



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

REALIZAÇÃO



APOIO



História, Literatura e Intelectuais Montesclarenses: Uma Breve Análise Historiográfica

Brenda Cardoso de Sousa, Filomena Luciene Cordeiro Reis

Introdução

O presente trabalho objetiva estudar a obra de Amelina Chaves intitulada “Folclore, Quitute e Amor: Contos e Receitas de Comidas Típicas Regionais” na perspectiva da História em interface com a Literatura e, assim conhecer a culinária a partir do folclore local e regional. Amelina Chaves é “pesquisadora, artesã, escritora e membro da Academia Montesclarenses de Letras de Montes Claros.” [1] Amelina Chaves se mostra uma pessoa simples, que viveu e experimentou “as coisas” de Capitão Enéias, ou melhor, de Sapé, seu lugar de origem e onde aprendeu a valorizar o fazer “popular”. Viviu no meio dos foliões, aproveitando as festas do povo do Sapé e, também, bebendo e comendo os alimentos típicos do lugar. Por isso, sua necessidade em contar as receitas das comidas características de Sapé, mas que são, igualmente, da região norte mineira.

Ivonne Silveira apresenta o livro de Amelina Chaves, reforçando a ideia da existência de “(...) mais um livro de receitas” [1], assim como a suas peculiaridades, pois, “(...) tanto sabe escrever como cozinhar, não tivesse quinze filhos para alimentar, e mais o marido, apreciador de boa comida” [1]. Ivonne Silveira deixa claro que, Amelina Chaves não, apenas escreve contos, poesias, histórias, mas, também sabe cozinhar, pois com tantas bocas para alimentar fazer quitutes transformou-se em rotina na sua vida. Salienta que, Amelina Chaves, inclusive, elabora novos pratos, que são apreciados pela sua família e amigos. Cozinhar foi uma atividade aprendida e apreendida desde criança, porque “(...) era ajudante de sua mãe Antoninha, no Sapé, onde viveu a infância e parte da adolescência (...)” [1]

De acordo com Amelina Chaves, sua experiência na cozinha nasce onde se é princípio, ou seja, no cultivar a terra. Dessa forma, ela demonstra conhecer o processo de plantar, cuidar, colher e cozinhar. O grão de feijão possui o suor do trabalhador, que debaixo do sol escaldante do norte de Minas Gerais espera obter resultados positivos com a colheita. Comer não é “só encher a barriga”, mas, ter a sensibilidade e percepção do trabalho do outro.

Nesse sentido, voltar às origens para Amelina Chaves significa deixar os enlatados e preocupar-se com uma comida mais saudável. Comida saudável para ela significa “(...) pratos são preparados com carinho e sempre para agradar alguém (...), pois, “O CAMINHO DO CORAÇÃO COMEÇA PELA BOCA” [1]. Com essa expectativa abordaremos algumas receitas próprias de Amelina Chaves e, assim sentiremos calor, cheiros e sabores dos seus pratos elaborados com a química entre “Folclore, Quitute e amor”.

Material e métodos

A região do Norte de Minas Gerais possui muitos autores regionais. Encontram-se desde contos, poesias, crônicas, narrativas, versos, cordel, romances, área motivacional, religiosidade popular, educação, livros de cunho científico, dentre outros. Esse estudo objetiva pensar, em especial, um escritor regional e, entre eles, selecionamos Amelina Chaves, memorialista e cronista regional. Para tanto foi necessário seguir algumas etapas anteriores até culminar no estudo da obra propriamente dita, pois, essa pesquisa se encontra inserida em um projeto maior denominado *História e literatura regional norte mineira: possibilidades da construção do olhar historiográfico* realizado na Biblioteca Central da Universidade Estadual de Montes Claros. Dessa forma, foi preciso, em primeiro lugar, a identificação dos escritores regionais; investigar, reunir, organizar, armazenar, acondicionar e criar banco de dados das obras de escritores regionais existentes na Biblioteca Central; tratar o material bibliográfico danificado referente aos escritores regionais que compõem o acervo da Biblioteca Central; e, por fim, divulgar o trabalho e disponibilizar o acervo aos pesquisadores.

