

COZINHA MINEIRA E ABASTECIMENTO ALIMENTAR NOS CAMPOS DE VILA RICA DE OURO PRETO NO SÉCULO XVIII E INÍCIO DO SÉCULO XIX

THE MINAS GERAIS CUISINE AND FOOD SUPPLY IN THE VILA RICA DE OURO PRETO FIELDS IN THE 18th CENTURY AND EARLY 19th CENTURY

Maria do Carmo PIRES*

Resumo: A cozinha mineira é reconhecida como elemento identitário das populações que habitavam e habitam as Minas Gerais. Há elementos norteadores comuns que fizeram parte do processo de povoamento inicial e de formação social da região, entretanto também houve espaço para novas incorporações. Este artigo pretende focar a formação das freguesias do campo de Vila Rica de Ouro Preto no século XVIII e início do XIX e o papel destas localidades na produção e no comércio de alimentos, além de procurar identificar os produtos que circulavam na região. A produção de muitos víveres em quintais e pomares proporcionou o que atualmente tem se destacado como comida mineira: uma combinação de vegetais, carnes, cereais e laticínios. Esta é a combinação do trivial e costumeiro, mas também das épocas festivas.

Palavras-chave: Comida mineira, abastecimento, freguesias do campo, Vila Rica de Ouro Preto.

Abstract: The Minas Gerais cuisine is recognized as an element of identify of the populations that inhabited and inhabit Minas Gerais. There are common guiding elements that were part of the process of initial settlement and social formation process in the region, however there was also space for new incorporations. This article aims to analyze the formation of rural parishes in the Vila Rica de Ouro Preto in the 18th century and early 19h century and the role of these locations in food production and trade and it also aims to identify the products that circulated in the region. The production of many foodstuffs in backyards and orchards has provided what has currently stood out as Minas Gerais food: a combination of vegetables, meat, cereals and dairy products. This is still the combination of the trivial and the usual, but also of the festive seasons.

Keywords: Minas Gerais cuisine, supply, rural parishes, Vila Rica de Ouro Preto

Introdução: a tradicional comida mineira

A comida é reconhecida como elemento identitário das populações que habitaram e habitam a região das Minas Gerais e, neste ponto, é importante enfatizar o plural. A cozinha mineira é um encontro de muitas culturas, é dinâmica e tem historicidade como em todo processo cultural. Há elementos norteadores comuns na mesa mineira desde o início da formação da sociedade, mas ela também está aberta à novas incorporações que acabam fazendo parte do processo de construção de tradições em torno da cozinha. A construção histórica e simbólica em torno da mesa mineira, com o objetivo de criar um imaginário regional, faz parte do processo de elaboração da mitologia da mineiridade por uma elite intelectual e política que buscou as suas bases no passado colonial e também

* Doutora em História pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Professora Associada do Departamento de Turismo e Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Patrimônio da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). E-mail: maricipires@ufop.edu.br

nos relatos dos viajantes do século XIX (ARRUDA, 1990). Ao analisar as práticas alimentares cotidianas, Luce Giard (2011) afirma que

os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias (GIARD, 2011, p. 212).

Os padrões alimentares são socialmente incorporados e possibilitam continuidades e mudanças. As práticas alimentares difundidas em um determinado grupo social podem ser estudadas tendo como base o conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu (2007), definido como “princípio gerador que impõe um esquema durável e, não obstante, suficientemente flexível a ponto de possibilitar improvisações reguladas” (MICELI, 2007, p. XLI). Para José Newton Meneses (2009),

Ao homem contemporâneo, a convivência com vestígios do passado costuma gerar conforto identitário, segurança por saber-se parte de uma construção antiga que lhe sustenta e justifica costumes e ações. Quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho identitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. Modos de fazer tradicionais se enquadram nessa categoria de permanências que sinalizam ao homem moderno sentimento de orgulho pelos saberes construídos em seu passado (MENESES, 2009, p. 22).

Segundo Montanari (2009) a reflexão sobre as práticas alimentares deve ter como ponto de partida o seu processo de construção histórica como uma linguagem que “expressa vocábulos, gramáticas, sintaxes e retóricas” (MONTANARI, 2009, p. 11). José Newton Meneses (2016) aponta que a alimentação é fruto de construções históricas, é “ato de sobrevivência, mas é, também, uma invenção. É necessidade instrumentalizada por artefatos facilitadores” (MENESES, 2016, p. 15).

A cozinha mineira está, então, alicerçada ao seu território, aos produtos, bem como aos modos de fazer de suas populações. A associação da figura do mineiro à hospitalidade e à sua cozinha é muito comum e o principal aspecto que se sobressai nos discursos políticos e nas campanhas de marketing turístico consiste no acolhimento dos visitantes com “cortesia, com boa conversa, além de muita comida” (MAGALHÃES; PIRES, 2008, p. 188). Essas imagens foram sendo construídas e enraizadas socialmente, já fazem parte das características das populações das Minas Gerais e são traduzidas como símbolos de mineiridade. A tradicional comida mineira, baseada no tripé *feijão, angu e couve*, título da obra clássica de Eduardo Frieiro (1982), já era comum nos primórdios da

formação da região mineradora no início do século XVIII. Entretanto, foram sendo acrescentados outros produtos como a carnes de porco e uma variedade de frutas e hortaliças dos quintais. Essa era a base da alimentação de praticamente todas as camadas sociais e se transformou em um dos símbolos da mineiridade juntamente com a hospitalidade, que faz parte do imaginário social e tem sido anunciada como um atrativo além de ser repleta de significações. A essa base alimentar inicial foram sendo incorporados produtos provenientes dos campos das Minas, além de novas receitas, como o pão de queijo que, embora seja mais recente, já é considerado símbolo da cozinha mineira (ABDALA, 1997).

Segundo Sônia Magalhães (2018), no século XVIII e mesmo no XIX, os hábitos alimentares dos mineiros não passaram por mudanças significativas, entretanto, as camadas mais abastadas podiam acrescentar também alimentos provenientes de outras partes do Brasil, bem como importados de Portugal. Uma documentação variada, produzida pelas câmaras municipais e pelo aparato judiciário que foi implantado na Colônia, possibilita conhecer um pouco sobre o cotidiano das práticas alimentares que constituem a chamada mesa mineira, além de identificar os produtos que circulavam na região. Permite também entender como os alimentos eram negociados e o papel das freguesias do campo de Vila Rica na produção e no comércio de alimentos.

