantes – , fontes riquíssimas para o estudo da dietologia dos franceses, que possibilitam a análise não só das técnicas de preparação dos alimentos, mas também da cozinha, codificando uma ampla rede de relações com a natureza e as práticas sociais.

O objeto-documento da história culinária não aparece nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola.<sup>6</sup>

O documento culinário possibilita inúmeras interpretações abrangendo os aspectos sociais, econômicos, biológicos, administrativos, religiosos e medicinais, constituindo amplo painel de um determinado complexo social. Braudel, por exemplo,

---

<sup>6</sup>ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J., NORA, P. *História: novos objetos*. São Paulo: Martins Fontes, 1990,p.161.

ênfatiza não só a análise do “pão de cada dia”, mas os regimes calóricos, a mesa e seu bem-viver, os cardápios, o alimento supérfluo e o ordinário. Apesar de os *Livros de Contas do Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte* não possuírem características específicas de um “cardápio alimentar”, fornecem os elementos necessários para reconstituir as rotinas alimentares da sociedade marianense.

### **Aspectos Sobre o Funcionamento do Seminário de Mariana.**

A principal obra do episcopado de Dom Frei Manuel da Cruz, primeiro bispo de Mariana, foi a criação do seminário, a primeira “casa de Instrução” de Minas. Inicialmente funcionou numa grande casa adquirida pelo bispo em 1750. A capela anexa, erigida a Nossa Senhora da Boa Morte, conferiu o nome à instituição. O primeiro benfeitor do seminário foi José Torres Quintanilha, próspero lavrador mineiro nas freguesias de Barra Longa, Furquim e São Caetano. Sua doação consistiu em “uma chácara, com sete moradas de casas a elas pertencentes sita na rua da Olaria desta cidade...”.<sup>7</sup> Esta doação foi feita com a obrigação de serem celebradas três missas por semana “perpetuamente na capela do Seminário”, e para que nesta instituição funcionassem estudos públicos.<sup>8</sup> Posteriormente, a casa da chácara foi ampliada e transformada em Palácio Episcopal (pagando aluguéis ao seminário). A casa do Conde de Assumar, que serviu de primeira residência episcopal, ficou conhecida como o “palácio velho”, conforme escreve Cláudia Fonseca.<sup>9</sup>

Em 1753, com os rendimentos provenientes do seminário, Dom Frei Manuel da Cruz adquiriu “uma ou duas fazendas de criar” no sertão da diocese.<sup>10</sup> Uma nova propriedade foi adquirida tendo como Reitor o Dr. Francisco Xavier da Rua, no governo do bispo Dom Frei de Pontével. A fazenda do seminário estava situada na localidade de Paulo Moreira, hoje Alvinópolis, e era subordinada à freguesia do Inficionado, atualmente Santa Rita Durão. Essa propriedade possuía 30 escravos e dez mulas de

---

<sup>7</sup>TRINDADE, R., *Breve notícia dos seminários de Mariana*. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1951.

<sup>8</sup>VASCONCELLOS, D. História antiga das Minas Gerais. Apud: FONSECA, Cláudia Damasceno. *O espaço urbano de Mariana*. Revista do Departamento de História – UFMG, Belo Horizonte, n 4, 1987, p.104.

<sup>9</sup>FONSECA, C, op. cit.

<sup>10</sup>TRINDADE, op. cit., p.20.

carga.<sup>11</sup> Em 1780 houve a incorporação de terrenos do *Palmital* à essa, resultando numa propriedade altamente produtiva, chegando a produzir 2.000 alqueires de milho, 200 alqueires de feijão, 100 de arroz e algum café. Além de benfeitorias no Seminário, Pontével fez ainda um aterro e a circunvalação do pomar no palácio episcopal. Depois da morte de Pontével, o Seminário entrou numa grave crise financeira que, segundo Trindade, foi causada pela incompetência administrativa do Cabido. Assim, o fechamento do Seminário foi inevitável.

De 1806 a 1811 ainda houve seminaristas, mas não havia alunos. Essa instituição manteve-se funcionando alguns anos apenas para os ordinandos que ali iam fazer exercícios espirituais. Saint-Hilaire acentua o estado de abandono desses edifícios.

...como estão abandonados há vários anos, ameaçam ruínas por todos os lados. O seminário de Mariana foi fundado por alguns mineiros ricos que desejavam educar seus filhos, sem precisar enviá-los à Europa. Tinham-se anexado ao patrimônio desse estabelecimento terras e escravos, e nada fora esquecido para fazê-lo digno a que se destinava. Se entre os proprietários de certa idade que habitam os campos das comarcas de Sabará e Vila Rica, se encontram outros tantos homens polidos e com certa instrução, deve-se em grande parte à educação recebida no Seminário de Mariana. Entretanto, as terras que o estabelecimento possui esgotaram-se, e os escravos morreram; os mineradores cuja riqueza diminuía, não estavam em condições de fazer novos sacrifícios, e acabaram-se os meios de pagar os professores competentes.<sup>12</sup>

O seminário manteve-se fechado para o ensino durante longos anos, reabrindo em 1820 no governo de Dom Frei José da Santíssima Trindade. Este bispo tomou posse em agosto de 1820, e cinco meses depois conseguiu uma grande soma em dinheiro que possibilitou a restauração do edifício. Além disso, contratou novos professores de teologia, filosofia e latim e, aos poucos, os alunos foram retornando. As fazendas, que há muito tempo se encontravam pouco produtivas, também foram recuperadas e ganharam novo impulso com a nova administração. Tudo indicava que o Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte inaugurava uma nova fase. Entretanto, em 1830, foi assolado por uma crise interna ameaçando mais uma vez o seu funcionamento. O padre José Ribeiro Bhering, provedor da cadeira de Filosofia, iniciou uma fortíssima campanha contra o prelado. Isso repercutiu por toda a região e colocou em dúvida a

---

<sup>11</sup>Ibid., p.30.

