

CAROLINE SAUER GONÇALVES

A MESA INCONFIDENTE:

**Produção e consumo de alimentos nas propriedades de
conjurados mineiros**

**ASSIS
2019**

CAROLINE SAUER GONÇALVES

A MESA INCONFIDENTE

**Produção e consumo de alimentos nas propriedades de
conjurados mineiros**

Dissertação apresentada à Faculdade de Ciências e Letras de Assis – UNESP – Universidade Estadual Paulista para obtenção do título de Mestra em História (Área de conhecimento: História e Sociedade)

Orientador: Prof. Dr. André Figueiredo Rodrigues

Bolsista: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – Processo nº 134247/2016-7

**ASSIS
2019**

G635m

Gonçalves, Caroline Sauer

A mesa inconfidente : produção e consumo de alimentos nas propriedades de conjurado mineiros / Caroline Sauer Gonçalves. -- Assis, 2019

154 f. : tabs., mapas

Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências e Letras, Assis

Orientador: Dr. André Figueiredo Rodrigues

1. Produção de alimentos. 2. Minas Gerais - Século XVIII. 3. Comarca do Rio das Mortes. 4. José Aires Gomes, José de Resende Costa e Manuel Rodrigues da Costa. 5. Conjuração Mineira. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca da Faculdade de Ciências e Letras, Assis. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

TÍTULO DA DISSERTAÇÃO: A mesa inconfidente: produção e consumo de alimentos nas propriedades de conjurados mineiros

AUTORA: CAROLINE SAUER GONÇALVES
ORIENTADOR: ANDRÉ FIGUEIREDO RODRIGUES



Aprovada como parte das exigências para obtenção do Título de Mestra em HISTÓRIA, área: História e Sociedade pela Comissão Examinadora:

Prof. Dr. ANDRÉ FIGUEIREDO RODRIGUES
Depto. de História / UNESP/Assis

Profª Drª LUCIA HELENA OLIVEIRA SILVA
Depto. de História / UNESP/Assis

Prof. Dr. JORGE MIKLOS
UNIP / São Paulo

Assis, 23 de janeiro de 2019

AGRADECIMENTOS

Tal qual o movimento de Conjuração empreendido em Minas, que foi resultado de pensamento e forças coletivas, assim também é este trabalho, coletivo, uma vez que não seria possível chegar a este resultado sem o apoio e o incentivo de inúmeras pessoas, que contribuíram direta e indiretamente. No tempo que idealizei e realizei esta pesquisa muitos foram aqueles que, de certa forma, colaboraram com o seu desenvolvimento. Deixo aqui registrado o meu mais sincero agradecimento a todos que me ajudaram nesta empreitada.

Primeiramente, agradeço a Deus por ter me concedido saúde física e mental, força e disposição para superar todos os desafios que me foram apresentados desde a decisão de cursar o mestrado até a sua conclusão. A fé que tenho foi o combustível para manter minha disciplina, persistência e força para vencer toda a força negativa que me foi apresentada. Sem Ele nada disso seria possível.

Agradeço imensamente aos meus pais Eliana e Luiz, a minha irmã Jessica, e a todos os meus familiares que me proporcionaram tranquilidade, conforto, apoio, incentivo e compreensão em todas as horas que precisei, muitas vezes me impedindo de desistir. E a todos os demais familiares que muito me compreenderam quando foi necessário que eu me ausentasse do seu convívio para que este trabalho pudesse acontecer.

De maneira especial, agradeço ao meu orientador, Professor Doutor André Figueiredo Rodrigues, por, ainda, sem nem sequer me conhecer, ter acreditado em meu trabalho e em minha capacidade, e por me auxiliar no difícil processo de entrar e cursar o mestrado, por ter visto em mim algum potencial, pela incrível troca de experiências e aulas maravilhosas. Obrigada, mestre, por exigir de mim muito mais do que eu imaginava ser capaz de fazer. Manifesto aqui minha gratidão eterna por compartilhar sua sabedoria, o seu tempo e sua incomensurável experiência.

A todos os meus professores, em especial a professora Maria de Lurdes Rondina Mandaliti, que me despertou todo o encanto pela História nos primórdios de minha iniciação na escola, aos professores Francisco Maia Neto e Alba Lucena Fernandes Gandia, por me mostrarem mais da História no

Ensino Médio e, posteriormente, na graduação em História, ao professor Mestre Marcos Roberto Mantovani, que na graduação em Gastronomia, me despertou a paixão pela História da Alimentação, aos mestres que me acompanharam na graduação e especialização em História, em especial a Mestre Deize Denize Ponciano, Doutora Érica de Campos Visentini da Luz, Doutora Lorayne Garcia Ueoka, Doutor Ricardo Pires de Paula e ao meu orientador na especialização e grande incentivador para que eu cursasse o mestrado, Doutor Thiago Granja Belieiro, e, também, a todos os professores que tive no mestrado, em especial a Professora Doutora Lucia Helena Oliveira Silva, que me auxiliou em todo o meu caminho rumo a conclusão de mais esta etapa. A todos esses grandes mestres, e àqueles que por ventura possa ter esquecido de mencionar nominalmente, o meu mais sincero agradecimento por todo suporte, incentivo e por nunca perderem a fé em mim.

Deixo aqui também o meu obrigado às professoras Doutora Juciene Ricarte Apolinário e Doutora Maria Aparecida de Menezes Borrego, pela ilustre presença em minha banca do Exame de Qualificação e pelos inúmeros ensinamentos e esclarecimentos que me deram com tanta atenção e carinho.

Agradeço, também, a todos os meus amigos e colegas das graduações, especializações, do mestrado e da vida, que me deram horas maravilhosas de convívio, de risos, de aprendizado, de parceria e que eu levei para a vida, obrigada pela torcida e pelo incentivo sempre. Em especial a Jesiane, pelas longas tardes na UNESP, pelos almoços inspiradores e pela amizade e o apoio de sempre!

Aos meus colegas de trabalho da Escola Estadual Antonio Fioravante de Menezes, de Presidente Prudente, pela compreensão das ausências, pelas dicas e pelas inúmeras horas de risadas intermináveis, em especial aos professores e amigos Jessica, Josany, Lígia, Walmir, Jean, Andréa, Ana Cristina e Aline, que muito me ajudaram ainda que sem perceber. E aos meus alunos, que perdoaram as minhas ausências em decorrência da pesquisa, e que fizeram meus dias atribulados ter um pouco mais de leveza com seus abraços e sorrisos.

Deixo também um agradecimento especial aos funcionários do Arquivo Histórico do Escritório Técnico II da 13ª SR/ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que me receberam muito bem e com muito carinho

e disposição me auxiliaram em tudo o que precisei para efetuar minha pesquisa de campo. Aos funcionários da biblioteca da UNESP de Assis, bem como a própria UNESP e ao Programa de Pós-Graduação em História da Faculdade, que sempre me auxiliaram em tudo o que precisei com muito préstimo.

Ofereço o meu muito obrigado aos membros da banca de defesa, Doutora Lucia Helena Oliveira Silva e Doutor Jorge Miklos, por me agradecerem com sua presença e com seus valiosos conselhos e incentivos.

Finalmente, agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que fomentou esta pesquisa e possibilitou sua realização em dedicação integral, e ao PROAP-CAPES, juntamente com o departamento de pós-graduação da universidade, pelo auxílio financeiro que tanto ajudou na realização da pesquisa de campo.

*As ordens já são mandadas,
já se apressam os meirinhos.
Retiram das prateleiras
porcelana, prata, vidro;
puxam gavetas de mesas,
remexem nos escaninhos;
arregalam grandes olhos
sobre vastos manuscritos.
Não ficam lençóis nas camas,
tudo é visto e revolido.
Nas caixas de mantimentos,
contam cada grão de milho;
arrolam bules sem asa,
sem asa, tampa nem bico!
Tantos mapas, tantos quadros
com seus vidros e caixilhos...
Tantas facas, tantos garfos,
tantas meias, tantos cintos...*

(Romanceiro da Inconfidência – Cecília Meireles)

GONÇALVES, Caroline Sauer. **A mesa inconfidente: produção e consumo de alimentos nas propriedades de conjurados mineiros**. 2019. 153 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em História). Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências e Letras, Assis, 2019.

RESUMO

Já se tornou possível através da historiografia recente saber que a Capitania de Minas Gerais não teve apenas a mineração como mantenedora da economia mineira colonial. A agricultura sempre esteve presente, mesmo que tímida e nos quintais das residências. A Comarca do Rio das Mortes foi a área onde a agricultura esteve mais presente durante o século XVIII. Naquela região, na serra da Mantiqueira residiam os três personagens aqui estudados: José de Resende Costa, Manuel Rodrigues da Costa e José Aires Gomes. Vasculhar as suas propriedades em busca de indícios agrícolas e alimentares é o objetivo desta dissertação. Dividida em quatro capítulos, buscamos de início apresentar uma breve análise da produção historiográfica concernente aos alimentos na História. Depois, passamos a analisar a produção de alimentos nas Minas Gerais do século XVIII, especialmente a produzida na Comarca do Rio das Mortes. Na sequência, estudamos a produção, a compra e a venda de alimentos nas propriedades dos inconfidentes selecionados. Por último, descrevemos as particularidades da vida material e sua conexão com a alimentação setecentista.

Palavras-chave:

Produção de alimentos; Minas Gerais – século XVIII; Comarca do Rio das Mortes, José Aires Gomes; José de Resende Costa; Manuel Rodrigues da Costa.

GONÇALVES, Caroline Sauer. **The inconfident table: production and consumption of food on the properties of conspirators of Minas Gerais.** 2019. 153 f. Dissertation (Master's Degree in History). São Paulo State University (UNESP), Faculty of Sciences and Languages, Assis, 2019.

ABSTRACT

It has already become possible through recent historiography to know that the Captaincy of Minas Gerais did not only have mining as a maintainer of the colonial mining economy. Agriculture has always been present, even if shy and in the backyards of residences. The District of Rio das Mortes was the area where agriculture was most present during the 18th century. In that region, in the mountain of the Mantiqueira lived the three characters studied here: José de Resende Costa, Manuel Rodrigues da Costa and José Aires Gomes. To search their properties for agricultural and food evidence is the purpose of this dissertation. Divided into four chapters, we sought at the outset to present a brief analysis of the historiographical production concerning food in History. Then we began to analyze the production of food in the Minas Gerais of the eighteenth century, especially which produced in the District of Rio das Mortes. Next, we study the production, the purchase and the sale of food in the properties of the selected *inconfidentes*. Finally, we describe the particularities of the material life and its connection with eighteenth-century food.

Keywords:

Food production; Minas Gerais –eighteenth century; District of Rio das Mortes, José Aires Gomes; José de Resende Costa; Manuel Rodrigues da Costa.

LISTA DE IMAGENS

Mapa 1 – Capitania de Minas Gerais nos fins do período colonial.....	40
Mapa 2 – Comarca do Rio das Mortes.....	41
Mapa 3 – Caminhos para Minas Gerais.....	57
Mapa 4 – Caminho da Bahia para as Minas.....	59
Mapa 5 – Caminho Velho para as Minas.....	60
Mapa 6 – Caminho Novo para as Minas.....	61

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Equivalência das moedas coloniais.....	103
Tabela 2 – Rendimentos da fazenda Borda do Campo, de José Aires Gomes (1791 a 1796).....	105
Tabela 3 – Rendimentos das fazendas da Mantiqueira, do Confisco e do Engenho, de José Aires Gomes (1791 a 1796).....	106
Tabela 4 – Rendimentos totais das fazendas de José Aires Gomes (1791 a 1796).....	107
Tabela 5 – Despesas de manutenção das propriedades de José Aires Gomes – Diário nº 1 (1791 a 1796).....	108
Tabela 6 – Despesas de manutenção das propriedades de José Aires Gomes – Diário nº 2 a 8 (1791 a 1796).....	108
Tabela 7 – Móveis sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa.....	119
Tabela 8 – Bens sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa.....	121
Tabela 9 – Rouparia e enxoval sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa.....	123
Tabela 10 – Bens de cozinha apreendidos nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa.....	130
Tabela 11 – Bens de cozinha de José Aires Gomes.....	132

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	15
-----------------	----

CAPÍTULO 1

Os alimentos na História: uma breve análise historiográfica.....	25
---	-----------

1.1 Aspectos historiográficos.....	25
------------------------------------	----

1.2 Aspectos antropológicos.....	28
----------------------------------	----

1.3 História da alimentação no Brasil.....	30
--	----

CAPÍTULO 2

A produção de alimentos em Minas Gerais.....	36
---	-----------

2.1 A produção e o consumo de alimentos no contexto mineiro colonial.....	36
---	----

2.2 A produção e o consumo de alimentos na Comarca do Rio das Mortes, na segunda metade do século XVIII.....	55
--	----

2.3 A produção e o consumo de alimentos na Comarca do Rio das Mortes, na segunda metade do século XVIII.....	71
--	----

CAPÍTULO 3

Produção, compra e venda de alimentos nas propriedades dos inconfidentes.....	86
--	-----------

3.1 As práticas agrícolas: a produção de alimentos nas fazendas dos inconfidentes.....	89
--	----

3.2 As práticas comerciais: compra e venda de alimentos das propriedades inconfidentes.....	101
---	-----

3.3 Auguste de Saint-Hilaire visita o padre inconfidente Manuel Rodrigues da Costa na fazenda do Registro Velho (1821).....	112
---	-----

CAPÍTULO 4

Vida material e hábitos de alimentação dos inconfidentes115

4.1 Hábitos alimentares e o mobiliário inconfidente.....117

4.2 A cozinha inconfidente e seus utensílios.....127

4.3 Os hábitos alimentares e as práticas sociais à mesa: o que cozinhavam e como comiam os sediciosos mineiros.....137

CONSIDERAÇÕES FINAIS.....142

FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....147

1 Fontes.....147

2 Fontes impressas.....147

3 Bibliografia.....148

INTRODUÇÃO

A alimentação de qualquer corpo social está sempre além do simples ato de ingerir alimentos. Ela se relaciona intrinsecamente com a imagem que esse grupo deseja passar de si. Assim sendo, as escolhas alimentares, bem como tudo aquilo que a ela se associa tem caráter determinante.

Desde a escola dos Annales, com a ideia de trabalhar com a história do cotidiano, que a alimentação se tornou objeto das Ciências Humanas. Muitas pesquisas de peso foram feitas desde então, mas ainda existem algumas lacunas por preencher.

Quando se trata de alimentação, é necessário estender o olhar para as relações de produção, consumo e comércio dos alimentos.

Dessa maneira, este trabalho pretende realizar uma análise da agricultura de produção de alimentos em Minas Gerais colonial na segunda metade do século XVIII, em especial na Comarca do Rio das Mortes, onde residiam participantes importantes do movimento de Conjuração Mineira. Dentre todos esses homens, selecionamos para este estudo o coronel José Aires Gomes, o coronel José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa, três conhecidos proprietário de terras na referida Comarca.

Buscando-se avançar para além da historiografia já produzida, conforme trataremos no capítulo 1, a proposta desta dissertação de mestrado é investigar a produção de alimentos em Minas Gerais, as práticas alimentares e o mundo cotidiano da Comarca do Rio das Mortes, na segunda metade do século XVIII e início do século XIX, detendo-nos no estudo das peculiaridades das práticas sociais, consumo e produção de alimentos encontrados nas principais fazendas que pertenciam a três sediciosos envolvidos na Conjuração Mineira, José Aires Gomes, José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa, com a finalidade de se conhecer a vida cotidiana, os hábitos alimentares e a mesa inconfidente.

De certa maneira, nenhum estudo monográfico centrou esforços no mapeamento da vida cotidiana, da participação econômica e do dietário alimentar realizado nas propriedades desses três inconfidentes, tanto no que

diz respeito à alimentação do senhor quanto a de seus escravos. Poucas pesquisas também mapearam o comércio e a produção de alimentos na Comarca do Rio das Mortes, área escolhida para o estudo, na segunda metade do século XVIII e início do século XIX.¹

Indo ao encontro da historiografia que analisou este período, o que se encontra são estudos baseados primordialmente em fontes oficiais e que pouco valorizam as atividades alimentares não voltadas para o abastecimento regional ou internacional. (MENEZES, 2000, p. 21)

A dissertação tem por objetivo, portanto, avançar por trilhas não percorridas pela historiografia, ao valorizar outra tipologia de documentos, além dos registros oficiais, que são documentos relacionados à produção agrícola e pastoril que nos ficaram das fazendas de inconfidentes residentes na Comarca do Rio das Mortes no período da Conjuração Mineira, uma vez que estes registros foram apreendidos pela devassa aberta para se apurar o crime de lesa-majestade imputado aos personagens aqui elencados, por se envolverem na premeditada revolta que se pretendia ocorrer nos primeiros meses do ano de 1789.

A partir do século XVIII, nas Minas Gerais colonial, se vivia o ciclo do ouro e, em decorrência da descoberta das jazidas minerais, seu território passou a ser rapidamente devassado, ocupado e explorado. Pessoas, das mais diversas regiões, dirigiram-se para as Minas, proporcionando um enorme afluxo populacional e a escassez de gêneros alimentícios, já precários ao atendimento humano ali instalado.

Um dos principais motivos da escassez de alimentos era a distância que a capitania se encontrava das demais regiões produtoras de alimentos, como a Bahia, o Rio de Janeiro e São Paulo. Isto dificultava a chegada de mantimentos à região, e quando chegavam os preços eram exorbitantes, fazendo com que a população, em geral, não tivesse acesso a eles.

Para se chegar ao território mineiro existiam três caminhos: um vindo pelo norte, da Bahia, circundando o rio São Francisco; um vindo da capitania de São Paulo, chamado de Caminho Velho e, outro, com origens no Rio de

¹ Sobre o assunto existem variados estudos. Entre estes se destacam os escritos por: ZEMELLA, 1990; FRIEIRO, 1966. FURTADO, 1999; CARRARA, 2000; CHAVES, 1999; MENEZES, 2000; RODRIGUES, 2002; RODRIGUES, 2010.

Janeiro e que levava às zonas minerais da atual circunscrição da cidade de Ouro Preto, conhecido como Caminho Novo. (RODRIGUES, 2008, p. 130)

Em nossa pesquisa nos deteremos, especificamente, nesse último trajeto, pois é ao longo da região cortada por ele que as nossas três personagens têm as suas propriedades agrícolas e pastoris instaladas.

O Caminho Novo, portanto, que ligava o Rio de Janeiro as Minas Gerais, passando pela Zona da Mata mineira, era percorrido em uma média de 45 dias de viagem, transformando-o, na época, no mais curto e rápido trajeto para se chegar ao interior da região mineratória. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 325) Era através dele que muitas pessoas entravam e saíam da capitania, assim como mantimentos e produtos chegavam, notadamente aqueles que a capitania, por si só, ainda não produzia.

Com o desenrolar da exploração das riquezas minerais, o interesse pelo desenvolvimento de empresas agrícolas aumentou e, conseqüentemente, a concessão de sesmarias se intensificou. As grandes fazendas começaram a aparecer, notadamente ao longo do Caminho Novo, com o intuito de suprir a necessidade de gêneros básicos da população local.

A alimentação do mineiro, aquele que residia tanto nas fazendas quanto nas cidades, era baseada no consumo de milho, couve, feijão, carnes (em especial a de porco), arroz, mandioca, queijos, frutas e cana-de-açúcar (para o fabrico de melado, rapadura e cachaça). São esses os principais alimentos produzidos nas fazendas que surgiram naquele período. (FRIEIRO, 1966, p. 57) Destaca-se, também, a produção de víveres realizada nos quintais, uma vez que era bastante comum e diversa. (ABDALA, 2007, p. 95)

Em Minas, no referido período, não existia distinção da alimentação das camadas mais simples para as camadas mais abastadas. A produção que mais se sobressaía, por exemplo, era a do milho, que era consumido amplamente por todas as camadas populacionais e, inclusive, utilizado como alimento para os animais. (MENEZES, 2000, p. 111)

Concomitantemente com o surgimento do Caminho Novo, as grandes fazendas começaram a aparecer. (RODRIGUES, 2002; RESENDE, 2009, p. 121-143) No avançar do Setecentos, a Comarca do Rio das Mortes, região onde residiam nossas personagens, destaca-se por ser, além de área exploratória de ouro, região com distinguida produção agropastoril, que

independeu da retração do vil metal vivenciada a partir de meados do século XVIII. Na região, por conseguinte, viu-se a possibilidade de se desenvolver uma agricultura em grande escala, o que fez com que personagens como os inconfidentes José Aires Gomes, José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa, grandes proprietários de terras e produtores de alimentos, ali instalassem suas principais propriedades agrário-pastoris. (RODRIGUES, 2002, p. 137-143) É sobre a produção e o consumo de alimentos em suas fazendas que esta dissertação versará.

A escolha por pesquisar a produção de alimentos e as práticas alimentares de Minas Gerais na metade do século XVIII e início do século XIX, através de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa e suas propriedades, se dá por serem eles importantes agentes da produção e da comercialização de alimentos na Comarca do Rio das Mortes.² Esse fato se confirma com base em várias passagens da historiografia do período. Ainda se pode afirmar que a distância entre as áreas de extração do ouro e os centros de abastecimento de produtos agrícolas de primeira necessidade, notadamente nos primeiros anos de Minas Gerais, ocasionou problemas no provimento de alimentos, levando aquela sociedade a dar maior atenção à agricultura e à criação de gado bovino ao longo do século XVIII.³

Além da necessidade de subsistência, a agricultura supre as necessidades comerciais, uma vez que nas zonas de mineração o preço dos alimentos era elevado. Sobre essas necessidades, desde o século XVIII, estabeleceram-se fazendas com produções variadas, que uniam agricultura e criação de animais, e algumas ainda mantinham a extração do ouro.⁴

²Notadamente os estudos realizados por Kenneth Maxwell e André Figueiredo Rodrigues permitem afirmar que os inconfidentes da Comarca do Rio das Mortes eram importantes agentes na produção e comercialização de alimentos. Conferir: MAXWELL, 1995; RODRIGUES, 2010.

³Notícias sobre os descobridores e as crises de abastecimento que se abateram sobre Minas Gerais nos seus primeiros anos de existência estão indicados, por exemplo, no Códice Costa Matoso (1999 [edição de 1749]) e no tratado escrito por André João Antonil, *Cultura e opulência do Brasil* (1982 [edição de 1710]).

⁴Coube a Miguel Costa Filho o pioneirismo ao nomear por “fazendas mistas” o consórcio entre a mineração do ouro e a agropecuária nas fazendas mineiras. Esta realidade, aliás, comum no século XVIII, desaparece progressivamente da paisagem econômica no avançar da centúria seguinte. Conferir: COSTA FILHO, 1963, p. 160-165; RODRIGUES, 2008, p. 131.

Nas fazendas da Comarca do Rio das Mortes, devido ao seu posicionamento ao longo do Caminho Novo, a produção agrícola que realizavam e as ligações que possuíam com áreas externas à capitania mineira, notadamente o Rio de Janeiro, não se sofreu com os percalços da retração mineratória.⁵

A produção agrícola dessas propriedades caracterizou-se pela diversificação. Grandes propriedades, como as pertencentes aos inconfidentes José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa, nossas personagens, tinham produções variadas, desde lavras auríferas até engenhos, plantações de milho, feijão, arroz e trigo, explorações pecuárias, canaviais, cafezais, entre outras culturas. Estes grandes senhores de terras, com suas “propriedades rurais horizontalmente integradas”, eram “particularmente capazes de absorver o choque das transformações ocorridas após a exaustão do ouro aluvial.” As suas propriedades tinham “capacidade para corresponderem tanto ao estímulo recebido da economia interna, quanto do amplo comércio exterior que fluía pelo Caminho Novo, que ligava a região aurífera mineira ao Rio de Janeiro.” (RODRIGUES, 2010, p. 133)

Neste universo, os inconfidentes a serem estudados apresentavam-se como proprietários de grandes quantidades de escravos, pois foi o braço negro forçado a matriz de trabalho dominante em suas lavras e atividades agropastoris.⁶ Estudo recente informa que foi por meio da mineração que estes senhores escravistas conseguiram “amealhar seus maiores rendimentos, apesar de eles estarem inseridos na principal região produtora de grãos, leguminosas, cana-de-açúcar e aguardente, e de criação de bois, muares e porcos de Minas Gerais.” Com perfil econômico tradicional, eles são muito mais mineradores do que agricultores, apesar de diversificarem alguns de seus negócios, seus grandes plantéis necessitavam do abastecimento alimentar

⁵Nesta perspectiva, vale a ressalva que a agricultura na região Sul de Minas Gerais surgiu da possibilidade de abastecer o Rio de Janeiro que, ao longo do século XVIII, “foi se tornando cada vez mais um mercado emergente, beneficiado pela condição de porto mais importante para a região das Minas”. In: RODRIGUES, 2010, p. 133.

⁶Em 1791, a devassa da Inconfidência apreendeu ao padre Manuel Rodrigues da Costa 2 escravos, a José Aires Gomes 133 cativos e a José de Resende Costa 31 negros. Na Comarca do Rio das Mortes, por exemplo, outros inconfidentes também tiveram escravos sequestrados, como Inácio José de Alvarenga Peixoto com 134 negros, Francisco Antônio de Oliveira Lopes com 74, padre Carlos Correia de Toledo com 31 cativos e Luiz Vaz de Toledo Piza com 37 mancipios. Conferir: RODRIGUES, 2010, p. 169.

produzido em suas próprias roças e, também, da compra de alimentos no mercado colonial, em níveis local e regional. (RODRIGUES, 2010, p. 175)

Assim, sem perder de vista esta circunstância e sem esquecer que nossas personagens são proprietários escravistas, cabe também a esta pesquisa observar a alimentação que cabia aos cativos que residiam e serviam nas propriedades dos inconfidentes a serem estudados. Acerca da alimentação dos escravos, sabe-se que era extremamente pobre e que não havia variedade, mesmo eles exercendo suas atividades em fazendas abastadas e com roças de produção variada de alimentos. (RODRIGUES, 2010, p. 133)

Para dar base bibliográfica à pesquisa, nos reportamos aos livros “clássicos” e aos autores que trabalharam com a historiografia mineira colonial, bem como com relatos de viajantes que passaram pela Comarca do Rio das Mortes, em meados do século XVIII e princípios do século XIX. Para isto, analisaremos obras ligadas às recentes abordagens historiográficas concernentes à agricultura de subsistência e à constituição do mercado de abastecimento interno locais, articulados aos demais mercados regionais naquela referida época. (ZEMELLA, 1990; FRIEIRO, 1966; FURTADO, 1999; CARRARA, 2007; CHAVES, 1999; MENEZES, 2000; RODRIGUES, 2002; 2010)

Embora a historiografia sobre a economia mineira colonial seja vasta, ela pouco abrangeu, especificamente, as fazendas dos inconfidentes e a sua produção e consumo alimentar. Destacam-se a dissertação de mestrado (1998) e a tese de doutorado (2002) de André Figueiredo Rodrigues, que mapeou e quantificou a produção agrícola para mostrar a riqueza proporcionada por este segmento econômico frente aos demais bens apreendidos pela Coroa portuguesa. (RODRIGUES, 1998; 2010)

No que diz respeito a esta dissertação, a nossa dissertação avançará ao já pesquisado trazendo à luz, uma explanação acerca da cultura material que envolvia o cotidiano dessas personagens, observando seus bens e chegando as práticas alimentares de fato, ou seja, o que consumiam para além do que produzido e o que compravam e vendiam de alimentos. Em relação aos seus escravos, o que comiam? Isso nos coloca pouco a frente dos autores citados anteriormente, porque mesmo dividindo o mesmo espaço físico e compactuando da mesma organização social ao rastrear o consumo e a

produção de alimentos nas propriedades dos três inconfidentes selecionados, saímos da análise generalista empreendida até então e avançamos rumo às estruturas mínimas da vida econômico-social do produtor de alimentos.

Para se chegar a esse fim, os meios de pesquisa utilizados serão a análise de documentos, citados com mais detalhes no próximo tópico, e que ainda não foram analisados com essa visão que se apresenta aqui no parágrafo acima. A pesquisa documental será fundamental para a realização dessa análise.

Para dar o subsídio teórico necessário à esta dissertação, a pesquisa foi cumprida de duas maneiras: documental e bibliográfica. À pesquisa documental soma-se a pesquisa bibliográfica. Aliás, a historiografia que se apresenta sobre Minas Gerais colonial é vasta e tem se ampliado cada vez mais. As escolhas de nosso estudo tratam da economia mineira além da mineração, direcionando-se sentido à agricultura de subsistência e o mercado de abastecimento interno e às características dietárias da alimentação colonial em Minas Gerais.

Concernentes à comida dos mineiros, o livro *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, de Eduardo Frieiro (1966), é o primeiro texto publicado sobre os hábitos alimentares e costumes dos habitantes de Minas Gerais. Seu estudo percorre cronologia que vai desde o descobrimento das Minas até a década de 1960, utilizando textos de viajantes estrangeiros, historiadores e ensaístas que escreveram sobre a região e sobre o Brasil de maneira mais ampla. A seleção empreendida pelo autor permite-nos conhecer e recuperar a fome, a escassez de alimentos, o abastecimento precário agravado pelo pequeno número de plantações devido à concentração de braços na mineração, que vivia, então, seus melhores dias, pelo menos até meados do século XVIII.

No geral, parte-se do princípio de que a alimentação do mineiro colonial era bastante simples, marcada pela privação de gêneros de subsistência, caracterizada pela baixa quantidade de proteínas e pelo consumo de milho e de mandioca nos períodos de maior dificuldade econômica, o que acabou por se constituir no principal sustento daquela população. (FRIEIRO, 1966, p. 31-35)

Ao contrário do tão propagado princípio de que a economia mineira se geria apenas pela mineração do ouro, a agricultura e, principalmente, a agricultura de subsistência, ganharam destaques na historiografia. Por exemplo, os trabalhos de José Newton Coelho Meneses e Angelo Alves Carrara apresentaram o universo rural de Minas Gerais como o universo socioeconômico dos séculos XVIII e XIX.

José Newton Coelho Meneses, em *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas* analisa o abastecimento alimentar na comarcado Serro Frio, por meio de inventários *post-mortem*, testamentos e Atas da Câmara, chegando à conclusão de que a região pesquisada não sofreu problemas no abastecimento de gêneros alimentícios ao longo do século XVIII, pois na região se produzia e consumia alimentos, de forma a suprir suas necessidades.

A região colonial de Minas também comercializava alimentos com outros locais. Segundo estudo realizado por Mafalda Zemella, *O abastecimento da capitania de Minas Gerais no século XVIII*, o primeiro a explorar o assunto, a região das Minas Gerais fez emergirem algumas correntes de abastecimento ligadas a outros pontos da América portuguesa, como São Paulo, Bahia e Rio de Janeiro, onde cada uma dessas regiões conseguiu oferecer gêneros diferentes daqueles que o território mineiro dispunha. Seu estudo analisa os mercados abastecedores, para descobrir como os produtos chegavam às Minas Gerais, de que maneira eles eram distribuídos pelo território e, ainda, como eram consumidos, até o momento em que Minas se torna um território autossuficiente e exportador.

Cláudia Maria das Graças Chaves com seu *Perfeitos negociantes: mercadores das Minas setecentistas*, também merece destaque, ao estudar a atuação dos tropeiros em mostrar de que maneira eles realizavam o transporte de mercadorias, inclusive de gêneros alimentícios, entre diversas partes da América portuguesa e Minas Gerais, bem como a possibilidade da existência de um mercado interno que possibilitava a circulação de produtos importados e produzidos no próprio território.

Júnia Furtado, com *Homens de negócio: a interiorização da metrópole e do comércio nas Minas setecentistas* mostra como era realizado o comércio entre os grandes homens de negócio, ao informar como ocorriam as trocas

comerciais de alto padrão nas Minas Gerais, entre 1712 e 1744, transmitindo a noção de classe social dentro da colônia, destoando-se da produção bibliográfica, uma vez que a maior parte dos trabalhos traz apenas o comércio simples e de subsistência.

Estes estudos compõem a base bibliográfica fundamental (e inicial) da pesquisa, ao nos possibilitar a compreensão dos cenários econômicos e sociais existentes em Minas Gerais colonial. As abordagens mais recentes nos trazem uma visão mais objetiva do funcionamento das unidades econômicas e produtivas mineiras como um todo, e não apenas alguns setores. Pois bem, se Minas Gerais apresenta economia diversificada e não apenas ligada ao setor minerador, mantendo respeitável comércio com outras províncias da América portuguesa, além de possuir destacável produção agrícola de subsistência, necessita-se, portanto, ampliar esse debate, especificando alguns dos personagens que fizeram com que essa realidade existisse, mapeando-se restritivamente suas práticas comerciais e de consumo de alimentos, além das práticas sociais do alimento na mesa inconfidente.

Assim, o cotidiano material focado na alimentação desses personagens será detalhado, e nesse universo – a segunda metade do século XVIII e início do século XIX – servirá como exemplo para se mapear a produção, o consumo e as práticas sociais relacionadas ao alimento produzido e circulado na Comarca do Rio das Mortes, uma vez que as personagens escolhidas estão entre as pessoas mais importantes e destacadas da sociedade setecentista mineira, além de, também, estarem envolvidas com os demais membros da plutocracia e com proprietários rurais e exploradores de ouro do local, conforme André Figueiredo Rodrigues fez em seu estudo sobre José Aires Gomes. (RODRIGUES, 2002)

Seu espaço relacional será comparado com o de outros inconfidentes do mesmo local, como, por exemplo, Alvarenga Peixoto, já amplamente estudado por André Figueiredo Rodrigues em *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens de conjurados mineiros (1760-1850)*, e mesmo com proprietários envolvidos no abastecimento alimentar, identificáveis a partir de listas de despesas encontradas em inventários diversos de pessoas da Comarca do Rio das Mortes, em localidades próximas das fazendas dos

proprietários inconfidentes a serem estudados, e nos autos de sequestros de bens inconfidentes.⁷

Quanto aos capítulos, a estrutura se deu de maneira que o capítulo inicial discorrerá sobre a historiografia concernente à produção de alimentos e alimentação na História. Na sequência, no segundo capítulo, abordaremos a produção de alimentos na Capitania de Minas Gerais, durante o período colonial, mais especificamente na segunda metade do século XVIII. Ainda neste capítulo, chegamos à Comarca do Rio das Mortes, onde as nossas três personagens – José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa residiam e tinham as suas propriedades, que lhes foram sequestrados pelos seus envolvimento no movimento sedicioso da Inconfidência Mineira, de 1788-1789. Neste capítulo serão trabalhados os inventários pesquisados no Arquivo Histórico do IPHAN, em São João del-Rei, de maneira a construir um perfil de como era a produção agrícola e o consumo de alimentos na serra da Mantiqueira.