Após a execução dessas fases, selecionaram-se alguns escritores para se trabalhar, buscando maiores informações sobre a obra e autor. Nessa investigação específica, a obra e autora nomeada foi “Folclore, Quitute e Amor: Contos e Receitas de Comidas Típicas Regionais” de Amelina Chaves. O estudo do material bibliográfico constituiu de leitura e fichamento; aliança do texto da referida autora com conceitos e teoria de História se apoiando na Literatura como fonte documental; entrevista com Amelina Chaves com o objetivo de conhecê-la melhor, assim como seu livro; e análise e interpretação da obra; e escrita da investigação científica.



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

REALIZAÇÃO



APOIO



Discussão

Amelina Chaves ao revisar “(...) os velhos cadernos da Mestra Antoninha [sua mãe]” [1] encontra receitas que transcreve no seu livro nos revelando “(...) bolos para o café da manhã” [1] e “Delícias que se tornam um legado pela tradição, que deve ser preservada a qualquer custo” [1].

O folclore presente na cozinha é a proposta de Amelina Chaves, pois, pratos são criados com os nomes de quem os fez e com o sabor da matéria prima do lugar como observamos nos títulos das suas receitas: “arroz de ambrozina peituda; o bolo de maria + homem; e bolo de benedita saracusa”. Esses alimentos têm identidade, conforme a autora. O Arroz de Ambrozina parece bastante apetitoso e, conforme apresenta a receita é comida farta, pois é preciso um quilo de costela de boi, um quilo de arroz, além de quatro batatas doces. Provavelmente, a família que irá saborear esse prato é grande como a de Amelina Chaves. Tudo é pensado em grandes dimensões. Quanta comida deve resultar dessa receita! Quantas pessoas se serviriam desse alimento! Amelina Chaves em entrevista no dia 30 de agosto de 2014 confirma como a família lidava com a fartura, fazendo um banquete e agregando filhos, netos, namorados e amigos. Igualmente, constatamos que os produtos colocados na receita são de fácil acesso e típicos do lugar: bata doce, cebolinha, alho e pimenta do reino. Possivelmente em Sapé, Ambrozina ou Dona Antoninha - a mãe de Amelina Chaves - faziam esse arroz com a carne de boi fresquinha e abatida nas redondezas. Esse alimento sustenta quem trabalha pesado e está na lida da roça e, com certeza, o prato deve ser feito bem grande para saciar a fome de todos.

Amelina Chaves chama a atenção o tempo todo para as alianças entre comida e folclore, pois “Na cozinha, está presente muito folclore, através das receitas criadas por nossas avós e que vão passando de mão em mão, sendo modificadas conforme o paladar de cada um. As bases permanecem as mesmas, porém hoje, na era moderna existem muitos recursos para modificar os alimentos. Até o fogão a gás e panelas de pressão mudam o paladar do arroz feito no fogão de lenha, numa panela de ferro, ou barro” [1].

O modo de preparar os alimentos é destacado por Amelina Chaves por meio dos materiais utilizados, que dão novos sabores e cheiros. A panela de pressão que acelera o cozimento; o fogo a lenha, que abrasa a panela e o que ela contém; e a panela de barro ou ferro, que transfere suas propriedades aos alimentos, retira a alquimia própria desse ato ritualístico e espontâneo.

No entanto, segundo Amelina Chaves, e “Largando um pouco o arroz, porque ele sozinho daria um livro, vamos falar do feijão nosso de cada dia. Este que sustenta quem pega no pesado” [1]. Descrevemos, então, uma receita de feijão bem regional e mineira, ou seja, o tutu de feijão: cozinhar o feijão até ficar bem cozido; fazer um refogado com todos os temperos; juntar o feijão, mexer bem; juntar a farinha de mandioca bem amassada; arrumar numa travessa e enfeitar com a lingüiça e rodelas de ovos cozidos.