<sup>12</sup>SAINT-HILAIRE, A. *Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais*. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1978, p. 80.

credibilidade administrativa da instituição. Diante desse impasse, o conselho da Província enviou um ofício a Dom Frei José requerendo o estatuto do Seminário e um relatório de seus rendimentos. As conseqüências foram imediatas e, em 1835, o número de estudantes diminuiu muito. Em 1842, por causa da Revolução Liberal, o seminário foi transformado em quartel e suas portas foram fechadas mais uma vez, sendo que somente a aula de moral continuou a ser ministrada. Trindade acentua os vários fatores que contribuíram para a crise interna do seminário nesse período. Dentre eles destacam-se: a revolução de 1842, a má vontade do governo provincial, e acima de tudo a péssima administração diocesana em “sede vacante”. Essa crise persistiu até a instalação do governo de Dom Viçoso. Depois de várias tentativas para obter verbas, Dom Viçoso reabriu o seminário utilizando como recurso principal o renome e o prestígio educacional da própria instituição. Em seu governo, realizou várias benfeitorias no prédio e ergueu ainda um novo sobrado. E determinou também a divisão do seminário em duas seções: o colégio episcopal e o seminário propriamente dito. Em princípios de 1854, em razão de uma epidemia de varíola que assolou todo o Bispado de Mariana, novamente essa instituição foi obrigada a fechar suas portas. Os alunos de teologia foram transferidos para o Mosteiro do Caraça, onde se conservaram até 1882, e os do Seminário Menor para a fazenda do seminário, na localidade de Paulo Moreira.

A história do Seminário de Mariana, até a primeira metade do século XIX, foi marcada por sérias crises culminando, muitas vezes, no seu fechamento. Os problemas mais graves relacionavam-se com a procedência dos rendimentos e a contabilidade da instituição. Em 1801, o examinador dos rendimentos financeiros do seminário, padre João José da Costa, fez algumas advertências sobre essas irregularidades.

Examinadas as contas, que o reverendo Procurador dá, dos mantimentos conduzidos da fazenda para este seminário, é impossível conhecer-se do seu rendimento ao certo, porquanto que põe neste livro de receita e despesa, não é a mesma quantia, que me dá na sua conta particular, e fez na despesa ocultando a quantia de alqueires e víveres, que se dispuseram, do que desculpo por esse o costume, em que estava, e achou inveterado pelos seus antecessores; mas não desculpo na conta, que dá a parte, em não pôr a quantia, que gastava diariamente no Seminário, e o que dispunha com os seus preços correspondentes ao tempo, por serem muitas vezes diferentes.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup>Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana (AEAM) – *Livros de contas do seminário de Mariana*– 1780-1802, pp. 149 -149v.

José João Coelho também demonstra incerteza sobre os rendimentos do seminário, no período em que viveu na capitania.

...os rendimentos deste seminário são incertos porque os aluguéis das casas podem render, a cada ano, 450\$000 réis. O número dos porcionistas nunca é certo; os juros do dinheiro cobram-se com dificuldades e uma fazenda que possui no rio do Peixe rende mais ou menos conforme a abundância dos anos. Dizem que os donativos com que pensionam os ofícios eclesiásticos do Bispado foram aplicados por concessão pontifícia e régia para o dito seminário.<sup>14</sup>

Cunha Matos, no século XIX, fez a seguinte referência ao Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte:

Este seminário ficou debaixo da proteção dos bispos por mercê do Sr. Rei D. José. A dotação do seminário consiste no rendimento de algumas propriedades que lhe foram doadas, em 200\$000 r.s anuais ( que se lhe abonam pelo cofre da Fazenda Nacional) e na pensão de 100\$000 r.s que paga seminarista rico que ali habita.<sup>15</sup>

Em nossa pesquisa, observamos que o Seminário de Mariana manteve-se funcionando com os recursos provenientes, principalmente, da produção de gêneros das suas fazendas, dos aluguéis de suas casas, das mensalidades dos porcionistas e dos seminaristas. Os lançamentos contábeis apresentam-se bastante confusos e imprecisos. Entretanto, apesar das imprecisões, esses dados possibilitam a reconstituição do passado da formação da “mineiridade”, que tem na necessidade mais cotidiana – a alimentação – um dos seus pilares culturais.

## O que se comia

Os livros de contas surgem, dessa forma, como uma nova possibilidade de abordagem e desmitificação da alimentação do mineiro no século XIX, conhecido normalmente pelos relatos dos viajantes estrangeiros. Alguns viajantes associaram a hospitalidade dos mineiros ao hábito de servir grande quantidade de alimentos. Luccock, por exemplo, durante o jantar na casa de um fidalgo em São João, demonstra

---

<sup>14</sup>COELHO, J. *Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994, p.74.

<sup>15</sup>MATOS, R. *Corografia histórico da província de Minas Gerais*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1981.

seu espanto diante da fartura de alimentos à mesa: “a parte que maior impressão causou em meu espírito foi a sobremesa, na qual serviram-se vinte e nove variedades diversas de frutas nacionais, feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar”.<sup>16</sup>

A hospitalidade dos mineiros, na forma de servir grande quantidade de alimentos aos visitantes, funciona como reforço da idéia de abundância e prosperidade. Para Maria Arminda, a transição da sociedade mineira de urbana para rural condicionou a “tessitura do mito da mineiridade”. A ruralização transformou a fazenda mineira no microcosmo do universo cultural, material e social. A autonomia relativa presente nas Minas desde o século XVIII foi transplantada para o universo agrário, contribuindo para a solidificação do sentimento regional e abrindo espaço também para as “invenções das tradições”. Assim, no século XIX a fazenda passou a ser o núcleo vital e definidor da economia mineira. Muitas dessas propriedades eram auto-suficientes, importando apenas alguns produtos, como ferro, sal, vinho e cerveja, charutos, cigarros, manteiga, louças, drogas e poucas outras coisas.<sup>17</sup> O pomar fornecia grande variedade de frutas consumida *in-natura* ou na forma de doces e compotas. Das hortas provinham os legumes e hortaliças. A proteína animal era completada, normalmente, pelos porcos e aves de quintal.