No terceiro capítulo iremos discutir a produção, a compra e a venda de gêneros alimentícios nas propriedades dos três inconfidentes selecionados, nomeados anteriormente, contextualizando-se as práticas agrícolas ali encontradas com a realidade de produção e comércio empreendida na Comarca do Rio das Mortes naquele instante temporal.

Por fim, no quarto capítulo se apresenta análise detida das particularidades da vida material e dos hábitos cotidianos daqueles inconfidentes. Através do sequestro de seus bens, empreendido pela Devassa da Inconfidência Mineira, será possível traçar seus perfis econômicos e alimentar. Tendo em vista os seus bens relacionados à cozinha, é possível perceber como eles se alimentavam, proporcionando conhecer a mesa inconfidente.

⁷No Arquivo Histórico da 13ª Seção Técnica do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em São João del-Rei, Minas Gerais, foi possível pesquisar os inventários de moradores de várias paragens da Comarca do Rio das Mortes, entre elas pessoas que se relacionaram – por exemplo, economicamente – com os sediciosos envolvidos na Conjuração Mineira. Especificamente para este caso, utilizaremos como exemplo analítico, as ações empreendidas por José Newton Coelho Meneses em sua análise dos inventários do acervo cartorial da Casa de Borba Gato, em Sabará, correspondentes ao período 1730-1741, em um total de 69 processos, na qual investigou o abastecimento alimentar nas Minas Gerais do século XVIII. Conferir: MENEZES, 2010.

CAPÍTULO I

OS ALIMENTOS NA HISTÓRIA: UMA BREVE ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA

1.1 Aspectos historiográficos

A história da alimentação ainda é um tema recente, porém, atualmente, um número considerável de pesquisadores tem adotado como tema a história da alimentação e os costumes alimentares de diferentes povos. A história do mundo não seria a mesma se nossa relação com o alimento e com o ato de comer fosse outra.

A alimentação no território da História começou a ter notabilidade a partir dos anos 1970. Nesse momento estudavam-se como as práticas distintivas determinaram as escolhas alimentares de determinados povos ou das diferentes classes sociais. Eles também comparam às práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica de uns e de outros, a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparo dos alimentos. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 15-23)

De acordo com o texto *A história da alimentação: balizas historiográficas*, a alimentação, assim como mencionado acima, só passou a ser tratada como tema de pesquisas a partir dos anos de 1970; antes disto, por volta dos anos 1960, a alimentação era usada como tema complementar em pesquisas, não sendo tida como área do conhecimento histórico. O interesse histórico pela alimentação que surgiu nos anos 1960 e 1970 foi intensificado pela Antropologia. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 26-34)

Carlos Roberto Antunes dos Santos, em seu artigo “A alimentação e seu lugar na história”, mostra que a alimentação começou a ser levada em conta pelos historiadores a partir de duas obras pioneiras, *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, e a *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*, de Adam Maurizio. Brillat-Savarin mostra, em sua obra, informa que a alimentação é um conhecimento racional e uma reflexão antropológica. Para

ele, o século XVIII e o início do século XIX são considerados um período rico para o desenvolvimento desse conhecimento antropológico.

Adam Maurizio centrou a sua análise no cultivo agrícola, desde a pré-história até 1932, quando terminou sua obra. Ele observou duas características da alimentação que ainda não tinham sido levadas em conta: com o avanço tecnológico possibilitava-se uma superabundância de produção alimentícia e então um contingente populacional significativo deixará de ser produtora para ser apenas consumidora de alimentos e a intensificação das trocas comerciais pelo mundo a partir do mercantilismo teria gerado uma uniformização da alimentação mundial. Mas foi com Fernand Braudel que a história da alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. (SANTOS, 2005, p. 11-31)

De acordo com Leila Mezan Algranti, não tem como negar que a história da alimentação atual é “profundamente ‘braudeliana’ em seus temas de cultura material e nas fontes que utiliza.” (ALGRANTI, 2010, p. 131-154) Leila ainda destaca que a alimentação é objeto da história porque nos oferece uma chave essencial para que a gente consiga explicar a vida cotidiana da comunidade que se pretende estudar (ALGRANTI, 2010, p. 131-154).

Como observado, com a escola dos Annales e a abertura para novos enfoques, os próprios membros dessa escola escreveram sobre alimentação. O primeiro a fazer da alimentação objeto de estudo foi Fernand Braudel, que fez parte da segunda geração dos Annales. Ele produziu três obras dentro da coleção *Civilização material, economia e capitalismo – séculos XV-XVIII*, que trouxeram assuntos novos para a época. Em relação à alimentação, o volume I, *As estruturas do cotidiano*, aborda, no segundo capítulo, toda uma cronologia da alimentação na Europa, especialmente na França, começando pelo pão, alimento essencial a todas as culturas, chegando até as bebidas alcoólicas. Essa obra abrange também outras faces da vida humana, como a habitação e o vestuário.

Nesse mesmo enfoque, temos a obra de Jacques LeGoff e Pierre Nora, ambos da terceira geração dos Annales. Juntos, eles desenvolveram um conjunto de livros intitulados *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*, onde reuniram diversos textos que trazem esse novo enfoque para a História. No volume *História: novos objetos* existe um olhar para a

alimentação, no texto *A cozinha: um cardápio do século XIX*, escrito por Jean-Paul Aron. Neste texto, Aron traz um panorama da culinária do século XIX da França. Ele abordou três pontos diferentes do documento culinário, ou seja, dos cardápios e livros de receita, unindo sociedade, economia, administração, biologia e medicina.

Outra obra que se pode destacar como pioneira no estudo da alimentação é a de Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*. Esse livro nos leva a conhecer profundamente as mesas de todos os tempos e das diferentes classes sociais da Europa, mostrando que através da comida podemos conhecer uma sociedade inteira. Em seu trabalho, Revel mostra a cozinha como uma arte, fazendo uso até mesmo de tratados culinários. Para ele, a cozinha é um universo, portanto, permite a integração de diversas dimensões. (SANTOS, 2005, p. 14)

Seguindo nesta mesma linha, temos também o trabalho do historiador italiano Piero Camporesi, *Hedonismo e exotismo*, que traz uma abordagem diferenciada, de modo que seu livro explica a quebra do tabu que existia sobre a noite, rompendo com o modo tradicional de se alimentar. Ele mostra que as pessoas passam a dar valor em conversas sobre assuntos diversos ao redor de uma mesa de alimentos, substituindo, assim, o “tempo da natureza pelo tempo da cultura”, diante do nascimento de uma nova cozinha, a “cozinha do olhar, dirigida aos espíritos mais leves e requintados.” (CAMPORESI, 1996, p.19-37)

Quando se trata de história da alimentação mundial a obra fundamental é o livro *História da alimentação*, organizado por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Esse livro traz uma compilação de artigos de diversos autores que propuseram novos caminhos e métodos de investigação para o tema, de forma que a base dessa obra é a preocupação com as estruturas cotidianas. Esse fato a insere na longa duração proposta por Fernand Braudel, aproximando a obra dos pensamentos braudelianos. (SANTOS, 2005, p. 17)

Sabemos que, com base em Luís da Câmara Cascudo que “desde que nasce o homem precisa obter sua alimentação (...). Depois aprenderá, não se sabe com quem, a assar, cozinhar (...), e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista.” (CASCUDO, 2011, p. 18)

Dessa maneira, percebe-se que o campo da história da alimentação é extremamente rico em possibilidades temáticas que se oferecem ao historiador, contemplando a culinária, a alimentação e seus rituais de comensalidade e, também, as práticas alimentares, e que estudar alimentação tem muito valor histórico.

É através da alimentação que um povo se reconhece e se vê reconhecido. Por meio da forma de comer que um povo constrói sua identidade social. A alimentação nada mais é do que um fenômeno social que vai além do comer para se manter vivo e está impregnado de significados culturais. (MACIEL, 2005, p. 49)

A escolha por olhar a história através da alimentação e das transformações ocorridas através dela nos mostra a complexidade do papel da comida. As escolhas de alimentos que foram feitas no passado nos trazem consequências que permanecem até os dias atuais, de modo que algumas delas foram tão profundas que moldaram o mundo que nos é apresentado hoje. (STANDAGE, 2010, p. 10)

1.2 Aspectos antropológicos

Não há como tratar de qualquer tema que permeie alimentação e seus desdobramentos sem que recorramos aos escritos antropológicos, uma vez que as análises empreendidas pelos antropólogos muito acrescentam às discussões históricas acerca da cultura e da alimentação enquanto parte formadora da cultura. A Antropologia é a disciplina que mais se preocupou com a alimentação, e que reuniu o maior acervo de informações.

Os antropólogos, a partir do século XIX, “formaram uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares”, chegando a um “significado simbólico da alimentação” e estimulando o “mapeamento dos diversos hábitos alimentares”. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 19)

O debate acerca dos hábitos alimentares é e sempre vai ser essencial e indiscutivelmente multidisciplinar. Na historiografia essa discussão já vem acontecendo há algum tempo, de forma que se faz necessário dialogar com as diversas áreas das ciências humanas, bem como Antropologia e Sociologia, ao invés de nos mantermos fiéis a apenas uma delas. A escola dos Annales foi a

grande responsável por lidar de forma peculiar com esse diálogo entre as disciplinas.⁸ (LEME, 2013, p. 2) É com as propostas apresentadas pelos Annales que o campo de pesquisa da alimentação toma uma forma definitiva.

Para Paolo Rossi, a reflexão antropológica nos mostra que apesar de todos nós, enquanto seres humanos, sermos onívoros e possuímos um sistema digestivo idêntico, ainda assim cada povo tem suas predileções alimentares, explicada pelo fato de que cada povo tem sua cultura e o ato de se alimentar vai além de apenas escolher o que comer. (ROSSI, 2014, p. 23)

Roberto DaMatta tem um pensamento claro ao estabelecer uma distinção entre comida e alimento. Para ele, a comida não é apenas alimento, mas também um estilo de vida e um jeito de se alimentar. E é esse jeito de comer que, segundo ele, define não só aquilo que será ingerido, mas também como é aquele que o ingere. (DAMATA, 1986, p. 56)

A alimentação é definida a partir de condições sociais, geográficas e econômicas. De acordo com o modo de produção agropastoril e das conjunturas para a criação de animais, diferentes rotinas são construídas a partir das tradições e crenças do povo em questão. Consoante com este fato, não há como se dispersar das análises antropológicas. (BARBOSA, 2012, p. 3)

Norbert Elias nos mostra em *O processo civilizador* um capítulo específico para o consumo de carne, assim como o modo de preparo que se modificou ao longo do tempo. Ele usa como exemplo o fato da redução de tamanho das porções de carne e a mudança de comportamento para comê-la e adquiri-la. Segundo ele, ao longo do tempo, as famílias diminuíram e alguns hábitos mudaram. Entre estes hábitos estava o de abater e destrinchar o animal em casa, que, com as famílias menores, passou a ser feito por profissionais. (ELIAS, 1994, p. 127)

⁸A escola dos Annales foi um movimento historiográfico que se destacou por incorporar métodos de outras ciências sociais à história, indo além da visão positivista da mesma, como crônica de acontecimentos, e substituindo o tempo breve pela longa duração. Esse movimento renovou e ampliou o quadro das pesquisas históricas ao abrir o campo da história para o estudo das atividades humanas, até então negligenciadas, propondo a participação de todas as Ciências Sociais (Antropologia, Sociologia, Filosofia, Geografia, entre outras) e privilegiando a multidisciplinaridade nas pesquisas. Dessa maneira, trabalhos ligados ao cotidiano e à alimentação teriam valor histórico, devido a maleabilidade de campos de estudo proporcionada por essa escola. A história da alimentação tem caráter prevalentemente multidisciplinar, que vem de encontro com o que diziam os Annales, uma vez que seu objeto de investigação é complexo, fazendo necessário o suporte teórico – metodológico de outras disciplinas, principalmente a antropologia, ainda permanecendo fiel à História.

Ainda assim, de acordo com Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro é difícil afirmar como se construiu um campo de estudos como o da história da alimentação, tão “vasto, heterogêneo e difuso”. Mas, há um ponto de partida. A obra que abriu caminho para os estudos da alimentação foi a de Adam Maurizio em 1926, já comentada acima. A partir dela, o campo da história da alimentação se consolidou e ampliou, passando a ser estudado em todo o mundo. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 20-21)

1.3 História da alimentação no Brasil

No que diz respeito ao Brasil, a historiografia da alimentação é escassa até os anos de 1990. Inicialmente, temos quatro estudos clássicos para a colônia e para a alimentação, que são as obras de Luís da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda e Caio Prado Junior. Essas obras deixaram algumas ideias consolidadas acerca dos hábitos alimentares e sobre a vida material da colônia, dos quais se podem destacar a importância dos indígenas e africanos para a formação da alimentação cotidiana dos colonizadores, a adaptação destes a um novo regime alimentar com os produtos que aqui existiam e as imagens da existência de uma má alimentação e de episódios de fome a carestia, uma vez que aqui havia o predomínio da monocultura como forma de economia. (ALGRANTI, 2010, p. 131-154)

Luís da Câmara Cascudo em *História da alimentação no Brasil* teve detido trabalho de pesquisar o que se comeu e bebeu no Brasil desde os primórdios, sendo sua obra de grande significado para os estudos de alimentação. Sua obra deteve foco nos alimentos nativos, descartando-se os alimentos aculturados, por exemplo, café, arroz e cana-de-açúcar.

Em sua perspectiva, o paladar é estabelecido por meio de regras, padrões e proibições, o que faz dele um elemento forte na definição das escolhas alimentares dos seres humanos enquanto seres culturais. De acordo com Cascudo, “a escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível (...). O nosso *menue* está sujeito a fronteiras intransponíveis riscadas pelo costume de milênios.” (CASCUDO, 2011, p. 22)

Ele ainda reitera que “é indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do *paladar*. Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar”. (CASCUDO, 2011, p. 15)

A obra, de maneira geral, se fixa na conjuntura que qualquer coletividade tem sua configuração singular de estabelecer vinculação entre a fome e o paladar. Nessa conformidade, Cascudo afirma e reitera que o paladar é sempre soberano em detrimento da fome. Assim, o foco descritivo da obra é voltado para uma ótica nativa, ou seja, voltado para as primícias da alimentação do Brasil, sendo uma base significativa para a análise que se seguirá. Não se pode deixar de afirmar, também, que a obra de Cascudo foi a primeira a realizar uma compilação importante de estudos de viajantes que passaram pelo Brasil naquele momento (John Luccock, Henri Koster, Auguste de Saint-Hilaire, Jorge Marcgrave, Von Martius e Ivo d’Evreux).

Para Gilberto Freyre a temática da alimentação teve grande importância. *Casa-grande e senzala*, sua principal obra, reservou um espaço significativo para ela. O tratamento de Freyre para com a alimentação integra uma infinidade de facetas, dentre as quais podemos citar a relação da classe social do indivíduo com a culinária que consumia o estudo do significado social do que era usado na cozinha, os utensílios, os ritos, a preservação da comida nacional, entre outros.

Dessa obra, para nossa análise, levar-se-à em consideração as abordagens sobre o insatisfatório dietário do Brasil colônia. De acordo com Freyre,

tornou-se quase a mesma a mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras: dando-lhe mais cor e sabor local em certos pontos a maior influência indígena; em outros, um vivo colorido exótico a maior proximidade da África; e em Pernambuco, por ser o ponto mais perto da Europa, conservando-se como um equilíbrio entre as três influências: a indígena, a Africana e a portuguesa. (FREYRE, 2003, p. 94)

Assim, Freyre usa a alimentação em função do seu objetivo, que era fortalecer a miscigenação que acontecia no Brasil durante o período colonial. Em relação à alimentação colonial, ele ainda afirma que “é ilusão supor-se que

a sociedade colonial, é, na sua maioria, uma sociedade de gente bem-alimentada.” (FREYRE, 2003, p. 95)

Isto posto, é necessário mostrar que a obra também traz contribuições significativas no que diz respeito à alimentação dos senhores e de seus escravos, afirmando que ela era superior à alimentação praticada pelos homens livres de classes intermediárias. À vista disto, ele afirma que “melhor alimentados (...) eram na sociedade escravocrata os extremos: os brancos das casas-grandes e os negros das senzalas.” (FREYRE, 2003, p. 96)

Ele explica essa situação afirmando que o senhor mantinha seus cativos bem alimentados para melhor manutenção da “força de trabalho” (FREYRE, 2003, p. 96-97), fato este que a historiografia já nos tornou possível tomar ciência de que não ocorreu.

Freyre traz a nossa análise significativa contribuição, uma vez que mostra uma diferente forma de ler a alimentação, com foco na mestiçagem do Brasil colonial, buscando entender as diferentes dimensões da identidade nacional daquele momento.

Sérgio Buarque de Holanda, em sua obra *Caminhos e fronteiras*, têm como base o estudo do cotidiano, onde mostra como ele vai se construindo. A obra traz uma ideia de caminho e de fronteira em diferentes níveis, que vão desde o simples movimento do trabalho até o mais complexo sentido de caminho. Ele trabalha a ideia de que a história não é previsível, ou seja, é um movimento surpresa, onde as forças que ele chama de tradicionais se cruzam transfigurando o velho em novo.

Sua contribuição na alimentação se dá em três excertos específicos do livro, nos capítulos “Iguarias de bugre”, “Caça e pesca”, “Os trigais de São Paulo” e “Uma civilização do milho”. Nesses excertos, ele destaca a alimentação mais rústica. Observa-se nesses capítulos que o europeu teve certa dificuldade em se adaptar à alimentação dos nativos do Brasil, de maneira que

Muito alimento que parecia repugnante a paladares europeus, teve de ser acolhido desde cedo por aquela gente, principalmente durante as correrias no sertão, pois a fome é companheira constante da aventura.(...) O gênero de vida a que eram forçados aqueles devassadores do sertão dificilmente lhes permitiria agir de outra forma.(...) Onde não fossem

grandes as possibilidades de escolha, cumpriria admitira o que era proporcionado sem maior trabalho. (HOLANDA, 1975, p. 63)

Ou seja, os europeus aprenderam a comer o que era disponível por aqui, uma vez que a fome era maior que a possibilidade de escolha dos gêneros com os quais iriam se alimentar. Nessas jornadas empreendidas mata adentro pelos europeus houve, muitas vezes, a necessidade da caça e até mesmo da pesca.

Sérgio Buarque de Holanda também observa essa caça e pesca em sua obra. Ele afirma que tanto a caça quanto a pesca têm muita importância na “economia alimentar das nossas povoações coloniais”.(HOLANDA, 1975, p. 84)

Ele mostra a presença dos triguais em São Paulo, e mostra que o trigo foi pouco produzido por aqui, uma vez que

Mais de um testemunho positivo indica a presença eventual e o cultivo de algum trigo na capitania ainda em fins do século XVI. Contudo, faltam elementos para afirmar-se que seria produzido corretamente e em escala comercial. (HOLANDA, 1975, p. 206)

O ápice da presença da alimentação em sua obra se dá quando ele aborda a presença do milho, no capítulo intitulado “Uma civilização do milho”. Segundo ele, a preferência de toda a população daquele momento era o milho. Essa predileção se dava por conta de ser um produto muito versátil, com ele era possível preparar

o curau que se fazia com auxílio do pilão, socando os grãos ainda em leite e cozendo-os. Do bagaço, amassado e posto embaixo das cinzas do fogão, faziam-se ainda as pamonhas.

A principal contribuição do milho (...) provinha, no entanto, dos grãos já amadurecidos. Nesse caso cabe lugar de realce à farinha de milho, (...) que nas minas era o verdadeiro pão da terra, e em todo o planalto substituíria geralmente a de mandioca, usual no resto do Brasil. (...)

Havia ainda a canjica grossa, produzida com o milho seco, quebrado no pilão, que lhe tirava o olho, deixando o mais quase intato (HOLANDA, 1975, p.217).

Assim, se trata de uma obra essencial para conhecer um pouco mais do cotidiano e de como a alimentação é inserida nesse cotidiano.

Caio Prado Junior, por sua vez, traz uma abordagem diferenciada dos autores anteriores, uma vez que alimentação não é seu foco, mas sim a agricultura de gêneros alimentícios no Brasil colônia. Sua obra, *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*, traz uma análise da formação agrícola e de como essa sociedade agrária se formou. De acordo com ele,

na agricultura, o elemento fundamental será a grande propriedade monocultural trabalhada por escravos. Esse tipo de organização agrária que corresponde à exploração agrícola em larga escala (...) não resulta de uma simples escolha, alternativa eleita entre outras que se apresentavam à colonização. (PRADO JUNIOR, 2011, p. 119)

Para ele, são os três elementos formadores da “organização agrária do Brasil colonial: a grande propriedade, a monocultura e o trabalho escravo” (PRADO JUNIOR, 2011, p.123), que se fundem perfeitamente, de forma que esta se torna a base estrutural da economia e do social.

Essa obra une o colonial e o contemporâneo com uma visão ímpar das empresas agrícolas da época, sendo importante base para mostrar e explicar o sistema fundiário de Minas Gerais colonial.

A partir dessas obras, outras começaram a ser produzidas no Brasil. De acordo com Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro (1997, p.56), a aparição de estudos sobre alimentação começa discreta, apenas em capítulos de obras maiores. Isso acontece com os capítulos “Hábitos alimentares” e “Tradições alimentares e culinárias”, de Maria Beatriz Nizza da Silva nos livros *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808 – 1821* (1978) e *Vida privada e cotidiano no Rio de Janeiro na época de D. Maria e D. João VI* (1993), e também em três capítulos da obra *Cotidiano e solidariedade: vida diária da gente de cor nas Minas Gerais, séc. XVIII*, de Julita Scarano, do ano de 1994.

Ainda ressaltamos aqui algumas obras de referência obrigatória neste trabalho. São livros que abrangem especificamente a culinária mineira e até mesmo a economia mineira dos séculos XVII e XVIII. São obras classificadas como sendo de caráter regional. Primeiramente, temos a obra de Eduardo Friero, *Feijão, angu e couve*, que trata especificamente da comida do mineiro, em seguida Mônica Abdala, com seu *Receitas de mineiridade*, mostrando, além da alimentação, a questão da identidade e as peculiaridades na formação da capitania de Minas Gerais. Ainda temos o trabalho de Mafalda Zemella,

Abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII, que aborda alimentação com um viés mais econômico e agrário. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 56)

A produção historiográfica de monografias acadêmicas, teses, dissertações e artigos sobre alimentação e seus desdobramentos vem crescendo desde a década de 1970. Dentro deste meio podemos iniciar citando o grupo de estudos sobre alimentação que funciona na Universidade Federal do Paraná, em Curitiba, que ficou por muitos anos sob a coordenação do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos. Esse grupo produziu sete teses de doutoramento e seis dissertações de mestrado e também alguns artigos.

Um dossiê importante foi publicado na revista *Estudos Históricos*, da Fundação Getúlio Vargas. Sua edição de número 33, de 2004, foi inteiramente dedicada aos estudos da alimentação.

Os programas de pós-graduação da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e da Universidade de São Paulo (USP) apresentam contribuições importantes para o tema. Alguns dos estudos defendidos nessas instituições estão aqui representados.

O Brasil pode ser considerado um dos países mais ricos para os pesquisadores da área da alimentação, já que cada região tem suas especificidades e nos apresenta muitas possibilidades de trabalho, e dentre seus territórios, Minas Gerais se apresenta a nós como um dos estados de maior notabilidade histórica para se efetuar tal trabalho.

CAPÍTULO II

A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM MINAS GERAIS

2.1 A produção e o consumo de alimentos no contexto mineiro colonial

A agricultura para produção de alimentos é uma das atividades mais antigas do mundo, remonta aos primórdios da história da humanidade, quando se notou que alguns grãos, ao entrarem em contato com a terra, produziam plantas iguais àquelas das quais foram obtidos tais grãos. Através dessa prática se permitiu uma maior oferta de alimentos a essas populações.

A atividade agrícola causa uma transformação no meio físico, ao dar origem, pela primeira vez na história da humanidade, a um excedente da produção de alimentos que possibilita consumo de produtos da natureza e que faz com que surja uma primeira divisão social do trabalho e um espaço urbano onde se encontram produtores não agrícolas. (MENEZES, 2000, p. 20)

No Brasil, a prática agrícola sempre foi uma das bases da economia. Desde os primórdios da colonização, temos essa atividade em nosso território, ainda que tímidas e em locais específicos.

Para dar início a uma discussão acerca da produção de alimentos, há a necessidade de se estabelecer uma reflexão sobre a posse da terra, uma vez que este é um fator essencial para que exista a atividade agrícola.

Desde o princípio da colonização, a distribuição de terras já visava à ocupação territorial e à produção de bens para comercialização, bem como a manutenção da população através da produção de alimentos. Tal distribuição de terras na colônia se deu através do processo de sesmarias, que ocorreu de acordo com o modelo adotado por Portugal desde o século XIV, através da Lei de Sesmarias, de D. Fernando I, com a preocupação de que as terras doadas através deste processo fossem verdadeiramente aproveitadas pelos seus proprietários para produção de alimentos. (MENEZES, 2000, p. 151-153) Havia, inclusive, um trabalho contrário a distribuição de sesmarias a pessoas que não iriam fazer daquelas terras propriedades produtivas, uma vez que as

sesmarias não produtivas eram redistribuídas. Porém, só ter a posse da terra não determinava que o processo de produção de alimentos era evoluído. (MENEZES, 2000, p. 151-153)

Nas Minas Gerais do período colonial, apesar das exigências para a concessão de terras, a Coroa portuguesa não conseguiu impedir a formação dos latifúndios durante o processo de doação das sesmarias, de maneira que uma grande extensão de terras foi apropriada para garantir explorações futuras ou como reserva de valor; fato explicado pelo caráter predatório da agricultura da colônia e pela incapacidade da metrópole em controlar eficazmente essas sesmarias. (RODRIGUES, 2002, p. 153-154)

Ainda assim, em Minas Gerais, a produção agrícola sempre esteve presente, porém, seu auge se deu no século XVIII, em consonância com a mineração. Naquele momento, com a mineração em foco, as atividades agrícolas ficavam em segundo plano, mas já existiam. Não tinham participação na economia local. Foi essa preocupação em centrar esforços na mineração por parte de política portuguesa que acarretou nas diversas crises de abastecimento que assolaram o povo mineiro. (RODRIGUES, 2002, p. 154-161)

Quando observamos a historiografia sobre Minas Gerais colonial, nota-se certa tendência a mostrar a atividade mineratória do período como sendo a única fonte econômica da colônia. Esse fato faz com que sejam deixadas de lado áreas importantes da economia colonial, como a agricultura, que desde a ocupação do território mineiro estava presente de forma determinante. O que fez com que isso acontecesse foi a presença de uma forte visão mercantilista de colônia por parte de muitos historiadores. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321)

Ao contrário do que se pensava até então, a agricultura esteve em uma estreita conexão com a mineração, porém não tinha a mesma notoriedade, uma vez que a atividade mineral era muito mais lucrativa e as atividades agropastoris daquele momento eram pobres e inexpressivas, voltadas apenas para o autoconsumo. (MENEZES, 2000, p. 19-32; GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 323-324)

Dessa maneira, durante a primeira metade do século XVIII, período em que a produção aurífera aumentava e começava a atingir seu auge, a

agricultura ficou renegada, e as atividades agropastoris eram inexpressivas e voltadas apenas para o autoconsumo. Esse fato deixa claro que a capitania não era dotada de mercado interno dinâmico. As atividades agropastoris só ganhariam destaque a partir da segunda metade do Setecentos, se apresentando como uma solução para a crise da mineração, que acabou por só ser superada de fato com o advento da cafeicultura, no final do século XIX. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321-334)

As Minas Gerais não viviam apenas da extração aurífera durante o período colonial. As atividades agropastoris se fizeram presentes ao longo do século XVIII, de forma expressiva inclusive, sendo fundamental que seja reconhecida a importância da agricultura no referido período. De forma que ela, no período do Setecentos em Minas Gerais, deve ser encarada como uma maneira de integrar os mecanismos necessários ao processo de colonização, de forma que, voltada para o consumo interno, ela era um meio de garantir a reprodução da estrutura social. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321-334)

A historiografia utiliza como motivos para a agricultura não seja uma atividade expressiva naquele momento o fato de que nenhuma atividade econômica poderia competir com a mineração e, também, afirma que as terras daqueles locais eram estéreis e impróprias para cultivo, o que de forma alguma pode ser tido como realidade, por conta de que existiam muitas terras férteis para o plantio. Também houve um intenso incentivo, por parte da Coroa, para a produção de pedras e metais preciosos, desestimulando qualquer outra atividade, inclusive a agrícola. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321-334)

Houve, então, uma necessidade de aumento da produção de alimentos em Minas, necessidade esta que fez com que se desenvolvesse um mercado de terras extremamente rentável. As unidades mineratórias, que diminuíram, mas não acabaram, procuravam fazendas próximas para lhes suprirem a necessidade de alimentos e, por conta disto, essas fazendas produtoras se consolidaram. (MENEZES, 2000, p. 38-39)

A mineração definiu a maneira de ocupação da capitania, de forma que a sociedade mineira se consolidou rapidamente nesse período. Assim, se formava um excelente mercado consumidor que demandava por uma variedade de produtos, dos mais básicos aos mais luxuosos, vindos de toda parte do Brasil e até mesmo importados. Segundo Mafalda Zemella, “o artigo

mais importante do intercâmbio com as Minas Gerais era o gado bovino. Os currais baianos exportavam para as Gerais boiadas e mais boiadas.” (ZEMELLA, 1990, p.72) Angelo Carrara nos traz ainda mais informações sobre as mercadorias que circulavam para Minas Gerais vindas da Bahia, destacando que, além das boiadas, chegavam “objetos de vestuário, ferramentas de uso nas lavras de ouro (almocafres, principalmente) e de roçar a terra (foices, especialmente), baralhos, pólvora, chumbo, azougue, facas flamengas, tabaco e armas de fogo”, não importando o tamanho do carregamento.(CARRARA, 2000, p. 101) Mafalda Zemella ainda nos lembra que escravos também eram trazidos para serem vendidos em Minas. De acordo com ela, o Caminho Novo era a principal rota de compra e venda de escravos para Minas Gerais. (ZEMELLA, 1990, p. 60)

Vale lembrar que nem todas as pessoas que chegaram às Minas tinham interesse na mineração. Muitos se dedicaram a outras atividades econômicas tão ou até mais lucrativas que a mineração e essenciais para a manutenção da mineração. Em muitos casos, a agricultura e a pecuária foram os escolhidos. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321-334)

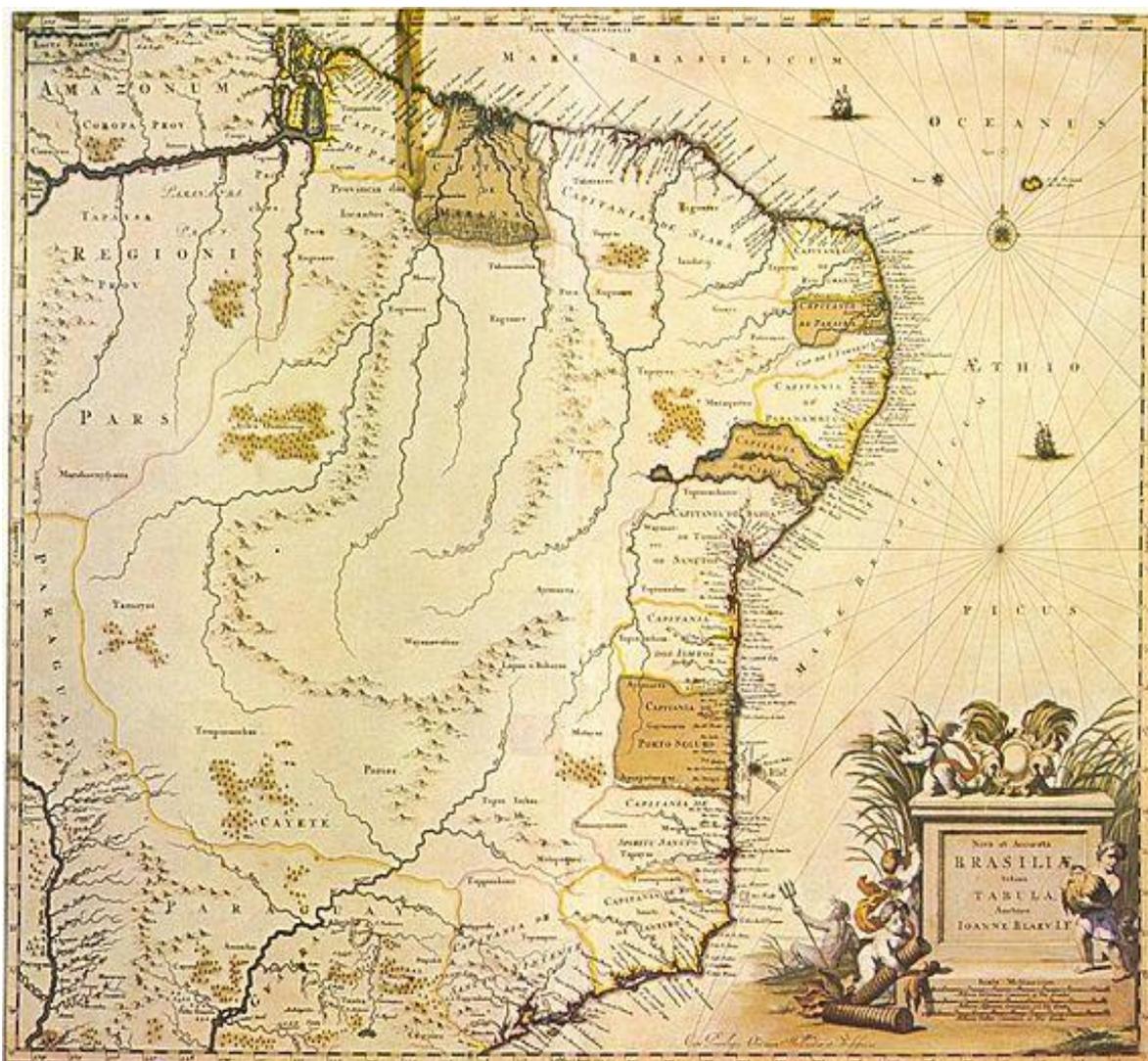
A agricultura de alimentos de Minas Gerais foi alternativa fundamental para o século XVIII, sendo a responsável pela ascensão econômica e social dos homens daquele período. (MENESES, 2007, v. 1, p. 342)

Como se viu acima, o comércio também teve grande importância no setor econômico das Minas colonial, sendo responsável pelo abastecimento da capitania através de dois fluxos. As outras capitanias já estavam produzindo gêneros que Minas ainda não produziam, e necessitava adquirir. O primeiro fluxo seria o dos produtos vindos de outras regiões; o segundo dizia respeito aos produtos internos, comercializados dentro e fora da capitania. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 321-334)

Importante nota sobre a agricultura na capitania de Minas Gerais foi escrita por Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcelos, que a apresentou como sendo vasta, porém atrasada. Segundo ele, a área destinada à agricultura se reduzia ao plantio de grãos ordinários, como o milho, o feijão, o arroz e, de forma rara, o trigo. O centeio e a cevada também aparecem, mas em quantidade irrelevante, assim como o algodão. O uso de maquinário também é raro, como o arado, praticamente desconhecido. Ele ressalta que não havia

outro modo de cultivo senão o de derrubar, roçar e queimar o mato para depois efetuar o plantio de grãos. Observa, também, a quase inexistência de gado, já que não se criam animais em grande quantidade, sendo raras as propriedades que praticam a criação de animais. (VASCONCELOS, 1994, p. 143)

Todas as comarcas de Minas Gerais viviam mais ou menos da mesma forma, com agricultura e comércio simples. A mais fértil e rentável delas era a Comarca do Rio das Mortes, pois foi esta a que menos sofreu com as crises alimentares, uma vez que era, há muito tempo, a região produtora de alimentos que ajudava a sustentar as demais comarcas de Minas. (MENEZES, 2000, p. 44)



Mapa 1 – Capitania de Minas Gerais nos fins do período colonial

Fonte:BLAEU, Joan. Disponível em: <<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Blaeu1640.jpg>>

A forma de se praticar a agricultura mais primitiva era a produção em quintais. Ela existia mesmo quando a mineração estava no auge, não deixando espaço para as atividades agrícolas em grande dimensão, pois era “ambiente de importância primordial para a ordem urbana, sendo considerados até a normalização do ambiente das povoações”. (MENESES, 2007, v. 1, p. 348-349)

Desde o início do povoamento de Minas Gerais, portanto, a área da Comarca Rio das Mortes (ver Mapa 2), que ocupava praticamente um quinto do atual território mineiro, apresentou-se como local abastecedor de alimentos. Sua produção – próspera e autossuficiente – abrangia a cana-de-açúcar, o cultivo variado de legumes, frutas e verduras e a criação de gado. (RODRIGUES, 2010, p. 85-123; PINTO, 2010, p. 51-54)



Mapa 2 –Comarca do Rio das Mortes

Fonte: Universidade Federal de São João del-Rei. Acervos documentais da Comarca do Rio das Mortes. Disponível em:

<http://www.dibib.ufsj.edu.br/site/index.php?option=com_content&view=article&id=51&Itemid=88>

Durante o século XVIII, os proprietários de terra que se fixaram no Caminho Novo praticaram a policultura, ou seja, cultivaram diversos tipos de produtos ao mesmo tempo, ao contrário da monocultura açucareira das capitanias nordestinas.