A Câmara de Vila Rica e o abastecimento de alimentos

Durante todo o século XVIII cabia às câmaras municipais fiscalizar o abastecimento dos mercados, controlar os preços dos produtos que eram negociados e o abastecimento das vilas e arraiais era considerado uma atividade de utilidade pública. Assim, os camaristas interferiam diretamente no mercado tabelando preços, regulando pesos e medidas e expedindo guias e licenças aos roceiros e comerciantes. As posturas municipais regulavam as condições em que os comerciantes deveriam fornecer os alimentos e havia também uma preocupação com a qualidade dos produtos vendidos.

Flávio Marcus da Silva (2000) demonstrou que o abastecimento dos centros urbanos mineiros, bem como a produção e a comercialização de gêneros alimentícios básicos ultrapassavam os limites do econômico:

O mercado interno de gêneros alimentícios nas Minas Gerais do século XVIII funcionava de acordo com as regras da oferta e da procura, e que tanto governadores e oficiais das câmaras, quanto tropeiros, marchantes de gado, comissários de mantimentos, atravessadores e roceiros tinham consciência disso (SILVA, 2000, p. 100).

Os mecanismos de controle sociopolíticos se depararam com uma realidade complexa, imprevisível e, muitas vezes, incontrolável, devido à interferência dos atravessadores de mantimentos, dos constantes ataques realizados por quilombolas e moradores das estradas, além dos contratadores e potentados que dificultavam a circulação de gêneros de primeira necessidade, movidos por interesses particulares. Entretanto, os governadores e as autoridades locais tinham consciência da complexidade da situação na qual se encontravam. Os colonos também sabiam da ineficácia da legislação em criar uma sociedade ideal nas Minas e souberam se aproveitar disso, pressionando as câmaras pela garantia da provisão de gêneros alimentícios básicos a preços acessíveis (SILVA, 2000). Um exemplo é a carta que moradores da freguesia de Cachoeira do Campo enviaram ao governador da Capitania, datada de 6 de janeiro de 1737 e assinada por 44 homens que “viviam de suas roças”. Esses homens reclamavam da obrigatoriedade de ter licenças e bilhetes de aferições de medidas e pesos cujo “rol dos preços, fazendo somente menção daqueles a vender a esta vila, a saber - milho, farinha e feijão” era elaborado pelos oficiais representantes da Câmara na freguesia. Segundo os roceiros, isso não era “cousa ignorada”, mas pediam para continuarem a “usar o costume em que se achavam desde o princípio destas Minas até o presente em razão do prejuízo que resultava a todo o povo”. O ouvidor da Comarca de Vila Rica determinou que os oficiais não procedessem contra os suplicantes enquanto não fizessem “maiores averiguações nesta matéria visto o costume e estilo” (APM/CMOP, cód. 39, fls. 101-102).

De acordo com Sônia Magalhães (2014, p. 36) “com a colonização das terras interioranas no Brasil no final do século XVII, as populações de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás conviveram com a fome, a escassez de alimentos e o abastecimento precário”. Tudo isso foi agravado pelo pequeno número de plantações em razão da concentração de braços na atividade mineradora. Essa carência de gêneros predominou, principalmente nos primórdios da colonização, porque não houve a preocupação em semear grãos para não desviar o trabalho dos homens escravizados para as plantações e os produtos de primeira necessidade alcançaram preços muito altos. Ainda de acordo com esta autora, as crises de subsistência dos anos iniciais entre os roceiros se devem, em parte, à falta de recursos financeiros para investir na aplicação de técnicas para aumentar a produção do setor, e isso pode ter provocado “frequentes colapsos que se processavam em decorrência de um mercado desregulado” que se agravava mais ainda pela atuação dos negociantes monopolistas (MAGALHÃES, 2014, p. 37). Tal situação teria obrigado o Estado a intervir ordenando o plantio de alimentos – mesmo em detrimento de produtos rentáveis como o açúcar, o tabaco e o gado –, e obrigando a todos aqueles que possuísem

escravos a plantar 500 covas de mandioca por cativo. Alguns editais também ordenavam a plantação, além da mandioca, de plantas de raiz, pinheiros, gameleiras, e "outras que [...] se deve haver para o futuro" (APM/CMM, cód. 23, fl. 129).

No Códice Costa Matoso (1999), coleção de diversos documentos reunidos pelo ouvidor da Capitania de Minas Gerais entre os anos de 1749 a 1754 que contém também várias notícias dos anos iniciais da formação da região, consta um item sobre as farinhas de mandioca e de milho, além de outro documento sobre as "notícias das taquaras, dos cipós e das comidas que se fazem de milho nas Minas" (CÓDICE, 1999, p. 782). Sobre a mandioca há a descrição do processo de confecção da farinha, descrita como "pão comum e usual sustento" da população em todo Brasil e destaca também que a "farinha de milho" só era usada em Minas e em São Paulo (CÓDICE, 1999, p. 778). Do milho era feito o fubá, do qual se fazia "o angu para os negros, cozido em um tacho de água até secar" e só se diferenciava "da broa em ser esta cozida no forno e levar sal" (CÓDICE, 1999, p. 785). Há uma rica descrição sobre a confecção de receitas à base de milho que ainda fazem parte do imaginário social em torno da comida mineira: milho verde assado, mingau de milho verde que é denominado manjar pelo ouvidor, pamonhas, farinha de milho descrita como pão da terra, cuscuz, pipocas, beijus, pés-de-moleque feitos com farinha de milho, melado e amendoim, além da canjica grossa e da canjica fina ou canjiquinha que, segundo o ouvidor, substituía o arroz e "na opinião de muitos é melhor" (CÓDICE, 1999, p. 785). Também descreve a "bebida melhor para os pretos da Costa da Mina", feita de milho e conhecida como aluá (CÓDICE, 1999, p. 786).

O almotacel era um oficial que tinha atribuições de extrema importância para a vivência local, como abastecimento de gêneros e fixação de preços. As câmaras municipais nomeavam dois homens a cada dois meses para ocupação deste cargo e esses oficiais deviam agir fundamentados pelo código de posturas e cumprir com seu papel de fiscalizadores do comércio justo, do bem-estar e da saúde da população no centro urbano (SALGADO, 1986). As atribuições dos almotacéis, descritas nas *Ordenações Filipinas* (ALMEIDA, 1870) eram de natureza predominantemente econômica, e assim seguiam tanto em Portugal como em Vila Rica. Havia livros específicos para os registros da almotaçaria nos quais os oficiais listavam as vendas e as lojas almotaçadas, anotando os nomes de seus donos ou donas, ou de quem estivesse cuidando do local. As formas pelas quais fiscalizavam e puniam os infratores eram discriminadas no regimento de seu ofício. Mas, além deles, os rendeiros do ver e os rendeiros das aferições dos pesos e medidas também se ocupavam da fiscalização do comércio (PIRES, 2005).