A fartura de alimentos possibilitava a hospitalidade e por vezes até o esbanjamento, dando a idéia de recursos ilimitados. Entre os mineiros, essa abundância de gêneros servia também para esquecer as duras privações de alimentos nos primeiros anos do povoamento daquele território. Valeri enfatiza que em algumas sociedades “a maior desonra – mais temida que a fome – é ter as despensas vazias e não poder oferecer nada aos hóspedes”.<sup>18</sup> Dessa forma, a função simbólica e social do alimento parece ser mais determinante que a sua função nutritiva.

Mesmo quando as práticas agropecuárias estabeleceram-se neste território, os mineiros mantinham uma alimentação banal, sem importantes alterações.<sup>19</sup> John Mawe, em suas andanças pelas terras mineiras nos arredores da província de São Paulo,

---

<sup>16</sup>LUCCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia 1975.

<sup>17</sup>ARRUDA, M. *Mitologia da Mineiridade*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

<sup>18</sup>VALERI, R. Alimentação. In: *Enciclopédia Einaudi*. Homo - Domesticação cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional, v.16, 1987, p. 198.

<sup>19</sup> Ver, por exemplo, SAINT-HILAIRE, op.cit., p. 96.



descreve a refeição dos escravos e dos administradores da fazenda, na localidade de Barro. No almoço, os administradores comiam feijão preto misturado com farinha de milho e torresmo de toucinho ou carne cozida. O jantar, por sua vez, constituía-se de um pedaço de carne de porco assada, farinha de milho e feijão. Os negros eram alimentados, ao almoço e à ceia, com farinha de milho misturada com água quente, na qual acrescentava-se um pedaço de toucinho, e no jantar, serviam-lhes feijão. Não havia muita variação nas quantidades protéicas entre a alimentação de um grupo e de outro. A segregação social ficava evidente na distribuição das partes das carnes: os administradores ficavam com os melhores cortes, enquanto os escravos consumiam as “peças” de segunda. Tanto o milho quanto o feijão eram consumidos por todos os segmentos daquela sociedade.

Da vasta possibilidade de análise proporcionada pelo nosso objeto de estudo privilegiamos alguns aspectos, como a dieta cotidiana, bem como a relação da alimentação com a religião e com as práticas de civilidade, apesar de sabermos que todos esses elementos interagem numa rede de informações em que se fundamentam.

Apesar de os lançamentos contábeis do seminário se apresentarem pouco confiáveis, conforme o mencionado anteriormente, em alguns livros, entretanto, o responsável pelos lançamentos de receita e despesa teve o cuidado de relacionar os gastos com a mesa, discriminando todos os gêneros alimentícios consumidos no seminário.<sup>20</sup>

Os alimentos foram selecionados em três grupos principais, conforme o método aplicado por Valeri. Em todas as sociedades a alimentação pode ser estudada observando as seguintes categorias: 1) alimentos de base ou alimentos principais, compreendidos pelos cereais ou feculentos; 2) alimentos de acompanhamento, cuja função é variar e complementar o alimento de base; 3) condimentos ( sal, aromas e

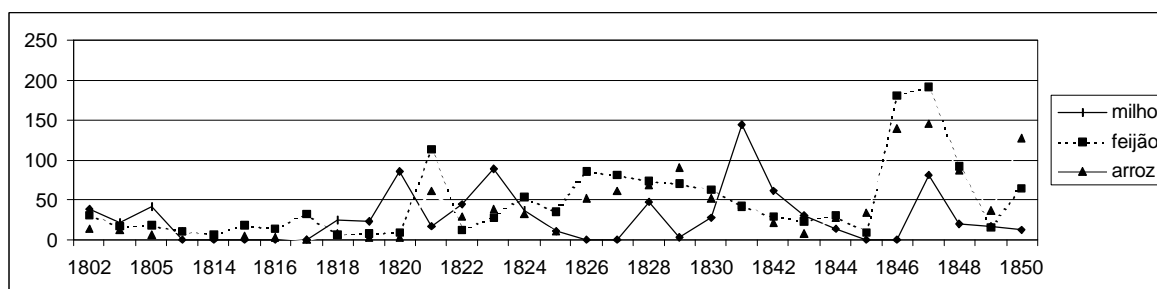
---

<sup>20</sup> A fonte em estudo apresenta algumas dificuldades para sua análise, que não podem deixar de ser consideradas. O objetivo era apresentar o consumo de alimentos no seminário na primeira metade do século XIX, ano a ano. Entretanto, por causa do mau estado de conservação de alguns livros, somados a outros fatores, como a sua dispersão e desorganização contábil, isso não foi possível. Nos lançamentos para o ano de 1803 aparecem apenas os meses de setembro a dezembro, porém estão ilegíveis. Não encontramos os livros referentes aos lançamentos de 1806 a 1811 e 1832 a 1841. No ano de 1812 constam lançamentos apenas dos meses de novembro e dezembro. Assim, o consumo de alimentos e suas possíveis variações ao longo dos anos serão mostrados conforme as possibilidades apresentadas pela fonte em estudo.

especiarias), que se juntam em pequenas quantidades à primeira e à segunda categorias, mas que não são consumidos separadamente.<sup>21</sup>

A análise das informações contidas nos livros de contas mostra que a mesa do seminário não apresentou, ao longo dos anos, alterações importantes. O feijão, a farinha de milho, o fubá e o arroz constituíam os alimentos básicos.