Raras eram as fazendas que praticavam agricultura com plantio de gêneros exclusivos. A preferência pelo plantio de vários tipos de gêneros acontecia por conta da necessidade de desenvolvimento de um mercado interno para abastecimento. Os grandes proprietários, dispostos a investir, optaram por essa agricultura diversificada e pela criação de animais, além de ser para atender as necessidades internas, também com interesse de comércio externo. (POLLIG, 2012, p. 76-143)

Miguel Costa Filho também observou o caráter misto das fazendas mineiras quando afirma que “a maioria das fazendas estabelecidas em Minas Gerais possuía conjuntamente roças e lavras (...) eram essas fazendas, simultaneamente, de agricultura e mineração”.(COSTA FILHO, 1963, p. 160)

Esses empreendimentos agrícolas produziam os alimentos que eram considerados a base da alimentação mineira, uma vez que as diversas classes sociais tinham a mesma base alimentar, o que diferia era sempre a quantidade e a variedade desses mesmos produtos.

A produção que mais se sobressaiu foi a do milho: produto alimentar mais consumido por todas as esferas da população mineira, usado inclusive para a alimentação dos animais. (MENEZES, 2000, p. 111) Existia, também, a produção de cana de açúcar, dedicada especialmente para fabrico da cachaça, da rapadura, do melado e da garapa, uma vez que o fabrico de açúcar era muito dispendioso. Em seguida, temos a cultura da mandioca. (RODRIGUES, 2002, p. 117)

De acordo com o memorialista José João Teixeira Coelho, na capitania de Minas Gerais,

O terreno é quase todo montanhoso, cheio de matos, cortado de muitos rios e fértil em milho, feijão, trigo, centeio, arroz e hortaliças boas de todas as qualidades, de forma que, nos anos abundantes, se vende em algumas roças o alqueire de

milho, que tem dois do de Lisboa, a setenta e cinco réis.(COELHO, 2007, p. 59)

Ele observa, também, que a referida capitania

Produz muitos ananases, bananas, e outras frutas da terra, muita e excelente fruta de espinho e alguns melões, melancias, pêssegos, figos, ameixas, maçãs e uvas. É abundantíssima em carnes de porco e de vaca, baratas(COELHO, 2007, p. 59)

e que

Tem muita caça de perdizes da terra, de codornizes, de veados pequenos, de antas, tigres, onças, porcos-do-mato de duas qualidades, de tamanduás, pacas e outros animais, e ultimamente tem infinitas espécies de aves da terra e água. (COELHO, 2007, p. 59)

Mandioca e milho eram a base da alimentação mineira, portanto eram amplamente cultivados. A mandioca se cultiva em três espécies diversas. A primeira se conhecia por mandioca brava, sendo esta um veneno para aquele que a comesse sem que se extraísse a substância mortífera. Depois temos duas variedades de mandioca conhecidas por mansas, a branca e a vermelha. A vermelha deve ser consumida com cautela, pois também se acredita que pudesse fazer mal, e a branca, a mais comum de todas, pode ser livremente consumida. É da branca que se procede a farinha de mandioca, também conhecida como farinha de pau. (CÓDICE COSTA MATOSO, 1999, p. 778-779; 785)

O milho era extremamente versátil, por isso era amplamente produzido. Servia desde alimentação para as criações de animais, quanto para sustento das pessoas. Com o milho se fazia uma grande diversidade de produtos. Moía-se para que se tornasse fubá, e com o fubá se preparava o angu, que era indispensável. Quando verde era consumido assado na espiga e quando esmagado liberava um leite que era usado para fazer uma espécie de manjar branco muito substancial. Do bagaço que sobrava eram feitos bolos assados nas folhas da palha que chamavam de pamonhas. Quando está seco produz farinha, torrada ou não. Da torrada se faz o cuscuz, e com os grãos inteiros a canjica, grossa ou fina. E se misturar a farinha com melado de cana e

amendoim faz-se doces como os pés de moleque. (CÓDICE COSTA MATOSO, 1999, p. 785)

Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcelos, em sua *Breve descrição geográfica, física e política da capitania de Minas Gerais*, também mostra um pouco do que se produzia em Minas Gerais naquele momento, especialmente na Comarca do Rio das Mortes. De acordo com ele, a agricultura dali

se reduz à planta dos grãos ordinários, o milho, o feijão e o arroz; a do trigo é rara (...) não dava na maior parte das terras das gerais. O centeio e a cevada e outros grãos acham-se em desprezo. E o algodão (...) corre à sorte dos outros ramos da agricultura. (VASCONCELOS, 1994, p. 143)

Ele também explora o uso das ferramentas na agricultura, observando que “o uso do arado é quase desconhecido, (...) derrubar, roçar e queimar os matos para depois plantar os grãos.” (VASCONCELOS, 1994, p. 143)

A criação de animais é citada, confirmando a pouca tradição mineira nesta atividade, quando afirma que “criar não é também à proporção prodigiosa de campos, alguns existem em que se não se enxerga uma só cabeça de gado, e raras são as que aparecem na maior parte dos outros.” (VASCONCELOS, 1994, p. 143)

Em sua passagem pelo território mineiro, Auguste de Saint-Hilaire observou que a referida província não apenas

é rica por seus diamantes e pedras preciosas, minas de ouro, ferro, chumbo, etc., como também pelas suas gordas pastagens, belas florestas e fértil território (...) que pode produzir a videira, a cana-de-açúcar e o café; o cânhamo e o algodão; a mandioca, o trigo e o centeio; mangas, pêssegos, figos e bananas. (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 46)

De acordo com Saint-Hilaire, a agricultura já pode ser vista sendo praticada dentro das casas, nos quintais, uma vez que ele afirma que “a maioria das casas possui um pequeno jardim” onde era possível encontrar “belos cachos de uva, pessegueiros cobertos de frutos (...), belíssimos legumes e, entre outros, batatas.” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 62)

Ele ainda reitera que a agricultura daquele período, no referido território, é feita de maneira rudimentar. O agricultor, “após fazer sete ou oito colheitas em um campo, e às vezes menos, ele o abandona e queima outras matas, que

em breve tem a mesma sorte das precedentes.” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 91) Ele, inclusive, chega a sugerir aos agricultores com quem tem contato uma reforma no método empregado, o uso do arado e de fertilizantes, para que não precisassem mais proceder daquela maneira e colhessem abundantemente por muitos anos. (SAINT-HILAIRE, 2000, p.92)

Reiterando o que já foi dito, a produção agrícola que mais se pratica, nas observações de Saint-Hilaire (2000, p. 107), é a do milho, do feijão, da cana-de-açúcar e do arroz. Segundo ele, o milho e o feijão são plantados quase que simultaneamente, para que a colheita coincida e aconteça junto. O milho é colhido e debulhado, por vezes à mão ou no batedor, para depois ser usado como alimento, tanto para homens quanto para animais.

Na parte oriental da Província de Minas cultivam-se duas espécies de arroz, uma branca e outra vermelha, as quais, apresentam a grande vantagem de não carecerem de terrenos inundados. O arroz que se planta muitas vezes no mesmo campo que o milho; mas não dá-se em primeiro lugar certo tratamento a terra, e das duas espécies de grãos é o arroz que se semeia em primeiro lugar.

A cana-de-açúcar, que, dizem, esgota muito a terra, dá mal na encosta dos morros; desenvolve-se melhor nos terrenos planos e um pouco úmidos; e observou-se que ela é menos doce quando nasce em queimada de mata virgem do que quando é plantada na de capoeiras. Antes de se fazer uma plantação de cana, cavam-se longas valas de palmo e meio de profundidade, e deixa-se entre elas uma distância de dois ou três palmos. Nessas valas colocam-se, acerca de dois palmos e meio umas das outras, pedaços de cana com dois ou três nós ou mais, e, em seguida, cobrem-se as estacas com terra.

Ao cabo de quinze, a dezoito meses a cana já está em condições de ser colhida; mas é necessário que, durante esse intervalo, a terra tenha sido sachada quatro ou cinco vezes. (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 107)

Waldemar de Almeida Barbosa, em *A decadência das minas e a fuga da mineração*, afirma que a mandioca, o milho, o feijão, os legumes, o arroz, as frutas, o trigo e as verduras eram cultivados no território mineiro. De acordo com ele, a mandioca era o primeiro produto a ser plantado em qualquer território, de forma que

O sesmeiro que se estabelecia, tinha, como preocupação inicial, depois de feito o rancho, plantar algumas ramas de mandioca. Podia faltar tudo, no início; mas o pão da terra

estava garantido para a família e para as criações. Da mesma forma procedia o pequeno sitiante. (BARBOSA, 1971, p.216)

Ele justifica a grande predileção pela mandioca por esta ser um produto de cultivo simples, fácil e por ser utilíssima das mais diferentes formas e por ser consumida por todas as camadas da população, desde os escravos até os membros da Coroa. (BARBOSA, 1971, p.218-220)

O milho também foi elencado por ele como produto cultivado na capitania de Minas Gerais. Esse produto era predileto por conta de sua grande utilidade. Ele alimentava desde os animais até os senhores e era “indispensável para todos os sesmeiros que se estabeleciam no sertão.” (BARBOSA, 1971, p.221)

As frutas também foram cultivadas, mas na maioria das vezes, as mais utilizadas eram aquelas que nasceram espontaneamente e já estavam lá quando os sesmeiros se estabeleceram. (BARBOSA, 1971, p. 224)

Naquele território “era comum a cultura do feijão, dos legumes, do arroz.” (BARBOSA, 1971, p. 225) Barbosa observa também que “o trigo chegou a ser produzido, em Minas, em quantidade apreciável, e houve até exportação.” (BARBOSA, 1971, p. 231)

Ele observa também que “cada casa de morada tinha obrigatoriamente sua horta. Nem sempre era bem cuidada. Mas era um complemento indispensável da casa.” (BARBOSA, 1971, p. 232) Segundo ele, “essa agricultura de subsistência ainda é a mais rotineira possível. Empregam-se os mesmos processos usados pelos primeiros colonos e que estes aprenderam com os indígenas.” (BARBOSA, 1971, p. 234)

Ele afirma, também, que “onde primeiro se intensificou a agricultura em Minas, foi na Comarca do Rio das Mortes.” (BARBOSA, 1971, p. 235), área a qual este trabalho se dedica, e que,

Aos poucos, foram os mineiros abandonando as minas exauridas, obtendo sesmarias e dedicando-se à agricultura e à criação de gado. Foram tremendas as dificuldades iniciais dos primeiros povoadores. Em primeiro lugar (...) era o próprio govêrno que encarava essas novas atividades com certa hostilidade, pois se a ideia predominante era aumentar a produção do ouro, e, com isto, a arrecadação do quinto, os homens da administração viam, nos escravos que acompanhavam seus senhores, para o trabalho das fazendas,

apenas os braços que eram desviados da extração. (BARBOSA, 1971, p. 237)

A agricultura de alimentos se tornou a atividade econômica principal, depois da mineração e do comércio no período colonial. Ela foi um fator importante para a ascensão de homens livres e brancos, a atividade que proporcionou a sobrevivência para escravos forros, e até mesmo que ajudaram muitos escravos a adquirir sua liberdade. (MENEZES, 2000, p. 177-178)

Como já dito anteriormente, as fazendas mineiras, inicialmente, eram mistas, e como o comércio ainda era fraco,

deveria o fazendeiro produzir tudo o de que precisasse, teria que adquirir apenas o sal, ferro e pólvora. Para a alimentação e o vestuário deveria a fazenda prover de tudo. Criação de gado bovino, suíno e cavalar, de galinhas, plantação de milho, mandioca, feijão, arroz, (...) nas hortas, os legumes e as hortaliças; algodão, quanto bastasse para as roupas masculinas e femininas (...) Mesmo nos povoados e nas vilas, os que não dispunham de terras para lavoura, tinham sua pequena horta, seus porcos, até vacas leiteiras. (BARBOSA, 1971, p. 236)

Com a produção agrícola alcançando um novo patamar, começaram a surgir as grandes fazendas. Com todo o volume de produção, o excedente começou a aparecer e o comércio entre as comarcas e entre as capitanias começa a ser necessário. As práticas comerciais aparecem e vem para exercer um papel fundamental na consolidação das comarcas. (RESENDE, 2009, p. 121-143)

Há que se observar, também, que mesmo que o caráter da agricultura estivesse ligado à produção mercantil, essa ligação não se deu de forma automática. A produção, mesmo baseada em mão de obra escrava, era direcionada ao consumo interno, de maneira que o objetivo principal da atividade agropecuária era o sustento de seus proprietários e escravos, para que estes pudessem trabalhar na mineração. Assim, as atividades agropastoris eram fundamentais para a manutenção dos centros mineradores. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 327-328)

Apesar do caráter escravista da agricultura mineira colonial, ainda havia casos onde a mão de obra escrava não era utilizada. Isso acontecia em propriedades de caráter familiar, caracterizando a produção agropastoril em

duas vertentes: a escravista e a camponesa. A produção em propriedades camponesas era voltada apenas para consumo interno e, no máximo, para pequena comercialização em mercado interno. A produção camponesa tinha algumas peculiaridades e deve ser entendida através de seus elementos estruturais. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 328-331)

O primeiro ponto a ser considerado é a posse da terra, um acesso minimamente estável a terra na condição de sesmeiro ou de arrendatário, ou até mesmo de posseiro, de forma que qualquer grau mínimo de estabilidade nesse acesso garante a continuidade do processo produtivo. O segundo diz respeito à mão de obra utilizada, que era predominantemente familiar. O terceiro ponto seria a denominada autonomia estrutural, que diz respeito ao poder de decisão sobre o que vai ser produzido, como se dará essa produção, em que quantidade e o destino do excedente gerado. O quarto nos diz sobre uma vinculação com o mercado, ainda que eventual, onde esse produtor irá comercializar seu excedente. Já o último ponto diz respeito ao fato de que essas propriedades tinham sua produção voltada, fundamentalmente, para o autoconsumo, ou seja, não se trata de produzir para o mercado, mas para suprir as necessidades internas da propriedade. Ainda cabe ressaltar que o campesinato é uma categoria social portadora de múltiplas realidades. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 328-331)

Em relação ao primeiro ponto acima mencionado, a posse de terras em Minas Gerais colonial era feita, como já dito antes, pelo regime de sesmarias. Esse regime de terras foi instituído no reinado de D. Fernando I, em Portugal, no ano de 1375, como forma de incentivo a produção agrícola e ao cultivo de terras desertas. Quanto à origem da palavra sesmaria, não se tem certeza de onde surgiu. Ruy Cirne Lima propõe que o nome advém da palavra *sesma*, que quer dizer a sexta parte de alguma coisa. (LIMA, 1954, cap. 1)

Tendo funcionado em Portugal, o regime de sesmarias foi aplicado na sua principal colônia, o Brasil. Aqui, a doação de terras teve início com a formação das capitânicas hereditárias, em 1534, com Martin Afonso de Souza. A distribuição das sesmarias incluía deveres de cultivo durante determinado tempo e não doar nem arrendar a terra, tudo previsto na carta de sesmaria, documento que regulamentava a doação, ou seja, aquele que recebia a terra tinha a atribuição de torná-la próspera, sob pena de ser restituída ao dono

original, a Coroa. Porém, ter uma carta de sesmaria não garantia ao donatário a propriedade das terras, apenas o direito de usufruir as mesmas. Apesar da proibição de alugar ou doar essas terras, muitos sesmeiros assim o faziam aos posseiros, o que dificultava o controle da distribuição dessas terras pela Coroa. Essa situação os levou a restringir os direitos dos sesmeiros sobre as terras doadas. Por volta do ano de 1695, a Coroa impôs mais uma regra, o pagamento de uma espécie de pensão, e, a partir de 1697, através da Carta Régia, limitou a três léguas o tamanho máximo das propriedades concedidas. Das sesmarias é que se originaram as grandes fazendas brasileiras, os grandes latifúndios. Isso se deve à perda de controle sob a concessão das sesmarias mencionada acima. (NOZOE, 2005, p. 1-21; MENESES, 2000, p. 151-158; RODRIGUES, 2002, p.152-176.; RODRIGUES, 2010, p. 85-104; RODRIGUES, 2011-2012, p. 126-140)

Para o segundo ponto, observa-se que a agricultura mineira teve um caráter duplo no que se refere a mão de obra. Nos casos de pequenas propriedades, conhecidas como familiares ou camponesas, a mão de obra utilizada era a familiar. Eram também chamadas de unidades camponesas e faziam oposição às unidades escravistas. As unidades camponesas produziam com vista para o consumo interno. Em oposição a estas unidades pequenas, temos as escravistas, ou seja, as grandes propriedades com uma produção de gêneros em maior quantidade. Nessas fazendas a mão de obra escrava era a alternativa mais utilizada, tanto para o trabalho agrícola quanto para o trabalho nas lavras auríferas. O trabalho rural era considerado próprio do escravo, e não do homem branco livre. Era negro o braço que movia a produção agrícola de Minas Gerais no período colonial. (MESGRAVIS, 2015. p. 67-77; GUIMARÃES; REIS, 2007; MENESES, 2000, p. 199-228; RODRIGUES, 2002, p.152-176; RODRIGUES, 2010, p. 85-104)

A autonomia estrutural, o terceiro ponto, era decidida pelo proprietário das terras, seja ele camponês ou grande fazendeiro. Era ele que decidia o que seria plantado, e na maioria das vezes acabava optando por produzir os gêneros básicos da alimentação do mineiro (milho, mandioca, feijão, arroz, verduras, etc.), de predileção quase que unânime entre as mais diversas camadas populares, sem, entretanto, abrir mão do garimpo. A predileção por tais gêneros se dava para o pequeno produtor porque se tratava da base de

sua alimentação e, portanto, eram a base de sua sobrevivência, e pelo grande fazendeiro, com vistas ao mercado comercial ainda discreto que já vinha se estabelecendo e na dinâmica que este mercado tinha. (GUIMARÃES; REIS, 2007; MENESES, 2000, p. 199-228)

O quarto e último ponto acontece, quando o pequeno produtor necessitava de algum produto que não produzia e, ao mesmo tempo, comercializa aquilo que sobrou de sua colheita, sujeitando-se à dinâmica do mercado comercial que se formava. (GUIMARÃES; REIS, 2007)

Quanto ao abastecimento das Minas setecentistas, pode-se afirmar que o reforço de sustentação da atividade mineratória se deu através de uma produção interna desenvolvida por diferentes tipos de unidades produtoras e, também, por uma relativa atividade comercial. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 328-331)

O comércio em Minas Gerais colonial acontecia desde os tempos da mineração. Com o aumento significativo da população, tal território se tornou um mercado consumidor atraente para todo tipo de comércio, em estabelecimentos fixos ou não. (FURTADO, 2006, p.197)

A primeira forma de comércio que surgiu naquele território foi estabelecida ao longo dos caminhos. Em toda sua extensão circulavam pessoas intensamente, entrando e saindo da capitania de Minas Gerais, formando, assim, um mercado rentável para o comércio dos produtos agropastoris. (MAGALHÃES, 2004, p. 57)

Com o aumento da população e do fluxo de pessoas que passavam pela capitania, o comércio foi se intensificando, principalmente porque “os mineiros possuíam em suas mãos um equivalente universal de troca”, que era o ouro. (FURTADO, 2006, p. 198)

Essa presença maciça do ouro como moeda de troca para as mercadorias fez com que o comércio mineiro colonial gerasse bastante lucro, uma vez que envolvia grandes somas de dinheiro. Os preços praticados eram extremamente altos, principalmente por conta da distância das outras capitanias e da dificuldade no transporte dos produtos, além dos altos impostos cobrados pela Coroa. (FURTADO, 2006, p.198-199)

A alta lucratividade do comércio estabelecido nas Minas fez surgirem as redes de abastecimento, responsáveis pela entrada de diversos produtos,

desde aqueles de primeira necessidade (o pão, a farinha de mandioca, o milho e o fubá, o feijão e o azeite de mamona que era usado nas lamparinas para iluminação), até mesmo os de luxo (a carne, tecidos mais nobres que chegavam da metrópole, armas, escravos, animais como o cavalo e vestimentas). Parte desses produtos vinha da metrópole e chegavam através do porto do Rio de Janeiro e de São Paulo e, por via terrestre, no lombo de burros, chegavam às Minas Gerais. (FURTADO, 2006, p. 199)

O agente responsável pelo transporte dessas mercadorias até a capitania era o tropeiro. Ele “era uma figura móvel que aos poucos foi adquirindo traços nítidos e característicos. Transformou-se em personalidade típica de nossa sociedade colonial.” (ZEMELLA, 1951, p. 141) O tropeiro comprava em outras vilas, especialmente as do litoral, gêneros alimentícios, fazendas e utensílios de diferentes tipos e levava até o interior, ganhando uma porcentagem sobre as vendas, que eram exorbitantes, tornando seu trabalho extremamente caro e seus produtos extremamente valorizados. (ZEMELLA, 1951, p. 141)

Além da rede de comércio externa, “desde cedo se formou nas Minas uma rede de abastecimento interna, baseada, principalmente, na agricultura de alimentos, pecuária, engenhos de cana e aguardente.” (FURTADO, 2006, p. 200)

A principal forma de comércio interno na capitania de Minas Gerais eram as vendas e as lojas. De acordo com Mafalda Zemella, o que distinguia essas duas categorias de comércio era o fato de que nas lojas se vendiam apenas os produtos considerados “secos” (produtos de armarinhos, tecidos, artigos para indumentárias, ferramentas, utilidades domésticas e perfumaria) e nas vendas se encontravam os “molhados” (bebidas, alimentos e guloseimas). (ZEMELLA, 1951, p. 163)

Esses estabelecimentos rapidamente se expandiram. Surgiram outras formas de comércio. Juntamente com as lojas e vendas, surgiram as boticas, onde eram comercializados os medicamentos, e que, normalmente, eram mantidas por padres, que além de vender os remédios, também medicavam os doentes que os procurassem. (ZEMELLA, 1951, p. 163)

Sob o comércio dessas mercadorias incidiam vários impostos, caracterizados pela multiributação do mesmo gênero, o que elevava

exorbitantemente o valor final dos produtos, mas ainda assim o comércio continuava extremamente lucrativo. Os dois principais tributos cobrados eram as “entradas” e os “dízimos”. As “entradas” eram cobradas para que as mercadorias pudessem entrar em Minas Gerais e os “dízimos” incidiam sobre a produção de qualquer gênero, exceto ouro. Ambos eram usados para aumentar a arrecadação da Coroa e para controlar o comércio. (FURTADO, 2006, p. 200-201)

Havia, também, as formas de comércio consideradas informais, mantidas por mascates volantes e negras de tabuleiro. Esses comerciantes eram classificados como nocivos e indesejáveis e comparados aos vadios e mendigos. Assim também eram tratadas as negras de tabuleiro. (ZEMELLA, 1951, p. 165) Inclusive,

com relação às negras de tabuleiro, que iam até as áreas de mineração vender comestíveis e bebidas aos negros que lá mineravam, a política das autoridades foi a de proibir esse tipo de comércio. As negras de tabuleiro eram acusadas de ser a causa principal dos desvios de ouro e diamantes, de provocar conflitos e desordens e de causar danos físicos a escravaria, visto que, além de gastarem os jornais que deviam aos seus senhores, os escravos costumavam se embriagar. (SILVA, 2007, p. 369)

Tomar conta desse comércio e manter a população provida do indispensável para viver era difícil. A preocupação da Coroa com uma possível falta de mantimentos e com o desarranjo do comércio, fez com que várias medidas, além dos tributos, fossem tomadas, para que o mesmo se organizasse. (FURTADO, 2006, p. 203)

O comércio fixo, representado pelas lojas, vendas e boticas, era mais facilmente controlável, principalmente porque pertenciam a brancos de alto poder aquisitivo que tinham interesse em manter seus estabelecimentos funcionando. Já o comércio ambulante, representado pelos mascates e negras de tabuleiro, que eram vistos com desprezo pela Coroa e pela sociedade, foi muito perseguido, e incontáveis tentativas foram empreendidas para colocar fim a este tipo de negócio. (FURTADO, 2006, p. 203)

A primeira deliberação imposta pela Coroa foi a obrigação de uma inscrição que cada proprietário de loja, venda ou botica efetuava para obter autorização para comercializar nos núcleos urbanos. A segunda medida foi a

exigência colocada pelas câmaras para fiscalização de todo sistema de pesos e medidas usados nesses comércios, prejudicando os mascates e as negras de tabuleiro que não conseguiam nem efetuar tal inscrição e também não tinham padrão em seus pesos e medidas para a venda de produtos. (FURTADO, 2006, p. 204)

O órgão responsável de fiscalizar e normatizar o comércio de gêneros eram as câmaras das vilas, que publicavam editais para regimentar as vendas e não economizavam nas averiguações de que as normas estavam ou não sendo seguidas. Essas autoridades observavam até mesmo os menores detalhes para assegurar que a regulamentação era seguida, de forma que toda a população pudesse “adquirir os gêneros de que necessitasse e a preços que não fossem excessivos.” (SILVA, 2007, p. 359-360)

De acordo com Flávio Marcus da Silva,

nas Minas Setecentistas, um dos gêneros mais consumidos pela população das vilas e arraiais era a carne; por isso, a fiscalização e o controle do seu comércio sempre exigiram um cuidado especial por parte do governo e das câmaras. (SILVA, 2007, p. 360)

A intenção das câmaras, ao normatizar o comércio da carne e dos gêneros de primeira necessidade, foi frequente por todo o século XVII, e isso facilitou o acesso dos mais pobres aos mesmos gêneros, e aos cortes de carne mais baratos, como os miúdos. (SILVA, 2007, p. 363-364)

Também era comum, e é importante observar, que nas Minas Gerais, quase todo proprietário de venda ou loja era também dono de lavras, “para também desfrutar das riquezas minerais que a terra oferecia.” (FURTADO, 2006, p. 246)

Ainda é preciso lembrar que muitos dos proprietários de estabelecimentos comerciais não cuidavam pessoalmente deles, mantinham empregados e/ou escravos que trabalhavam para eles. Poucos estabelecimentos eram dirigidos por seus donos, apenas os pequenos e médios. Havia, também, comerciantes que dependiam de caixeiros para fazer seus negócios, uma vez que muitos não sabiam ler nem escrever. O caixeiro deveria ser de inteira confiança do senhor, representando seus interesses quando de sua ausência. (FURTADO, 2006, p. 251-252) Dessa maneira,

as práticas comerciais nas Minas setecentistas, a partir do momento em que foram criados os primeiros centros administrativos, passaram a ser regulamentadas, sobretudo aquelas que tinham como mercadorias os gêneros essenciais de subsistência. (...) todas as medidas de fiscalização e controle do comércio de víveres na Capitania não poderiam, sozinhas, garantir a conservação dos caminhos que ligavam os núcleos produtivos aos diversos mercados consumidores.(SILVA, 2007, p. 366)

Assim, podemos notar que em primeiro momento as Minas foram em grande parte abastecidas por capitanias vizinhas, e somente com a crise da mineração teria surgido uma agricultura capaz de reverter o processo e então o referido território teria se tornado autossuficiente, até mesmo exportando produtos.

Entretanto, alguns estudos, entre eles Cláudia Maria das Graças Chaves, *Perfeitos negociantes: mercadores das minas setecentistas* (1999), Júnia Ferreira Furtado, *Homens de negócio: a interiorização da metrópole e do comércio nas Minas setecentistas* (1999) e José Newton Coelho Meneses, *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas* (2000), apontam outros caminhos, afirmando até mesmo que a capitania não teve uma crise assim tão intensa com a queda da mineração, uma vez que a queda da referida atividade não representou total decadência e que outras áreas econômicas entraram em ascensão, o que se justifica pela manutenção do crescimento populacional, incluindo a população escrava. O que se deu de fato com a queda da atividade mineratória foi uma diversificação da economia mineira, que passou a abranger a agricultura. (RODRIGUES, 2002; GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 331)

Então, podemos concluir que as atividades agropastoris foram uma constante no território, estando presente em todos os momentos a produção de alimentos para o seu autoconsumo, constituindo a base da economia mineira, fazendo surgir toda uma dinâmica comercial naquele território e se intensificando após o declínio da mineração.

2.2 A produção e o consumo de alimentos na Comarca do Rio das Mortes, na segunda metade do século XVIII

A alimentação em Minas Gerais começa a ser notada a partir do século XVIII, quando o Brasil vivia o ciclo do ouro e a descoberta de riquezas minerais no referido território, e a mesma começou a fazer falta no território. Com a descoberta do ouro, caudais humanos partiram de todas as regiões do Brasil e povoaram Minas rapidamente em busca das riquezas anunciadas. (ROCHA, 2007, p. 78-93)

Minas Gerais nunca foi uma capitania gerida apenas pela extração mineral. Sempre esteve presente a atividade de beneficiamento de alimentos diversos, ainda que esta produção não viesse a suprir as necessidades daquelas pessoas.

De acordo com Isaac Cassemiro Ribeiro,

Desde a proclamação dos descobertos auríferos de fins do século XVII à consolidação da sociedade mineradora do século XVIII, grande parte dos habitantes da capitania voltou seus braços e escravos para a produção e beneficiamento de alimentos diversos, necessários ao abastecimento da empresa mineradora e ao suprimento da crescente população das vilas e arraiais auríferos e seu entorno. (RIBEIRO, 2016, p. 2)

Inicialmente, a alimentação no território mineiro passou por muitos problemas em relação ao abastecimento e à agricultura, a corrida do ouro fez com que toda a mão de obra disponível acabasse sendo empregada na extração do ouro, descuidando um pouco da agricultura.

De acordo com Zemella, a ambição pelo ouro fez com que aquela população desprezasse a agricultura por um tempo, nas primeiras décadas do século XVII. (ZEMELLA, 1990, p. 198) Esse fato fez com que os habitantes das Minas Gerais sofressem com duas grandes crises de fome. Somente após essas crises, mais ao final do referido século, que os mineradores foram forçados a destinarem uma parte de seu tempo ao plantio de roças.

Minas Gerais apresentou graves problemas no abastecimento de seu território durante todo o período de extração aurífera. Ainda assim, diversos tipos de alimentos chegavam de muitas partes do país e até mesmo de fora dele, porém, chegavam em pouca quantidade e o que era cultivado em Minas

não supria a necessidade de sua numerosa e crescente população. (TORRES, 2016, p.13)

Nesse momento, muito rapidamente as áreas dedicadas à mineração passaram a ser o mais importante centro econômico da colônia, procedendo-se, então, um grande deslocamento de pessoas das outras regiões do território em direção às Minas. Com esse fluxo de pessoas migrando para Minas Gerais, as cidades começaram a ficar superlotadas e a comida começou a escassear.