A documentação da almotaçaria, que faz parte do acervo das câmaras municipais, é de grande relevância para o estudo do abastecimento alimentar e apresenta vários aspectos do exercício cotidiano do ofício. Neste acervo é possível analisar os preços, os produtos que circulavam nas localidades e as penalidades impostas aos infratores. Teresa Fonseca (2002) demonstra que em Portugal, mais especificamente em Évora, a maior parte das multas das almotaçarias recaía sobre as padeiras por venderem pão com peso inferior ao estabelecido ou por não ter o produto, ou ainda por tê-lo em demasia. Outros comerciantes também eram multados por venderem produtos não aferidos como legumes, frutas, queijo, linguiça, toucinho, peixes, vinho e carvão.

No ano de 1778, o almotacel de Vila Rica nomeado para os meses de março e abril, João Domingos dos Santos, juntamente com os oficiais Manuel Francisco Pereira Baçete e Domingos de Souza Guimarães, lançaram a lista com a “pauta dos preços” dos produtos que seriam almotaçados. Nesta listagem encontram-se vários produtos que podem ser considerados básicos ou triviais na cozinha mineira, como feijão miúdo e fradinho, milho, arroz, farinha de milho, farinha de mandioca, além das carnes de porco como lombo, costelinha, toucinho, linguiças, língua, paíes grandes e pequenos. Há nesta lista também linguiças de palmos, mocotó, presunto, carne seca e uma variedade de pescados, como bacalhau, peixe frito, peixe de barril, sardinha, camarão, peixe seco do Rio, peixe do sertão e ovos de tainha. Constava na lista também a “manteiga do porco” além da banha, a “manteiga da vaca”, a manteiga do Reino e o azeite doce. Havia ainda quitandas como pão e biscoitos, queijos flamengos, queijos da terra e do Reino e temperos como o sal, a cebola e o alho, o vinagre e o gengibre, além de doces como melado, açúcar, rapadura e aletria. Ovos e farinha de trigo, além de frutas, grãos e sementes também aparecem na lista, como passas, figos, cevada do Norte, ameixas, amêndoas descascadas, banana de São Tomé, banana da terra, cocos da Bahia, castanhas, amendoim e grão de bico. A lista também contém as seguintes bebidas: vinho tinto, malvasia, vinho branco, vinho branco da terra, aguardente do Reino, cachaça e as folhas da congonha que poderiam ser usadas para fazer chá. (APM/CMOP, cód. 76, fls. 102-103).

Na documentação camarária é possível acompanhar estas listas que eram produzidas a cada dois meses e, nas décadas de 1760 e 1770, quais eram os produtos constantes e os que apareciam mais raramente, bem como a procedência deles. Além dos produtos citados nos meses de março e abril de 1778, encontram-se também em outras listagens a manteiga de Flandres, a pimenta do Reino, caixeta de marmelada, robalo seco e de barril, badejo, nozes, arenque, açúcar do Rio, chouriço do Reino, laranjas, nozes e azeitonas de Elvas (APM/CMOP, cód. 76, fls.102-103). Se em alguns momentos houve

escassez ou falta de mantimentos, em outros houve também a diversidade de produtos, tanto de produção local, como também provenientes de outras regiões e mesmo da Europa. Estas listas demonstram a variedade de produtos comercializados e a circulação desses produtos era controlada pelos já citados oficiais de almotaçaria nomeados pelas câmaras.

A carne suína fazia parte da base alimentar e a criação de porcos soltos nas ruas era punida com multas por ser caso de salubridade pública e os camaristas enviavam editais para todas as freguesias contendo essa proibição. Em 1736, o escrivão da Câmara de Vila do Carmo, por exemplo, enviou editais aos arraiais para que nenhuma pessoa possuísse porcos soltos e os que não obedecessem seriam punidos com o pagamento de seis oitavas por cabeça (APM/CMM, cód. 11, fl. 93-93v).

Em Vila Rica, os camaristas se preocupavam com o abastecimento. Com o intuito de fazer os produtos alimentícios circularem, enviavam editais aos moradores das freguesias, como este de 08 de junho de 1737, contendo as seguintes determinações:

[...] mandamos a todos os vendeiros e mais pessoas referidas não possam ter em suas casas ou vendas mais de duas braças de farinha, outras tantas de milho, e um barril de azeite de mamona [...] e tudo mais que destes gêneros se lhe achar será tomado por perdido, metade para o acusador e metade para a Câmara [...] (APM/CMOP, cód. 32, fl. 111).

Havia também uma preocupação com os caminhos e as pontes, ou seja, com as vias de acesso às freguesias e às sedes dos termos. Isso se encontra expresso não só nos editais, mas também nos acórdãos das câmaras, quando os juízes e os vereadores decidiam sobre as questões administrativas referentes às vilas. Cláudia Chaves (1999) ressaltou que os tropeiros e os moradores da Capitania enviaram várias petições ao governador para que fossem resolvidos os problemas das estradas para facilitar o acesso e a circulação de mercadorias. Em 1717 o governador, Conde de Assumar, enviou uma carta ao Rei contendo reclamações contra os moradores dos caminhos, que os interrompiam ou criavam novos com o intuito de obrigar a passagem das tropas por suas fazendas:

[...] também me requereram os homens de negócio que andam no dito caminho (novo) pusesse remédio nas desordens que os roceiros dele cometiam não só no excesso com que vendiam os mantimentos pondolhes preço a sua vontade, e usando de medidas falsas mas desconsertando os caminhos de propósito para os ditos homens de negócio se deterem nas suas roças do que procedia fazerem grandes gastos, e morrendo-lhe, ou estropeando-se-lhe os cavalos por causa dos ditos caminhos deixarem aos ditos roceiros as fazendas que nele conduziam, ou vendidos por preço muito diminuto, ou dado a guardar,

o que eles faziam de sorte que depois lhes não aparecia uma grande parte delas (CHAVES, 1999, p. 50-51).

Além da função de propiciar a passagem de viandantes, as estradas funcionavam como via de acesso às atividades agrícolas das terras exploradas pelos sesmeiros. A ocupação das vias, por sua vez, garantia a subsistência dos viajantes e a segurança da circulação. Na Capitania das Minas, o movimento nos caminhos era intenso, possibilitando a criação de um mercado para produtos agropastoris. Daí o elevado número de ordens e editais objetivando a preservação das passagens para garantir a eficiência no abastecimento. Dentre as medidas adotadas pelas autoridades mineiras com o intuito de amenizar os perigos enfrentados nos caminhos estavam essas: o controle do consumo de aguardente pelos negros, a ordem de fechamento das vendas de molhados “ao toque da Ave-Maria” e a proibição da venda de qualquer alimento e bebida a eles, mesmo sendo forros (APM/CMOP, cód. 50, fls. 10v-11). Essas e outras medidas estão presentes nos editais passados às freguesias, como o do dia 06 de julho de 1737 determinando que os “vendeiros mais carentes e as negras de tabuleiro que [usavam] de mercados e vias públicas, [eram] obrigados a fazerem revista de tudo o que lhes [pertencessem] e tirar licenças” (APM/CMOP, cód. 32, fl. 112).