**Gráfico 1**  
**Consumo de grãos no seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana, 1800-1850**



Fonte: Livros de contas do seminário de Mariana. 1780-1802; 1757-1846; 1803-1831; 1821-1829; 1821-1831; 1821-1846; 1841-1857.

O cálculo foi feito em alqueire (antiga medida de capacidade para secos e líquidos equivalendo a 13,8 litros).

Apesar de fazer parte dos alimentos básicos, o arroz era consumido em menor quantidade quando comparado com a aquisição dos outros gêneros pertencentes a essa categoria, como a farinha de milho, o feijão e o fubá. Uma observação cuidadosa do gráfico 1, mostra que o consumo de milho e seus derivados são maior em relação ao feijão e ao arroz, principalmente nos anos de 1818 a 1820. Porém, a partir do momento que se estabelece o equilíbrio no consumo do feijão e do arroz, a quantidade de fubá diminui. Percebe-se, então que, se nos primeiros anos o fubá entrava como alimento básico nos anos seguintes como substituto do arroz. Ao longo dos anos, o consumo de milho e seus derivados diminuem, mas não desaparece.

Parte do arroz consumido no seminário era proveniente da produção de suas roças, e seu consumo estava restrito a alguns dias da semana, como o domingo, ou ainda em ocasiões festivas. Durante os primeiros séculos da colonização do Brasil, o arroz não

<sup>21</sup> VALERI, Rene. Fome. In: *Enciclopédia Einaudi*. Homo domesticação cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v,16, 1987.

chegou a fazer parte dos hábitos alimentares cotidianos da população. Sua produção foi impulsionada na segunda metade do século XVIII com a política de fomento agrícola, chegando a figurar com destaque nas exportações. A partir de meados do século XIX, entretanto, sua produção diminuiu gradualmente, e o Brasil passou de exportador a importador desse produto.<sup>22</sup> Percebe-se que o seu consumo aumentou gradualmente ao longo dos anos até consolidar sua presença definitiva na mesa do seminário: passando de 13 alqueires e quatro quartas em 1802 a aproximadamente 111 alqueires e dezesseis quartas em 1850. A farinha de milho, o feijão preto ou de cor e o fubá na forma de angu, faziam parte da alimentação cotidiana e eram consumidos em abundância por serem amplamente cultivados nas roças do seminário. A utilização da mandioca na sua culinária, consumida *in natura* (frita, cozida), e principalmente na forma de farinha, não competia com a do milho e seus derivados, e era menos cultivada que este referido cereal.

A farinha de trigo, gênero alimentício caro adquirido nos mercados de São Paulo e da Europa, raramente aparece nos lançamentos de despesas da instituição. No início do século XIX, a farinha de trigo era adquirida, comumente, na forma de poucas libras destinadas à confecção de hóstias para a celebração da eucaristia.<sup>23</sup> Parece que a farinha de trigo e seus derivados tornaram-se mais acessíveis à população marianense no final da primeira metade do século XIX. Na mesa do seminário, essa realidade pode ser observada na presença efetiva do pão de trigo no café da manhã, no almoço, e acompanhando a sopa do jantar. Anteriormente o pão, o biscoito e o sequilho faziam parte apenas da dieta dos doentes e em ocasiões festivas. O biscoito, por exemplo, era servido nas “parvas”<sup>24</sup>, isto é, nas refeições ligeiras antes do almoço ou em vez do almoço, hábito comum nos dias de jejum e abstinências, em que as refeições eram marcadas pela frugalidade, conforme as determinações prescritas pela Igreja. A incorporação do macarrão à mesa do seminário em setembro de 1846 e a compra de 5 bruacas de farinha de trigo em agosto de 1846 (2 sacas em abril e uma barrica em 1847), reforçam a idéia de que o consumo de trigo estava se disseminando entre a população<sup>25</sup>.

---

<sup>22</sup>SANTOS, C. Cultura, indústria e comércio de arroz no Brasil. *Revista de História*, São Paulo, n 2, 1978.

<sup>23</sup> Verificar os anos de 1805,1821,1822,1823, 1825. AEAM– Livros de Contas do Seminário – 1803-1831; 1821-1831.

<sup>24</sup>Ver a referência a esta refeição, em exemplo de 1824. AEAM– *Livros de contas do seminário*– 1821-1831, p.77v.

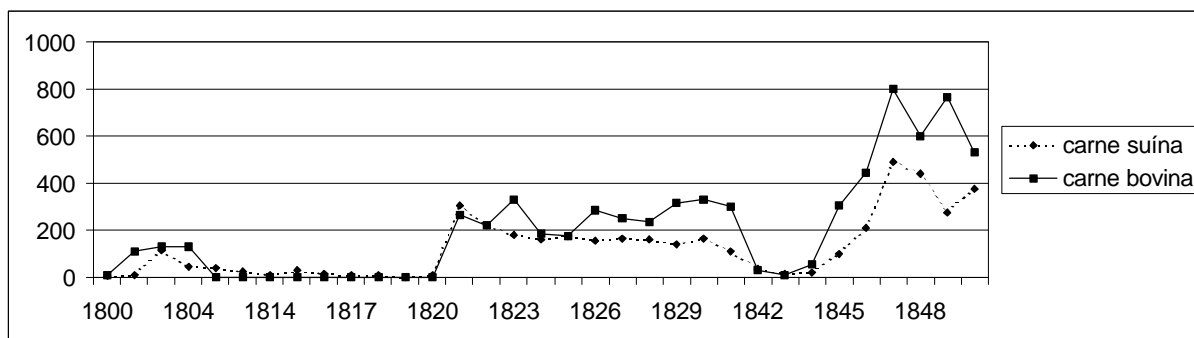
<sup>25</sup> AEAM–Livros de Contas do Seminário–1841-1857.