Um dos motivos da alimentação estar escassa era a distância entre as regiões que já eram produtoras de alimentos, como Bahia, Rio de Janeiro e São Paulo, o que dificultava a chegada dos mantimentos, e também devido à distância os mesmos chegavam a preços caros, de forma que pouca gente conseguiria obter acesso a eles, isso quando chegavam, porque nas vilas mais afastadas esse alimento não conseguia sequer chegar. Outro motivo, de maior impacto, era a falta de interesse da população, local e recém-chegada, pela agricultura. As pessoas preferiam garimpar a plantar, já que plantar demandava mais tempo e não trazia riquezas como o ouro. Todas as áreas irrigadas próximas aos rios eram usadas no garimpo, e se houvessem plantações as mesmas eram destruídas por pessoas em busca de riqueza.⁹

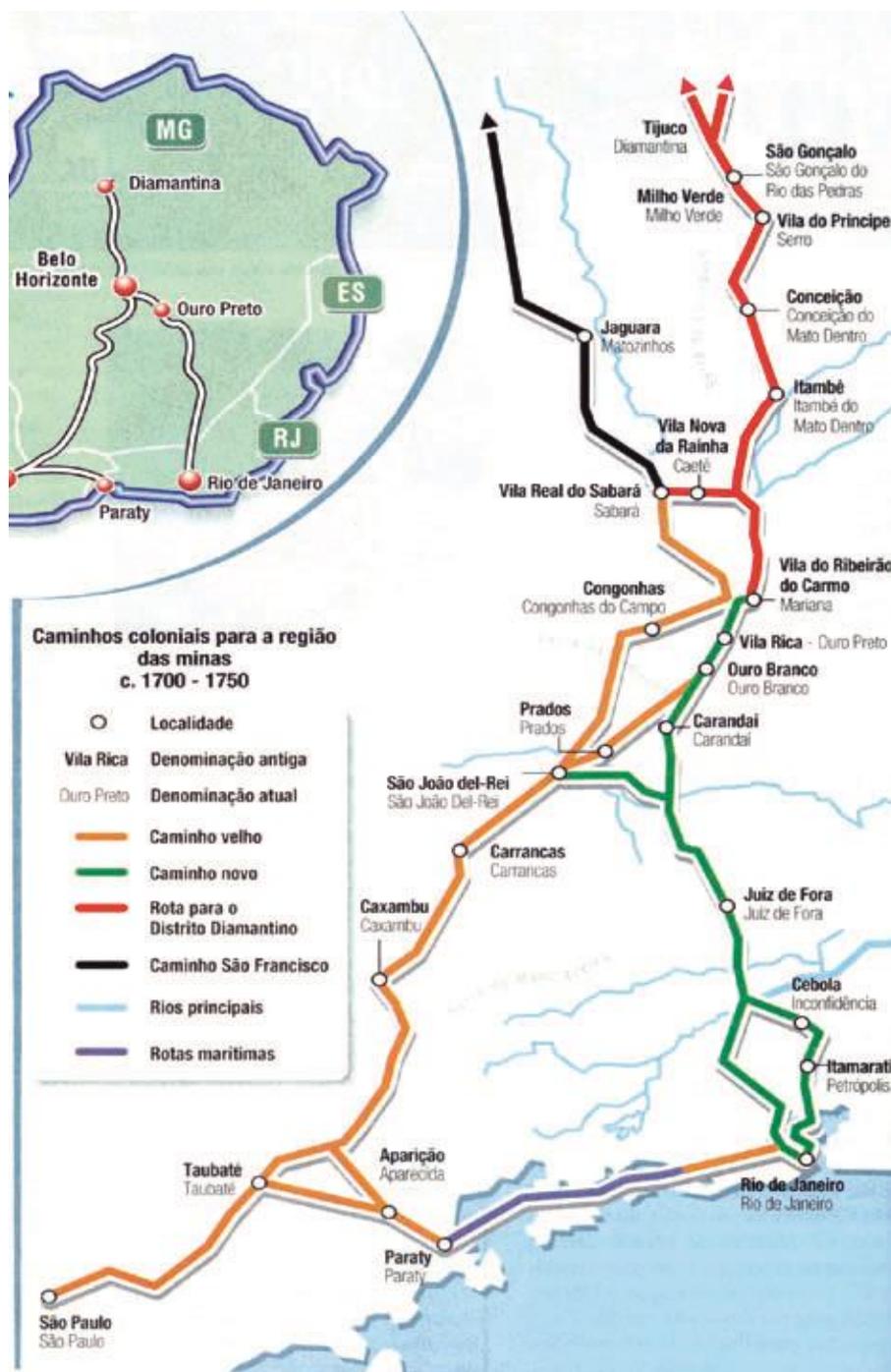
Para se chegar ao território da capitania de Minas Gerais, como já comentado, existiam três caminhos. O primeiro, o mais antigo, vinha da Bahia (ver Mapa 1), de maneira que grande parte dele acompanhava o rio São Francisco. Como tinha uma geografia facilitadora, uma vez que era aberto, confortável de se utilizar, se tornou alvo de restrições das autoridades.

O segundo caminho, o chamado Caminho Velho (ver Mapa 2), ligava a capitania à vila de Santos, passando pelo sul, gastando cerca de sessenta dias de viagem.

O terceiro e mais importante para nossa dissertação é o Caminho Novo, (ver Mapa 3). Inaugurado em 1701-1702, ligava o Rio de Janeiro às Minas Gerais, passando pela Zona da Mata mineira. Por ele, a viagem levava quarenta e cinco dias. Passou, ao longo da primeira metade do século XVIII a

⁹ Notícias sobre os descobridores e as crises de abastecimento que se abateram sobre Minas Gerais nos seus primeiros anos de existência estão indicados, por exemplo, no Códice Costa Matoso (1999 [edição de 1749]) e no tratado escrito por André João Antonil, *Cultura e opulência do Brasil* (1982 [edição de 1710]). Já discussões historiográficas sobre a descoberta das lavras e os infortúnios da fome, assim como suas representações, podem ser lidas em: ANDRADE, 2008.

ser o preferido e o mais utilizado para se chegar às terras do ouro.
(GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 325-326)



Mapa 3 – Caminhos para Minas Gerais

Fonte: Jornal *A Relíquia*. Disponível em: <<http://jornalareliquia.blogspot.com.br/2011/01/estrada-real-rota-dos-bandeirantes-em.html>>

De acordo com Maria Leônia Chaves, a incursão pelo interior do Brasil, as Entradas e Bandeiras, eram movidas por um tripé de interesses que era composto pela busca do ouro e pedras preciosas, terras e apresamento de indígenas, que seria, segundo ela, o principal motivo para a organização das expedições rumo ao interior do Brasil. (CHAVES, 2003, p. 52)

O relato de Bento Fernandes Furtado, no Códice Costa Matoso, de 1749, confirma que o objetivo principal dessas expedições era realmente o apresamento de índios. Este era paulista e se encaminhou às Minas em 1693 para assistir à posse de primeiro bispo de Mariana, em 1748 e afirmou que seu amigo Antônio Rodrigues Arzão, que “sem ferramenta alguma de minerar” juntou três oitavas de ouro, era “homem sertanejo, conquistador do gentio dos sertões da Casa de Casca (...) em cuja paragem esteve aquartelado alguns anos, de onde faziam entradas e assaltos ao gentio.” (CÓDICE COSTA MATOSO, 1999, p. 169)

O primeiro caminho a ser usado para seguir às Minas Gerais era o Caminho da Bahia (ver Mapa 4). Segundo Antonil, partindo da Bahia, a primeira parada era Cachoeira. Dali, seguia-se para Santo Antônio de João Amaro e Tranqueira. Nesse momento, o caminho se dividia e à direita seguia-se para os currais do Figueira, o curral do Coronel Antônio Vieira Lima e o arraial de Matias Cardoso. Para a esquerda, chegava-se a Tranqueira e o viajante podia pegar o caminho de João Gonçalves do Prado até a nascente do Rio Verde. Daí até o campo da Garça ao arraial do Borba e a Barra do rio das Velhas.

O caminho da Bahia era o mais amplo e tranquilo, o de melhor trânsito, o que tinha maior possibilidade de o viajante encontrar água em abundância, casas e ranchos de passageiros onde podiam se refugiar para passar a noite e comprar mantimentos como farinha, carnes, laticínios e frutas. Porém, era por este caminho que se desviava ouro em grande quantidade, motivo pelo qual chegou a ser fechado em 1702, exceto para circulação de rebanhos de gado. (ZEMELLA, 1990, p. 68)

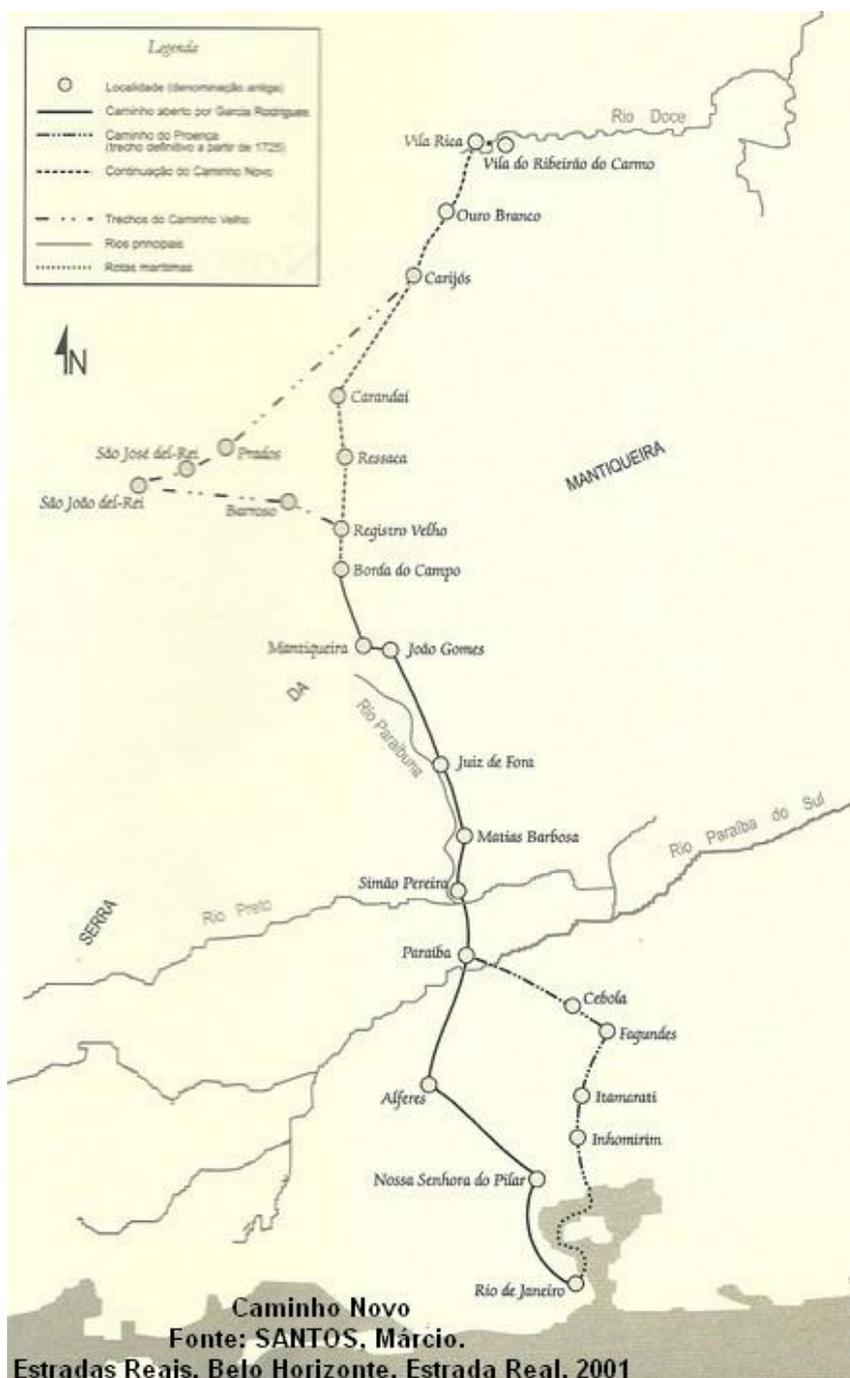


Mapa 4 – Caminho da Bahia para as Minas

Fonte: STRAFORINI, Rafael. *As tramas que brilham: sistema de circulação e a produção do território brasileiro no século XVIII*. Rio de Janeiro, 2007. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://objdig.ufrj.br/16/teses/692097.pdf>>

O Caminho Velho (ver Mapa 5), de acordo com Antonil, saía de São Paulo e ia até “as Minas Gerais dos Cataguás”. (ANTONIL, 1982, p. 184) Os

O terceiro caminho, o mais importante para esta pesquisa, é o Caminho Novo (ver Mapa 6).



Mapa 6 – Caminho Novo para as Minas

Fonte: SANTOS, Márcio. Estradas Reais. Belo Horizonte, Estrada Real, 2001 – Disponível em: <<http://1.bp.blogspot.com/4tj9sRguBx8/TmTPnhTyil/AAAAAAAAABfg/XZdRwwJelz4/s1600/CaminhoNovo.jpg>>

O Caminho Novo foi aberto no final do século XVII, por Garcia Rodrigues Paes, tendo como objetivo fazer a ligação entre o Rio de Janeiro e Minas Gerais. (OLIVEIRA, 2004, p. 1-11)

Garcia Rodrigues Paes disputou com Amado Bueno da Silva, em 1698, e ganhou o direito junto ao rei de Portugal de abrir essa nova opção de caminho entre as capitanias de Minas Gerais e do Rio de Janeiro. O referido caminho foi concluído em 1725, e no decorrer do século XVIII foi se transformando na via principal para se obter acesso às Minas Gerais. (SCARATO, 2011/2012, p. 535-552) Ele reúne duas das mais importantes regiões de Minas, as Vertentes – Mantiqueira e a Zona da Mata. (OLIVEIRA, 2004, p. 1-11)

Através desses caminhos, especialmente do Caminho Novo, que a capitania das Minas recebia pessoas vindas de todas as regiões com interesses mineratórios, bem como mantimentos e produtos necessários que a capitania por si só não produzia. No período da mineração, havia uma dependência da referida capitania em relação às demais, e até mesmo à metrópole no que se referia ao fornecimento de gêneros alimentícios básicos. Até este momento tais gêneros vinham de outras regiões através dos caminhos já mencionados. (ABDALA, 2007, p. 68-69)

Mesmo após sua abertura e a instalação da ideia de que ele viria para facilitar, não foi isso que aconteceu. Atravessar o Caminho Novo ainda era difícil, principalmente pela maneira como era efetuada essa travessia, de forma que o caminho era íngreme e não era possível ainda fazer essa travessia a cavalo, o que fazia com que a viagem ainda durasse tempo considerável. (POLLIG, 2012, p. 76-143) Ainda assim, mesmo com essas dificuldades, o tempo de viagem diminuiu consideravelmente, tendo antes cerca de três meses agora diminuídos em quinze dias. (OLIVEIRA, 2004, p. 1-11)

Durante o ápice da mineração, o Caminho Novo funcionou muito como trajeto para o escoamento do ouro e dos metais preciosos até o Rio de Janeiro, de onde seguiria para Portugal. Por esse motivo, surgiram alguns assentamentos de pessoas em pequenos sítios e arraiais, de forma que seus ocupantes são considerados moradores dessa estrada. (SCARATO, 2011/2012, p. 535-552)

Com o declínio da mineração houve um aumento no interesse pela montagem de empresas agrícolas nessa região, de forma que o Caminho Novo passou a ser o principal canal de abertura das fronteiras de Minas. (RESENDE, 2009, p. 121-143)

Em suas proximidades, a concessão de sesmarias começou a aumentar, de forma que ter empresas agrícolas nessas margens garantia, inicialmente, a subsistência daqueles que por ali passavam, e essa distribuição de terras foi a maneira encontrada pela Coroa para manter os privilégios da antiga elite mineradora, dando a essas pessoas terras com grande potencial agrícola. (OLIVEIRA, 2004, p. 1-11)

Através desses caminhos que a capitania das Minas recebia pessoas vindas de todas as regiões, principalmente da capitania do Rio de Janeiro, com interesses mineratórios, bem como mantimentos e produtos necessários que a capitania por si só não produzia. (ABDALA, 2007, p. 94) Através dessa estrada temos também a entrada de escravos. (OLIVEIRA, 2004, p. 1-11)

O Caminho Novo se tornou um importante ponto de referência para a colônia. A grande mobilidade de pessoas com interesses auríferos promoveu uma grande fixação de pessoas ao redor do referido caminho, mesmo depois da queda da mineração. Assim, se construiu uma nova região, onde as pessoas que lá se instalaram começaram a produzir alimentos essenciais para sua sobrevivência, desenvolvendo um cultivo agrícola e a criação de animais. (POLLIG, 2012, p. 76-143)

Ao longo do Caminho se estabeleceu a agricultura, a pecuária, e certo comércio de alimentos. A lucratividade promovida por este comércio surgido devido à escassez de alimentos na capitania fez com que o interesse em terras aumentasse, de forma que foi se formando uma elite agrária que viria a coadunar com a elite mineradora já existente. Com o aumento desse interesse por terras chega-se a conclusão de que o interesse pelo ouro não foi o único fator de estímulo para o povoamento do Caminho Novo. A falta de alimentos para suprir o aumento populacional fez com que o interesse em investir em atividades, naquele momento, periféricas aumentasse. (POLLIG, 2012, p. 76-143)

Somente na primeira metade do século XVIII é que o problema referente ao abastecimento foi solucionado e os fornecimentos de mantimentos se organizaram. Assim, nada mais faltou e até mesmo o supérfluo chegou até as Minas. (ZEMELLA, 1990, p. 205)

Minas Gerais começou a conseguir suprir de forma melhor suas necessidades nutricionais. Apareceram, nesse momento, com maior frequência, hortas e pomares dentro das casas, tanto as grandes quanto as mais humildes, fazendo com que uma culinária mineira bem específica se formasse, sendo composta por vegetais dos mais diversos tipos de vegetais, carnes e cereais. Exemplos desses gêneros são: quiabo, arroz, feijão, angu, couve, frango, porco, entre outras. (TORRES, 2016, p. 14)

Assim, Minas Gerais formou uma alimentação peculiar e cheia de especificidades que perdura até os dias atuais. De acordo com Daniela Raposo,

Minas Gerais tem o seu melhor retrato na sua população e na sua culinária. A imagem de um grande fogão à lenha com grandes panelas e tachos fumegando e exalando uma mistura deliciosa de cheiros inconfundíveis, para qualquer pessoa que já tenha experimentado a culinária mineira, é sem dúvida uma das mais belas paisagens mineiras. (TORRES, 2016, p. 2)

Nesse momento, começamos a perceber uma constante na alimentação básica dos mineiros. Parte-se do princípio de que a alimentação colonial do mineiro era bastante simples, marcada pela privação de gêneros de subsistência, caracterizada pela baixa quantidade de proteínas e pelo consumo de milho e mandioca nos períodos de maior dificuldade econômica, o que acabou por se constituir no principal sustento daquela população. (FRIEIRO, 1966, p. 53-60)

Para conhecer a cozinha mineira podem-se tomar dois caminhos, àquela praticada nas fazendas e a dos tropeiros. Aqui, tomaremos apenas a alimentação das fazendas e da população das vilas mineiras. Sabemos que a fazenda, para Minas Gerais colonial, se tornou o centro daquele universo material, social e cultural, com uma relativa diversificação da produção. A cozinha dessas fazendas era um dos principais cenários da vida cotidiana mineira colonial, era normalmente o maior cômodo da casa, com utensílios em

demasia e tudo feito com muito esmero. Na cozinha acontecia toda a intimidade da casa. Era ela que acolhia os visitantes, que recebia e era a responsável por toda a dinâmica das relações da casa e estendia-se além dela. (DUTRA, 2015, p. 1-3)

A alimentação do mineiro das fazendas e das cidades era baseada no consumo de pratos suculentos, com muito caldo e molho. O angu, a couve e o feijão são pratos indispensáveis, as carnes são, na maioria das vezes, ensopadas e com vegetais como couve e quiabo. De acordo com Frieiro, as famílias um pouco mais abastadas não permitiriam faltar o feijão, o angu, a farofa ou farinha de mandioca ou de milho, o arroz, o lombo de porco, os torresmos, a linguiça, a galinha e a couve. (FRIEIRO, 1966, p. 53-60)

Tal alimentação possuía um alto valor calórico, mas com um valor nutritivo inversamente proporcional. Porém, essa inferioridade era compensada pelo alto consumo de verduras, como, por exemplo, a couve, e das frutas, consideradas excelentes fontes de sais minerais e vitaminas. Nas áreas dos engenhos a alimentação era enriquecida com garapa, melado e rapadura, o que consistia em uma grande fonte de energia. Nota-se que essa alimentação era rica em calorias por conta do consumo de gordura de porco e tinha relativas deficiências das vitaminas A, B e C. (MAGALHÃES, 2004, p. 7-21)

O suíno era a proteína central da alimentação mineira, apareceu como alternativa para a carne bovina que era escassa. Ela tinha a predileção dos mineiros por conta de ser um animal aproveitável como um todo. Aproveitava-se desde a banha do animal para cozinhar e conservar carnes, para fazer o torresmo. Usava-se também o mocotó para geleia, o sangue para o chouriço, as tripas para as linguiças e a pele, que ia ao feijão ou era frita. Os pés, rabo, focinho, orelhas eram colocados no feijão. A preferência por esta carne era muito evidente nesse território. Não havia a mesma predileção pela bovina, que para eles não se prestava tal qual a do porco, e mesmo o seu sabor não era apreciado como era a carne suína. Ainda havia a presença das galinhas nos quintais, mais que também não eram tão apreciadas. (ABDALA, 2007, p. 72)

A produção nos quintais era composta de milho, mandioca, couve, frutas diversas, abobora e batata-doce. Os demais gêneros necessários eram adquiridos de outras capitâneas ou até mesmo da metrópole. Os pratos

servidos no dia a dia eram simples, caracterizados pela rusticidade dos produtos que saía de seus próprios quintais e roças. (ABDALA, 2007, p. 72-73)

Nas casas comuns, diariamente, a economia dos tempos difíceis implicava o aproveitamento completo do alimento. Apareceram os alimentos cozidos e o aproveitamento integral dos mesmos. Tudo de aproveitava, inclusive as sobras, que se não serviam ao homem eram usadas de alimentação para os animais domésticos. As farofas e as sopas eram exemplos claros desse aproveitamento, compondo o cardápio mineiro até os dias atuais. O prato conhecido como “mexido” nada mais é do que a mistura das sobras, consumido pela manhã antes da saída para o trabalho, ou no jantar, tornando habitual para quem viveu em tempos de crise, e até hoje perdura nas fazendas e no interior de Minas Gerais. (ABDALA, 2007, p. 77)

Quando os rebanhos bovinos começam a crescer a carne acaba por não ser a principal atração, mas sim o leite. Criou-se em Minas a maior indústria de queijos, tornando o queijo mineiro o mais famoso do Brasil. Havia predileção também por peixes, ainda que em pouca quantidade. Os doces também marcaram forte presença no território. O doce de leite e as geleias e compotas eram as favoritas. (FRIEIRO, 1966, p. 170-171)

Assim, podemos observar que,

as respostas e soluções mineiras dadas às necessidades de sobrevivência, geraram usos pessoais e familiares, que, aos poucos, em banho-maria, se transformaram em hábitos locais, que, cozidos em fogo brando, generalizaram-se como costumes regionais, até que pipocaram como torresmos em gordura quente, formando (...) tradições culturais. (ROCHA, 2007, p. 78-93)

Sendo os latifúndios mineiros essencialmente escravistas, é conveniente observar a alimentação dos escravos. Os cativos estavam, em sua maioria, empregados na mineração, porém, havia escravizados para todas as atividades disponíveis.

Ainda em seu continente, antes de serem trazidos às Américas como cativos, os africanos possuíam uma alimentação simples, porém com riqueza de produtos e maneiras de preparo bem sistemáticas. Cada país da África tem sua culinária específica, mas em todos há um grande aproveitamento do que é nativo e uma perfeita adaptação ao que lhes foi inserido de outras

alimentações, tornando esses produtos tão bem assimilados que já pareciam nativos, ou seja, “Não tinham a mandioca, o milho americano, o amendoim”, mas esses gêneros se adaptaram tão bem que “seriam cem anos mais tarde fundamentos tão comuns que pareceriam autóctones.” (CASCUDO, 2011, p. 166)

Assim sendo, os negros que aqui chegaram, em sua terra eram bem nutridos. Sua dieta era repleta de alimentos dos mais variados tipos e eram livres para cozinhar e combinar sabores conforme desejavam. E, quando se viram na condição de cativos, tentaram ao máximo se nutrir com o que tinham ao alcance. (GONÇALVES, 2012)

De acordo com Henry Louis Gates Jr., “nenhum país do hemisfério ocidental recebeu mais africanos que o Brasil.” Ou seja, “Entre 1561 e 1860, o Brasil (...) foi o destino final de quase cinco milhões de escravos africanos.” (GATES JUNIOR, 2014, p. 24-25)

Frente a estes dados, estima-se que ao longo de todo século XVIII a capitania de Minas Gerais tenha recebido um contingente de escravos que não pode ser contado exatamente. Não há consenso, mas há dados que informam que um número próximo a 100.000 cativos chegou na referida capitania em meados do setecentos. (LIBBY, 2007, p. 416)

O que se sabe, de fato, é que

O que se nota, em primeiro lugar, é que os pequenos proprietários – os donos de um a dez escravos – quase sempre representavam 60% ou mais do total de proprietários e, em determinados momentos e lugares, podiam chegar a mais de 90% da população com cativos. Mais ainda (...) esses pequenos senhores de escravos sistematicamente controlavam acima de 40% da escravaria local. Havia relativa concentração na faixa de 11 a 50 cativos por proprietário, concentração essa geralmente situada entre dois e três quintos do total de escravos (...)O que mais impressiona é a total ausência de plantéis com mais de 50 escravos em várias localidades, tanto no início quanto no final do período em tela.(LIBBY, 2007, p. 434)

Dessa forma, é possível afirmar que a capitania de Minas Gerais teve a maior população escrava de toda colônia, vindos primeiramente para o trabalho nas lavras auríferas e depois para o trabalho nas grandes e pequenas propriedades agrícolas.

Também é necessário observar que a sociedade escravista no geral, inclusive a mineira, não era regida pela igualdade entre os indivíduos perante a lei, ou seja, as pessoas eram juridicamente desiguais, e deveriam ser tratados assim. Por conta disso, era permitido que o escravo sofresse qualquer tipo de violência, seja ela física ou moral em frente a quem fosse. (GUIMARÃES; REIS, 2007, v. 1, p. 440) A escassez na oferta de alimentos a estes cativos também pode, e deve, ser considerada uma forma de violência.

Então, assim que chegaram a Minas Gerais, os cativos foram obrigados a se adaptar aos alimentos que tinham a disposição. No geral, foram-lhes oferecidos carás, pacovas e milho, mas estes alimentos não lhes apетeciam. Gostavam mesmo era de inhames e bananas. Nos primeiros anos os africanos estranhavam a alimentação de Minas. (PRIORE, 2016, p. 297)

A alimentação básica para todos os cativos da capitania era a farinha de mandioca, o feijão, a carne seca e algumas poucas frutas. Muitas vezes essa base variava de acordo com a função a que o escravo era destinado, porém, variava pouco. O que mudava era apenas a inclusão ou não de algum tipo de carne ou peixe. Para todos os cativos de Minas, o milho era indispensável, mesmo não sendo de sua predileção. Do milho se fazia o fubá, batizado com este nome pelos angolanos e com o fubá se preparava o angu. (PRIORE, 2016, p. 303-305)

De acordo com Saint-Hilaire, para o negro que trabalhava em propriedades mais abastadas, eram oferecidos canjica, feijão preto, toucinho, carne-seca, laranjas, bananas, milho e farinha de mandioca. Em algumas fazendas os escravos tinham permissão para manter uma discreta horta e até mesmo caçar e pescar. (SAINT-HILAIRE, 1976, p. 304)

Os escravos designados para trabalhar na cozinha da casa grande tinham certos privilégios. Eles tinham acesso a uma melhor qualidade de alimentação e conseguiam colocar seus sabores na comida, tornando sua alimentação bem mais refinada que a dos escravos que trabalhavam ao lado de fora.

Pode-se afirmar que

foi na cozinha da casa-grande, portanto, que o negro escravizado infiltrou modos e costumes(...). Dar de comer aos brancos está na origem dessa relação perversa entre

dominado e dominador, mas é de onde se retira importantes elementos de miscigenação daí colocados no papel amálgama da civilização brasileira. (PORTELA, 2007, p. 11-12)

De acordo com Mary Del Priore,

Em Minas, na lista de compras que sustentavam os escravos, o milho era o primeiro, ou um dos primeiros a ser mencionado, seguido pelo fubá, o feijão, a carne, o sal, e azeite de mamona e o fumo, tido por energizante. Na região dos diamantes, os grãos constituíam o principal alimento da população escrava. O aumento da criação de suínos permitiu acrescentar o toucinho ao angu. A caça da codorna, do macuco ou da perdiz é tida como complemento. (PRIORE, 2016, p. 307-308)

Assim como as “frutas silvestres: jabuticabas, mangabas, araçás, mamões, entre outras; ou nas pacas, antas e quatis, cujo toucinho se considerava maior e mais saboroso que o do porco.” (PRIORE, 2016, p. 307-308)

Gilberto Freyre afirmou que a alimentação dos escravos era superior à alimentação praticada pelos homens livres e classes intermediárias. À vista disto, ele afirmou que “melhor alimentados (...) eram na sociedade escravocrata os extremos: os brancos das casas-grandes e os negros das senzalas.” Ele explica essa afirmação dizendo que o senhor mantinha seus cativos muito bem alimentados, com o objetivo de uma melhor manutenção da “força de trabalho.” (FREYRE, 2003, p. 96-97)

Na realidade, isso não aconteceu. A alimentação dos escravos, como já exposto acima, sempre foi muito escassa. Os cativos que trabalhavam nas lavras de ouro e pedras preciosas e nas lavouras de Minas não recebiam tratamento humano. Eram tratados de forma dura na maioria dos casos.

Auguste de Saint-Hilaire também observou que “é fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o primeiro alimento dos escravos.” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 25)

A aversão por leite cru que os escravos tinham antes mesmo de chegar aqui continuou, apenas o consumiam coalhado. Eles consideravam o leite um alimento impróprio para o homem, apenas para crianças. A pimenta continuou sendo favorita, e eram usadas para tempero.

De modo geral, a alimentação dos escravizados em Minas Gerais colonial era pouca e de má qualidade, o que acarretava sérios problemas de saúde e envelhecimento precoce. Alguns escravos eram descritos como tendo 60 anos de idade, enquanto, na realidade não passavam de 35 a 40 anos.

Ainda assim, esses cativos não eram negligenciados, afinal, eram eles que mantinham o funcionamento das lavras de ouro e pedras preciosas e das fazendas mineiras. Custavam muito caro e eram a base da economia colonial. Portanto, de acordo com o bom senso, eles eram alimentados cerca de três vezes ao dia.

Nesse momento, com a grande quantidade de africanos no Brasil, a África começa a fazer parte com intensidade da culinária brasileira através da utilização de técnicas de cocção típicas de lá, de alimentos que foram trazidos de lá pelos colonizadores, e da união destes com o que havia de nativo por aqui.

Dessa maneira, com a contribuição de todas as “alimentações” dos diversos povos que ali se encontrava, o mineiro conseguiu consolidar uma rica, vasta e tradicional culinária, sustentada pelo aproveitamento integral dos gêneros mais básicos da região, como milho, mandioca e carne suína.

Ao final dos anos setecentistas a agricultura já estava tão desenvolvida que conseguia não só abastecer toda a capitania das Minas como, também, exportar o excedente. (ZEMELLA, 1990, p.219) E ainda se observou o aparecimento de novas atividades econômicas no território, como indústrias extrativas, manufaturas e pecuária.