Ao longo do século XVIII os governadores da Capitania de Minas enviaram várias ordens aos oficiais da justiça e à administração camarária para fiscalizar o funcionamento do comércio, confiscar mercadorias e prender os infratores, como a de 1776:

[...] para que notifiquem a todos os donos de roças, e tropas deles, aqueles para que hajam de franquear seleiros, e paióis a todos aqueles que lhes quiserem comprar mantimentos, reservando deles o que somente lhes forem necessário para a sua sustentação e mais família e estes para que com as mesmas tropas vendam ou mandem por todo o Termo vender os ditos mantimentos, assim como o tem praticado com pena de que não o fazendo uns, e outros serem [...] presos e de lhes mandar judicialmente abrir os ditos paióis e extrair os mantimentos e carregá-los sobre as tropas à custa dos que lhe venderem, concorrer com estes, ou franquear aqueles [...] (APM/CMM, cód. 23, fls. 164-164v).

O discurso que se fundamentava no interesse do bem comum era muito usado pelos camaristas das vilas mineiras para impedir a carestia de alimentos, entretanto, para Cláudia Chaves (1999) muitas vezes os efeitos não eram sentidos pela população da região uma vez que tanto os comerciantes, quanto os produtores e atravessadores, continuavam visando os aumentos dos preços porque era “um mercado que estava em plena expansão” (CHAVES, 1999, p. 69).

Os primeiros arraiais que viriam a formar a sede da Vila Rica em 1711, foram surgindo por volta de 1698. O Termo de Vila Rica, ou seja, o seu município, era formado pelas duas freguesias da sede – Nossa Senhora do Pilar do Ouro Preto e Nossa Senhora da Conceição do Antônio Dias – e por freguesias rurais distantes da sede do Termo. Ainda nos primórdios do seu povoamento as freguesias “do campo” já eram destinadas à produção agrícola e à criação de gado para o abastecimento, principalmente Cachoeira do Campo, Congonhas do Campo, Santo Antônio da Casa Branca (Glaura), Itabira do Campo (Itabirito) e São Bartolomeu.

O arraial de Nossa Senhora da Conceição de Congonhas do Campo foi fundado na fase inicial do povoamento, desenvolveu-se perto de uma importante mina de ouro, possuía áreas de pastagens e lavouras em seus arredores e tinha como povoados subordinados os arraiais de Soledade, São José de Paraopeba e parte de Itaverava. Como era a freguesia limítrofe entre a Comarca de Vila Rica e a Comarca do Rio das Mortes, o arraial de Itaverava dividia-se entre os termos da Vila de São José, Vila Rica e Vila do Ribeirão do Carmo/Mariana, ficando a parte mais a oeste de Congonhas do Campo pertencendo à Vila Rica (TRINDADE, 1945). De acordo com Donald Ramos (1972), a população de Congonhas dividiu-se entre a atividade mineradora e o abastecimento tanto de Vila Rica como da Vila de São José. De acordo com este autor, há indícios de que Congonhas tenha sido fundada na fase inicial do povoamento da região mineradora e a primeira data documentada é encontrada na concessão de uma sesmaria ao capitão Domingos Martins Pacheco em 1711, que apresentava o arraial como sua residência desde o ano de 1704.

No Termo de Vila Rica, três outros arraiais desempenharam papéis de extrema relevância e foram se povoando às margens do Rio das Velhas. São Bartolomeu, Santo Antônio do Campo ou da Casa Branca e Cachoeira do Campo, embora não possuíssem ricos depósitos auríferos, transformaram-se em áreas de produção agrícola e pastoril de grande importância para o mercado urbano criado nos povoados de Ouro Preto, Antônio Dias e Padre Faria. Donald Ramos (1972) ressalta que esses núcleos evoluíram de maneira semelhante, devido às suas localizações. Os primeiros assentos de batismos do arraial de São Bartolomeu, às margens das nascentes do Rio das Velhas, datam de 1716 e a paróquia foi reconhecida no ano de 1724, possuindo como filial a paróquia de Capanema (TRINDADE, 1945).

Segundo Afonso de Lemos (1908, p. 77) o arraial de Nossa Senhora de Nazaré da Cachoeira do Campo não deve sua origem à mineração, mas à “amenidade de seu clima, a regularidade e fertilidade de seu solo e ao encanto de suas belas paisagens”. Foi elevada

à freguesia colada, ou seja, reconhecida pelo Rei, juntamente com as primeiras em 1724, possuindo sob sua jurisdição os arraiais de São Gonçalo do Monte ou do Amarante, Nossa Senhora da Conceição do Rodeio e Santo Antônio do Monte. Em 1720, o Conde de Assumar escreveu ao Rei para esclarecer a importância da construção de um palácio para residência dos governadores na região e destacou a qualidade dos pastos para os cavalos “coisa dificultosa de encontrar em outra parte” e também porque “o sítio de mais a mais abunda em mantimentos” (LEMOS, 1908, p. 97). O arraial de Santo Antônio do Campo surgiu em volta da capela de Baltazar de Godoi e pertenceu à Cachoeira do Campo até o ano de 1748, quando foi elevado à paróquia e teve o reconhecimento como freguesia colada em 1752, já com o nome de Santo Antônio da Casa Branca, possuindo o povoado do Rio das Velhas sob sua jurisdição (TRINDADE, 1945).

De acordo com Donald Ramos (1972), Itabira do Campo foi um dos únicos arraiais que continuaria a produzir ouro depois que muitas outras áreas já tinham cessado a sua produção. A freguesia de Nossa Senhora da Boa Viagem de Itabira do Campo foi elevada à natureza colativa em 1752, mas o arraial surgiu ainda no final do século XVII e início do XVIII, numa região limítrofe com a Comarca de Sabará. Possuía como paróquias filiais São João Batista, São José do Paraopeba e São Caetano da Moeda.

Esses foram os principais núcleos que pertenciam ao Termo de Vila Rica no século XVIII que se destacaram como zonas de produção agrícola e se relacionavam, em graus variados, com seu centro urbano. Para Donald Ramos (1972), São Bartolomeu, Casa Branca e Cachoeira do Campo foram os mais envolvidos com Vila Rica devido aos seus papéis de fornecedores de alimentos. Itabira do Campo teve mais destaque na mineração e Congonhas do Campo, ao contrário, foi a que menos se envolveu com a sede do Termo, devido a sua proximidade com a Comarca do Rio das Mortes. De acordo com Carla Almeida (2001), no final do século XVIII, somente Congonhas do Campo — que desde os primórdios de sua fundação esteve ligada à Comarca do Rio das Mortes e se voltou tanto para a atividade mineradora quanto para abastecer de produtos agropecuários as duas comarcas vizinhas — mesmo com um ligeiro decréscimo, conseguiu se manter com o maior rendimento entre as freguesias da Comarca de Vila Rica.