Parece que nas roças do seminário cultivava-se algum trigo, pois além da farinha de milho e a da mandioca costumava aparecer nos lançamentos contábeis a designação de “farinha”, que não era a de milho e nem a de mandioca. Saint-Hilaire observa que apesar de sua produção ter sido pouco significativa, o trigo era cultivado em diversos lugares da província de Minas Gerais, e mesmo em áreas montanhosas. O clima tropical do Brasil consistia em um dos obstáculos para a expansão das áreas de cultivo do trigo. Essa planta exigente encontra nos solos das regiões de clima temperado as condições perfeitas para a sua sementeira. Outro fator que desestimulava a produção do trigo associava-se à grande quantidade e baixo custo da farinha de milho. Assim, se algum trigo foi cultivado nas roças do seminário, era de qualidade inferior, sendo necessário, dessa forma, a importação de um cereal de melhor qualidade destinado à fabricação das hóstias e à alimentação dos doentes.

Quanto ao consumo da proteína animal, o que chama a atenção é o altíssimo consumo de carne na instituição, conforme mostram os gráficos 2 e 3:

## Gráfico 2

### Consumo de carne no seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana, 1800-1850



Fonte: AEAM. Livros de contas do seminário de Mariana. 1780-1802;1757-1846;1803-1831;1821-1829;1821-1831;1821-1845;1821-1846;1841-1857.

O cálculo foi feito em arrobas.

### Gráfico 3

#### Consumo de carne por períodos no seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana



Fonte: Livros de contas do seminário de Mariana. 1780-1802;1757-1846;1803-1831;1821-1829;1821-1831; 1821-1846;1841-1857.

A ração de carne era muito superior às de hoje, consistindo na base da alimentação. O apetite dos residentes do seminário demonstra a idéia de que, naquela época, comer significava atingir a plenitude gástrica. Carlos Veloso enfatiza que os grandes comilões de Portugal encontravam-se nas instituições religiosas, e eram verdadeiros “atletas da glotonaria”.<sup>26</sup> Apesar da grande preferência pela carne de porco, nota-se que o consumo de carne de vaca era superior. Grande parte da carne suína e seus derivados consumidos no seminário também provinham do rebanho próprio. Mafalda Zemella observa a preferência pela carne suína entre os mineiros desde o início da descoberta das lavras, podendo ser explicada pelas dificuldades no abastecimento de carne bovina, e também pela facilidade de criação do porco no início do povoamento daquele território: cevado com restos de comida, era criado solto nos pátios das casas. Além disso, sua criação era acessível mesmo aos segmentos mais pobres; não obstante as proibições e punições, esse animal também buscava alimentos nas ruas das cidades e vilas.

<sup>26</sup>VELOSO, C. *A alimentação em Portugal no século XVIII*. Coimbra: Minerva, 1992.

Que nenhuma pessoa moradora desta vila e seus arraiais podem trazer porcos soltos na dita vila e seus arraiais e o que o contrário fizer será condenado em uma oitava de ouro por cada cabeça que forem achados.<sup>27</sup>

Na grande parte da contabilidade fica clara a preferência pelo suíno, sendo que todas as suas partes eram aproveitadas no preparo dos mais variados pratos ( toucinho, banha, lombo, carne, focinho, orelhas, entrecosto, fressura, mocotós, rabinho e pele).<sup>28</sup> O toucinho e a banha, maciçamente consumidos por todos os grupos sociais, eram usados principalmente na preparação de cereais, tubérculos e hortaliças, e também como uma das maneiras de conservar a carne. Fabricavam-se também vários enchidos, como chouriços e lingüiças. As partes menos nobres do porco – fressuras, pés, orelhas, mocotós – eram aproveitadas no enriquecimento vitamínico para melhorar o sabor da alimentação dos escravos e de livres pobres. O angu de fubá cozido na água, o feijão preto, ao qual acrescentavam-se algumas vezes toucinho e outras partes do porco, não constituíam apenas alimento do escravo, mas também do preto e do mulato livre, e mesmo do branco pobre.<sup>29</sup>

Beatriz Ricardina relaciona o porco à tradicional cozinha mineira, e demonstra surpresa com a presença pouco significativa do rebanho suíno nos inventários *post-mortem* de Ouro Preto, em meados do século XVIII. No período de 1740/45 havia 55 cabeças; 1746/51, 83 cabeças e 58 cabeças em 1765/70. Na opinião de Ricardina, é provável que o abastecimento de lombinho, lombo seco, entrecosto, toucinho, banha, entre outros, fosse compensado pelas comarcas vizinhas, principalmente no terceiro período, quando a criação de suínos apresentou um declínio acentuado.<sup>30</sup>

À mesa do seminário consumiam-se hortaliças e frutas cotidianamente. Embora sejam mencionados com frequência nos inventários *post-mortem* “imensos quintais com variedades de árvores de espinhos” (laranjeiras, tangerineiras, limoeiros, limeiras), a

---

<sup>27</sup> Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Mariana (AHCMM) – *Livro de Posturas da Câmara – cód. 660*. 1742.

<sup>28</sup> “O porco é o alimento costumeiro dos pobres, dos que são verdadeiramente pobres. Mas qualquer artesão, qualquer mercador, por mais miserável que seja, quer comer, nos dias de carne, cabrito, perdiz, como os ricos”. ARBEAU THOINOT, *Orcheosographie* (1588). Apud: BRAUDEL, F. *Civilização material e capitalismo – séculos XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, pp.168-170.

<sup>29</sup> SCARANO, J. *Cotidiano e solidariedade*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 42.