O feijão que sustenta, conforme diz Amelina Chaves, é bastante apetitoso e acrescenta outros alimentos que fomentam a vontade de comer. O feijão-roxinho é freqüente na região e os lavradores locais e regionais o plantam, dentre outras tipos. Por isso, para estar mesa, não há complicações. A lingüiça “boa” de Amelina Chaves, com certeza, é a caseira, aquela feita com material elaborado no quintal da casa, contendo carne de porco e boi da roça mais próxima. A farinha, alimento que liga os norte mineiros aos baianos, compõe o prato. E a farinha “enche o estômago”. Estar próximo do Estado da Bahia articula e aproxima culturas. Temperos à vontade revelam a fartura do quintal com cebolinha, salsa, coentro, alho e outros condimentos assimilados pelos brasileiros colonizados pelos portugueses, que mudaram o mundo com o desejo de obter as especiarias indianas.

No capítulo do livro, que trata de “quitute e amor”, Amelina Chaves conta a história de “Mariquinha”, conhecedora da arte de cozinhar e, por isso, cativa a atenção dos outros e, em especial, do “homem mais bonito que ela já conheceu, e que mais tarde viria à sua casa tomar café” [1] com o seu famoso bolo de mandioca. A receita demonstra que, além dos ingredientes, é necessário muito amor ao cozinhar. Para essa receita é preciso, numa gamela ralar a mandioca depois de descascada e lavada; depois colocar a massa num pano fino e torceu para tirar a água; bater os ovos bem batidos; juntar o açúcar, a mandioca, e o fermento em pó, batendo bem; e levar ao forno quente num tabuleiro untado com manteiga, deixando dourar.

O bolo de mandioca pronto disposto na mesa arrumada, Pedro, “homem mais bonito que ela já conheceu” [1] é recebido pelo dono da casa e Mariquinha para o café e conversar. Os elogios vêm em bom tom da parte de Pedro: “- Sabe, dona Mariquinha, este bolo é muito gostoso. A gente sente que ele foi feito com amor [1]. Um café bem preparado com um bolo de mandioca servido numa “bandeja e coberto com um pano de marambaia” [1], na década de 1950 na Vila Sapé testemunha enlaces que perduraram por muito tempo, mostrando como a comida está vinculada ao coração e alma das pessoas.

Além da mandioca, outro produto regional é o milho, que gera, nas mãos de boas cozinheira, quitutes fantásticos, Amelina Chave diz que pode-se chamar o milho de alimento sagrado, tanto quanto o trigo. No Brasil, em geral, e principalmente na cozinha norte-meira, o milho é extremamente útil, sendo aproveitado em muitas receitas deliciosas, todas, tendo nele a base. Logo que brotam as primeiras espigas, começam a ser usadas em mingaus, broas, pamonhas,



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

REALIZAÇÃO



APOIO



sorvetes e o succulento angu com quiabo e frango ou carne moída. Quando seco, o milho é transformado em fubá, bolos, biscoitos de farinha de milho, cuscuz, óleo, farelo, canjiquinha, canjica na alimentação infantil, etc. O milho faz parte da comida brasileira, em especial mineira e, as pessoas que vivem no norte do estado de Minas Gerais o aprecia em diversos pratos salgados e doces: pudim de laranja, bolo da Filó, Cuscuz de fubá de milho de pilão, pamonha de forno, canjica com costela (xerém), bolo de fubá deliciosos, bolo de fubá de pilão, bolo de milho verde, bolo de milho (mimoso), biscoito de fubá de pilão, cuscuz de queijo, angu ioiô com Iaiá... São muitas e deliciosas receitas, que Amelina Chaves relata com detalhes revelando seus sabores intensos, discretos e, outras vezes, extasiantes.

As carnes também fazem parte do repertório de Amelina Chaves. Para ela, “O boi e sua deliciosa carne” [1] é registrada em diversas variedades. Aproveita-se tudo do boi. Carne recheada com toucinho, bifés enrolados ao vinho, badofe (sarapatel de boi), carne-de-sol e as misturas, angu com quiabo norte-mineiro, angu para acompanhar molho, angu real, almôndegas douradas, bife de festa e paçoca de carne-de-sol consistem em alguns modos de se preparar a carne e apreciá-la, conforme Amelina Chaves.