Viajantes que adentraram o território mineiro perceberam a peculiaridade da alimentação ali praticada. Um dos primeiros a chegar foi o inglês John Mawe. Em seu diário de viagem afirmou que enquanto houvesse milho em Minas Gerais não haveria fome. (MAWE, 1978, p. 138-141)

Outro viajante que se embrenhou nos territórios da capitania de Minas Gerais foi o naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire. Este observou que os mineiros tinham grande predileção por doces e por fazer uso dos queijos com doces e, também, teceu crítica à quantidade de açúcar existente nos doces mineiros. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 96-97)

A mesa mineira era, e possivelmente ainda é, composta pelos mesmos itens, com pouca variação, sendo amplo o consumo de feijão, angu, farinha de

milho e de mandioca, arroz, lombo de porco, linguiça, carne de boi seca, galinha e couve. O feijão pode ser chamado de “pai de todos”, pois ocupa sempre o primeiro lugar em consumo, em todas as suas variedades. É seguido pelo consumo do angu e do torresmo. Combina-se o feijão com o arroz e não se pode deixar faltar a couve. Feijão com farinha e angu e couve, eis o cardápio básico do mineiro. (ROCHA, 2007, p. 78-93)

2.3 A produção e o consumo de alimentos na Comarca do Rio das Mortes, na segunda metade do século XVIII

A Comarca do Rio das Mortes (ver Mapa 2) se apresenta como uma das três primeiras comarcas de Minas Gerais, tendo como território principal a vila de São João del-Rei. No Setecentos ela se tornou a segunda mais populosa da Capitania e foi valorizada pela sua alta atividade agropastoril. Ela estava no centro da rede de caminhos que se formou para chegar às Minas Gerais, ligando-se a São Paulo, Rio de Janeiro e Bahia. Ao longo desses caminhos se formaram muitas vilas, freguesias e arraiais, dos quais destacavam-se São João del-Rei, São José del-Rei (atual Tiradentes), Queluz (atual Conselheiro Lafaiete), Tamanduá, Barbacena, Jacuí, Baependi, Ibitipoca e Tripuí.¹⁰

A referida Comarca era a mais fértil e a maior produtora de alimentos da Capitania. Foi esta a que menos sofreu com as crises alimentares, uma vez que já era há muito produtora de alimentos e, muitas vezes, era ela que sustentava as demais. Desde o início do povoamento de Minas Gerais, a área do Rio das Mortes apresentou-se como a região abastecedora de alimentos. A produção agrícola da referida área abrangia a cana de açúcar, o cultivo variado de legumes, frutas e verduras e a criação de gado. Tudo para sustento local. (RODRIGUES, 2010, p. 85)

Essa comarca ocupava praticamente um quinto do atual território mineiro. Ela ocupava papel de destaque na produção agropastoril do século XVIII, sendo próspera, autossuficiente e cumprindo até mesmo papel de

¹⁰Histórico da Comarca do Rio das Mortes realizado pelo centro de Memória do Judiciário Mineiro - Jurisp. Mineira, Belo Horizonte, a. 65, n° 208, p. 13-26, jan./mar. 2014. Disponível em: <<https://bd.tjmg.jus.br/jspui/bitstream/tjmg/7840/1/0208-NH-001.pdf>>

abastecedora da corte quando da instalação da família real em terras brasileiras. (PINTO, 2010, p. 51)

Na Comarca do Rio das Mortes não houve problemas, tampouco sofrimento com a decadência da mineração, então essa região agricultora se viu com possibilidades maiores, entre elas a possibilidade de abastecer a capitania do Rio de Janeiro e ampliando cada vez mais esse mercado agrícola emergente. (RODRIGUES, 2002, p. 115)

Assim sendo, ela se destacou como um importante centro abastecedor de gêneros alimentícios e vinha ocupando um papel de destaque na produção agropastoril na segunda metade do século XVIII, se tornando uma das regiões mais prósperas economicamente da colônia e sendo a responsável pelo abastecimento da Corte na primeira metade do século XIX. (PINTO, 2010, p. 53)

Na *Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais*, nota-se referências à comarca, onde se observa que a região é a

mais vistosa e a mais abundante de toda a capitania em produção de grãos, hortaliças e frutos ordinários do país, de forma que, além da própria sustentação, prove a toda a capitania de queijos, gados, carnes de porco etc. Esta comarca é habitada por oitenta e duas mil, setecentas [e] oitenta e uma almas católicas, por cálculo feito em 1776, e tem as vilas seguintes: a vila de São João del Rei e a vila de São José do Rio das Mortes. (COELHO, 2009, p.79)

A importância econômica deste território já havia sido observada por Auguste de Saint-Hilaire. Ele foi o viajante que passou mais tempo andando pelas terras da Capitania de Minas Gerais, e quando visitou a Comarca do Rio das Mortes ele registrou que “A Comarca do Rio das Mortes compreende cerca de 200.000 almas, sendo, por conseguinte, a mais populosa das (...) que formam a Província de Minas Gerais (...) apesar de ser inferior em extensão.” (SAINT-HILAIRE, 1937, p.114)

Ainda em seu diário, temos descrições sobre a Comarca do Rio das Mortes, que deixam em evidência que esta região tinha muita vitalidade econômica. Ele demonstra esse fato quando diz que “os proprietários abastados têm plantações a alguma distância, em melhores terrenos, e criam

animais em pastos excelentes que fazem a riqueza deste distrito”. (SAINT-HILAIRE, 1937, p.84)

Em sua passagem pela região onde hoje se encontra a cidade de Barbacena, próxima a São João del-Rei, Saint-Hilaire (1937, p.112) analisa a produção de roças, que já era notável, e afirma que “por todos os lados veem-se campos de milho entremeados de pastos e moitas de arvoredos”, deixando claro que a região já era próspera produtora.

Confirmando o que aponta Auguste de Saint-Hilaire, o historiador britânico Kenneth Maxwell mostra transformações significativas na Capitania, ocorridas no período da passagem do viajante acima mencionado por Minas Gerais. Ele afirma que no censo realizado em 1776, a Comarca do Rio das Mortes teve seu contingente populacional triplicado, passando de 82.781 habitantes para 213.617, o que, de acordo com ele significa uma queda na atividade mineral e ascensão das atividades agropastoris. (MAXWELL, 2005, p. 146-147)

Mafalda Zemella afirma que a Comarca tinha uma “vocação agrícola”, sendo assim, mesmo havendo atividade mineral no território, as atividades agrícolas sempre estiveram presentes. No momento em que a agricultura já ocupava um lugar de maior destaque na economia mineira no século XVIII, a Comarca do Rio das Mortes apresentou um maior avanço nessa área em compara o às outras comarcas da capitania. (ZEMELLA, 1990, p. 205)

Nesse momento já era possível observar um comércio de gêneros alimentícios que possibilitava que as fazendas produzissem gêneros diversos para suprir esse mercado. Laird Bergad afirma que no século XVIII não houve d vida de que a comercializa o de produtos agrícolas estivesse bastante disseminada. (BERGAD, 2004, p. 58)

A Comarca do Rio das Mortes trouxe uma contribui o econômica grande para a capitania e até mesmo para locais fora dela. Afonso Graça Filho traz em sua obra um destaque para esse fato. Consoante com ele, a referida comarca se destacou como uma importante área abastecedora de alimentos para outras províncias, como a do Rio de Janeiro, desde o começo do século XIX, antes mesmo do crescimento da cafeicultura carioca. (GRAÇA FILHO, 2002, p. 36)

Esse apontamento deixa muito claro que entre os séculos XVIII e XIX, a Comarca do Rio das Mortes se destacou, de fato, como centro abastecedor de alimentos. Para Lima,

a grande diversificação das atividades econômicas desenvolvidas na região de São João del-Rei, já nos anos de 1750, foi um dos fatores que possibilitou que os homens mais abastados preservassem seus patrimônios em um momento de crise da mineração e reorganização da economia da capitania de Minas Gerais. O que por sua vez indica que já nos primórdios da mineração atividades como a agropecuária, o comércio e a usura já compunham o leque mais amplo das atividades econômicas desempenhada pelas elites econômicas locais, indicando até mesmo certa independência dessas atividades frente às atividades mineradoras, ou pelo menos uma conjugação desta com as demais atividades. (LIMA, 2016, p. 151)

De acordo com o exposto acima, o objetivo deste capítulo, além de mostrar como a alimentação e a produção de gêneros alimentícios adentraram a História e como ela acontecia em Minas Gerais na segunda metade do século XVIII, é, sobretudo, conhecer a alimentação dos moradores da Comarca do Rio das Mortes, o que se consumia e o que se plantava, sendo esta uma das condições materiais básicas do dia a dia, “o que há de mais familiar, de mais cotidiano”. (BRAUDEL, 2005, p. 275)

Sabemos que, apesar de ser uma zona agrícola e de proporcionar grande abastecimento para a região, o habitante das Minas da segunda metade do século XVIII se alimentava mal. Havia uma grande diferenciação entre a alimentação dos mais abastados, dos mais pobres e dos cativos. Para confirmar essa afirmação, os inventários *post-mortem* são uma documentação primordial.

Então, acreditamos que os inventários *post-mortem* são fontes especiais, extraordinárias, pois

era característico da sociedade colonial, devido à dificuldade de acesso a bens manufaturados e à baixa circulação monetária, detalhar os inventários: praticamente tudo o que era usado no cotidiano das pessoas tinha valor monetário e poderia ser reaproveitado. (FARIA, 1998, p. 81)

Nesse sentido, o uso dessa documentação e a descrição dos espólios dos residentes nessa Comarca tornarão possível acompanhar como esses bens determinavam o modo de vida dessas pessoas, e, por conseguinte, sua alimentação.

Através dessa rica fonte, poderemos tomar ciência da cultura material desse agrupamento de pessoas, uma vez que por cultura material, de acordo com Pesez, entende-se a relação que existe entre os homens e os objetos relacionados à vida cotidiana. (PESEZ, 1998, p. 242-244)

Para Fernand Braudel,

vida material são os homens e as coisas – os alimentos, as habitações, o vestuário, o luxo, os utensílios, os instrumentos monetários, a definição de aldeia ou cidade – em suma, tudo aquilo que o homem se serve, não é a única maneira de avaliar a existência cotidiana. Também o número dos que partilham as riquezas da terra faz sentido. (BRAUDEL, 2005, p. 19)

Para mapear o perfil de produção agropastoril e o consumo de alimentos na Comarca do Rio das Mortes foram arrolados 84 inventários, do período compreendido entre os anos de 1750 a 1799, de moradores que tivessem dessemelhantes modos de vida, para que fosse possível formar uma amostragem o mais verossimilhante possível e condizente com a realidade do período.

Mais da metade dos inventários utilizados eram de proprietários de empreendimentos agropastoris, em sua maioria donos de fazendas, sítios e chácaras, mistos ou não, e quase todos, donos de significativos plantéis de escravos para mão-de-obra ou ganho.

Por meio dessa documentação, poderemos realizar um amplo estudo de aspectos do meio cotidiano, tanto do meio urbano quanto rural, da casa e do mobiliário, do tamanho das propriedades, das quantidades de animais e de escravos, de ferramentas, dívidas e créditos, e assim determinar como era a vida material dessas pessoas, especialmente aspectos relacionados com a forma de lidar com a sua alimentação e produção de alimentos. (PESEZ, 1998, p. 267)

Então, a partir da análise dos inventários, observaremos como se alimentam e como produzem alimentos através do registro de seu espólio. Dessa maneira, é importante dizer que esse estudo possui a natureza de

amostragem. Isso se dá por conta de problemas específicos intrínsecos a este tipo de documento, como partes que se encontram deterioradas e indecifráveis e a carência de informações. Assim sendo, mesmo após muitas revisões rigorosas ainda poderão restar algumas inexatidões.

Dentre esses 84 documentos analisados, o somatório dos espólios era bastante variado. Havia desde fortunas imensas, como a de Manoel de Barros Souto Maior, que possuía 34:445\$000 réis em bens e propriedades, quanto pessoas de poucas posses, como Jerônimo Correa Guimarães, que deixou para a família apenas 76\$800 réis em bens. A primeira família possuía uma quantidade interminável de bens, enquanto que a segunda, apenas uma residência simples, com poucos cômodos e pouca mobília.

Entre os moradores de nossa seleção, mais da metade (65%) eram proprietários agrícolas. Todos eles residiam na propriedade citada no documento, ou em uma delas, quando possuíam mais de uma. O fato de a maioria viver em sua propriedade rural faz com que compreendamos que grande parte da população que residia na comarca do Rio das Mortes, nos anos de 1750 a 1799, se dedicou ao trabalho rural, tirando dele seu sustento.

Essa conjuntura nos leva a outro aspecto importante que compunha a fortuna desses inventariados: o seu plantel de escravos. A maioria desses proprietários possuía uma “grande propriedade (...) trabalhada por escravos”, característica do período colonial. (PRADO JUNIOR, 2011, p. 119)

Dos 84 inventários analisados, em 63 deles há a presença de pelo menos um escravo, totalizando 117 escravos. Isso já era esperado, uma vez que ao longo de todo o século XVIII, a capitania de Minas Gerais tenha recebido um contingente de escravos tão grande que não pode ser contado exatamente. Não há consenso, mas há dados que informam que um número próximo a cem mil cativos chegou à referida capitania em meados do Setecentos. (LIBBY, 2007, p. 416)

Esses proprietários, devido ao nível de sua fortuna e ao número de escravos, viviam da produção de suas terras, comercializando a mesma. Um exemplo claro desse fato está em vários inventários, mas destaca-se o de Manoel Francisco de Paiva, que possuía uma quantidade significativa de bois de carro e dois carros de boi, o que nos dá a entender que comercializava sua produção de milho, mandioca e feijão. Ele possuía um devedor, um viandante,

o que nos faz crer que ele também comercializava com quem passasse por sua propriedade.

Havia também os proprietários que se dedicavam ao comércio de bens importados e bens do reino. Um exemplo desse tipo de negócio está claramente presente no inventário de Domingos Pires, na qual consta a seguinte listagem de bem:

80 barris de vinho a 408\$000
 30 barris de vinho com grande diminuição por causa da broca que nele tem dado a 135\$800
 25 barris de vinagre com alguma diminuição por causa da broca que neles terá dado a 112\$500
 17 barris de vinagre a 51\$000
 14 barris de aguardente a 92\$400
 8 barris de azeite doce a 48\$000
 20 cargas de peixe a 90\$000
 7 cargas de farinha do reino a 42\$000
 2 frasqueiras cada uma com 10 frascos cheios de aguardente do reino a 16\$800
 2 barris de manteiga do reino a 12\$800
 2 barris de passas a 12\$800
 2 barris de figos a 9\$600
 30 queijos flamengos a 18\$000
 4 caixas de camarões a 3\$600
 1605 bruacas de sal a 2: 304\$750.
 (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários)

Essa lista nos é proveitosa, não apenas porque informa quais tipos de produto chegavam à Capitania de Minas Gerais e seus respectivos valores, mas também porque indica os contratempos do comércio, observados nas brocas que estragavam os vasilhames em que eram armazenados os produtos e causavam prejuízo. A existência dos produtos do reino era um sinal de que, nas Minas Setecentistas, não se comia apenas milho, farinha de mandioca e feijão, mas que havia uma aproximação dos gostos e do modo europeu.

No tocante às residências, todos os inventariados possuíam pelo menos uma casa de vivenda.¹¹ Alguns citavam que as mesmas se localizavam em suas propriedades agrícolas e outros, em vilas ou arraiais. Dentre todos,

¹¹ Estilo da construção e interior das residências da elite escravista sul-mineira. De acordo com Sheila de Castro Faria era o conjunto de lugares onde se conseguia subsistência, o que incluía a casa onde moravam e dormiam os senhores, os agregados e os escravos, mais os locais de beneficiamento como moinho, monjolo, fábricas de farinha, engenhos e alambiques. O tipo de cobertura, que podia ser de telhas ou de capim, também possuía significado simbólico. (FARIA, 1998, p. 370)

destaca-se a propriedade de João Fortes Bustamante e Sá, que tinha um espólio de 5:583\$082 réis, uma das maiores da região. Sua casa possuía móveis de luxo, como armários, camas, mesas, baús diversos, relógios, muitos frascos e frisqueiras. Ele possuía jogos completos de garfos e colheres em prata, louças da Índia e muitas roupas. Seu inventário menciona móveis de madeira de cedro, da melhor qualidade. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 569, 1777 – Inventários)

Assim como nos demais inventários de pessoas abastadas, sua casa se destacava pela “qualidade geral da construção”, o que se justifica quando são especificados os materiais usados nela e em seu conteúdo, como quando vemos que a casa era coberta de telhas e não de capim, e que seu interior era luxuoso, feito em “seus materiais mais nobres, suas decorações mais ordenadas, seus interiores mais enfeitados (...) em que a distribuição interna se especializava, separavam-se os espaços de acolhida dos espaços íntimos.” (ROCHE, 2000, p. 17)

Ainda concordando com Daniel Roche, “a casa era também um capital, uma mercadoria, uma escolha de investimento, a encarnação de valores representativos e distintivos”. (ROCHE, 2000, p. 140)

Jean Marie Pesez afirma que a “evidente relação da cultura material com os condicionamentos materiais que pesam sobre a vida do homem e às quais ele opõe uma resposta que é precisamente a cultura”. (PESEZ, 1998, p. 184) Assim, em consonância com essa afirmação, a análise dos inventários aqui empreendida visa ir além da análise da composição e do nível dos bens e vê-los como uma manifestação do cotidiano da Comarca do Rio das Mortes.

Ainda observando as residências, podemos encontrar na grande maioria delas um vasto conjunto de objetos relacionados ao conforto, mais do que à necessidade. Muitas casas possuíam uma boa quantidade de lençóis, fronhas, travesseiros, cobertores e almofadas. Um exemplo disso era o inventário de André do Vale Ribeiro, que possuía itens de grande sofisticação, como:

1 toalha de Guimarães com guardanapos
 1 toalha de mão de Bretanha com rendas
 5 lençóis de linho com fronhas
 1 tapete indiano.
 (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx.C-48, 1729 – Inventários)

Embora fossem poucos, eram de grande valor. Os inventários de mulheres também tinham bastante destes itens descritos. O inventário de Anna Maria Velloza mostra bem isso. Era de sua propriedade:

1 colchão
 1 colchão de estampas
 Lençóis
 2 travesseiros
 1 colcha
 1 colcha de cetim
 2 colchas de algodão.
 (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 300, 1794 – Inventários)

No que tange à vestimenta desses moradores, as pessoas em geral possuíam poucas roupas, mesmo os mais abastados. Os tecidos mais utilizados eram a seda, o cetim, o veludo, o linho, a cambraia, o camelão, a baeta, a lã, a bretanha, o droguete, o lemiste, a pinhoela, o riscado, as chitas e as rendas. Muitos dos tecidos mais grosseiros, como a baeta e a chita, eram produzidos na própria capitania. (PAIVA, 1998, p. 23)

Alguns dos inventários arrolados apresentam, além dos itens de vestuário feitos com estes tecidos, listas de compras onde aparece grande quantidade de tecidos como baeta e chita. Na documentação de Luciana Matirdes Vilela encontra-se uma lista de compras feitas na loja Chaves e Ferreira Sortimentos de Fazendas, Ferragens, Molhados, Louças e outros objetos, na qual consta que a mesma comprou peças de 24 metros de baeta azul e 14 metros de baeta verde no valor de 350\$000 réis, peças de chita a 12\$800 réis e peças de lenços chitados a 44\$800 réis, entre outros itens como pães, um par de chinelas e dois frangos. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 454, 1825 – Inventários)

No que tange a vestimenta dos moradores da Comarca do Rio das Mortes, os inventários são bem específicos. O básico do vestuário das mulheres eram os vestidos, e nenhuma roupa íntima é citada. Os tecidos da maioria destas roupas eram os já citados acima, de cores que não variavam muito além do azul, vermelho e cores escuras como preto. Poucas são as roupas mencionadas nos espólios, uma vez que era comum passar as roupas a outros membros da família e até mesmo às escravas domésticas. As fardas também apareciam em alguns documentos.

No inventário do Reverendo Doutor Inácio José de Souza, vigário colado na igreja paroquial de Nossa Senhora da Conceição de Aiuruoca, é possível encontrar uma quantidade significativa de roupas de luxo, entre as quais se encontram casacas, vestes e coletes de veludo, luvas de camurça, botas e sapatos, uma sobrepeliz, chinelos e camisas de linho. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 421, 1776 – Inventários)

Ainda sobre vestuário e aparência, temos a presença de jóias em muitos inventários, especialmente nos que pertencem a mulheres, mas não apenas neles. Elas eram arroladas uma a uma, algumas bem femininas, outras essencialmente masculinas, algumas de cunho religioso e aquelas que podiam ser utilizadas por ambos os sexos. No geral, eram destinadas as mulheres, os brincos e anéis, para os homens eram destinados às espadas com cabos em prata, os relógios e os cordões de ouro. Para ambos os sexos eram descritos as fivelas e botões. E algumas pessoas, como Manoel Rodrigues da Costa, têm o “hábito de Cristo”, que são medalhões com motivos religiosos ou militares. Todas essas jóias eram comumente em ouro e com pedras preciosas, até mesmo os relógios. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 348, 1726; cx. 589, 1746; cx. 439, 1746; cx. 232, 1747; cx. C-48, 1757; cx. 620, 1773; cx. 94, 1789, 1798, 1893; cx. 30, 1789, cx. 300, 1794; cx. 454, 1825; cx. 58, 1784; cx. 429, 1748; cx. 558, 1774 – Inventários)

Gilberto Freyre menciona o refinamento das pessoas, dizendo que

o traje da senhora de sobrado ou de casa-grande chegou aos maiores exageros de ornamentação para se distinguir do traje da mulher de mucambo ou de casa térrea, e, principalmente do traje do homem, por sua vez um superornamentado, quando, senhor e dono de outros homens, aparecia nas ruas ou nas festas. Contentando-se dentro de casa em andar de chambre, nas ruas ostentava condecorações e insígnias de mando. E também de ‘sexo forte’ com esporas, espadas, bengalas revestidas de ouro. (FREYRE, 1998, p. 134)

Alguns inventários mencionam vestes de devoção religiosa que alguns usam até mesmo em seu velório. Gregório Macedo da Cruz tem em seu inventário o pedido de que gostaria de ser enterrado vestido com o seu hábito de São Francisco, que nesse caso era uma vestimenta e não uma insígnia, como descrito acima sobre as joias. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 429, 1748 – Inventários)

Objetos ligados à proteção e guarda como espadas, armas de fogo, punhais também eram constantes. Aparecem em mais da metade dos inventários arrolados.

Em se tratando da aparelhagem da casa, encontramos itens como louças finas, chocolateiras, talheres em metais nobres, tachos e caldeirões, roupas de mesa, sopeiras, tigelas diversas, xícaras e copos, bules e açucareiros. A quantidade desses itens determinava, em parte, o luxo da residência, mesmo assim não havia casas com quantidades exorbitantes desses itens.

Um exemplo da pouca quantidade de itens mesmo em casas mais abastadas pode ser encontrado no inventário de José Ferreira dos Santos, que, apesar de possuir um espólio de 13:769\$282 réis, o quarto maior dentre os inventários analisados, tinha apenas um copo de prata, seis facas com cabo de prata, dois tachos e um caldeirão de cobre, dezenove pratos pequenos de estanho, uma sopeira, uma tigela, um prato grande e um pires de louça da Índia em sua cozinha. Isso demonstra que o luxo não estava apenas na quantidade, mas sim no valor dos objetos. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 599, 1744 – Inventários)

Entre os inventários de menor fortuna, o máximo de sofisticação que possuíam estava na existência de faqueiros de prata, que eram passados das mães para as filhas como dote, e, em casos de necessidade financeira, eram vendidos. Por outro lado, o extremo da riqueza era possuir aparelhos de chá. Louças para tomar chá, vindas da Índia, apareciam em muitos espólios.

As frasqueiras e seus frascos também eram itens comuns, quanto maior a quantidade maior a fortuna de quem os possuía. Nesses frascos era comum que fossem guardados azeite, vinho, aguardente e vinagre. No inventário de Domingos Pires observa-se a função das fraqueiras. Ele possuía duas frasqueiras com dez frascos cada uma, onde estavam armazenadas aguardentes do reino. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários)

A maioria dos inventários é sintético na descrição das casas. Eles são focados nos valores dos bens e na estrutura física dela, sem dar muitos detalhes. Apenas observa se a cobertura é de capim ou telhas, se é assobradada ou térrea, e a composição de seu quintal.

Observa-se que o primor do interior das moradias estava na medida exata da rudeza verificada nas suas propriedades agrícolas. A maioria era bem simples, até mesmo nas grandes propriedades seu aparelhamento se resumia ao mínimo necessário ao trabalho. O inventário de Simeão Cardoso, homem de poucas posses, mostra que ele possuía apenas “três enxadas, três foices de roçar com muito uso e já velhas, dois machados” sendo apenas essas ferramentas necessárias para que seus poucos escravos (quatro, sendo apenas dois aptos ao trabalho), cultivassem suas terras.(AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 304, 1743 – Inventários)

Comparando o personagem acima ao inventário de Manoel da Silva Velhinho, que possuía muito mais posses que o primeiro, nota-se pouca diferença na quantidade de ferramentas. Ele tinha “cinco foices e quatro enxadas” e era suficiente para que seus trinta e dois escravos trabalhassem em suas terras. Dessa maneira, conclui-se que a quantidade de ferramentas não excedia ao estritamente necessário.(AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 504, 1744 – Inventários)

Ao lado das ferramentas estavam os utensílios que lhes davam sustentação, tais como fornos de cobre, moinhos, monjolos, alambiques, pilões e teares, que apareciam em quase todos os inventários. Todos que possuíam empreendimentos agrícolas tinham pelo menos um desses utensílios.

O aparecimento desses utensílios demonstra que a maioria dos moradores de fato se dedicava a agricultura. Isso acontecia porque, embora Minas Gerais fosse a capitania mais urbanizada, ainda assim mantinha seu caráter agrícola. De acordo com Eduardo França Paiva, o que mais se destacava na produção agrícola de Minas Gerais era o plantio de gêneros alimentícios, que deram origem à famosa cozinha mineira. Segundo ele, até mesmo as casas urbanas possuíam um quintal onde cultivavam uma pequena horta e um pomar e criavam animais, especialmente galinhas e porcos. (PAIVA, 1998, p. 23)

Alguns inventários confirmam essa afirmação. Como exemplo, temos o documento de Antonio José Cardoso, que possuía casa na Rua do Pau das Barbas, na vila de Barbacena. Tratava-se de uma casa térrea, coberta de telhas e que possuía um quintal com árvores de espinho (denominação usada para plantas cítricas, como laranjeira e limoeiro), uma pequena horta e criações

de cinco porcos e seis galinhas. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 300, 1796 – Inventários)

Nos inventários arrolados, a descrição de bens nos fala indiretamente sobre a dieta alimentar. Sabemos como eram seus costumes à mesa, no que tange a escolha dos alimentos, observando como era a produção agrícola das propriedades inventariadas e as listas de compras presentes em alguns desses inventários.

Dos 84 inventários, 53 mencionavam propriedades com roças de cultivo. A maioria também possuía pomares e criavam-se animais, principalmente o porco. Nesses 53 inventários, todos mencionavam o plantio de milho, feijão e mandioca, e a criação de porcos; confirmando serem esses os gêneros essenciais e de maior predileção na Comarca do Rio das Mortes. Poucas propriedades mencionavam o plantio de canadeaçúcar e a produção de seus derivados (cachaça, melado, rapadura e açúcar), sendo que em todos os inventários apenas três proprietários tinham alambique e somente cinco possuíam engenho de cana.

Alguns inventários tinham anexadas listas de compras em lojas de “secos e molhados”. No inventário de Manoel Gomes de Melo, temos uma lista que consta milho, farinha de milho, cinco pães, manteiga, cachaça, azeite, farinha de mandioca, azeite de mamona, cebola, alho, quatro latas de marmelada, galinhas e ananases.¹² Essa listagem nos mostra um pouco mais sobre a predileção pelo milho e pela mandioca acima mencionadas. As maiorias desses produtos eram para uso próprio, de sua família e para enviar à sua chácara. O azeite de mamona era comumente usado para acender os lampiões e lamparinas usados nas casas e pelos viajantes. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 463, 1772 – Inventários)

Cremos, também, que algumas dessas listas eram de produtos que os proprietários rurais compravam para sua escravaria, como, por exemplo, a aguardente ou cachaça, sem a qual era difícil manter a ordem entre os cativos, de maneira que não havia melhor forma de criar “uma nova necessidade que os obrigue estritamente a reconhecer a sua dependência forçosa”. (BRAUDEL, 1995, p. 221)

¹² As quantidades dos itens não foram discriminadas da íntegra, devido ao fato de que o inventário estava ilegível em algumas partes.

Sobre a dieta alimentar dos moradores da Comarca do Rio das Mortes, os inventários não a mencionam, apenas indiretamente através do detalhamento dos aparelhos usados nas roças de plantio e dos gêneros que eram cultivados e comprados nas vendas de secos e molhados, através das listas presentes nos documentos.

Havia alguns hábitos alimentares restritos a determinadas faixas de renda. Nesse momento, muitas pessoas que residiam na colônia seguiam o que acontecia na Europa, e quem possuía um maior poder aquisitivo conseguia adquirir produtos chamados “do reino”. Isto se atesta no inventário de Domingos Pires, onde existe menção a “sete cargas de farinha do reino no valor de 42\$000 réis, duas frasqueiras cada uma com dez frascos cheios de aguardente do reino no valor de 16\$800 réis e dois barris de manteiga do reino no valor de 12\$800 réis.”(AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários)

A presença desses produtos não somente informa que eles chegavam da Europa e que havia público consumidor para eles, como, também, mostra que nesse período não se consumia apenas milho, mandioca e feijão, havendo a tentativa de aproximação com os gostos e modos europeus.

Através dos inventários é possível saber que o consumo de chocolate, enquanto bebida quente e doce existiam, mas não era comum. Compreendemos este costume quando encontramos chocolateiras em dois inventários. Elas eram, normalmente, de cobre ou estanho.

O consumo de bebidas como chá e café não são frequentes, há poucos inventários onde aparecem utensílios para este fim, apenas para consumo e não para o preparo. Em três inventários aparecem o bule, e, em quatro deles, as xícaras.

Era na cozinha que a quantidade de objetos era maior. Era tradicional haver um fogão à lenha, uma mesa, tamboretas, caixas de madeira para se guardar mantimentos, balanças, formas, bacias, tachos de cobre, panelas, frasqueiras, copos e talheres. (PAIVA, 1998, p. 25)

Quanto à aparelhagem da cozinha, o básico, presente em quase todos os documentos, eram os tachos e caldeirões, de ferro, cobre ou estanho, usados no preparo de todos os tipos de alimentos. A sua quantidade determinava o poder aquisitivo da família. Eram comuns talheres de prata. A regra da quantidade também se aplica neste caso.

Nessas cozinhas, os mantimentos eram costumeiramente guardados em baús de vinhático ou jacarandá, como se percebe na maioria dos inventários. Os baús eram móveis de presença obrigatória nas casas do Setecentos, e serviam para guardar de tudo, especialmente baixelas, lençóis, botinas, roupas e mantimentos. Alguns eram bem simples, outros com os pés torneados indicando maior ostentação e riqueza.

Assim, podemos concluir que a Comarca do Rio das Mortes foi uma área substancialmente agrícola e que produzia todos os gêneros que necessitava. Não obstante, o requinte coexistia com a debilidade, as desigualdades sociais e a concentração da riqueza nas mãos dos potentados daquela região já aconteciam.

Há, ainda, o fenômeno do encontro de diversas culturas, no que se refere ao nível de distinção dos objetos listados nos inventários analisados. Sem ter em vista o valor substancial da comida, apenas os utensílios empregados no seu preparo, a interferência da cultura européia aparecia em quase todos os inventários.

Isso também faz ser possível entender que os inventariados, enquanto amostra da população geral da Comarca do Rio das Mortes, eram resistentes a qualquer adaptação às condições de vida da população nativa, e continuavam cercados o máximo possível de bens europeus ou que se assemelhavam a eles.

Até mesmo as pessoas mais simples buscavam essa aproximação com a Europa. Na alimentação não foi diferente. Embora seus utensílios fossem semelhantes aos europeus, os gêneros consumidos e cozidos neles, bem como os gêneros que eram cultivados nas propriedades rurais, eram os mais nativos, em geral o milho, a mandioca e o feijão.

CAPÍTULO III

PRODUÇÃO, COMPRA E VENDA DE ALIMENTOS NAS PROPRIEDADES DOS INCONFIDENTES

A Inconfidência Mineira, também conhecida como Conjuração Mineira, foi um movimento de caráter separatista que ocorreu na capitania de Minas Gerais durante o século XVIII, contra a execução da derrama e contra o domínio português. Esse movimento pretendia eliminar a dominação portuguesa de Minas Gerais, sem a intenção de libertar a colônia e os escravos. Seus participantes, em número de 24 pessoas, foram condenados e muitos perderam parte de seus patrimônios. (RODRIGUES, 2010)

Dentre os inconfidentes, selecionamos três deles, residentes na Comarca do Rio das Mortes e proprietário de terras e escravos. Eram eles: José Aires Gomes, José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa.

José Aires Gomes era filho de João Gomes Martins e Clara Maria de Melo, nasceu em 1734, na freguesia de Nossa Senhora do Engenho do Mato, atual distrito de Paula Lima, pertencente ao município de Barbacena. Seus pais se fixaram na fazenda que adquiriram naquela localidade, cujo o nome era “João Gomes” e lá tiveram e criaram seus quatro filhos, sendo o referido inconfidente e mais jovem deles. (RODRIGUES, 2010, p. 26)

Por ser o último filho, foi encaminhado ao seminário para que seguisse carreira religiosa; porém interrompeu seus estudos em 1770, quando passou a cuidar dos bens do pai e de negócios próprios na serra de Mantiqueira. (RODRIGUES, 2010, p. 26-27)

Foi um homem de “inteligência bem orientada, ativo trabalhador e com grande visão nos negócios”, que juntou fortuna imensurável, gradativamente aplicada na compra de terras por toda a região da serra da Mantiqueira. Ele foi casado com Maria Inácia de Oliveira e se tornou grande proprietário de terras. (BASTOS, 1992, p. 99)

De acordo com Wilson Bastos, eram dele as seguintes propriedades agrícolas: “Fazendas Borda do Campo, de Calheiros, do Acácio, Passa Três e da Mantiqueira (...) e Sítios do Quilombo, do Confisco (...) e do Engenho”. (BASTOS, 1992, p. 100-101) André Figueiredo Rodrigues, em sua dissertação de mestrado, identificou mais de 20 propriedades como sendo dele na região da Mantiqueira. (RODRIGUES, 2002)

Após a confirmação de sua participação no movimento da Inconfidência, foi condenado a degredo vitalício em Angola. (RODRIGUES, 2010, p. 27)

José de Resende Costa nasceu no Arraial de Prados, em 1730, e era casado com Ana Alves Preto, com quem teve dois filhos, Francisca Cândida de Resende e José de Resende Costa, também envolvido na Inconfidência. Na época do movimento insurreto mineiro, sabe-se que era proprietário de uma fazenda chamada Boa Vista dos Campos Gerais da Laje e de uma morada de casas no Arraial da Laje, atual município de Resende Costa. (RODRIGUES, 2010, p. 24-25)

Manuel Rodrigues da Costa era filho de Manuel Rodrigues da Costa e Joana Teresa de Jesus. Nascido em 1754, em Conceição do Ibitipoca, na freguesia do Arraial de Nossa Senhora do Campo Alegre de Carijós, atual distrito do município de Lima Duarte. Aos 26 anos ordenou-se padre no Seminário de Mariana. Era proprietário de um sítio chamado Tapera, vizinha à fazenda do Registro Velho, de propriedade de sua mãe, onde ele residia juntamente com ela. A fazenda Tapera foi, depois de apreendida pela devassa da Inconfidência Mineira, devolvida à mãe, com todos os seus demais bens, quando o religioso foi condenado ao degredo vitalício na Ilha do Príncipe, por participar da sedição mineira de 1788-1789. (RODRIGUES, 2010, p. 25)

Sabendo que esses três personagens eram proprietários agrícolas, convém retomar, antes de iniciar a discussão central deste capítulo, um tópico já abordado anteriormente, e fazer uma melhor elucidação acerca do modo de aquisição de terras no Brasil colônia, em especial na Comarca do Rio das Mortes.