<sup>30</sup> MAGALHÃES, B. *A demanda do trivial: vestuário, alimentação e habitação*. *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, n° 65, pp.153-199, 1987.

banana era a fruta mais comprada para o consumo dos residentes no seminário. A fartura e o baixo preço da banana talvez justificassem sua presença.<sup>31</sup> A despesa com maçãs aparece uma única vez, em fevereiro de 1828<sup>32</sup>, e as melancias, nos últimos anos da década de 50.<sup>33</sup> Essa monotonia frutífera parece estranha se comparada com a abundância de frutas cultivadas e silvestres de Minas Gerais, descritas nas análises de Diogo de Vasconcellos. Este autor afirma que nas terras mineiras abundavam o ananás, a melancia, a romã, o marmelo e algumas espécies de clima temperado, como o figo, o pêssegos, a uva, a maçã e a ameixa.<sup>34</sup> Muito provavelmente as frutas do pomar e as coletadas não estavam presentes nos lançamentos dos livros de contas porque não eram compradas. Dentre as hortaliças, o repolho, a alface, a abóbora, a mostarda e a couve, fundamentalmente, eram bastante apreciadas.<sup>35</sup> As hortaliças, gêneros perecíveis e adquiridos em grande quantidade no seminário, demonstram que havia áreas de cultivo bastante produtivas na região de Mariana. Os tubérculos mais consumidos eram representados pela batata, batata-doce, cará, mandioca e mangarito, servidos fritos ou cozidos. Os quatro últimos eram apreciadíssimos, adicionando-se a eles melado de rapadura, e também na forma de bolos, pães, biscoitos e cuscuz. Este último prato, por exemplo, era consumido diariamente no seminário, aparecendo nas despesas: “cuscuz por um mês e 23 dias.”<sup>36</sup>

A marmelada, sem dúvida, era a sobremesa mais comum. Além da grande quantidade comprada – adquirida em arrobas – nota-se a preferência desse doce feito à moda caseira. Além da marmelada, a goiabada servida com queijo era bastante apreciada: era indispensável nas refeições.

Em ocasiões festivas, o cardápio do seminário tornava-se mais elaborado. Para o Natal de 1824, foram gastas 54 dúzias de ovos no preparo de variadas iguarias, como os doces. No Natal de 1841 foram compradas cinco garrafas de vinho Lisboa

---

<sup>31</sup> Dificil é não encontrar nos inventários *post-mortem* um quintal mineiro que não tivesse bananeiras plantadas.

<sup>32</sup> MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana*, op.cit, p.121.

<sup>33</sup> Idem, pp.135-142.

<sup>34</sup> VASCONCELLOS, D. *Breve descrição geográfica, física e política da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994, p. 66.

<sup>35</sup> Até hoje, alguns mineiros do interior do Estado denominam o cultivo de hortaliças de “horta de couve”.

<sup>36</sup> AEAM– *Livros de contas do seminário–1941-1957*, p. 117v.

especialmente para a Consoada, ou seja, a ceia natalina.<sup>37</sup> O manjar branco, feito à base de leite e amêndoas, aparece como a sobremesa preferida nas ordenações dos padres<sup>38</sup> e para a sobremesa do Natal. No Natal de 1823, por exemplo, foram comprados oito pratos desse doce.<sup>39</sup> Os pastéis de carne eram a iguaria escolhida para comemorar o dia de Nossa Senhora das Dores.<sup>40</sup> Apesar de aparecer uma única vez nas despesas da instituição – maio de 1850 –, o pão-de-ló estava na predileção dos residentes daquela casa.<sup>41</sup>

A doença também determinava uma alimentação especial. O pão, o biscoito e a farinha de trigo, o leite, a galinha, a carne de vaca fresca ou seca<sup>42</sup>, a aguardente, o vinho e o vinagre do reino e alguns condimentos como a salsa, consistiam nas despesas mais comuns feitas para a convalescença dos enfermos. Em outubro de 1815, por exemplo, a dieta de um negro doente incluiu carne de vaca, leite e salsa. Durante algum tempo, a galinha fez parte quase que exclusivamente da dieta dos doentes. Em 1821, compraram-se 179 aves essencialmente para os doentes do seminário. Os efeitos curativos do vinho, da aguardente e do vinagre do reino eram conhecidos, e esses produtos aparecem com frequência nas despesas da instituição.<sup>43</sup> A utilização dos vinhos Lisboa e Figueira na convalescença de um negro enfermo mostra que a doença denominada *bexiga* atormentava a região de Mariana nas primeiras décadas do

---

<sup>37</sup>AEAM–*Livros de contas do seminário*–1821-1831, p. 3v.

<sup>38</sup>Ibid., p. 73v.

<sup>39</sup>Ibid., p. 65v.

<sup>40</sup>Ibid., p. 72.

<sup>41</sup>AEAM–*Livros de contas do seminário*–1841-1857.

<sup>42</sup>AEAM–*Livros de contas do seminário*–1821-1831

<sup>43</sup>“Para se fazerem os vinagres medicinais, é preciso que seja vinagre, em que se faz a infusão, puro, feito de vinho e não destilado. Neste menstruo e em vaso de vidro se infundem as substâncias, cuja virtude se lhe quer comunicar; e para esse efeito serão cuidadosamente limpas de toda impureza, cortadas miudamente, machucadas ou pisadas; e se forem vegetais, serão moderadamente secas, para que não altere o vinagre com a umidade supérflua. Deve tapar-se o vaso, e ou por-se em digestão a fogo muito brando, ou ao sol, ou finalmente deve ficar em longa e aturada maceração, segundo formas, ou menos forte a contextura da matéria infundida. Conhecida a perfeição desta infusão pelo modo...e havendo de conservar-se, é preciso precaver toda a alteração, e depósito de fezes, ajuntando a qualquer determinada quantidade uma duodécima parte de água ardente, v.g. para uma libra de vinagre”. Acervo da Biblioteca Episcopal de Mariana – *Pharmacopéia geral para o Reino, e domínios de Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional, t. I, p. 52, 1823.