A pecuária foi uma das principais e mais rentáveis atividades entre aquelas voltadas para o mercado interno. De acordo com Cláudia Chaves (1999), o gado *vacum* movimentava um comércio intenso tanto no interior da Capitania das Minas, como também com capitânicas vizinhas. Os procedimentos necessários aos comboieiros ou boiadeiros que transportavam gados para as vilas eram fiscalizados pelos oficiais das câmaras. O corte da carne era controlado, pois era "mui pernicioso a todo este povo,

matarem gado logo assim que chegam aos currais aonde se costumam matar". Assim, "atendendo a utilidade pública" os camaristas declararam que o gado não podia ser morto logo que chegasse do caminho, sob pena de prisão e do pagamento de dez oitavas de ouro para as despesas da Câmara. Isso porque o gado passava a maior parte do tempo nos campos e era transportado a grandes distâncias para ser abatido e comercializado nas vilas e arraiais. As posturas municipais de Vila Rica definiam que o gado deveria ter oito dias de descanso em Cachoeira do Campo para se recuperar da viagem antes de ser abatido "pela notória incapacidade que se experimenta nas carnes que se experimenta [sic], digo que se matam por esta desordem" (APM/CMOP, cód. 49, fls. 34-34v).

Desde o início da colonização da região das Minas já era possível identificar a diversificação das atividades econômicas nas unidades produtivas. Ângelo Carrara (1997) evidenciou o consórcio de diversas atividades por meio do estudo das concessões de sesmarias e também destacou o ritmo da ocupação territorial. Outros estudos, como de Carlos Magno Guimarães e Liana Maria Reis (1987), Sônia Magalhães (2018), Carla Almeida (2001), José Newton Meneses (2000), Flávio Marcus da Silva (2008), Cláudia Chaves (1999) entre outros, destacam a dinâmica do mercado interno mineiro e o papel da atividade agropecuária, que não possuía apenas um caráter supletivo, pois era intensa e expressiva. No final do século XVIII e início do XIX, esses estabelecimentos agropastoris suplantaram as unidades produtivas especializadas na mineração. Nas últimas décadas dos setecentos, a economia da Capitania deixou de ter a mineração como eixo central e as atividades agropecuárias ganharam destaque no mercado interno, que era baseado na comercialização dos produtos excedentes, e receberam uma dinâmica própria que iam além das relações comerciais coloniais. Assim, os sertões da Capitania das Minas, grosso modo, representavam áreas que foram aos poucos sendo exploradas e recobriam a zona curraleira, ou currais, onde se espalhavam a pecuária extensiva e os campos destinados à produção agrícola para o abastecimento interno (CARRARA, 1997).

Estudos de Donald Ramos (1972), Mafalda Zemella (1990), Cláudia Chaves (1999) e Flávio Marcus Silva (2008) já apontaram o grande número de roças na região de Cachoeira do Campo, Casa Branca e São Bartolomeu e o comércio de produtos, com destaque para o milho, a mandioca e o feijão, além da importância dos campos para o gado. A documentação camarária referente ao pagamento dos "quintos reais" possibilita acompanhar as ocupações dos contribuintes. No "lançamento das roças, loja e negros" dos anos de 1715, 1716 e 1717 referente ao pagamento dos quintos, entre os 211 lançamentos de Cachoeira do Campo – compreendendo também neste período Santo Antônio de Casa Branca – 70,62% deles eram referentes a alguma atividade relacionada

ao mercado de abastecimento de alimentos. Deste total, 124 registros eram referentes às roças, sete às rocinhas, seis às vendas, seis aos sítios e duas às roças com lavras. Encontramos também uma referência para engenho, para corte de gado, para tratante de gado, e também um negócio, que talvez tenha alguma relação com abastecimento alimentar (APM/CMOP, cód. 02, fls. 61-96v). Para São Bartolomeu, 61,02% representavam atividades ligadas à alimentação. São 177 lançamentos gerais e, deste total, 75 eram referentes às roças e 26 às rocinhas, três aos sítios, dois aos engenhos e duas às vendas (APM/CMOP, cód. 02, fls. 45-59v). No Quadro I, encontram-se discriminados os lançamentos referentes ao abastecimento alimentar, ou seja, 149 para Cachoeira do Campo e 108 para São Bartolomeu. Foram excluídos os registros de pessoas que pagavam os impostos pelas atividades mecânicas e por possuírem cativos que, somados aos primeiros, correspondiam ao total de 211 e de 177 para Cachoeira do Campo e São Bartolomeu respectivamente.

Quadro I: Lançamentos das Roças e Lojas – 1715 - 1717

Tipo	Cachoeira do Campo	São Bartolomeu
Corte de Gado	1	-
Engenho	1	2
Negócio	1	-
Roça	124	75
Roça com lavras	2	-
Rocinha	7	26
Sítio	6	3
Tratante de gado	1	-
Venda	6	2
Total dos lançamentos gerais	211	177
Total	149 – 70,62%	108 – 61,02 %

Fonte: APM/CMOP, Cód. 02, Livro de registro de lançamentos dos Reais Quintos de 1715 e respectiva lista dos cobradores e contribuintes – 1715 - 1717

É possível acompanhar as atividades dos moradores das localidades estudadas também pelos registros de testemunhas nas devassas *ex-officio*, ou seja, investigações que eram executadas oficialmente a requerimento do juiz ordinário de Vila Rica para apurar delitos cometidos nas freguesias (LEMOS, 2003). Foram pesquisados autos referentes às freguesias do Termo de Vila Rica entre os anos de 1736 e 1808, entretanto não foi possível realizar uma amostragem quantitativa comparativa, apenas qualitativa, porque há mais autos para as freguesias de Congonhas do Campo e Itabira do Campo. Desta forma, o número de homens e mulheres destas duas localidades que aparecem como testemunhas é maior. Para as freguesias do campo, a documentação apresenta várias atividades, entretanto, estão apontadas neste estudo apenas aquelas que estão ligadas à alimentação mesmo que de maneira indireta.