Ao abordar todos esses pratos, Amelina Chaves não se declina em pensar o equilíbrio da natureza, por isso a ecologia e seus vínculos e importância da cultura são pensados a partir da concepção do ato de cozinhar. Alianças possíveis são necessárias. Para tratar desse tema, Amelina Chaves fala do pequi, árvore típica do cerrado, muito encontrada no Norte de Minas. É cantado e louvado pelos poetas como fonte de vida. O pequi é um alimento que faz parte da “crença popular”. Ele é alimento, remédio e beleza natural. Ao pensar esse alimento e suas possibilidades, Amelina Chaves, descreve o aproveitamento do pequi na alimentação; a sua riqueza como alimento; e na medicina caseira. Receitas são muitas e uma das mais famosas, e que faz parte da mesa dos norte mineiros, é o famoso arroz com pequi. A variedade de pratos feitos com o pequi demonstra o quanto o fruto é apreciado na região. Esse “arroz com pequi” encontra-se nas mesas dos norte mineiros, sobretudo de novembro a dezembro de cada ano, época de maior produção.

Por fim, ao apresentar algumas receitas de Amelina Chaves, mostramos, também, sua concepção acerca do “Folclore, quitute e amor”. As comidas descritas fazem parte das suas experiências do paladar, do olfato, do tato e da visão, vivências essas que são compartilhadas com outras pessoas queridas ao seu redor. Sua mãe, Antoninha, é aquela que apresentou esse mundo de delícias no seu dia a dia.

Considerações finais

A nossa intenção nessa reflexão constituiu em mostrar que, história e literatura, juntas, nos ajudam a estudar a cultura e a história local, e, de forma breve, pensar as comidas típicas da região norte mineira por meio de Amelina Chaves, uma intelectual regional. Ao aliar história e literatura regional norte mineira como possibilidades da construção do olhar historiográfico, tendo como referência escritores de Montes Claros e da região, consistiu em uma experiência bastante significativa na construção do processo ensino e aprendizagem entre um grupo de trabalho, que envolve professores universitários, estudantes de graduação do curso de História da Unimontes e de ensino fundamental de escolas públicas de Montes Claros.

A região do Norte de Minas Gerais possui muitos autores regionais. Encontram-se desde contos, poesias, crônicas, narrativas, versos, cordel, romances, área motivacional, religiosidade popular, educação, livros de cunho científico, dentre outros, na Biblioteca Central da Unimontes.

Nesse sentido, identificar esses escritores regionais constituiu uma tarefa importante com a finalidade de conservar e preservar também a história local e regional por meio dessa literatura. De acordo com Oliva [2] dar atenção aos escritores regionais deve constituir uma preocupação de pesquisadores, inclusive para trazer à tona outras histórias sobre, nesse caso específico, o Norte de Minas Gerais, especificamente a partir de Amelina Chaves em “Folclore, Quitute e Amor: contos e receitas de comidas típicas regionais”.

A história trabalhando com essas fontes documentais por meio do historiador pôde revelar os conflitos e disputas eminentes nas sociedades descritas por seus autores. Assim, as obras de escritores regionais proporcionam a aliança entre Literatura e História e vice-versa e, dessa forma, (re)conhecer melhor a região norte mineira.

Por fim, tentamos expor como a literatura regional norte mineira é vasta e apresenta seus autores e, dessa forma, conhecer a nossa história, mesmo que seja diferente daquela difundida oficialmente, bem como mostrar o trabalho desenvolvido na Biblioteca Central da Unimontes como um ato de educar fecundo. Nesse sentido, as descobertas revelam outras histórias e, não apenas uma única.

Referências

- [1] CHAVES, Amelina. **Folclore, quitute e amor**: contos e receitas de comidas típicas regionais. Montes Claros: Unimontes, 2005.
- [2] OLIVA, Osmar Pereira. Literatura oitocentista montes-clarensis: escrita, memórias e leituras. In: **DARANDINA revisteletrônica**, Programa de Pós-Graduação em Letras / UFJF, maio 2010, v. 2, n. 1. Disponível em: <<http://www.ufjf.br/darandina/antecedentes/v2n1/art/>>. Acesso em: 16 ag. 2013.