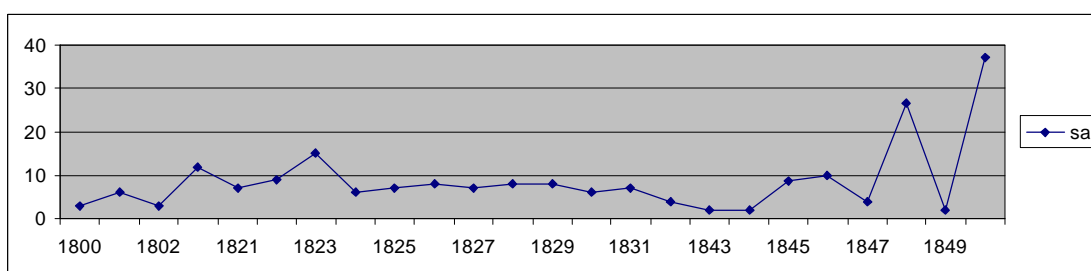


oitocentos, vindo a transformar-se em epidemia em 1854.<sup>44</sup> A manutenção alimentar dos doentes desequilibrava consideravelmente o orçamento do seminário, pois muitos dos gêneros utilizados nas dietas eram importados. Excetuando-se as ocasiões de doenças e as festivas, a mesa do seminário apresentava variedades de produtos reinóis: vinagre, bacalhau, peixe de barril do reino, azeite, vinho de Lisboa e Figueira, sal e pimenta-do-reino. A preferência pelos comestíveis importados não estava restrita a essa instituição, mas também ao gosto das pessoas mais abastadas da sociedade marianense. Julita Scarano afirma que havia uma verdadeira “mitificação” pelos gêneros reinóis em Minas Gerais.<sup>45</sup>

As especiarias orientais estavam presentes na mesa do Seminário: a pimenta-do-reino, a canela, a erva-doce, o cravo-da-índia, o alho e a cebola. A canela, o cravo-da-índia e a erva-doce eram complementos de certos doces (abóbora, de mamão verde e de cidra, e do arroz-doce, do curau, etc). A pimenta-do-reino, o alho e a cebola eram utilizados na condimentação dos mais variados pratos salgados. O sal do reino ou o “sal da terra”, produzido nas barrancas do São Francisco, era consumido parcimoniosamente de acordo com a sua oferta no mercado.

#### Gráfico 4

#### Consumo de sal no seminário de Mariana, 1800-1850



Fonte: AEAM. Livros de contas do seminário de Mariana. 1780-1802;1757-1846;1803-1831;1821-1829;1821-1831; 1821-1845;1821-1846;1841-1846;1841-1857;1850-1851.

O sal foi calculado em bruacas ( bruaca ou surrão era o saco ou mala de couro cru usado para o transporte de objetos e de mercadorias sobre bestas. A bruaca de sal equivalia a dois surrões ou 20 a 24 pratos; o surrão equivalia a uma arroba de sal).

<sup>44</sup>Como exemplo dos efeitos curativos do vinho do Reino, ver *Livros de contas do seminário– 1821-1831–*, p. 62.

<sup>45</sup>SCARANO, op.,cit.

Havia maior fartura do “sal da terra”; no entanto, sua distribuição era irregular<sup>46</sup>. O ano de 1804, por exemplo, inicia-se com a compra de meia bruaca de sal em janeiro, e no final do ano subitamente aparecem oito bruacas para consumo no Seminário e da fazenda.<sup>47</sup> Em alguns anos, o sal quase não aparece nas despesas, como no ano de 1805 (ver gráfico 4).<sup>48</sup> Alguns autores atribuem a invenção de alguns pratos, como a canjica grossa e o angu, à carência e as oscilações do mercado relacionadas com o abastecimento do sal, pois ambos os pratos dispensavam esse condimento.

Os produtos coletados nas matas, à exceção do palmito, não constam nos livros de contas, mas provavelmente eram utilizados para enriquecer a nutrição dos residentes do seminário. Esses gêneros coletados, no entanto, muitas vezes consistiam no único alimento dos escravos e dos livres pobres daquela sociedade. As matas da região de Mariana do século XIX, graças ao avanço cada vez maior das suas fronteiras em direção às encostas das montanhas, visando à constituição de roças, não se apresentavam tão generosas como em épocas anteriores. As matas mineiras do século XVIII ofereciam grande variedade de frutas silvestres: jabuticabas, mangabas, goiabas, araçás, pitangas, maracujás e mamões. Havia também o imbu que, amassado na coalhada, passava a compor a “imbuaba”, e também o pequi e o araticum. Este último fruto possibilitava a composição de um doce considerado melhor que a marmelada branca. O caruru e o broto de samambaia eram as verduras da população mais pobre. O caruru continua a ser consumido até hoje; a samambaia, no entanto, quase não é empregada mais como alimento.<sup>49</sup> Da mata provinha também grande parte da proteína animal consumida pelos segmentos mais pobres. As caças mais comuns eram: a anta, a paca, o veado, o quati, o macuco, e o jacu. A carne de quati era bastante consumida pelo seu sabor delicado, e muitas pessoas a achavam melhor que a do leitão, tendo toucinho de até meia polegada. Entre as aves, a carne de macuco ganhava na preferência.<sup>50</sup>

---

<sup>46</sup>MENEZES, J., *O Continente rústico: abastecimento alimentar na comarca do Serro Frio (1750-1810)*. Belo Horizonte, 1997. 228 p. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, p. 91.

<sup>47</sup>AEAM – Livros de Contas do Seminário– 1803-1831.

<sup>48</sup> Idem, *Ibidem*.

<sup>49</sup>Recentes estudos desenvolvidos na Escola de Farmácia de Ouro Preto demonstraram que essa espécie vegetal silvestre pode conter substâncias cancerígenas.

<sup>50</sup>VASCONCELLOS, *op.cit.*, pp. 66-67.