As atividades das testemunhas das devassas corroboram a visão de Donald Ramos (1972) e demais estudiosos. Em Cachoeira do Campo a atividade mineradora não é mencionada entre as ocupações das testemunhas dos autos de devassas consultados, mas ocupações ligadas à roça e horta se destacam, sendo encontradas seis testemunhas que viviam de suas hortas e 16 de atividades em suas roças. Dentre as testemunhas moradoras na localidade, Joana Maria da Cruz, mulher forra de aproximadamente 40 anos, disse que vivia de “suas quitandas”, num auto de devassa do ano de 1767 (AHMI/CP, cód. 459, auto 9733, 1º of., fl. 3v). Também neste mesmo auto, a africana forra Madalena da Costa, de aproximadamente 40 anos de idade, disse que vivia de “fazer doce”, assim como Tereza de Jesus (AHMI/CP, cód. 459, auto 9733, 1º of., fl. 6v, fl. 10). Como era uma região de passagem para a Comarca de Sabará, havia pessoas que possuíam estalagens, que podiam ser usadas por tropeiros com suas mercadorias.

Em São Bartolomeu, também entre as testemunhas, havia poucas pessoas envolvidas com mineração e muitas envolvidas em atividades voltadas para a subsistência ou abastecimento. Dentre elas, 22 pessoas disseram que viviam de suas roças, duas de suas tropas e quatro de vender frutas. Há também menção à venda de doces, de hortaliças e lenhas. É importante ressaltar que essa localidade ainda tem uma tradição de vender doces feitos com frutas que são famosos, como a "goiabada cascão de São Bartolomeu" e a “Tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu” é o primeiro Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Ouro Preto (PREFEITURA, 2008). Sônia Magalhães (2018) já demonstrou que havia abundância de frutas cultivadas e silvestres na Comarca de Vila Rica e destacou os doces caseiros como sobremesas. Alguns viajantes que estiveram na região nas duas primeiras décadas do século XIX também destacaram esta atividade. Luccock (1975) apontou a produção de doces e do comércio de frutas quando esteve na região em 1817:

Vila Rica tem alguma importância do ponto de vista comercial. Até pouco tempo atrás, desfrutava ela da quase exclusividade do comércio de Goiás e Cuiabá, que atualmente partilha com São João-d’El-Rei. Também São Bartolomeu, nestas proximidades, tem fama pelos seus doces e envia grande quantidade de marmelada para o Rio de Janeiro. Se alguém estiver disposto a sorrir de um comércio de compotas, deverá esse lembrar-se de quão grande é a falta de emprego generalizado por este país e de que por esse meio há frutas, açúcar, lenha e trabalho que se tornam úteis. De qualquer modo, é isso preferível, tanto para o povo como para o estado, a andar fuçando atrás de ouro. (LUCCOCK, 1975, p. 305)

Johann Emanuel Pohl (1951) esteve em Cachoeira do Campo visitando o governador em primeiro de fevereiro de 1819, quando atravessou “o pequeno arraial, que

[contava] umas 80 casas e duas igrejinhas” e destacou o comércio de doces com São Bartolomeu em uma visita às terras do antigo quartel, onde encontrou um senhor que cuidava de um pomar que o deixou maravilhado:

A tarde foi destinada a uma visita ao jardim do Curioso, um alferes de 67 anos de idade, assim apelidado por ter feito em seu pomar plantações absolutamente incomuns no País. Nesse pomar havia longos renques de macieira, pessegueiros, romãzeiras, laranjeiras, limoeiros e figueiras, que se alternavam com videiras; e os canteiros, dispostos entre as fileiras de árvores estavam cobertos de ananases e diversas ervas medicinais. Uma quina (*Cinchona flavescens*), de cerca de três metros e meio de altura, crescia viçosamente, destacando-se entre as demais árvores deste pomar. Eram de fato admiráveis os cuidados e esforços que este homem dedicava às suas plantações. Para proteger contra as formigas os frutos que pendiam de todas as árvores, ele muito inteligentemente, cercou-as todas com regos. Seu pomar bem que merecia ser imitado pelos habitantes, mas eles não lhes prestaram atenção; de um homem laborioso, diziam abertamente que era um esquisitão, porque era uma rara exceção da habitual vida de indolência. O bom velho obsequiou-nos, em sua casinha, com toda espécie de frutas que oferecia o seu bem plantado pomar, com vinho e frutas em conserva e ainda me ofereceu uma caixa de marmelada que pesava 50 libras, com a qual fazia considerável negócio com o próximo arraial de São Bartolomeu. Entrementes anoitecera e regressamos à casa do governador [...] (POHL, 1951, p. 429).

Em Congonhas do Campo, os mineradores se destacavam entre as testemunhas, mas também há menção às atividades ligadas às roças, vendas, negócio de fazenda, estalagens, e também “tropas no caminho do Rio de Janeiro”, fazendo menção ao conhecido Caminho Novo que passava pela localidade. Jerônimo Alves Pereyra e Matheus Rodrigues Arruda, ambos descritos como homens brancos, de 20 e 55 anos de idade respectivamente, disseram viver de “dispor de mantimentos” no ano de 1796 (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of., fl. 7, fl. 4v). A venda de toucinhos, foi a atividade mencionada por João Machado de Castro, homem branco de aproximadamente 20 anos e morador em Congonhas do Campo (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of., fl. 11) e também por Manoel Antonio de Mello, descrito como homem branco de aproximadamente 42 anos, morador na “ponte das Taboões na Freguesia de Casa Branca”, que disse viver de vender toucinho e também “comestíveis” no ano de 1788 (AHMI/CP, cód. 445, auto 9342, 1º of., fl. 13v).

As atividades em torno da alimentação também podem ser identificadas como ocupação das testemunhas nos documentos cartorários e criminais pelas expressões: “vive de sua roça”, “vive de sua lavoura”, “vive de vender suas plantas”, “vive de carrear mantimentos para a vila”, “vive com sua tropa” ou “vive de seu negócio”. Há menções a algumas atividades indeterminadas, que não foi possível identificar se estão relacionadas

à alimentação, como "vive de seu ofício", "vive de sua ocupação" ou ainda "vive de fazer serviços". Também aparecem outras atribuições comerciais como lojas e "negócios de fazenda", tanto seca como molhada (AHMI/CP, cód. 449, auto 9454, 1º of). Mafalda Zemella (1990) distingue as lojas – que se limitavam a vender fazendas secas – das vendas onde se encontravam quase tudo que se vendia nas lojas e também os gêneros molhados.