Como já explanado no capítulo anterior, a maneira de obtenção de terras mais utilizada aqui era através da concessão das sesmarias. O sistema teve uma evidente preocupação com o usufruto produtivo da terra. Pela legislação, o sesmeiro tinha a responsabilidade por tornar a terra produtiva. Caso essa

regra fosse descumprida, sua posse retornava à Coroa portuguesa para nova partilha. De acordo com André Figueiredo Rodrigues, muitas das terras concedidas na região da serra da Mantiqueira não foram bem aproveitadas, tornando-se devolutas. (RODRIGUES, 2002, p. 153) Atualmente este termo é usado para designar terras que não possuem dono.

Esse processo de doação de terras facilitou a formação de grandes propriedades territoriais, chamadas de latifúndios. (RODRIGUES, 2002, p. 153)

Além das sesmarias, houve, ainda, um segundo modo de apropriação de terras: a sua posse. A posse era mais ajustada com a agricultura móvel, predatória e rústica, sendo este o principal modo de obtenção de terras na região. Era muito usado pelos pequenos agricultores, que não tinham meios financeiros para solicitar formalmente uma sesmaria. (RODRIGUES, 2002, p. 154)

Não era proveitoso autenticar uma herdade que não tivesse perspectiva de se tornar fecunda. E, ainda, ao obter uma carta de sesmaria, o proprietário alcançava, entre outras, a garantia de venda e/ou troca dessas terras. (RODRIGUES, 2002, p. 160)

E, quanto aos posseiros, de acordo com Márcia Motta, apesar de não cumprirem as determinações da Coroa, bem ou mal, eles impediam a existência de terras improdutivas. (MOTTA, 1998, p. 122)

A produção dessas fazendas, legalizadas por sesmarias ou não, voltou-se para o mercado interno, auxiliando no abastecimento do interior da colônia, por meio da agricultura e da criação de animais.

Os inconfidentes apresentados nesta pesquisa participaram dessa rede de abastecimento, porque eram grandes proprietários agrícolas, com grande produção de gêneros alimentícios e significativa pecuária, e suas propriedades estavam localizadas no eixo de comercialização de gêneros alimentícios na Comarca do Rio das Mortes.

3.1 – As práticas agrícolas: a produção de alimentos nas fazendas dos inconfidentes

A Comarca do Rio das Mortes ocupava boa parte do território mineiro e tinha grande destaque na produção de gêneros alimentícios, de forma que era autossuficiente e até mesmo cumpria o papel de abastecedora do restante da capitania de Minas Gerais.

A produção de alimentos básicos da Capitania e, por conseguinte, da referida Comarca, consistia no cultivo de milho, arroz, feijão, mandioca, trigo, hortaliças (couve, em especial), frutas (ananases, bananas, cítricas ou “de espinho”, maçãs, uvas, ameixas, melões, melancias, pêssegos e figos) e canadeaçúcar, como já se expôs.

Quanto à pecuária, toda a Capitania tinha predileção por criação de suínos, que era o mais versátil dos animais, também como já informado. Ainda havia a criação de aves, galinhas, em especial, e a criação de rebanhos bovinos. Aparecem em pequena quantidade os rebanhos de ovinos e caprinos.

Esse fato se confirma quando analisamos os inventários de moradores da região. Observa-se que dentre os 84 inventários referenciados no capítulo anterior, em todos eles aparecem propriedades rurais (sítios e/ou fazendas) e o descritivo de roças, quintais e pomares, mesmo pequenos. A criação de animais também aparece em todos os documentos.

Desse total de documentos existem alguns em que a opulência da propriedade é mais notável. Um exemplo disso é a propriedade de André do Vale Ribeiro, que possuía uma fazenda que produzia milho, arroz, feijão e canadeaçúcar, tinha seis porcos e dez vacas com seis bezerros, e ainda extraía ouro. A quantidade de escravos que possuía, 39 ao todo, sustentava ainda mais essa informação. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. C-48, 1729 – Inventários)

Bernardo Francisco de Lima também possuía lavras auríferas, em combinação com roças de cultivo. Em sua fazenda plantava milho, mandioca, feijão, cana e mamona e possuía “campos de minerar”, além de criação de gado e porco. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1794 – Inventários) Outro exemplo é a propriedade Manoel dos Santos Castro. Ele possuía uma fazenda com 40 lavras minerais e, simultaneamente, plantações de trigo, milho e mandioca. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 70, 1783 – Inventários)

Antonio Teixeira Coelho era dono de uma fazenda com 11 escravos, 30 cabeças de gado vacum e 14 bestas muares. Em seu inventário consta a existência de joias, provavelmente de sua esposa, sendo dois pares de brincos de prata, um par de brincos de ouro, umas contas de ouro e uma balança de pesar ouro. Ainda possuía lavras auríferas e campos de cultivo. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 58, 1784 – Inventários)

As propriedades descritas, acima, enquanto exemplos, eram o que Miguel Costa Filho caracterizou por “fazenda mista”, nas quais acontecia simultaneamente mais de uma atividade – roças e lavras; agricultura e mineração. (COSTA FILHO, 1963, 164-165)

É crível que a produção agrícola praticada nas propriedades de José Aires Gomes, José de Resende Costa e do padre Manuel Rodrigues da Costa também seguissem esse padrão. De acordo com Rodrigues, a produção agrícola das grandes fazendas da Comarca do Rio das Mortes era diversificada, ou seja, “tinham produções variadas, desde lavras auríferas até engenhos, plantações de milho, feijão, arroz e trigo, explorações pecuárias, canaviais, cafezais, entre outras culturas.” (RODRIGUES, 2002, p. 121-122)

Para mapear suas posses, esta pesquisa se aterá, enquanto fonte principal, ao sequestro de bens empreendido pela Coroa portuguesa, através dos Autos de Devassa, contra os envolvidos no movimento da Inconfidência Mineira.

É conveniente afirmar aqui que

Tentar recompor o universo material doméstico destes homens, tendo em vista dados tão sucintos, torna-se bastante difícil. É pelos indícios, deixados na forma de descrição e, em alguns casos, na ausência de determinadas referências, que podemos imaginar as habitações [e os hábitos cotidianos] das famílias coloniais. (FARIA, 1998, p. 366)

José Aires Gomes era detentor de significativa fortuna. De acordo com os Autos de Devassa, ele possuía cinco fazendas e três sítios. Eram eles: fazenda Borda do Campo, fazenda de Calheiros, fazenda do Acácio, fazenda Passa Três, fazenda da Mantiqueira, sítio do Quilombo, sítio do Confisco e sítio do Engenho. Entretanto, sabe-se que ele, ainda, era proprietário do sítio Narciso, da fazenda Ponta da Serra, do sítio Pinheirinho, da sesmaria Xopotó, da fazenda João Gomes e da fazenda Engenho do Mato, que não foram

citadas no processo. (RODRIGUES, 2010, p. 99-100) Aqui, levaremos em consideração apenas as propriedades que aparecem informadas nos Autos de Devassa.

A primeira propriedade pertencente a ele sequestrada pela Coroa é urbana. Tratam-se de duas moradas de casas no arraial da Igreja Nova, freguesia da Borda do Campo, na Comarca do Rio das Mortes. Ambas eram cobertas de telhas, com quintal onde se encontravam árvores de espinho e bananal, 1\$955 réis em moedas de cobre, uma oitava e meia e dois vinténs em ouro em pó, 37 libras de bacalhau que veio do Rio de Janeiro, quatro frascos e meio de vinho tinto, seis frascos de aguardente do Reino, meio alqueire de sal, quatro frascos de azeite doce, dois frascos de vinagre, dois ternos de medidas de folha sendo um para medir azeite e outro para medir vinho, vinagre e aguardente, uma balança de ferro com seus pesos, oito facas flamengas com cabos de madeira, quatro frascos verdes vazios, dois copos de chifre pequenos, dois cascos de barris vazios, uma mesa de madeira redonda e pequena muito usada, uma mesa pequena de madeira lisa e muito usada, uma mesa grande e lisa e uma escrava. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-382)

Através desse primeiro documento, podemos notar que essas moradas de casas eram bem simples e não possuíam grande quantidade de bens e escravos; sugestionando que elas não eram a sua residência principal, mas que passava por elas com alguma frequência, pois havia alimentos e certa quantidade de dinheiro. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-382)

A propriedade mais conhecida de Aires Gomes era a fazenda Borda do Campo. De acordo com André Rodrigues, a herdade foi comprada por ele de seu irmão, no valor de vinte e quatro contos de réis, tendo pago uma quantia inicial de 12 contos de réis e parcelando o restante. (RODRIGUES, 2002, p. 46)

A fazenda tinha uma localização excepcional no Caminho Novo, que ligava Minas ao Rio de Janeiro, o que nos faz crer que era bem aproveitada para a produção de alimentos, uma vez que os produtores de alimentos da Comarca do Rio das Mortes tinham predileção por conseguir sesmarias de terras localizadas ao longo deste caminho, para que pudessem ter o controle do que era produzido e do mercado, tanto interno quanto externo. (RODRIGUES, 2002, p. 48)

Possivelmente, Aires Gomes tinha grande interesse em obter enorme contingente de terras naquela região, não somente pelas terras em si, mas para que tivesse distinção entre outros moradores locais, uma vez que possui terras em grande quantidade era fato de distinção social e até mesmo uma forma de ter uma reserva financeira. (RODRIGUES, 2002, p. 48)

A segunda propriedade que lhe foi sequestrada foi o sítio chamado Quilombo, localizado nos arredores da freguesia da Borda do Campo, que possuía uma seara de trigo que poderia levar de semeadura três quartas, cerca de vinte e dois escravos para o trabalho, três bestas de sela, um macho lazão e duas mulas, uma vermelha, outra cor de rato, um cavalo, vinte e oito bestas arreadas com suas cangalhas, oito cabeças de porcos, entre grandes e pequenos de terreiro. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 396-399)

A propriedade seguinte é o sítio chamado Confisco, também na Comarca do Rio das Mortes, composta de uma seara de trigo que levaria de semeadura meio alqueire, uma morada de casas de telha, um rancho grande de tropas, todo aberto, novo, também coberto de telha, com quatro escravos e umas prateleiras da venda. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 399-401)

Depois foi lhe confiscada a fazenda denominada Mantiqueira, vizinha à Borda do Campo, com casas de vivenda assobradadas, cobertas de telha, com seu oratório com altar em que se celebra missa, com todos os seus paramentos, mediano rancho de passageiros com varandas, quartos e cavalariças e com outro rancho grande das tropas, uma casa onde está a tenda de ferreiro, tudo coberto de telha, e com outras oficinas necessárias, cuja propriedade se compõe de terras de matos virgens e capoeiras, com a extensão de uma légua, trabalhadas por 13 escravos. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 401-406)

Na sequência, apreendeu-lhe a fazenda do Engenho, com um alambique, cinco carros ferrados, 30 cabeças de ovelhas, entre machos e fêmeas, grandes e pequenos, 15 cabeças de cabras, entre machos e fêmeas, grandes e pequenos, 20 cabeças de porcos no terreiro, entre grandes e pequenos, 20 alqueires de arroz em casca, cinco carros de milho no paiol, do que se vai colhendo da roça deste ano, duas roças de milho que levam de planta 32 alqueires, uma roça de feijão, que leva de planta 11 alqueires, um canavial plantado em terra que levará de planta de milho e uma e meia quarta,

casas de vivenda e sobrados cobertos de telhas, um engenho de moer cana com bois e as moendas chapeadas de chapas de ferro, das quais lhe faltam cinco chapas, um moinho preparado, paiol, casas de tropas com dois quartos fechados, casa de monjolo, tudo coberto de telha e senzala coberta de capim, e se compõe de uma fazenda de matos e capoeiras, e se acha coberta com quatro sesmarias, todas medidas e demarcadas e 50 escravos, sendo esta sua maior e mais produtiva propriedade.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 407-412)

Após, foi a vez da fazenda Calheiros, com casas de vivenda cobertas de telhas, com as portas e janelas com batentes, uma varanda aberta que serve de rancho de tropas, matos virgens, capoeiras e um pomar pequeno de árvores de espinho, cinco cabeças de gado, sendo três garrotes e dois novilhos, terras de cultura de matos virgens e capoeiras, com todos os seus pertences. Não consta a presença de escravos.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 414)

Ainda, procedeu-se o sequestro na fazenda Acácio, composta de um paiol grande, coberto de telha, destruído em um canto por causa de um incêndio, um rancho grande em que se acha um monjolo de socar milho, e uma casa em que mora ele jurado Manuel da Silva Espíndola, ambas cobertas de capim, com algumas árvores de espinho, terras de cultura de matos virgens e capoeiras que correspondem a três sesmarias de meia légua, que apenas poderá render doze ou catorze carros de milho em espiga, cuja sociedade consta um papel de que cada um tem cópia, como também há um bananal grande junto à dita situação da fazenda. Também não se encontra nos autos a presença dos escravos.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 416)

A última de suas propriedades sequestradas foi a fazenda Passa Três, com três léguas de terras de cultura, poucas capoeiras e a maior parte em matos virgens, com um paiol bom, coberto de telhas, uma casa pegada, 16 carros de milho, 40 cabeças de porcos, algumas árvores de espinho, quatro bateias, cinco datas de terras com suas águas e apenas dois escravos, cuidados por um agregado, que foi interpelado pelos oficiais que visitaram a propriedade, de nome José da Cruz Alves.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 418)

Observando a quantidade de bens de raiz (bens imóveis, como casas, sítios, fazendas, edificações, entre outros), descritas acima, pertencentes a apenas uma das propriedades de Aires Gomes, podemos concluir que ele realmente era um homem de muitas posses, não apenas rico em bens de raiz,

mais, também, em bens materiais, o que não era comum nas residências do século XVIII, em Minas Gerais colonial, como se pode notar na análise dos inventários *post-mortem* empreendida no capítulo anterior, onde vemos que até mesmo os moradores com as maiores fortunas da Comarca, possuem uma pequena quantidade de bens materiais, restringindo-se apenas ao necessário e com poucos produtos de luxo. Aliás, essa observação é confirmada por Sheila de Castro Faria, quando afirma que

As mais ricas famílias viviam com uma pequena variedade de objetos. A riqueza estava associada ao número de cabeças de gado e de escravos. As casas de morada e algumas benfeitorias não mereciam nem mesmo descrição muito detalhada nos inventários, bastando a indicação genérica: 'casas de morada [ou de vivenda] e demais benfeitorias'. Facilmente construídas e também facilmente abandonadas, as construções tinham vida curta. Eram referidas, quase sempre, como 'bastante arruinadas' ou 'com muito uso'. (FARIA, 1998, p. 356)

Com base nesse sequestro, observamos que na fazenda Borda do Campo temos casas de vivenda que eram cobertas de telhas, o que denota boa condição financeira de seu proprietário apenas por este detalhe, uma vez que "a cobertura diferenciava uma casa da outra. Apesar de a palha ser o material mais usado, a cobertura de telha possuía maior avaliação." (FARIA, 1998, p. 359)

Nas propriedades de José Aires Gomes se produzia milho em quantidades significativas. Nas suas fazendas e sítios, observamos que na fazenda Engenho havia duas roças de milho, com 32 alqueires cultivados por cerca de 50 escravos, além de moinho para a produção de farinha e de paiol para estocar a colheita, com cinco carros de milho já armazenados. Na fazenda Passa Três havia também um paiol onde se encontravam 16 carros de milho guardados colhidos, muito provavelmente, pelos dois escravos que ali trabalhavam e supervisionados pelo associado José da Cruz Alves, que residia na propriedade. Ainda há indícios de produção de milho na fazenda Acácio. Nesta fazenda, havia um paiol que, assim como nas anteriores, deveria servir para armazenar a produção agrícola, especialmente de milho, uma vez que na mesma propriedade os autos apreenderam um monjolo usado para socar milho e terras suficientes para render doze ou catorze carros de milho em espiga,

sugerindo, assim, que essa era a cultura mais praticada naquela propriedade. O milho era o gênero cultivado no maior número de propriedades de José Aires Gomes.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

A cana de açúcar também era largamente cultivada no território mineiro, e Aires Gomes também dava sua contribuição ao cultivo da mesma. Há indícios de cultura canavieira na fazenda Engenho. A referida propriedade possuía um canavial plantado e produzindo, um engenho para moer a cana e um alambique, para o fabrico da cachaça, que era amplamente consumida no território.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 407)

Havia, também, o cultivo do trigo, especialmente para a produção de farinha. Na fazenda Borda do Campo existia um engenho de moer trigo com pilões e uma seara de trigo de um alqueire e meio. No sítio Quilombo e Confisco também havia searas de trigo, uma de três quartas e, outra, de meio alqueire, respectivamente.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 369-399)

Quanto ao cultivo de arroz e feijão, a única propriedade em que se tem registro dessas culturas é a fazenda Engenho, onde havia 20 alqueires de arroz e 11 alqueires de feijão plantados. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 407-412)

A preferência pelo maior cultivo de milho se dá porque se trata do produto alimentar mais consumido em Minas Gerais, “tanto pelas pessoas de posse quanto pelo homem comum”, mas era também o produto mais usado para alimentar os animais criados nas fazendas, especialmente porcos e galinhas. (MENESES, 2000, p. 113)

As propriedades de Aires Gomes também tinham larga pecuária. Em todas as suas terras possuía 36 bois de carro, 131 cabeças de gado vacum, 57 éguas, sendo duas vindas do Alentejo, 17 potros machos, 11 crias fêmeas, 49 bestas, 30 ovelhas, 15 cabras, cinco cavalos e 163 porcos. Uma quantidade de animas bem significativa. Como era de se esperar, o animal em maior quantidade era o porco, uma vez que era o preferido para criação por se tratar do animal mais versátil, do qual se aproveitava praticamente tudo. A presença de bois de carro sugere que a produção era transportada, dessa forma é crível que a produção dessas propriedades era comercializada.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

A produção de alimentos das fazendas de Aires Gomes pode ser observada, também, através dos inventários de moradores e antigos donos de suas propriedades.

O primeiro inventário arrolado se trata do documento do pai do inconfidente, dono de uma das propriedades que, após ser de seu irmão, passou a ser sua. João Gomes Martins teve inventariado como bens de raiz uma roça no Caminho Novo, chamada Pedro Alves, com cerca de uma légua de terras. Essa roça possuía benfeitorias com uma fábrica de farinha de mandioca, mandioca plantada, casas de vivenda coberta de telhas e carros preparados. Havia, também, os seguintes animais: cavalos, gado vacum, ovelhas, porcos e 37 escravos, sendo que um deles estava no Rio de Janeiro para aprender o ofício de sapateiro. Essa propriedade era avaliada em quatro contos de réis. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 524, 1745 – Inventários) Nesse momento, a propriedade ainda não tinha o nome de João Gomes, nomenclatura que veio a ter somente em 1774, e que aparece no inventário de João da Silva Magano, morador e agregado na propriedade. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 558, 1774 – Inventários)

No inventário de Magano podemos conferir que ele possuía dez escravos, um cavalo, alguns bens pessoais, e nenhum bem de raiz, o que sugere que ele realmente residia na fazenda, ocupando os bens de raiz de João Gomes. Um dos seus inventariantes foi José Aires Gomes, que na época devia ter cerca de 40 anos de idade. Ao que tudo indica, a presença de agregados se deve a necessidade de ter alguém de confiança cuidando de sua produção e vigiando o trabalho dos escravos quando o proprietário não poderia cumprir tais funções, uma vez que o número de propriedades era demasiado grande. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 558, 1774 – Inventários)

O inventário de um de seus irmãos também pode trazer informações de como era a produção nas fazendas. Manoel Gomes de Melo, cujo inventariante foi justamente José Aires Gomes. Ele era solteiro e não tinha filhos, portanto, deixou todos os seus bens para os irmãos. Ele possuía casas térreas, cobertas de telhas, e uma chácara com casas de vivenda. Em seu documento, havia uma lista, feita por Aires Gomes, de itens que pertenciam ao seu falecido irmão, onde constava milho, farinha de milho, cinco pães, manteiga, cachaça, azeite, farinha de mandioca, azeite de mamona, cebola e alho, quatro latas de

marmelada, manteiga, açúcar, vinagre, sabão, mandioca, vinho, galinhas e ananases. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 463, 1772 – Inventários)

José de Resende Costa também passou pelo processo em decorrência de seu envolvimento com a Conjuração Mineira. Diferentemente de José Aires Gomes, não dispunha de tanta riqueza, mas tinha uma quantidade de bens consideráveis.

No processo crime aberto por conta de seu envolvimento na Inconfidência, teve apreendido uma fazenda de cultura nos Campos Gerais da Laje, composta de casas de vivenda, paiol, engenho de fazer farinha, moinho, rancho de passageiros, tudo coberto de telha, senzala e chiqueiros cobertos de capim, quintal com árvores de espinho, uma roça plantada de milho com vinte alqueires, uma roça de feijão de oito alqueires, uma morada de casas sitas no Arraial de Laje, assoalhadas e cobertas de telha com seu quintal, três carros de boi, 12 títulos de datas de terras minerais e 27 escravos. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Assim como nas propriedades de Aires Gomes, nota-se aqui também a característica da produção mista, porém, pela quantidade de títulos de datas minerais, pode-se afirmar que Resende Costa dedicava-se significativamente à mineração.

Sua produção também não variava, e seguia o padrão alimentar daquela região. Ele possuía em sua fazenda, plantados, 20 alqueires de milho e oito alqueires de feijão. Não aparece nenhuma menção à produção de arroz, trigo e canadeaçúcar. Como os autos não citam nenhuma edificação própria para a manufatura da cana, acredita-se que ele não praticava essa produção, nem mesmo para o fabrico de aguardente. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Sua propriedade era mais modesta que as de José Aires Gomes. Isso se comprova porque apenas sua residência, as edificações de passageiros, o paiol e o moinho eram cobertas de telha, as demais benfeitorias da propriedade eram todas cobertas com capim, o que denota mais simplicidade. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Quanto à criação de animais, em sua fazenda foram encontradas uma mula, seis bestas de carga, um cavalo, 55 cabeças de gado vacum, oito potros, 30 ovelhas e carneiros, 78 porcos e 18 bois de carro. Era uma pecuária menor, se comparada a de Aires Gomes, mas não menos importante. A quantidade de

porcos identifica a importância dada aquele animal em Minas Gerais. Nessa propriedade, ele possui, inclusive, um chiqueiro. A presença de carros de boi e bois de carro confirmam que parte da produção deveria ser comercializada. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

O padre Manuel Rodrigues da Costa é um dos diversos membros do clero que participou da Conjuração Mineira. A devassa sequestrou-lhe um número maior de bens materiais, do que de bens de raiz, se comparado com os demais inconfidentes mencionados nesta pesquisa. É crível que este fato se deva por conta de se tratar de um membro do clero, que não possuía bens em seu nome. Dentre os três, ele foi o único que conseguiu retornar ao Brasil após ter sido condenado. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Os responsáveis pelo sequestro o encontraram na fazenda Registro Velho, onde residia com sua mãe, Joana Tereza de Jesus, a qual também foi inquerida a respeito dos bens de seu filho. Porém, como essa propriedade não lhe pertencia, mas, sim, a sua mãe, não lhe foi apreendida, apenas alguns itens pessoais. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

A propriedade que lhe sequestraram foi um sítio denominado Tapera, onde se encontravam casas de vivenda cobertas de telhas, cozinha coberta de capim, um monjolo também coberto de capim e cercado de pau-a-pique, quintal com árvores de espinho e bananeiras, campos e capoeiras, um escravo e um título de terras minerais. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Observando a existência de um monjolo, podemos afirmar que, provavelmente, nesta propriedade havia algum cultivo de milho. Se não para comércio, pelo menos o suficiente para consumo próprio. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Porém, ainda que esta propriedade não seja mencionada em detalhes nos Autos de Devassa da Inconfidência Mineira, uma vez que não estava em seu nome, é possível conhecer seu potencial econômico através do inventário de Manuel Rodrigues da Costa, pai do clérigo. Em seu documento não existe uma lista descritiva de seus bens, porém, o valor sob o qual ela foi inventariada é de 5:523\$256 réis. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 503, 1785 – Inventários)

No traslado de compra e venda dessa fazenda, vizinha a Borda do Campo, possuía instalações sólidas, tinha casas de vivenda, paióis, ranchos de passageiros, venda de molhados e trastes, moinhos, monjolos, senzalas, horta,

árvores de espinhos, mais casas de muros de pedra cobertas de telhas. Dos 26 escravos arrolados nesse documento havia um ferreiro, um barbeiro, um pedreiro, um carreiro e um canhotoeiro. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Entre os animais foram relacionados 110 cabeças de gado e bois de carro e dez ovelhas. Possuía ainda dois carros ferrados com seus aparelhos, enxadas, machados, mesas, bofetes, cadeiras, colchões, catres, talheres, pratos, xícaras com pires, bules, lençóis e cobertores. O montante final desse documento foi de 20:414\$274 réis, a segunda maior fortuna do Caminho Novo, perdendo apenas para José Aires Gomes. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Assim sendo, é possível concluir que o padre Manuel Rodrigues da Costa também acabou por se tornar dono de uma das maiores fortunas da Comarca do Rio das Mortes. De acordo com o tanto de benfeitorias que a fazenda tinha sabe-se que a produção de gêneros alimentícios era intensa, e o comércio era muito presente, visto que a fazenda possuía seu próprio ponto de comércio, e se tratando de uma venda de molhados, o que se vendia eram alimentos, possivelmente cultivados na própria fazenda.

Observando detalhadamente os sequestros de bens, podemos afirmar que todas as propriedades mencionadas acima, dos três inconfidentes, produziam alimentos semelhantes. Uma em maior quantidade, outra em menor. Em todas as propriedades constam o cultivo de milho, mandioca, feijão, arroz, canadeaçúcar e trigo, que são os gêneros básicos da alimentação da Capitania de Minas Gerais e, conseqüentemente, da Comarca do Rio das Mortes. Essa observação pode ser confirmada por Meneses, quando afirma que

esses produtos – milho, feijão, mandioca e arroz – eram os alimentos cotidianos plantados pela maioria dos lavradores. Além deles, cultivava-se a cana-de-açúcar, da qual se produzia a aguardente, a rapadura e algum açúcar, produtos que adoçavam o espírito, os alimentos e as bebidas. Um pouco de trigo também teve sua produção. (MENESES, 2007, p. 347)

Saint-Hilaire visitou Minas Gerais em 1816, de forma que seu relato pode não refletir a realidade da época de cultivo das fazendas dos inconfidentes, que são de meados para o final do século XVIII, mas, independentemente disto, usamos esse relato por presumir que o cultivo desses produtos chegou ao século XIX, vindo do século XVIII. Em seu relato,

no local, ele menciona o plantio de trigo e de diferentes tipos de arroz. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 107)

Quanto à criação de animais, nos remetemos ao que Sérgio Buarque de Holanda chama de “complexo do milho”, onde a presença de gado bovino, equinos, porcos e galinhas eram concorrentes do ser humano no consumo do milho, sugerindo que todos aqueles que possuíam animais também deveriam ser grandes produtores do grão, tendo posse de terrenos destinados a este plantio. (HOLANDA, 1993, p. 187)

Ainda cabe levar em consideração a produção dos quintais. De acordo com Mônica Chaves Abdala, essa produção era composta por diversos gêneros, mas especialmente por frutas, milho, mandioca e couve, produção esta que aparecia em praticamente todas as residências da Comarca do Rio das Mortes. (ABDALA, 2007, p. 72) Muitos dos inventários analisados no primeiro capítulo comprovam esta afirmação.

Nas propriedades desses inconfidentes, o sequestro de bens cita sempre a presença dos bananais e das árvores de espinho, que são produções típicas dos quintais mineiros. Acredita-se que esses gêneros não eram produzidos para comercialização, apenas para consumo interno, dos próprios residentes da propriedade.

Os relatos de viajantes que por aqui passaram, em um período a frente do que trabalhamos, precisam ser levados em conta novamente porque através deles percebemos a importância dos quintais. John Mawe, observou que nos quintais os proprietários cultivavam “laranjas, abacaxis, pêssegos, goiabas e existe grande variedade de frutas indígenas, doces e ácidas, principalmente a jabuticaba, cheia de substância mucilaginosa.” (MAWE, 1978, p. 159) Ele ainda observou que “o gengibre e a pimenta crescem espontaneamente e com certeza cultivam-se várias especiarias com resultado”. (MAWE, 1978, p. 161)

Auguste de Saint-Hilaire, ao observar como eram as casas da capitania de Minas, também fez referência aos quintais, observando que “cada casa possui um pequeno jardim em que se plantam, sem ordem, bananeiras, mamoeiros, laranjeiras, cafeeiros, e se cultivam, a mais, couves e algumas espécies de cucurbitáceas.” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 145-146)

Portanto, os quintais, além das fazendas propriamente ditas, são ambientes de importância primordial e devem ser levados em consideração, bem como sua produção.

3.2 – As práticas comerciais: compra e venda de alimentos das propriedades inconfidentes

Analisando os sequestros de bens acima mencionados, podemos concluir que os três inconfidentes, principalmente José Aires Gomes, produziam gêneros alimentícios em suas propriedades em quantidade suficiente para suprir as demandas das próprias fazendas e para o comércio.

A presença de bois de carro e carros de boi aparelhados para uso, bens até mesmo muito usados sugerem que esses alimentos eram comercializados. Em algumas propriedades se encontravam carros já carregados com milho, prontos para a venda.

Outro fator que nos mostra que essas propriedades tinham interesse na venda de gêneros é a sua localização. A maioria delas, em especial as de Aires Gomes, estavam situadas às beiras do Caminho Novo e, de acordo com Mafalda Zemella, “a abertura do ‘Caminho Novo’ repercutiu intensamente no movimento mercantil.” (ZEMELLA, 1990, p. 63)

Os grandes produtores preferiam instalar-se às margens desse caminho, para que pudessem vender sua produção tanto para a própria capitania, quanto para as capitanias vizinhas, as quais esse caminho dava acesso e aos viandantes que por ali circulassem e/ou até mesmo se hospedassem, visto que, muitas das propriedades sequestradas aos inconfidentes desta pesquisa possuíam ranchos de passageiros.¹³

¹³ José Aires Gomes possuía um rancho de passageiros bem aparelhado, todo coberto de telhas na Borda do Campo e outro, também coberto de telhas e com varandas, quartos e cavalariças na Mantiqueira. José de Resende Costa, proprietário da fazenda Laje, também tinha um rancho de passageiros coberto com telhas. (ADIM, 1978, v. 6, p. 425-429) Quanto ao padre Manuel Rodrigues da Costa, Auguste de Saint-Hilaire, em sua visita à fazenda do Registro Velho, observou que o clérigo mantinha uma hospedaria bem equipada para receber viajantes que eventualmente passassem por lá. (SAINT-HILAIRE, 1975, p.145-146)

O comércio de alimentos nas Minas Gerais floresceu muito rapidamente em função da mineração, uma vez que “o ouro era a moeda corrente no mercado mineiro e isto fazia com que agricultores e comerciantes fossem estimulados a abastecer um mercado determinado pelas variações do ouro.” (CHAVES, 1995, p.56)

O comércio nas Minas era lucrativo. Inicialmente os preços eram praticados em oitavas, referente ao ouro. Antonil nos dá uma ideia dos valores dos mais diversos produtos comercializados na Capitania, trazendo uma lista de “tudo o mais que os moradores imaginavam poderia apetecer-se de qualquer gênero de cousas naturais e industriais, adventícias e próprias.” (ANTONIL, 1997, p. 170-171)

Em sua listagem constam os seguintes valores: um boi por cem oitavas, uma mão de sessenta espigas de milho a trinta oitavas, um alqueire de farinha de mandioca a quarenta oitavas, entre outros itens. De acordo com Antonil, esses preços eram extremamente altos. O valor de um escravo variava de 600 a 120 oitavas, dependendo do sexo, da função e da sua vitalidade e porte físico. (ANTONIL, 1997, p. 171)

Para tornar esses valores mais tangíveis, sabe-se que cada oitava de ouro equivalia a 1\$200 réis. Assim sendo, é possível afirmar que um boi custava cerca de 120\$000 réis, que as 60 espigas de milho descritas acima valeriam 36\$000 réis, e que um alqueire de farinha de mandioca custaria aproximadamente 48\$000 réis. O valor que mais surpreende é dos escravos. Um cativo que tivesse o valor de 120 oitavas, o mais baixo, custava 144\$000 réis, e o exemplar mais caro custava até 720\$000 réis. Levando em conta a orientação de que cada 1 réis equivale a 1 real, fica claro que o valor das mercadorias do período colonial era demasiadamente alto.¹⁴

¹⁴ Informações sobre a conversão monetária foram obtidas através do Banco Central do Brasil. Disponível em: <<https://www.bcb.gov.br/pre/museu/odinheiro.asp>>.

Tabela 1– Equivalência das moedas coloniais

Oitava de ouro	Réis
1	1.200
30	36.000
40	48.000
100	120.000
120	144.000
600	720.000

Fonte: Banco Central do Brasil. Disponível em: <<https://www.bcb.gov.br/pre/museu/odinheiro.asp>>

Observando-se os valores acima, é possível afirmar que José Aires Gomes, José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa eram homens de posses, especialmente Aires Gomes, que possuía uma imensa lista de bens sequestrados.

Aires Gomes era proprietário de 112 escravos, distribuídos em todas as suas herdades. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421) Se estimarmos que cada um deles tenha lhe custado 120 oitavas, como menciona Antonil, o que daria aproximadamente 144\$000 réis cada, é possível notar que só em escravos, o patrimônio dele era de aproximadamente 16:128\$000 réis, ou 13.440 oitavas de ouro. Na relação de 1 para 1 entre réis e reais, trazendo esses valores para a atualidade, é possível afirmar que o valor de um escravo era demasiadamente alto.

O padre Manuel Rodrigues da Costa teve dois escravos sequestrados. Isso não quer dizer que era apenas essa a quantidade de escravos que o clérigo possuía, mesmo porque o sequestro de bens do mesmo menciona claramente que apenas foram apreendidos seus bens pessoais, uma vez que a propriedade em que o mesmo residia estava em nome de sua mãe. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441) Partindo da mesma lógica aplicada para Aires Gomes, e supondo que cada um de seus escravos custou as mesmas 120 oitavas, ou 144\$000 réis, o patrimônio de cativos dele seria de 288\$000 réis, o que também é um valor considerável.