## Considerações finais

Neste trabalho procuramos apontar as características e as peculiaridades das práticas sociais e do consumo de alimentos em Mariana. Mais que um modo de satisfazer necessidade fisiológica, a alimentação é um fato cultural refletindo a organização social de determinada população, sua vida doméstica, situações econômicas e religiosas. Nesse período estudado, os hábitos alimentares da gente marianense não passaram por mudanças importantes. Muitos dos costumes dos mineiros, envolvendo as práticas alimentares, eram conhecidos por meio das literaturas de viagem, fundamentalmente. Os *livros de Contas do Seminário de Mariana*, a fonte principal desta pesquisa, permitiram uma visão mais concreta e abrangente dos hábitos alimentares daquele contingente populacional, até então pouco conhecido.

Os segmentos mais pobres, marcados pelas privações de alimentos, encontravam nos produtos cultivados localmente o seu principal sustento. O milho e seus derivados (farinha de milho, fubá e canjica), o feijão e a carne de porco consistiam no principal alimento. As verduras e frutas provinham das hortas e pomares situados no fundo dos quintais. Mesmo quando a agricultura de subsistência passou a fazer parte da economia marianense, não se perderam os costumes alimentares anteriores. As pessoas continuaram a se alimentar com o milho e os gêneros provenientes da mata, “sua melhor bodega nos matos e rios”<sup>51</sup>, para retirar a proteína animal e vegetal como complementação da dieta. Assim, a alimentação desse segmento social não sofreu alterações significativas, mantendo-se quase inalterados os mesmos hábitos da época da colonização de Minas Gerais.

A fartura de alimentos presentes na mesa do seminário não era, naturalmente, acessível a toda a sociedade marianense. Os residentes do seminário, constituídos basicamente por religiosos e estudantes, permitiam-se um consumo quantitativo e qualitativo superior de alimentos. Desta forma, além da alta quantidade de comida, possibilitando até mesmo o esbanjamento por meio de várias festas, a mesa caracterizava-se também pelo sortimento de gêneros, inclusive reinóis.

A projeção da imagem do mineiro por intermédio da sua cozinha e das práticas alimentares, extrapolando os limites regionais, faz parte da “invenção das tradições”. A

---

<sup>51</sup>HOLLANDA,S., *Caminhos e Fronteiras*, p. 156.

confraternização e a hospitalidade – esta caracterizada pela abundância de alimentos tantas vezes registrada pelos viajantes estrangeiros – eram acessíveis e possíveis a um determinado segmento, e em contextos sociais específicos. No meio rural, constituído por grandes fazendas produtivas, tornavam-se viáveis as acolhidas generosas, tão comentadas pelos viajantes. Nessas ocasiões, a função simbólica e social dos alimentos era considerada superior à sua função nutritiva. As dádivas feitas na forma de comida possuíam um papel de grande importância para a obtenção de prestígio, servindo também para uma ostentação de riqueza. Riqueza que, verdadeira ou falsa, muitas vezes se exibia no aparato da chamada “mesa mineira”.

## FONTES

### *Impressas*

*Pharmacopéia geral para o Reino e domínios de Portugal*. Lisboa: Imprensa Oficial, tomo I, 1823.

MATOS, R. *Corografia histórico da província de Minas Gerais*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1981.

LUCCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia 1975.

SAINT-HILAIRE, A. *Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais*. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1978, p. 80.

### *Manuscritas*

1. Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Mariana (AHCMM)  
Código 660 – Ano 1742 - Livro de Posturas da Câmara.

2.Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana (AEAM)

Livros de Contas do Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte de Mariana.

Armário 4, Gaveta 24.

Código. 0836 –1780 - 1802;

Código. 0837 – 1757 -1846;

Código. 0838 – 1803 -1831;

Código. 0842 – 1821 - 1829;

Código. 0843 – 1821 - 1831;

Código. 0844 – 1821 - 1845;

Código. 0845 – 1821 - 1846;

Código. 0846 – 1841 - 1857;

Código. 0847 – 1850 - 1851;

## BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, Carla. *Alterações nas Unidades Produtivas Mineiras: Mariana (1750-1850)*. Niterói, 1994. 220p. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense.
- ANDRADE, Francisco Eduardo. *A Enxada Complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XI*. Belo Horizonte, 1994. 270p. Dissertação de mestrado/História. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais.
- ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Jean-Paul. *História: novos objetos*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.
- ARRUDA, Maria Arminda. *Mitologia da mineiridade*. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- 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.
- COELHO, José João. *Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994.
- HOLLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1985.
- MAGALHÃES, Beatriz. *A demanda do trivial: vestuário, alimentação e habitação*. *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, nº 65, pp.153-199, 1987.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos (1750-1850)*. 1998. 216p. Dissertação de Mestrado. Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista.
- MENEZES, José Newton. *O Continente rústico: abastecimento alimentar na comarca do Serro Frio (1750-1810)*. Belo Horizonte, 1997. 228 p. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais.
- SANTOS, Corsino. Cultura, indústria e comércio de arroz no Brasil. *Revista de História*, São Paulo, n 2, 1978.
- SCARANO, Julita. *Cotidiano e solidariedade*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- TRINDADE, R., *Breve notícia dos seminários de Mariana*. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1951.

VALERI, Rene. A alimentação. *Enciclopédia Einaudi*. 4<sup>a</sup> ed. Lisboa: Imprensa Nacional, v.16, 1987.

\_\_\_\_\_. Fome. In: *Enciclopédia Einaudi*. Homo domesticação cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v.16, 1987.

VASCONCELLOS, D. História antiga das Minas Gerais. Apud: FONSECA, Cláudia Damasceno. *O espaço urbano de Mariana*. Revista do Departamento de História – UFMG, Belo Horizonte, n<sup>o</sup> 4, 1987.

VASCONCELLOS, Diogo de. *Breve descrição geográfica, física e política da capitania de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994.

VELOSO, Carlos. *A alimentação em Portugal no século XVIII*. Coimbra: Minerva, 1992.