No final do século XVIII o Termo de Vila Rica ainda conservava o mesmo território e o mesmo número de freguesias, apesar das várias tentativas da Câmara de expandi-lo. Em carta enviada à Rainha D. Maria no ano de 1778, os camaristas alegaram que "o limitado Termo tem de oito, ou nove léguas de terras, umas inúteis, e outras pouco frutíferas, que se lhe demarcou no tempo do governador D. Brás Baltazar da Silveira" (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 03). Dentre as quatro comarcas da Capitania mineira – Rio da Mortes, Rio da Velhas, Serro Frio e Vila Rica – esta última, que se dividia em dois termos, o do mesmo nome e o de Mariana, sempre foi a de menor extensão territorial. Assim, os oficiais da Câmara solicitavam mudanças na divisão das comarcas com uma consequente expansão do Termo de Vila Rica que não tinha mais por onde se estender e aclamavam por terras mais férteis para o seu abastecimento e maiores rendimentos para a Câmara. Solicitaram também que parte de São Bartolomeu e o arraial de Rio das Pedras que pertenciam à Vila de Sabará, passassem para a jurisdição de Vila Rica por ser mais próxima e isso facilitaria e diminuiria os riscos e custos das diligências. Os camaristas aproveitaram também essa solicitação para frisar ainda mais a necessidade de ampliação do território do Termo "proporcionando a cultura e criação de frutos e de gado necessários a subsistência do maior número de habitantes" (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 03).

Dom Luiz Diogo Lobo Silva, conselheiro da Rainha e ex-governador da Capitania de Minas, enviou o seu parecer alertando que os moradores de Vila Rica, devido à abundância de ouro, negligenciaram a agricultura, por acharem que

[...] lhe concorriam de fora todos os víveres de que necessitavam sem se lembrarem de que por este meio se vinham a desapropriar da mesma riqueza de que se consideravam senhores, e a constituir-se na primeira indigência pela obrigação de a cederem em benefício dos que a procuravam por meio da agricultura (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 05).

Esse seria o motivo da crescente diminuição demográfica do Termo. Como não havia mais para onde se expandir "por terras férteis", "sertões e campos", os seus moradores mudavam para outros lugares que permitiam novas oportunidades. Após esta justificativa, foi solicitado ao governador um parecer e uma "carta geográfica" contendo as divisões das comarcas e termos da Capitania de Minas para justificar a anexação dos

arraiais ao Termo de Vila Rica. Nesta solicitação destacam que todas as comarcas possuíam grandes extensões de “terras férteis e abundantes” e Vila Rica não tinha mais “como ter novos descobrimentos”. (AHU/MG, cx. 113, doc. 72, fot. 05).

Considerações Finais

O desenvolvimento da cozinha mineira, compreendendo os produtos, as técnicas culinárias, os modos de fazer e as identificações e invenções em torno da comida, faz parte de processos que envolviam as condições climáticas, geográficas, sociais e econômicas da formação da região desde o início do século XVIII. Esta cozinha destacava-se também por uma certa homogeneidade na sua base, uma vez que os alimentos de produção local eram consumidos praticamente por todas as camadas sociais. Entretanto, sabe-se que para a população escravizada e a heterogênea camada social dos pobres livres, devia haver diferença entre a quantidade, a qualidade e as formas de preparos dos alimentos consumidos. Também que à esta base alimentar comum eram incorporados produtos provenientes de outras capitânicas e da Europa que deveriam se destinar às camadas mais abastadas.

A historiografia já tem destacado a diversidade econômica da região, ainda nas décadas iniciais da formação da sociedade, apesar dos interesses centrais destinados à mineração. As atividades voltadas para o abastecimento do mercado interno foram se intensificando no decorrer do século XVIII, principalmente na segunda metade e início do século XIX. A produção local, que era para subsistência nos momentos iniciais, foi sendo também comercializada com outras regiões, principalmente com o Rio de Janeiro que se tornou sede do poder metropolitano na Colônia substituindo Salvador no ano de 1763, com o objetivo de melhor controle da região mineradora que se tornou o centro das atenções da Coroa portuguesa durante todo os setecentos.

Vila Rica era o entroncamento para todos os caminhos oficiais: o Velho por Paraty, o caminho para a Comarca do Rio das Velhas e Comarca do Serro Frio e, principalmente, o Caminho Novo que encurtava o trajeto das tropas e o comércio com o Rio de Janeiro (RENGER, 2007). Spix e Martius (2017) chegando em Vila Rica no dia 28 de fevereiro de 1818, após destacarem o ordenamento urbano, os edifícios do poder na localidade e os ofícios, descreveram o dinamismo do comércio:

Entre todas as cidades no interior do Brasil, nenhuma tem comércio tão animado como Vila Rica. Daqui partem estradas para São Paulo, passando por São João d’el-Rei; por Minas Novas, para a Bahia; por São Romão, Tejuco, Malhada, para Paracatu, Goiás e Mato Grosso; porém nenhuma é tão movimentada, com o vaivém de tropas, como a

estrada que leva ao Rio de Janeiro, sede do governo, distante setenta léguas. Quase que todas as semanas, ou cada mês do ano, seguem grandes caravanas, carregadas com os produtos da região: algodão, couros, marmelada, queijos, pedras preciosas, barras de ouro, etc., para a capital, e voltam, trazendo sal, vinho, chitas, panos, presuntos, espelhos, artigos de ferro, novos escravos para a exploração das minas de ouro, etc. O comércio com o mais longínquo sertão, que vai até Goiás e Mato Grosso, não é tão extenso, de fato, como o de São Paulo e Bahia; entretanto, expande-se até além do rio São Francisco, quase que por toda a capitania, e abastece-a não só com as mercadorias europeias adquiridas no Rio de Janeiro, mas, também, com os produtos das imediações, como, por exemplo, os aqui fabricados: artigos de ferro, chapéus de feltro, louça de barro, queijo, milho, marmelada, carne de porco e tocinho; este é empregado em vez de manteiga e banha, e constitui grande artigo de comércio da província.

O clima desta capitania, em virtude de sua situação alta, é, em geral, bastante fresco e favorável ao cultivo das frutas europeias. [...] O tempo era muito agradável, porém amiúde refrescava ao sobrevirem repentinas trovoadas. Durante os meses frios de junho e julho, sofrem as plantações às vezes prejuízos por causa de geadas noturnas; assim, no ano anterior à nossa estada, considerável parte da colheita de bananas, cana-de-açúcar e café perdeu-se com a geada (SPIX & MARTIUS, 2017, p. 268-269).

A produção de muitos víveres em quintais e pomares, como hortaliças, frutos diversos e criação de porcos e galinhas que já se destacavam no período colonial como base alimentar da população da região, proporcionou o que atualmente tem se destacado como comida mineira: uma combinação de vegetais, carnes, cereais e laticínios. Embora a cozinha mineira tenha permitido a incorporação de ingredientes considerados mais sofisticados e novas técnicas, essa combinação do trivial e costumeiro, do cotidiano da mesa dos mineiros, pode ser encontrada também nas épocas festivas e em restaurantes de comida típica. As receitas salgadas à base de carne de porco, verduras e produtos do milho para o almoço e jantar, de sobremesas à base de doces de frutas e de quitandas para receber os visitantes com o café, têm se destacado nos dias atuais como um dos principais atrativos da chamada hospitalidade mineira. Afinal, como afirma Luce Giard (2011, p. 266), “a mesa é uma máquina social complicada, mas também eficaz”, ela é “um lugar de prazer” que “conserva verdades e segredos, pois comer é sempre bem mais que comer” (GIARD, 2011, p. 267).