José de Resende Costa teve o montante de 27 escravos sequestrados pela Devassa. Ainda seguindo a mesma lógica de valores, tomando como 120

oitavas ou 144\$000 réis o valor de cada um, Resende Costa teria um patrimônio escravista de 3:888\$000 réis, o que também é bem alto. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Na Comarca do Rio das Mortes, onde se localizavam as propriedades das nossas personagens, assim como em toda capitania, além do mercado de escravos muito rentável apresentado acima e muito aproveitado pelas nossas personagens, as mercadorias mais produzidas e mais comercializadas eram aquelas destinadas à alimentação e que deram, posteriormente, origem à famosa cozinha mineira. (PAIVA, 2012, p. 23)

Ainda em consonância com Paiva,

Das inúmeras chácaras e sítios iam para as vendas, ou diretamente para as casas, rapadura, leite, toucinho, queijos, cachaça, farinha de mandioca, milho, feijão e, às vezes, arroz. A carne bovina vinha geralmente dos abatedouros (...) Açúcar e carne-seca chegavam da capitania do Nordeste, enquanto couro e gado bovino e equino vinham das capitanias mais ao sul da colônia, uma vez que a produção mineira era suficiente para suprir a crescente necessidade desses produtos. Sal, vinho, alguns tipos de queijo, farinha de trigo, vinagre, temperos e bacalhau provinham do Reino e eram desembarcados nos portos de Salvador e do Rio de Janeiro e daí levados para as Minas. Por isso, ainda hoje se costuma identificar alguns artigos como 'do reino', mesmo que produzidos no Brasil, como certos tipos de pimenta e de queijo. (PAIVA, 2012, p. 23)

Assim sendo, as propriedades dos inconfidentes aqui estudados se enquadravam na produção de alguns dos gêneros mencionados acima com intenção de comercializá-los e fazer parte da grande rede de abastecimento da capitania.

Aires Gomes era dono da maior produção agrícola entre os três. Todas as suas terras produziam significativas quantidades de alimentos. Em sua fazenda chamada Engenho, ele possuía 11 alqueires de feijão plantados. Na fazenda Mantiqueira havia a cultura de trigo e arroz, sendo meio alqueire de trigo e 12 alqueires de arroz cuidados por 13 escravos. Na fazenda Acácio plantava 20 alqueires de arroz. O excedente dessa produção era comercializado. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 407-412, 401-406, 416)

A existência de práticas comerciais nas propriedades de Aires Gomes pode ser comprovada, de acordo com André Rodrigues, em 1797, quando sua

viúva, Maria Inácia de Oliveira, apresentou à Fazenda Real os rendimentos da produção agrícola das fazendas Borda do Campo, Mantiqueira, Confisco e Engenho, referente ao período de 1791 a 1796. Oito diários registraram esses dados. A primeira fazenda sequestrada de Aires Gomes foi a Borda do Campo. (RODRIGUES, 2010, p. 119)

Tabela 2 – Rendimentos da fazenda Borda do Campo, de José Aires Gomes(1791 a 1796)

	1791	1792	1793	1794	1795	1796	Rendimento (em réis)
Outras rendas	165\$292	270\$656 1/4	240\$357	290\$798 1/2	314\$475	300\$000	1:581\$578 3/4
Milho	255\$000	190\$975	199\$400	202\$400	198\$900	207\$000	1:253\$675
Feijão	66\$000	55\$000	48\$500	40\$975	43\$640	41\$525	295\$640
Arroz	24\$600	26\$300	19\$575	21\$950	20\$400	19\$740	132\$565
							3:263\$458 3/4

Fonte:Apud. RODRIGUES, André Figueiredo. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens dos conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010, p. 119.

Conforme a tabela acima, o milho era a principal e mais rentável cultura praticada na Borda do Campo. Essa informação também aparece no sequestro de bens feito pela Devassa, onde se contabiliza uma roça de milho de um alqueire e meio. Na tabela, vemos que realmente deveria ser esta a cultura responsável por manter a fazenda, arrecadando o maior montante em todos os anos, em comparação com o feijão e o arroz.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

Além do milho, a Devassa menciona que havia na propriedade o cultivo de um alqueire e meio de trigo plantado. Na tabela de número 2 não aparece o trigo, mas é crível que o mesmo esteja incluído no item “outras rendas”, uma vez que o mesmo sequestro menciona a existência de um engenho de fazer farinha de trigo, o que pode significar que o trigo não rendesse enquanto grão “in natura”, mas enquanto farinha. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

No sequestro de seus bens também não há menção das culturas de feijão e arroz, mas, de acordo com as anotações dos referidos diários, elas eram praticadas e seu comércio era feito. Apesar de serem itens de primeira

necessidade, ainda não geraram um alto lucro. O protagonista realmente era o milho, que ao que tudo indica deveria ser vendido com maior facilidade devido à sua versatilidade.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

De acordo com Rodrigues, as listas de rendimentos das demais propriedades, Engenho, Mantiqueira e Confisco não citam nem discriminam as culturas que nelas seriam praticadas, há apenas uma indicação generalizada de rendimentos proveniente da venda dessa produção. (RODRIGUES, 2010, p. 120)

Tabela 3 – Rendimentos das fazendas da Mantiqueira, do Confisco e do Engenho, de José Aires Gomes(1791 a 1796)

	1791	1792	1793	1794	1795	1796	Rendimentos totais (em réis)
Mantiqueira	243\$232	382\$786	404\$287	461\$692	357\$976	451\$907 1/2	2:301\$880 1/2
Confisco	87\$987	323\$518 1/2	247\$521	275\$118 3/4	199\$894	239\$412	1:373\$180 1/4
Engenho			97\$412 1/2	38\$975	41\$082	41\$075	218\$544 1/2

Fonte:Apud. RODRIGUES, André Figueiredo. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens dos conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010, p. 120-123.

Considerando a tabela 3, é possível concluir, com base em Rodrigues (2010), que Aires Gomes praticava um intenso comércio de gêneros alimentícios na Comarca do Rio das Mortes, obtendo rendimentos significativos e fazendo jus a sua fama de ser um dos homens mais ricos da referida comarca.

Em todas essas propriedades, a Devassa encontrou indícios de produção agrícola de alimentos. Na fazenda da Mantiqueira havia meio alqueire de trigo e doze alqueires de arroz, e na fazenda do Confisco, mais meio alqueire de trigo.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 401-406, 416)

A fazenda do Engenho foi a que teve a maior produção de alimentos. Nela a Devassa apreendeu e descreveu a maior quantidade de roças de cultivo e de benfeitorias ligadas ao beneficiamento dos alimentos ali cultivados. Nela era possível encontrar trinta e dois alqueires de milho, onze alqueires de feijão,

um canavial e mais vinte alqueires de arroz. Entretanto, mesmo sendo a propriedade com maior produção agrícola, de acordo com a tabela de número 3, ela rendia a ele pouco dinheiro, comparada às demais. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 407-412)

Na tabela 3 vê-se que o rendimento da fazenda vai caindo ano após ano, o que sugere que a propriedade foi sendo negligenciada ao longo dos anos. (RODRIGUES, 2010, p. 121)

É possível concluir, com base nas tabelas 2 e 3, que a produção dessas fazendas era comercializada. Dentro dessa rede comercial é necessário mencionar não somente os gêneros alimentícios, mas, também, os animais, de maneira que, muitas vezes, os mesmos eram vendidos e/ou comprados com fim de alimentação também. Em Minas Gerais, a preferência era pelos suínos, por se tratar de um animal extremamente versátil e aproveitável por inteiro. (ABDALA, 2015, p. 95)

**Tabela 4 – Rendimentos totais das fazendas de José Aires Gomes
(1791 a 1796)**

Propriedade	Rendimento (em réis)
Fazenda da Borda do Campo	3:263\$458 3/4
Fazenda da Mantiqueira	2:301\$880 1/2
Fazenda do Confisco	1:373\$180 1/4
Fazenda do Engenho	218\$544 1/2
Total Geral	7:157\$064

Fonte: Apud. RODRIGUES, André Figueiredo. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens dos conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010, p. 122.

Tabela 5 – Despesas de manutenção das propriedades de José Aires Gomes – Diário nº 1(1791 a 1796)

Propriedade	Despesas (em réis)
Fazenda da Borda do Campo	1:840\$616
Fazenda da Mantiqueira	733\$080
Fazenda do Confisco	153\$453
Fazenda do Engenho	166\$547 1/2
Outras despesas de custeio	260\$303 1/4

Fonte: Apud. RODRIGUES, André Figueiredo. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens dos conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010, p. 122.

Tabela 6 – Despesas de manutenção das propriedades de José Aires Gomes – Diáronº 2 a 8(1791 a 1796)

Propriedade	Despesas (em réis)
Nº 2	637\$051 1/4
Nº 3	660\$095 3/4
Nº 4	487\$105 1/4
Nº 5	179\$258 1/4
Nº 6	313\$083 3/4
Nº 7	411\$231 1/2
Nº 8	1:736\$547 1/2

Fonte: Apud. RODRIGUES, André Figueiredo. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens dos conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010, p. 123.

É intrigante ver que, com base nos dados levantados por André Figueiredo Rodrigues, somadas as despesas dessas propriedades, o montante seria de 7:578\$373 réis, quantia maior que a de créditos, que era de 7:157\$064 réis, suscitando um saldo negativo de 421\$309 réis. Essa conjuntura causa estranheza por conta do opulento montante de bens e escravos e da significativa produção que suas fazendas geravam. (RODRIGUES, 2010, p. 123)

A fazenda da Laje, de propriedade do coronel José de Resende Costa também era grande produtora de grãos destinados à alimentação da Comarca do Rio das Mortes. A Devassa aponta haver em sua herdade vinte alqueires de

milho, oito alqueires de feijão, um engenho de fazer farinha, um moinho e um forno para torrar farinha. A presença dessas benfeitorias mostra que além de comercializar os gêneros “in natura”, Resende Costa deveria comercializar também a farinha proveniente do beneficiamento dessa colheita. Pode ser que nessa fazenda também houvesse o cultivo do trigo e que o mesmo não tenha sido mencionado por que nesse momento era comum plantar duas culturas juntas no mesmo terreno.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

De acordo com Meneses, era comum naquela época que os proprietários mandassem preparar a terra de forma que fosse possível plantar simultaneamente milho e feijão, uma vez que o tempo de colheita dos dois gêneros era diferente, sendo a colheita do milho em 150 dias e a do feijão, em 90 dias. (MENESES, 2000, p. 180) Assim, além de potencializar a produção, a mão de obra também era melhor aproveitada, uma vez que essas plantações não necessitavam de trabalho constante, apenas uma ou duas capinações. Nesse hiato a mão de obra era utilizada em outras funções.

A propriedade de Resende Costa foi avaliada em 2:000\$000 de réis, e produzia o suficiente para lhe render 120\$000 réis para 40 carros de canadeaçúcar, 300\$000 réis por seis alqueires de canadeaçúcar nova e 108\$000 réis por 16 alqueires de milho, obtidos através do comércio desses gêneros, possivelmente apenas dentro da Comarca do Rio das Mortes.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Dentre os bens do padre Manuel Rodrigues da Costa existia apenas um sítio de nome Tapera, no qual havia um bananal, árvores de espinhos e um monjolo. Apesar de em seu sequestro não ser mencionada a existência de roças, apenas um monjolo, é presumível afirmar que nesse sítio se produzia arroz e/ou milho.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Alguns anos depois desse sequestro de bens, e de seu retorno ao Brasil, já que foi um dos sediciosos mineiros que conseguiu regressar ao Brasil, após mais de dez anos de degredo, e precisamente em 1817, o padre – já de volta a fazenda Registro Velho – recebeu em sua propriedade o botânico, naturalista e viajante francês Auguste de Saint-Hilaire. Em visita a propriedade, o viajante afirmou existir nela “um campo de trigo que prometia abundante colheita, (...) macieiras, vinhedos, marmeleiros, ginjeiras, oliveiras e até mesmo pereiras,

(...)campos de milho entremeados de pastos e moitas de arvoredo.” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 60)

Essa contemplação de Saint-Hilaire nos mostra que a fazenda do Registro Velho era produtiva e, possivelmente, devido à existência de pastos, se dedicava a criação de animais. Esse é um padrão que se repete em todas as propriedades dos três inconfidentes acima citados.

O padre, entretanto, não era muito afeito ao comércio de gêneros alimentícios. Há a possibilidade, levantada primeiramente por André Figueiredo Rodrigues, de que ele tenha sido um usurário. Essa informação é confirmada pelo fato de que o padre recebia muita gente na fazenda do Registro Velho, onde morava com sua mãe e celebrava missas na capela da propriedade. Em seu sequestro de bens foi listado uma significativa quantia de dinheiro e ouro e créditos a receber e, ainda, alguma prataria. A leitura desses bens permite notar que alguns deles eram femininos, confirmando a hipótese que o religioso seria mesmo usurário.¹⁵(RODRIGUES, 2002, p. 170)

A localização da fazenda era propícia a receber muita gente, pois se encontrava no meio do caminho para entrar ou sair de Minas Gerais. Era ponto de parada quase que obrigatório para o prosseguimento da viagem pela serra da Mantiqueira. Dessa maneira, ele tinha algum lucro. A presença de jóias femininas entre seus bens mostra que ele recebia por conta de sua atividade de usurário. Havia também os títulos de terras minerais, sendo dois, um passado a ele por um terceiro. (RODRIGUES, 2002, p. 172-173)

Como já mencionado, José Aires Gomes, José de Resende Costa e Manuel Rodrigues da Costa, por fazerem parte da rede comercial estabelecida nas Minas setecentistas, além de vender seus produtos também eram consumidores de produtos os quais eles não produziam em suas fazendas.

¹⁵Usura é a cobrança de remuneração abusiva pelo uso do capital, ou seja, quando da cobrança de um empréstimo pecuniário (em dinheiro) são cobrados juros excessivamente altos, o que lesa o devedor. É possível constatar que o padre exercia essa prática porque em seu sequestro de bens aparecia 2\$975 réis em moedas de prata e cobre, “duas chapinhas de ouro de pescocinho que têm de peso quatro oitavas meia e seis vinténs”, “de ouro lavrado velho em que entram uns cantos enfiados ou retrós com o qual pesa sete oitavas e três quartos”, “mais ouro lavrado que contém um brinco e parte de outro que com uns olhinhos de mosquito pesa três quartos e seis vinténs”, “uns brinquinhos de ouro com esmalte que pesa um quarto e seis vinténs”, “um lacinho de prata com pedras amarelas que pesa três oitavas e quatro vinténs” e “de prata velha cinquenta oitavas e meia”, e percebendo que esses itens eram, na maioria, femininos, exceto as moedas, é possível constatar que ele realmente era usurário. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441. Apud. RODRIGUES, 2002, p.170)

José Aires Gomes possuía uma loja de secos localizada no arraial da Igreja Nova, freguesia da Borda do Campo, que foi sequestrada pela Devassa. (RODRIGUES, 2002) Ele era consumidor de vários produtos que eram vendidos nesse tipo de comércio. Em seu sequestro de bens, conforme já mostramos anteriormente, encontramos uma lista de itens que continha 37 libras de bacalhau que veio do Rio de Janeiro, quatro frascos e meio de vinho tinto, seis frascos de aguardente do reino, meio alqueire de sal, quatro frascos de azeite doce e dois frascos de vinagre. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

Esses gêneros possivelmente chegaram à propriedade por duas maneiras: ou foram adquiridos em uma venda da freguesia onde a fazenda Borda do Campo era localizada, ou chegaram até a Comarca do Rio das Mortes através de tropeiros. Nota-se que são produtos que possuíam certo grau de luxo, especialmente a aguardente, que vinha “do reino”, ou seja, de Portugal e o bacalhau, que veio do Rio de Janeiro, porque era no porto carioca que chegavam diversos produtos vindos da metrópole. Esses produtos eram consumidos por pessoas com maior poder aquisitivo, como Aires Gomes.

Nos sequestros de bens de José de Resende Costa, produtos como os que foram mencionados acima, não aparecem, porém, pela quantidade e pela qualidade dos bens que possuía até mesmo alguns produtos do Porto, nos faz crer que esses produtos também eram consumidos por ele e por sua família. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Na fazenda do Registro Velho, onde o padre Manuel Rodrigues da Costa residia com a sua mãe, havia um rancho de passageiros, sempre ocupado por viajantes e pessoas vindas de outras capitânicas. Por isso, é crível que as compras desse religioso nas vendas locais deveriam ser suficientes para alimentar todos os que lá moravam e os transeuntes. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Na fazenda do Registro Velho havia, ainda, uma venda; confirmada por Auguste de Saint-Hilaire quando de sua visita ao local. Escreveu o viajante: “ao pé da colina corre o Rio das Mortes, em cuja margem se construiu uma venda” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61).

Nessa venda, muito provavelmente, deveriam ser comercializados produtos que o eclesiástico cultivava em sua fazenda, para abastecer viajantes que por ali passassem ou até mesmo viessem a se hospedar. A fazenda

Registro Velho era um “local de grande sociabilidade, pois servia de ponto de encontro para viajantes que ali se hospedavam.” Dessa maneira, além de clérigo, o mesmo exercia a função de estalajadeiro. (RODRIGUES, 2002, p.169)

As compras dessa fazenda, provavelmente, eram feitas em quantidade grande, para sustentar a ele e sua mãe, os funcionários e escravos da fazenda na qual residiam, assim como em outras propriedades da mesma Comarca, com a Borda do Campo, de Aires Gomes, por exemplo. (RODRIGUES, 2002, p. 170)

3.3–Auguste de Saint-Hilaire visita o padre inconfidente Manuel Rodrigues da Costa na fazenda do Registro Velho (1821)

O padre Manuel Rodrigues da Costa era um sacerdote mineiro, nascido no arraial de Nossa Senhora do Campo Alegre dos Carijós, atual Queluz. Era presbítero do hábito de São Pedro e atuava como religioso na freguesia de Nossa Senhora da Piedade da Borda do Campo, atual Barbacena, na Comarca do Rio das Mortes. (RODRIGUES, 2002, p. 169)

Sua residência era na fazenda do Registro Velho, localizada no trajeto do Caminho Novo. Nessa propriedade, já mencionada, existia um rancho de passageiros, que, por conta de sua localização privilegiada, constituiu-se em um importante ponto de encontro entre pessoas que por lá transitavam, indo ou vindo do Rio de Janeiro. (RODRIGUES, 2002, p. 168-174)

Após seu retorno ao Brasil, depois de cumprir prisão em Portugal, instalou-se, novamente, na fazenda do Registro Velho. Enquanto esteve na Europa aprendeu diversas técnicas agrícolas e de produção.(RODRIGUES, 2002, p. 175)

Em 1821, o clérigo recebeu em sua propriedade o naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire. Ele ficou hospedado alguns dias na fazenda, conhecendo toda a sua estrutura e produção agrícola. De acordo com seu ponto de vista,

aprecia-se do Registro Velho um panorama agradabilíssimo. Sobre uma elevação está a casa de moradia; bem perto vê-se uma capela, e, ao pé da colina corre o Rio das Mortes, em cuja margem se construiu uma venda. Por todos os lados vêem-se campos de milho entremeados de pastos e moitas de arvoredo; por aqui e ali dispersam-se choupanas e algumas casas melhores, e esse painel continuamente se anima pela passagem de caravanas. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

Acerca das informações oferecidas pelos relatos de Saint-Hilaire, conclui-se que a propriedade era completa, e que, por ser clérigo, ele mesmo cuidava da realização de missas na capela de sua fazenda. O viajante, quando chegou ao local, observou o padre em ação, uma vez que estava ocorrendo uma missa na referida capela. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

Saint-Hilaire chegou à propriedade por recomendação, devido à fama de excelente agricultor e exímio anfitrião. Em sua observação,

Haviam-me falado do proprietário de Registro Velho, o padre Manuel Rodrigues da Costa, como de um agricultor notável; e, de volta da minha viagem fui visitá-lo. Estava então no seu oratório, ocupado em rezar as preces da tarde em meio a uma trintena de pessoas, na maioria negros e negras, e tomei lugar entre os assistentes. Justamente nesse momento todos se prosternaram, e o sacerdote se pôs a recitar, em louvor de Jesus Cristo, ladainhas que indicavam o número exato de bofetadas e chicotadas que recebeu, das gotas de sangue que correram de suas chagas, e até das lágrimas que derramou pelos nossos pecados. A cada artigo das litânias, a capela vibrava com o ruído das bofetadas que se aplicavam os presentes, e todos respondiam *Louvado seja Deus*. Quando as ladainhas terminaram, cantaram-se em honra à Virgem algumas orações, ao som do violão, e em seguida todos se retiraram. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

Quando o ritual religioso findou, Saint-Hilaire foi ao encontro do padre e o cumprimentou ainda na porta da capela. Ele lhe foi muito solícito e respondeu as muitas perguntas que o naturalista lhe fez. Contou-lhe que passou algum tempo em Portugal e que lá teve contato com máquinas próprias para a manufatura do linho e de diversos outros fios e que trouxera algumas dessas máquinas de tecer. Sua intenção era que todos viessem a conhecer tais máquinas e que construíssem semelhantes, mas “ninguém se aproveitou desse oferecimento que tinha inutilmente dado parte ao governo dos seus projetos de

incrementar, na Província das Minas, as artes úteis; não recebera nem resposta nem estímulo.” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

Saint-Hilaire percebeu, também, que apesar de ninguém ter se aproveitado das ideias modernas de tecer os próprios tecidos trazida pelo clérigo, ele mesmo se utilizava delas com louvor. De acordo com ele,

o Sr. Manuel Rodrigues continuou fazendo uso dos seus misteres para ele próprio e os moradores de sua casa. Estava vestido de um pano trançado, fabricado em sua casa com a lã das ovelhas, e me mostrou uma peça de tela fina e bastante regular, feita com linho recolhido em suas terras. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

A esta altura,

Já sabia que se começara a cultivar com êxito o linho na comarca do Rio das Mortes: o Sr. Manuel Rodrigues confirmou-me a informação, e disse-me que essa cultura tivera sempre ótimos resultados, e que todas as épocas do ano se prestavam igualmente a ela; mas acrescentou que a tinham quase completamente abandonado, porque é muito mais trabalhosa que a do algodoeiro. Os que plantam o linho cavam a terra, adubam-na, semeiam os grãos, e fazem, ao cabo de três meses, uma excelente colheita. Admirar-se-ão, sem dúvida, de que o governo não procure encorajar uma cultura tão vantajosa; mas como poderia preocupar-se em tornar mais comum um vegetal exótico, se se despreza inteiramente uma multidão de plantas indígenas cujas fibras flexíveis e resistentes podem ser tão utilmente empregadas no fabrico de cordoalhas e tecidos, tais como as imbaúba (*Cecropia*), os tucum e macaúbas (palmeiras), a pita (*Agave vivípara*), várias Malváceas, diversas Anonáceas, etc., plantas de que os selvagens sabem tirar maior partido que os próprios portugueses? (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

Como exposto, o padre não era expoente apenas na produção de alimentos, mas nota-se que, ainda em comparação com outras fazendas e propriedades da região, a fazenda Registro Velho era mais desenvolvida em relação à produção agropastoril voltada para autossuficiência, até mesmo em relação às roupas. O padre era detentor de roças de linho para que pudesse produzir suas próprias roupas, técnica que aprendeu no exílio, e no afã de dividir suas descobertas, por conta da dificuldade do cultivo do linho, ninguém demonstrou interesse. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 60-61)

CAPÍTULO IV

VIDA MATERIAL E HÁBITOS DE ALIMENTAÇÃO DOS INCONFIDENTES

Ao falar de cultura, ou vida, material, é indispensável iniciar a discussão tomando como referência a obra do historiador Fernand Braudel, que foi um dos primeiros estudiosos da História a dar sua contribuição nos estudos de materialidade.

Seus estudos buscaram se desassociar do panorama tradicional da História, que dava maior atenção especialmente aos eventos políticos, para retratar a relação do homem com os elementos do seu cotidiano.

Braudel fez uma tripartição do tempo. A vida material se encontra na longa duração, dentro da qual se tem uma ininterrupta repetição dos hábitos cotidianos e rotinas. De acordo com Rocha, ele apenas pensa essas questões como conceitos e não as define dentro de um campo de investigação específico. (ROCHA, 1995, p. 245)

Assim sendo, apesar de Fernand Braudel ser um expoente nos estudos da materialidade, tomaremos novas perspectivas para nossas ideias. Daniel Roche, autor de História das coisas banais: nascimento do consumo – séculos XIII e XIX, traz uma proposta distinta da de Braudel. Inserido nas perspectivas da Nova História Cultural. Em sua obra ele afirma que

Gostaria de contribuir para a compreensão das transformações do que, na falta de melhor expressão, chamamos de sociedade tradicional, que passa pouco a pouco de uma economia de salvação, da penúria, da moral, a uma economia que visa à felicidade terrestre, à abundância relativa, à utilidade. (ROCHE, 2000, p. 20)

Para Roche, a cultura material é a solução encontrada pelos homens para a dependência do espaço em que eles vivem, opondo-se a ideia de Braudel. Os objetos criados pelos homens não devem ser reduzidos apenas à sua materialidade, e devem ser concernentes aos “contextos sociais de informações e de comunicações que organizam a significação das coisas e dos

bens, e não na sucessão e na separação nítida de temporalidades propícias a comportamentos típicos.” (ROCHE, 2000, p. 13)

Assim sendo,

Os objetos, as relações físicas ou humanas que eles criam não podem se reduzir a uma simples materialidade, nem a simples instrumentos de comunicação ou de distinção social. Eles não pertencem apenas ao porão ou ao sótão, ou então simultaneamente aos dois, e devemos recolocá-los em redes de abstração e sensibilidades essenciais à compreensão dos fatos sociais. (ROCHE, 2000, p. 13)

Assim, discutir vida e cultura material vai além de apenas descrever objetos, mudanças e permanências, e chega até a interpretação das realidades sociais às quais esses objetos pertencem. Com essa visão, é possível compreender fatos sociais através da materialidade. (ROCHE, 2000, p. 14)

A cultura material, ou materialidade, indica que as coisas têm um papel que excede ao apenas simbólico. Os objetos fazem parte de universo cultural compartilhando de sua natureza. Assim, sendo a cultura material é, por excelência, matriz e mediadora de relações sociais. “Pela sua própria materialidade, os objetos perpassam contextos culturais diversos e sucessivos, sofrendo reinserções que alteram sua biografia e fazem deles uma rica fonte de informação sobre a dinâmica da sociedade” que aqui está sendo estudada. (REDE, 1996, p. 274-276)

A interpretação dos objetos pertencentes às personagens desta pesquisa torna possível fazer uma construção de sua vida cotidiana e de seus hábitos de consumo, estimar quais eram os produtos e serviços que consumiam e atribuir significados a suas ações.

No capítulo anterior mostrou-se que José Aires Gomes, José de Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa foram grandes expoentes na produção e no comércio de gêneros alimentícios. Além disso, eram também conhecidos anfitriões, uma vez que suas fazendas se localizavam próximas aos caminhos dos que entravam e saíam da capitania mineira, e em todas essas herdades havia ranchos de passageiros ou até mesmo hospedarias, para que os viandantes pudessem dormir, se alimentar e se reabastecer de mantimentos para prosseguir em viagem.

Após concluir que eles eram parte fundamental na produção, no comércio e no abastecimento alimentar da Comarca do Rio das Mortes, é necessário adentrar suas residências e conhecer seu modo de vida, especialmente em relação aos costumes alimentares.

4.1. Hábitos alimentares e o mobiliário inconfidente

As residências nas Minas Gerais setecentista tinham peculiaridades. Existiam modelos de casas urbanas e casas de fazenda, cada qual com suas especificidades. Sendo nossos três inconfidentes empreendedores agrícolas, as residências aqui abordadas serão aquelas em que viviam, em sua fazenda, ou em uma delas, no caso de Aires Gomes.

Essas “casas de vivenda”, como eram denominadas em inventários e sequestros do século XVIII, eram rústicas, com pouco mobiliário e aparelhagem. A quantidade e a qualidade de mobiliário variavam de acordo com o poder aquisitivo de seu proprietário, porém, mesmo os mais ricos tinham o costume de possuir apenas o necessário, ou seja, não tinham muitos móveis. Muitas vezes, o que de fato distinguia uma casa mais abastada de uma casa mais simples eram a presença de produtos importados, principalmente orientais, da China e da Índia. (PRIORE, 2016, p. 264-265)

Quanto a sua construção, Fernand Braudel afirma que elas eram erguidas obedecendo-se a hábitos e tradições, o que fazia com que fossem capazes de atravessar o tempo. (BRAUDEL, 1995) Em sua maioria, sua estrutura interna era pouco variada. Quase todas as residências possuíam uma sala central, arredondada, cercada pelos quartos, com um corredor à frente com mais duas salas, que normalmente eram um quarto de hóspedes e uma sala particular. Havia, também, um alpendre e um quintal. A cozinha podia, ou não, ser dentro de casa, e quando não era em seu interior, ficava no quintal. (PRIORE, 2016, p.244)

Basicamente, em Minas, havia dois grupos principais de casas: as que possuíam apenas um andar, onde seus moradores compartilhavam do mesmo espaço; e o sobrado, com mais de um andar. (PRIORE, 2016, p. 255)

Saint-Hilaire (1975) descreveu essas moradias como sendo limpas e mobiliadas com gosto e afirmava que as casas não tinham numeração, eram identificadas pelos nomes de seus habitantes. Contrariando essa informação, Mary Del Priore afirmou que isso não acontecia, já que as residências possuíam muito mofo e bolor, exalando odores desagradáveis pelo ambiente. As paredes eram úmidas e por não haver janelas, eram escuras e abafadas, tendo-se a impressão que os móveis estavam constantemente embolorados. Não havia banheiros, as pessoas acumulavam seus dejetos em enormes barris no fundo dos quintais ou em quartos fétidos próprios para isto. Depois, estes dejetos eram levados e despejados por escravos em rios ou oceanos próximos, conforme a capitania. (PRIORE, 2016, p. 256)

Alguns detalhes presentes nas casas nos mostram que seu proprietário tinha ou não maior poder aquisitivo. Uma característica bem aparente era a forma como essas construções eram cobertas. Aquelas que possuíam telhado de telhas eram mais sofisticadas, do que aquelas cobertas com capim.

José Aires Gomes, de acordo com as Devassas, era proprietário de cinco fazendas, três sítios e duas propriedades no arraial da Igreja Nova. Em cada um desses bens havia, pelo menos, uma casa destinada a moradia. Especificamente no arraial, ele possuía “duas moradas de casas cobertas de telhas (...) [e com] quintal”. Na fazenda Borda do Campo havia “casas de vivenda cobertas de telha, e outra casa também de vivenda coberta de telha (...) mais várias casas cobertas de telha”. No sítio do Quilombo também havia, com certeza, uma casa de vivenda, apesar de esta não ter sido mencionada no sequestro. No sítio do Confisco havia “uma morada de casas de telha”. Na fazenda da Mantiqueira era possível encontrar “casas de vivenda assobradadas, cobertas de telhas, com seu oratório (...) varandas, quartos”. No sítio do Engenho se via “casas de vivenda e sobrados cobertos de telha”. Na fazenda Calheiros havia “casas de vivenda” e na fazenda Acácio tinha casas de vivenda, sendo que uma delas, coberta de capim, era ocupada por um agregado chamado Manuel da Silva Espíndola. Na fazenda Passa Trêsapenas aparece informada a existência de uma casa. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

A maioria dessas casas era coberta de telhas, o que nos mostra que Aires Gomes era um homem de posses e que prezava pelo conforto em suas residências, até mesmo naquelas que ele não frequentava muito. Elas eram

bem aparelhadas, no que diz respeito ao mobiliário, utensílios e roupas de uso pessoal, cama, mesa e banho. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421) Ele, se comparado aos os outros dois inconfidentes mencionados, teve a maior quantidade de bens apreendidos.(RODRIGUES, 2002)

As tabelas número 7, 8 e 9, produzidas a partir dos dados fornecidos pelos Autos de Devassa, confirmam que Aires Gomes possuía um contingente de bens maior que o dos demais. Para exemplificar tal fato, tomemos, primeiramente, a tabela 7, na qual estão discriminados os móveis das casas de nossas personagens. Nesta tabela notamos que Aires Gomes possuía praticamente todos os itens em quantidades maiores que os outros dois, exceto preguiceiras, poltronas, estantes e canastras. E alguns itens aparecem em quantidades significativas, como no caso dos catres, enquanto Aires Gomes era dono de 34 deles, José de Resende Costa tinha apenas três e o padre Manuel Rodrigues da Costa, não tinha nenhum. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

Tabela 7– Móveis sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa

MÓVEIS	JOSÉ AIRES GOMES	JOSÉ DE RESENDE COSTA	MANUEL RODRIGUES DA COSTA
Mesas redondas	2	0	1
Mesas	16	1	0
Cadeiras	16	0	12
Baús	3	0	0
Caixas	6	1	0
Catres	34	3	0
Bancos	8	0	0
Estrados	1	0	0
Gavetões para armazenar farinha e milho	2 (1 para cada)	0	0
Armários	2	0	0
Caixão para guardar mantimentos	2	0	0

Balcão	1	0	0
Colchões	7	7	1
Leito	1	0	1
Mochos	5	0	3
Cômodas	1	0	0
Tamboretetes	8	6	0
Preguiceiro	0	3	2
Poltronas	0	0	2
Estante	0	0	1
Canastras	0	2	0

Fonte:AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441.