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ALMEIDA, Cândido Mendes de. *Código Philippino ou Ordenações e Leis do Reino de Portugal recopiladas por mandado D'el-Rei D. Philippe I*. 14 ed. Rio de Janeiro: Instituto Philomathico, 1870. 3.v.

ALMEIDA, Carla Maria C. *Homens Ricos, Homens Bons: produção e hierarquização social em Minas colonial (1750-1822)*. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2001 (mimeo).

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 459, Devassas, auto 9733, 1º of., 1767.

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 449, Devassas, auto 9454, 1º of., 1796.

Arquivo Histórico do Museu da Inconfidência/Casa do Pilar (AHMI/CP), cód. 445, Devassas, auto 9342, 1º of. 1788.

Arquivo Histórico Ultramarino. Projeto Resgate (AHU). Minas Gerais (MG), cx. 113, doc. 72, 1778. Disponível em: http://resgate.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=011_MG&Pesq=melo%20franco&agfis=56507. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Mariana (CMM), cód. 11, Livro de Acórdãos do Senado, 1733-1736. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmm/brtacervo.php?cid=11>. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Mariana (CMM), cód. 23, Livro de Acórdãos da Câmara, 1768-1780. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmm/brtacervo.php?cid=23>. Acesso em: 01/09/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 02 Livro de registro de lançamentos dos Reais Quintos de 1715 e respectiva lista dos Cobradores e contribuintes, 1715-1717. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5937>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 23 Livro de registro de Listas dos Contribuintes para o Real Donativo e Conta dos Provedores, 1727-1728. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5958>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP), cód. 39 Livro de Termos de Acórdãos, 1737-1740. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5974>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 49 Livro de registro de Ordens Régias, Patentes, Escrituras, Representações, Carta, Editais, Procurações, Inventários, 1742-1743. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5984>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 50, Livro de Termos de Vereação e Acórdãos, 1742-1745. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=5985>. Acesso em: 31/08/2020.

Arquivo Público Mineiro (APM). Câmara Municipal de Ouro Preto (CMOP): cód. 76 Livro de Registro de Editais dos Almotacés e Pauta de Preços de Gêneros, 1760-1778. Disponível em: <http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/cmop/brtacervo.php?cid=6013>. Acesso em: 31/08/2020.

ARRUDA, Maria Arminda. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. 6ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.

CARRARA, Ângelo. *Agricultura e pecuária na capitania de Minas Gerais (1674-1807)*. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1997 (mimeo).

CHAVES, Cláudia Maria das Graças. *Perfeitos negociantes: mercadores nas Minas setecentistas*. São Paulo: Annablume, 1999.

CÓDICE Costa Matoso. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999.

FONSECA, Maria Teresa do C. *Absolutismo e municipalismo: Évora 1750-1820*. Lisboa: Colibri, 2002.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. 2ª ed. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1982.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar*. 10ª ed. Petrópolis: Vozes, 2011, vol. 2.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Liana Maria. Agricultura e caminhos de Minas (1700-1750). In: *Revista do Departamento de História/UFMG*, Belo Horizonte, n. 4, p. 85-99, 1987.

LEMOS, Afonso de. Monografia da freguesia da Cachoeira do Campo. In: *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, vol. 13, p. 77-111, 1908.

LEMOS, Carmem S. *A Justiça local: os juízes ordinários e as devassas da comarca de Vila Rica (1750-1808)*. 2003. Dissertação (mestrado em História). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2003 (mimeo).

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

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: Produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. 2ª ed. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, 2018.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *Males do sertão: alimentação, saúde e doenças em Goiás o século XIX*. Goiânia: Cãnone Editorial, 2014.

MAGALHÃES, Sônia Maria de; PIRES, Maria do Carmo. Patriazinha: a formação da identidade do mineiro. In: *Revista Área Domeniu*, Tomar, Portugal, vol. 3, 187-203, 2008.

MENESES, José Newton Coelho. Apresentação: Culturas alimentares, práticas e artefatos. *Varia Historia*, Belo Horizonte, vol. 32, n. 58, p. 15-20, jan/abr 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-87752016000100015&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 31/08/2020.

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. In: *Patrimônio e Memória*, UNESP/FCLAs/CEDAP, v. 5, n.2, p. 19-33, dez. 2009. Disponível em: <https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/75%3E>. Acesso em: 31/08/2020.

MENESES, José Newton Coelho. *O Continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina (MG): Maria Fumaça, 2000.

MICELI, Sérgio. Introdução: a força do sentido. In: BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. 6ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 1ª Ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.

PIRES, Maria do Carmo. *Em testemunho de verdade: juízes de vintena e poder local na comarca de Vila Rica (1736-1808)*. Tese (doutorado em História). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2005. (mimeo.)

POHL, Johann B. E. *Viagem ao interior do Brasil*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1951, vol. 2.

PREFEITURA Municipal de Ouro Preto. *Inventário da tradicional produção de Doces artesanais de São Bartolomeu*. Ouro Preto: Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio, 2008.

RAMOS, Donald. *A Social History of Ouro Preto: stresses of dynamic urbanization in Colonial Brazil (1695-1726)*. The University of Florida, 1972 (mimeo).

RENGER, F. A origem histórica das estradas reais nas Minas Setecentistas. In: VILLATA, Luiz C.; RESENDE, Maria Efigênia L. *História de Minas: as Minas Setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

SALGADO, Graça. *Fiscais e meirinhos: a administração no Brasil colonial*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

SILVA, Flávio Marcus da. Estratégias de mercado e abastecimento alimentar em Minas Gerais no século XVIII. SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA MINEIRA, n. 9, 2000. *Anais do IX Seminário sobre a Economia Mineira*. Diamantina: CEDEPLAR, 2000. Disponível em: <https://ideas.repec.org/h/cdp/diaman/200004.html>. Acesso em: 21/09/2020.

SILVA, Flávio Marcus da. *Subsistência e poder: a política de abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

SPIX, J. B. von e MARTIUS, C. F. P. von. *Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. Brasília: Senado Federal - Conselho Editorial, 2017. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/573991/001118266_Viagem_pelo_Brasil_v.1.pdf?sequence=14&isAllowed=y. Acesso em: 21/09/2020.

TRINDADE, Raimundo. *Instituição de Igrejas no Bispado de Mariana*. Rio de Janeiro: M. E. S., 1945.

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1990.