A tabela de número 7 mostra os bens que foram sequestrados de suas residências. Também nesse item, Aires Gomes sai na frente em quantidade de bens. De todos os itens, ele era o que tinha o maior número de cada um. Para exemplificar, podemos citar os frascos de vidro, que ele tinha 56, enquanto os outros não os possuíam e os pratos de estanho, dos quais tinha 65 unidades, enquanto Resende Costa possuía apenas seis e o clérigo, nenhum.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

Para os bens relacionados a rouparia e enxoval da casa, o mesmo acontecia. Sempre a maior quantidade de bens pertencia a Aires Gomes. Mas, neste item o clérigo o ultrapassa em alguns itens, por conta de sua função e da necessidade de rouparia específica. Aires Gomes se encontra a frente, por exemplo, nas quantidades de guardanapos de algodão, 38 no total, fronhas e lençóis de linho, respectivamente 12 e 15; enquanto o padre possui mais jalecos, oito no total, casacas, as quais possui quatro e travesseiros, três. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

José de Resende Costa teve apenas uma fazenda sequestrada, a fazenda da Laje. Nela era possível encontrar “casas de vivenda (...) cobertas de telha”, mostrando, também, que, assim como seu colega de conjura, ele também se preocupava com o conforto, embora não tivesse nem metade da quantidade de bens de Aires Gomes. Ainda assim, essa residência, na qual

vivia com sua esposa e filhos, também era muito bem aparelhada.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

O padre Manuel Rodrigues da Costa era o mais modesto dentre eles, possuindo apenas um sítio em seu nome. No seu sítio Tapera foi encontrado “casas de vivenda cobertas de telha, com cozinha coberta de capim”. Na fazenda do Registro Velho, onde morava com sua mãe, havia uma casa de vivenda, coberta de telhas e, em seu interior, havia uma quantidade considerável de bens.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

As tabelas abaixo discriminam os itens por tipo e suas respectivas quantidades naqueles sequestros.

Tabela 8 – Bens sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa

BENS	JOSÉ AIRES GOMES	JOSÉ DE RESENDE COSTA	MANUEL RODRIGUES DA COSTA
Ternos de medidas	5	0	0
Balanças	4	0	0
Facas flamengas	22	0	0
Frascos de vidro verde	56	0	0
Copos de chifre	2	0	0
Bacia de prata	1	0	0
Jarros de prata	1	0	0
Castiçais de prata	2	2	0
Colheres de prata	21	6	0
Garfos de prata	21	6	0
Facas de prata	21	6	0
Copos de prata	3	0	0
Tachos de cobre	8	3	0
Fornos de cobre	3	0	0
Bacias de estanho	3	1	0
Jarros de estanhos	4	1	0
Pratos	3	0	0
Pratos de estanho	65	6	0
Bules de estanho	1	0	0
Xícaras e pires	6 de cada	0	0
Copos de vidro	8	0	2
Pratos de louça fina	36	0	0

Pratos de louça do Porto (portuguesa)	25	0	0
Colher grande de ferro	1	0	0
Candeeiros de latão	3	1	0
Balanças de pesar ouro	4	0	0
Funis	4	0	0
Trados de furar barris	1	0	0
Garrafão	1	0	0
Barris vazios	27	0	0
Frasqueiras	6	0	0
Candeias	16	0	0
Bacias de arame	3	3	2
Pratos fundos de estanho	9	0	0
Trompas	5	0	0
Fagotes	2	1	0
Chocolateira de cobre	2	1	0
Eixo	1	0	0
Caldeirão de cobre	2	0	0
Espeto de ferro	1	0	0
Colheres de latão	19	0	0
Garfos de latão	15	0	0
Enxergões	16	0	0
Flautas	2	0	0
Livros	4	51	209
Imagens de santos	1	8	1
Fivelas de ouro	3	0	0
Jóias de ouro	1	0	3
Tinteiro de estanho	2	0	0
Cruz de insígnia do Santo Ofício	1	0	0
Palmatória de latão	1	0	0
Bacias de cobre	1	0	0
Copos de cobre	1	0	0
Almofariz de bronze	1	0	0
Tigelas	2	0	0
Tigelas de louça do Porto	2	0	0
Xícaras de louça do Porto	5	0	0
Facas de mesa	3	0	0
Tabuleiros	3	0	0
Garrafas de vidro branco	5	0	5
Ancoretas	3	0	0
Xícaras de louça fina	4	0	0
Pires de louça fina	4	0	0

Bule de louça do Porto	1	0	0
Copo de estanho	0	1	0
Copo de louça	0	0	1
Cálice	0	0	1
Espelhos	2	0	1
Canivetes	0	0	2
Vidro de licor	0	0	1
Tabuleiro de jogar gamão	1	0	0

Fonte: AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441.

Tabela 9 – Rouparia e enxoval sequestrados nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa

ROUPARIA E ENXOVAL	JOSÉ AIRES GOMES	JOSÉ DE RESENDE COSTA	MANUEL RODRIGUES DA COSTA
Toalhas de mesa de algodão	5	1	0
Guardanapos de algodão	38	6	0
Toalhas de mão	5	0	0
Lençóis de bretanha rendados	3	0	0
Lençóis de bretanha lisos	1	0	0
Fronhas de bretanha rendadas	4	0	0
Fronhas de bretanha lisas	3	0	0
Colchas de damasco de lã carmesim	3	0	1
Lençóis de bretanha com babados de linho	2	0	0
Fronhas de linho	12	0	0
Colchas de chita	1	0	0
Lençóis de linho	15	6	4
Colchas de algodão de São Paulo	7	0	0
Colchas de algodão	6	0	0
Lençóis de algodão	9	0	0
Lençóis	4	0	0

Fronhas	2	0	2
Saraças de chita	5	3	2
Camisas de bretanha	2	0	4
Camisas de bretanha da França	3	0	0
Ceroulas de linho	4	0	0
Véstias de fustão branco	1	0	0
Lenços	2	0	2
Fardas ornamentadas	2	1	0
Calções	2	1	6
Véstias de belbute	1	0	1
Véstias de cetim	1	0	0
Fraque de chita	1	0	0
Fraque de baeta	2	0	0
Véstia de sarja	1	0	0
Véstia de panos	1	0	0
Carteira	1	0	0
Barretina	1	0	0
Roca com punho	1	0	0
Boldrié	1	1	0
Camisa de linho	1	0	0
Meias de algodão	4	0	2
Meias de seda	2	0	0
Gravatas	3	0	0
Jalecos	0	0	8
Chorão	0	0	1
Casacas	0	0	4
Sobrepeliz	0	0	1
Barretes de clérigo	0	0	2
Colchas de chita	0	0	1
Cobertor de papa	7	0	1
Travesseiros	0	0	3
Botas de couro	0	0	1
Costume de veludo	0	1	0
Chapéu	0	1	0

Fonte: AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441.

Quanto ao mobiliário, esses domicílios não eram muito abarrotados. Havia alguns móveis que se repetiam em todas as casas. O baú, por exemplo, era essencial para guardar toda a sorte de itens, desde roupas até mesmo alimentos. As mesas estavam presentes em grande quantidade, devido à sua utilidade. A pouca quantidade de camas ou leito era característica da época. No

geral, cada casa possuía, no máximo, duas camas. O mais comum era que os moradores dormissem em catres, que era um tipo de estrado feito em madeira sobre o qual eram colocadas tábuas ou tiras de couro trançadas. (PAIVA, 1998, p. 24)

Aires Gomes possuía 34 catres e apenas uma cama, Resende Costa tinha apenas três catres e nenhuma cama, e o padre possuía apenas uma cama, conforme era de costume. Em relação a este último possuir apenas uma cama, a Devassa só considerou seus bens de uso pessoal, e não o que mais haveria na casa onde residia. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

Os colchões também não eram comuns, e quando existiam eram geralmente feitos em um pano mais grosseiro e preenchidos com palha de milho (PAIVA, 1998, p. 24) Os inconfidentes possuíam todos seus colchões, Aires Gomes e Resende Costa tinham sete colchões cada um, e o clérigo, apenas um, de uso cotidiano. Nesse quesito, Resende Costa é o que possuía a maior quantidade, pois os sete estavam em apenas uma propriedade, enquanto que os de Aires Gomes se dividiam entre todas as suas residências.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

Ainda no século XVIII, os catres começaram a ser substituídos pelas camas, por isso que ainda temo uma maior quantidade deles, a substituição era feita de forma lenta, conforme as condições financeiras de cada um. E com essa troca acontecendo, o uso de colchões e das roupas de cama ficou mais frequente. Em muitos inventários e testamentos, elas eram abundantes. Normalmente, “podiam ser de algodão, de bretanha, de Holanda e de ruão. As denominações indicavam as regiões de origem do pano.” (PRIORE, 2016, p. 270)

Nossas personagens possuíam quantidades significativas de roupas de cama. José Aires Gomes tinha uma quantidade de roupas de cama superior aos demais. Ele contava com nada menos que trinta e quatro lençóis, vinte e uma fronhas, dezessete colchas, cinco saraças de chita e sete cobertores de papa¹⁶. José de Resende Costa era mais simples, apenas tinha seis lençóis e

¹⁶ De acordo com os autos, a saraça de chita era um cobertor leve, semelhante ao que hoje conhecemos por colcha, enquanto que o cobertor de papa era feito de lã felpuda, usado em invernos mais rígidos. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

três saraças de chita. Manuel Rodrigues da Costa era dono de uma colcha, quatro lençóis, duas fronhas, duas saraças de chita, uma colcha de chita, um cobertor de papa e três travesseiros.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

Para o banho, não se mencionam nos bens de nenhum dos três inconfidentes a presença de toalhas nem utensílios relacionados ao mesmo, apenas toalhas de mão são mencionadas, usadas para secá-las quando usavam o jarro e a bacia, que geralmente eram de prata, cobre ou estanho.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441)

De acordo com Norbert Elias (1994), o interesse pelos bons modos veio desde a antiguidade e se intensificou entre os séculos XVI até o XVIII, de forma que apresentar-se limpo e ter bons modos passou a ser um sinal de civilidade. Esse costume se estendeu moradores da Colônia, que já tinham uma preocupação com os bons modos e com a aparência. (PRIORE, 1997, p. 304)

Não apenas para lavar as mãos, mas, também, para lavar o rosto, uma vez que, de acordo com Mary Del Priore, havia recomendações para que o rosto e as mãos fossem lavados com água fria pela manhã e os dentes fossem limpos, justificando a existências de tais utensílios na listagem de bens desses inconfidentes. (PRIORE, 1997, p. 304)

Além da grande quantidade de roupas de cama, as casas mais abastadas da colônia possuíam muitas toalhas de mesa e guardanapos, dos mais diversos materiais, para uso no dia a dia e nas ocasiões especiais.

Quanto às roupas de vestir, esses homens tinham quantidades expressivas de roupas, e não apenas roupas comuns, mas vestimentas militares e com ricos adornos, até mesmo bordados e costuras feitas com ouro. José Aires Gomes possuía três camisas de bretanha que vieram da França, confirmando sua opulência, e além dessas meias de seda e fardas ornamentadas com fios de ouro. José de Resende Costa possuía vestimentas mais simples, mas ainda assim era dono de um frada ornamentada e uma veste de veludo. O padre Manuel Rodrigues da Costa tinha roupas mais simples para o dia a dia, seu luxo estava nas suas vestimentas de clérigo, nos barretes, jalecos e barretinas que usava para presidir suas missas, até mesmo aquelas que realizava na fazenda do Registro Velho.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)As roupas eram comumente guardadas em “baús ou canastras, às

vezes colocados sobre estrados acima do chão para prevenir a umidade e o ataque dos roedores” (ALGRANTI, 1997, p. 107)

Assim sendo, após uma análise dos bens encontrados nas residências dessas personagens podemos concluir que sua condição de vida não era ruim, Os três eram proprietários de fazendas e/ou sítios lucrativos e que lhes possibilitava ter uma vida confortável até o momento em que foram presos e condenados pela sua participação na Conjuração Mineira.

4.2. A cozinha inconfidente e seus utensílios

Após uma densa descrição da moradia das nossas personagens, e após concluirmos que todos os três tiveram uma vida confortável e que eram donos de uma fortuna considerável, vamos adentrar as suas cozinhas e, através delas, saber como se alimentavam e quais alimentos eram de sua predileção, mantendo o foco do trabalho.

Sabemos que

A alimentação, preocupação primordial de qualquer família, fosse rica ou pobre, exigia, além de cuidado com os animais e com as roças de subsistência, uma série de atividades como a preparação dos alimentos que seriam usados nas refeições diárias. Assim, ora era a farinha que precisava ser lavada, espremida e cozida antes de se transformar nos bolos e pães, ora era o milho que necessitava ser pilado ou moído, ora a carne que esperava sobre o jirau para ser salgada. (...)

Entre as atividades ligadas à alimentação, o processo da fabricação da farinha de mandioca ou de milho sempre chamou à atenção. (ALGRANTI, 1997, p. 144)

Sendo a alimentação uma preocupação primordial, a cozinha, então, era o ambiente mais importante da residência. Nas casas setecentistas, como as dos nossos inconfidentes, é muito claro que a cozinha era planejada nos moldes europeus, uma vez que no Brasil, indígena por excelência, não havia um molde de cozinha típico. Ainda assim, a colonização portuguesa trouxe consigo sua cozinha com seus fogões, tachos, chaleiras e outros utensílios, sendo o colonizador inspirado pelos indígenas ao fixar seu fogão na área externa da residência. (MAGALHÃES, 2004, p. 108)

No século XVIII, a maioria das cozinhas das casas coloniais se localizava nos quintais, ranchos abertos ou alpendres. Isso acontecia por conta do clima quente do Brasil, que afastava cada vez mais o calor do fogo do interior das casas. Algumas residências mais abastadas possuíam cozinha em seu interior, mas com o fogão para o lado de fora. (ABDALA, 1994)

Saint-Hilaire, quando de sua passagem por Minas Gerais, observou ser a cozinha um ambiente tipicamente feminino, afirmando que

O interior das casas, reservado às mulheres, é um santuário em que estranho nunca penetra, e pessoas que me demonstraram maior confiança jamais permitiram que meu criado entrasse na cozinha para secar o papel necessário a conservação de minhas plantas. Era obrigado a acender fora, nas senzalas ou em algum alpendre. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 75)

Isso acontecia porque naquele momento havia uma preocupação em manter a separação entre o que era público e o que era privado. Mesmo assim essa preocupação não era posta em prática de forma efetiva, uma vez que, como afirma Leila Algranti, mesmo as casas possuindo mecanismos para a preservação da intimidade de seus moradores, como muros, treliças nas janelas, quintais e pomares nos fundos das casas sempre cercados, eles não foram muito eficazes para evitar qualquer contato com o mundo exterior. (ALGRANTI, 1997, p. 98)

Na maioria das casas as cozinhas realmente eram cenário feminino, mas não das senhoras, e sim das escravas que ficavam encarregadas da preparação dos alimentos das residências. Às senhoras cabia apenas a função de comandar e decidir sobre o que as escravas iriam preparar e servir.

Quanto aos seus utensílios, a cozinha das casas do setecentos era o cômodo da residência que possuía a maior quantidade deles. Dentro dela

Havia sempre uma mesa bem simples e tamboretas (espécie de banquetas), e ainda caixas de madeira em que se guardavam mantimentos, balanças, gamelas para fazer pão de ló, bacias de folha de flandres (folha de ferro estanhado, lata), tachos de cobre, panelas de ferro, de pedra e de barro, chocolateiras (...), pequenos barris, frisqueiras, garrafas e copos de vidro, pratos de estanho, facas de vários tamanhos e tipos, colheres e garfos (geralmente de estanho e, às vezes, de prata). (PAIVA, 1998, p. 25-26)

Ainda pensando em utensílios, nessas cozinhas eram facilmente encontrados itens como frigideiras de barro ou ferro para se cozinhar os alimentos, pilões que variavam de todo tamanho e os almofarizes usados para esmagar os grãos que seriam consumidos, moringas de louça para conservar a água fresca, bandejas e tabuleiros, saleiros, e muitos pratos, de diferentes materiais. O cobre era o material mais utilizado em utensílios para cozinhar os alimentos, dele faziam tachos, caldeirões e alambiques. O estanho era muito utilizado em pratos, colheres, facas e tigelas. De madeira, ou pau como se chamava naquela época, se faziam as gamelas usadas para quase tudo dentro da cozinha. Para moer ou ralar mandioca havia os moinhos. Ainda em algumas cozinhas apreciavam formas para o feitiço de queijos e os gavetões com chave para armazenar grãos e a farinha feita desses grãos. (ALGRANTI, 1997, p. 274-275)

E ainda acerca desses objetos, observa-se que

Muitos desses objetos e utensílios eram importados, mas adquiridos pelo seu proprietário em lojas estabelecidas nas vilas e nos arraiais. Isso demonstra o quanto foram intensos o comércio no mercado mineiro e as relações comerciais da Colônia no período setecentista. (PAIVA, 1998, p. 25-26)

De acordo com Leila Algranti, os objetos de mesa em Minas Gerais eram ao mesmo tempo rústicos e sofisticados. Uma vez que uma mesma propriedade poderia ter muitos objetos de luxo, vindos do Reino ou de outras partes do mundo, também possuía objetos muito simples, feitos ali mesmo na sua vila ou comarca. (ALGRANTI, 1997, p. 274)

Sabendo como eram a maioria das cozinhas do Setecentos e com base no sequestro de bens de José Aires Gomes, José de Resende Costa e do padre Manuel Rodrigues da Costa, é possível saber como eram suas cozinhas e, conseqüentemente, o que comiam.

Após estudo detalhado do sequestro de seus bens feito pelas Devassas, apurou-se que eles deveriam possuir cozinhas bem aparelhadas.

Tabela 10 – Bens de cozinha apreendidos nas residências de José Aires Gomes, José de Resende Costa e padre Manuel Rodrigues da Costa.

Bens	José Aires Gomes	José de Resende Costa	Manuel Rodrigues da Costa
Ternos de medidas	5	0	0
Balanças	4	0	0
Facas flamengas	22	0	0
Frascos de vidro verde	56	0	0
Copos de chifre	2	0	0
Bacia de prata	1	0	0
Jarros de prata	1	0	0
Colheres de prata	21	6	0
Garfos de prata	21	6	0
Facas de prata	21	6	0
Copos de prata	3	0	0
Tachos de cobre	8	3	0
Fornos de cobre	3	0	0
Bacias de estanho	3	1	0
Jarros de estanhos	4	1	0
Pratos	3	0	0
Pratos de estanho	65	6	0
Bules de estanho	1	0	0
Xícaras e pires	6 de cada	0	0
Copos de vidro	8	0	2
Pratos de louça fina	36	0	0
Pratos de louça do Porto (portuguesa)	25	0	0
Colher grande de ferro	1	0	0
Funis	4	0	0
Garrafão	1	0	0
Frasqueiras	6	0	0
Bacias de arame	3	3	2
Pratos fundos de estanho	9	0	0
Chocolateira de cobre	2	1	0

Caldeirão de cobre	2	0	0
Colheres de latão	19	0	0
Garfos de latão	15	0	0
Bacias de cobre	1	0	0
Copos de cobre	1	0	0
Almofariz de bronze	1	0	0
Tigelas	2	0	0
Tigelas de louça do Porto	2	0	0
Xícaras de louça do Porto	5	0	0
Facas de mesa	3	0	0
Tabuleiros	3	0	0
Garrafas de vidro branco	5	0	5
Xícaras de louça fina	4	0	0
Pires de louça fina	4	0	0
Bule de louça do Porto	1	0	0
Copo de estanho	0	1	0
Copo de louça	0	0	1
Cálice	0	0	1
Vidro de licor	0	0	1

Fonte:AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421; 425-429; 435-441.

José Aires Gomes, sabidamente o mais rico dentre os três, era proprietário da maior quantidade de bens relacionados ao cômodo da cozinha. Acredita-se que isso se deve por conta da grande quantidade de propriedades que ele possuía e que foram apreendidas. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

Ele possuía desde bens muito simples até mesmo mais sofisticados, como era de costume aos proprietários de sua época. Dentro de suas cozinhas encontravam-se, de acordo com a tabela acima, quatro balanças, cinco ternos de medidas, oito tachos de cobre, três fornos de cobre, três bacias de estanho, quatro jarros de estanho, 65 pratos de estanho, um bule de estanho, uma colher grande de ferro, quatro funis, um garrafão, três bacias de arame, nove pratos fundos de estanho, duas chocolateiras de cobre, dois caldeirões de

cobre, 19 colheres de latão, 15 garfos de latão, uma bacia de cobre, um copo de cobre, um almofariz de bronze, duas tigelas, três facas de mesa, três tabuleiros, dois copos de chifre, 56 frascos de vidro verde, cinco frascos de vidro branco e seis frasqueiras. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

Porém, ele ainda era dono de itens bastante luxuosos, incomuns a maioria. O sequestro de seus bens mostra que ele possuía, ao todo, vinte e duas facas flamengas, um jarro e uma bacia em prata, vinte e uma colheres, vinte e um garfos e vinte e uma facas tudo em prata, trinta e seis pratos de louça fina, vinte e cinco pratos de louça do Porto, cinco xícaras de louça do Porto, quatro xícaras e quatro pires todos de louça fina e um bule de louça do Porto. Esse contingente de bens estava espalhado pelas suas propriedades conforme tabela 14. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

Tabela 11 – Bens de cozinha de José Aires Gomes

BENS	MORADAS DE CASAS ARRAIAL DA IGREJA NOVA	FAZENDA BORDA DO CAMPO	SITIO QUILOMBO	SITIO CONFISCO	FAZENDA MANTIQUEIRA	SITIO ENGENHO	FAZENDA CALHEIROS	FAZENDA ACÁCIO	FAZENDA PASSA TRÊS
Ternos de medidas	3	2		3			NÃO FORAM LISTADOS BENS DE COZINHA	NÃO FORAM LISTADOS BENS DE COZINHA	NÃO FORAM LISTADOS BENS DE COZINHA
Balanças	1	1							
Facas flamengas	8				14				
Frascos de vidro verde	4	24	3	9					
Copos de chifre	2								
Bacia de prata		1							
Jarros de prata		1							
Colheres de prata		21							
Garfos de prata		21							
Facas de prata		21							

Copos de prata		3				
Tachos de cobre		2	1		1	4
Fornos de cobre		2				1
Bacias de estanho		2			1	
Jarros de estanhos		2			1	1
Pratos		3				
Pratos de estanho		34	8		17	12
Bules de estanho		1				
Xícaras e pires		6 de cada				
Copos de vidro		4		1	6	
Pratos de louça fina		10			25	
Pratos de louça do Porto (portuguesa)		5			8	
Colher grande de ferro						
Funis		2		1	1	
Garrafão		1				
Frasqueiras		4			2	
Bacias de arame		3				
Pratos fundos de estanho		3			6	
Chocolateira de cobre		1				
Caldeirão de cobre		1				1
Colheres de latão		7			6	6
Garfos de latão		4			5	6
Bacias de cobre					1	
Copos de cobre					1	
Almofariz de bronze						
Tigelas					2	
Tigelas de louça do Porto					2	
Xícaras de louça do Porto					5	
Facas de mesa					3	
Tabuleiros					3	
Garrafas de vidro branco		4			4	1
Xícaras de louça fina					4	

Pires de louça fina					4			
Bule de louça do Porto					1			
Copo de estanho								
Copo de louça								
Cálice								
Vidro de licor								

Fonte: AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421.

Pela tabela acima é possível notar que, dentre todas as suas herdades, a fazenda Borda do Campo era a que dispunha da cozinha mais bem aparelhada e apinhada. Dito isto, é crível que era nesta fazenda que Aires Gomes coabitava com sua família.

Essa informação é confirmada por André Figueiredo Rodrigues, quando afirma que “quem ia pelo Caminho Novo do Rio de Janeiro com destino às áreas mineradoras de Minas Gerais passava, nos altos da serra da Mantiqueira, pela Borda do Campo. Lá residia (...) o maior proprietário de terras da época, o coronel José Aires Gomes.” (RODRIGUES, 2002, p. 6)

Portanto, é justificável que a cozinha desta propriedade em particular seja a mais bem equipada. Nela era possível encontrar utensílios de uso mais cotidiano e diário, mais simples como os pratos de estanho, por exemplo, e os mais finos, reservados para ocasiões especiais, como os pratos de louça do Porto, que chegavam diretamente da cidade do Porto, em Portugal.

Examinando a quantidade de cada tipo de utensílio apreendido nesta cozinha é lícito declarar que a Borda do Campo, por conta de sua privilegiada localização, hospedava um razoável contingente de pessoas.

Possivelmente, devido à fama de Aires Gomes na região, se hospedaram na fazenda desde viandantes que se aventuravam pelo Caminho Novo, que utilizavam os objetos de estanho, especialmente pratos e talheres, até pessoas ilustres que seriam servidas nos pratos de louça fina e com talheres de prata.

A fazenda Mantiqueira é a propriedade que possui a segunda cozinha mais bem equipada. Essa informação pode sugerir a possibilidade de que Aires Gomes tenha vivido nela antes de morar na Borda do Campo. Possivelmente esta fazenda era uma herdade que ele ainda frequentava com certa regularidade antes de ser preso e condenado e, portanto, manteve utensílios de luxo em sua cozinha, alguns até mesmo em maior quantidade que os que estavam na Borda. É o caso, por exemplo, dos pratos de louça fina, que na Mantiqueira apareciam em quantidades bem superiores que na propriedade anterior.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 401-406)

Ainda é possível afirmar que a Mantiqueira recebia menor contingente de visitantes que a Borda do Campo, basta apenas observar a menor quantidade de utensílios mais simples. É presumível que isto ocorresse de fato uma vez que ela foi sendo abandonada por seu proprietário, conforme já explicado no capítulo anterior.

Em suas duas moradas de casas, que se situavam no arraial da Igreja Nova, ele usufruía de poucos utensílios. De acordo com esses dados podemos concluir que esta seria uma residência na qual Aires Gomes permanecia por pouco tempo, apenas quando necessário.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-382)

Nas demais propriedades, os sítios Quilombo, Confisco e Engenho, e as fazendas Calheiros, Acácio e Passa Três, a quantidade de apetrechos de cozinha eram muito pequenas ou até mesmo nem foram contabilizadas no sequestro de seus bens. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

Acerca desses dados é plausível constatar que José Aires Gomes realmente fazia parte da elite mineira do Setecentos, sendo uma figura importante e das mais ricas, e que o mesmo possuía uma quantidade de bens incomum a muitos moradores daquela Comarca, até mesmo em comparação com os outros dois inconfidentes dos quais tratamos neste trabalho.

José de Resende Costa não teve um contingente gigantesco de bens relacionados a cozinha apreendidos em seu sequestro de bens, o que nos permite afirmar que ele não possuía nada além do que lhe era necessário, embora sua fazenda recebesse tantos viandantes quanto a Borda do Campo.

Em sua cozinha ele tinha apenas oito pratos de estanho, três tachos de cobre, um forno de torrar farinha assentado em sua fornalha, uma bacia e um jarro ambos de estanho, um jarro de louça do Porto, três bacias de arame, uma chocolateira e um copo de estanho. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Esses bens denotam que Resende Costa levava uma vida mais simples em relação a Aires Gomes, o que não significa necessariamente que o mesmo não tivesse boa condição financeira, uma vez que sua fazenda possuía bons rendimentos, mais detalhados no capítulo anterior. O luxo dessa cozinha ficava por conta de um jarro de louça do Porto. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

Não se sabe ao certo se realmente Resende Costa possuía apenas esses bens em sua cozinha, uma vez que, de acordo com Rodrigues, os sequestros feitos junto aos inconfidentes processados e condenados constituíram um processo à parte da Devassa e, portanto, não foram publicados por inteiro. (RODRIGUES, 2010, p. 19-20) O que encontramos, de acordo com os Autos de Devassa, são apenas traslados parciais dos bens dos processados exigidos pelo juiz para que ele pudesse ter uma ideia do patrimônio dos réus. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429; RODRIGUES, 2010, p. 20)

Assim sendo, há possibilidade de que Resende Costa possua mais itens de cozinha, mas o que nos é apresentado é suficiente para concluir que ele não necessitava de uma grande quantidade de itens, assim como a maioria dos moradores da Comarca do Rio das Mortes.

Dos bens de cozinha, sequestraram ao padre Manuel Rodrigues da Costa apenas um copo de louça com bocal dourado, um copo de vidro azul, um copo pequeno de vidro branco com bocal de ouro, um cálice pequeno branco com bocal de ouro, um vidro pequeno de licor, uma garrafa de vidro branco, uma garrafa de vidro verde, dois frascos de vidro verde e uma garrafinha de vidro branco. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

4.3. Os hábitos alimentares e as práticas sociais à mesa: o que cozinavam e como comiam os sediciosos mineiros

Como reafirmado ao longo deste trabalho, sabemos que o ato de comer, alimentar-se, ultrapassa a função biológica e reflete também um comportamento cultural e econômico.

De acordo com Roberto DaMatta (2001), “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.” Assim sendo, é possível concluir que comer é muito mais do que nutrir o corpo para manutenção da saúde e sobrevivência, é também um comportamento simbólico e cultural.

Nesse sentido houve uma diferenciação entre “comida” e “alimento”. Maciel (2001, p. 145) compartilha dessa visão e afirma que há uma união entre natureza e cultura na alimentação humana.

Partindo dessas constatações, é necessário analisar os hábitos alimentares dos nossos três conjurados, para determinar seu *status* social e suas características dentro da sociedade mineira setecentista. Como bem observa Magalhães,

Todos os estudos realizados são de importância para a compreensão das estruturas econômica, social e cultural das Minas Gerais nos séculos XVIII e XIX. Entretanto, não analisam a relação entre a produção e o consumo de alimentos, incluindo sua fruição à mesa. A escolha dos alimentos, o uso dos utensílios, os costumes e cerimoniais nas refeições permitem-nos avaliar se a alimentação era uma prática vivenciada de modo diferente pelos grupos sociais em Minas no referido período. (MAGALHÃES, 2004, p. 14)

Dessa forma, após sabermos como era a produção agrícola, a venda dessa produção, a compra de outros gêneros e como eram detalhadamente as residências e, em especial, a cozinha, de José Aires Gomes, José de Resende Costa e do padre Manuel Rodrigues da Costa, é necessário concluir discutindo como era de fato a alimentação praticada por eles e como eram seus hábitos e sua comensalidade. Ainda é importante lembrar que os documentos aqui utilizados são múltiplos, dessa forma nos fornecem apenas indícios.

Lévi-Strauss (1990) trabalha em sua obra com a ideia de que os insumos alimentares e as técnicas usadas para cozinhar se relacionam intimamente com a maneira com que vive uma determinada população, com a sua economia e com a sua ecologia.

Partindo desta ideia, através da forma como cozinavam e como comiam é possível saber como nossas personagens se comportavam e que papel desempenhavam na sociedade mineira setecentista.

A cozinha mineira do referido período é, por excelência, múltipla. Para sua formação sofreu interferência de diferentes povos e culturas que passaram pela Capitania de Minas Gerais. Primeiro, temos a influência indígena, sobretudo com o uso da mandioca e de sua farinha, depois a influência do colonizador português, com seus modos a mesa e alguns ingredientes e, por último, mas não menos importante, dos negros africanos que trouxeram muito sabor e tempero. Assim, foi sendo construída até se consolidar e firmar o pé nos gêneros prediletos.

As preferências alimentares do mineiro se baseavam no milho e seus derivados (farinha, fubá e canjica), feijão, mandioca e carne suína que ocupavam lugar de protagonistas, e arroz, trigo, verduras e frutas dos quintais como gêneros coadjuvantes.

Essa alimentação simples era praticada em todas as mesas desde as mais abastadas até as mais pobres. A diferenciação entre os pobres e os mais ricos acontecia quando, nas mesas fartas, apareciam itens mais caros e reinóis, provenientes da metrópole, ou seja, de Portugal.

Em alguns dos inventários arrolados para este trabalho, dentre aqueles com maiores fortunas, era muito comum encontrar itens caracterizados como sendo “do Reino”. Um exemplo dessa presença aparece no inventário de Domingos Pires. Em seu documento é possível encontrar dez frascos cheios de aguardente do Reino, dois barris de manteiga do Reino, trinta queijos flamengos, dois barris de passas, dois barris de figos, entre outros bens. (AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários) Ele era dono da quinta maior fortuna dentre os inventários listados, e tinha uma relação muito próxima com uma de nossas personagens, José Aires Gomes, o qual elegeu como seu testamenteiro, uma vez que faleceu em 1790, na fazenda Borda do Campo, de propriedade de Aires Gomes. (AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

Aires Gomes possuía em sua residência no arraial da Igreja Nova trinta e sete libras de bacalhau metido em encerado que veio do Rio de Janeiro, seis frascos de aguardente do Reino, quatro frascos e meio de vinho tinto, quatro frascos de azeite doce, dois frascos de vinagre e meio alqueire de sal, além de um quintal onde mantinha um bananal e árvores de espinho.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-382)

Domingos Pires possuía, ainda, 274 bestas de carga, o que nos confirma que o mesmo se dedicava a atividade comercial pela Capitania de Minas Gerais, e pela proximidade com Aires Gomes, possivelmente era ele o responsável por vender a ele muitos dos gêneros alimentícios de que necessitasse, inclusive os produtos reinóis.(AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários)

Entre nossas três personagens, Aires Gomes era o que possuía maior produção agrícola de gêneros alimentícios e inclusive uma loja onde possivelmente comercializava esses gêneros e itens que adquiria de outras pessoas, como de Domingos Pires.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-392)

Em suas fazendas produzia trigo, arroz, milho, feijão, cana-de-açúcar e itens de quintal, como frutas, legumes e verduras e criava animais que também serviam de alimento, como ovelhas, cabras e porcos. Havia ainda, na sua fazenda chamada Mantiqueira uma arroba e vinte e oito libras de canela.(AHET/IPHAN-MG/SJDR, cx. 336, 1790 – Inventários)

Produzindo todo esse sortimento de produtos, é lícito afirmar que eram esses mesmos alimentos que preenchiam sua mesa, ou seja, que faziam parte do dietário do inconfidente. Quanto à forma de comer e as práticas à mesa, podemos considerar a possibilidade de Aires Gomes ser pouco mais refinado que a maioria dos residentes da Comarca do Rio das Mortes, fato justificado pela quantidade de bens considerados finos e de talheres que possuía.

Seus utensílios, também, sugerem certo refinamento. De acordo com Veloso, no século XVIII, Portugal ainda não havia se refinado no que tange os modos a mesa como a França, e ainda mantinha os hábitos vigentes na Idade Média praticamente inalterados, especialmente o raro uso dos talheres. Esses costumes influenciaram a conduta da população da colônia. (VELOSO, 1992, p. 60)

Aires Gomes possuía um numero considerável de talheres, cento e vinte e dois ao todo, sendo que sessenta e três eram de prata. Isso indica que ele tinha predileção por se alimentar utilizando talheres e assim servir seus convidados.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 381-421)

A presença da canela em sua cozinha é um fator de distinção social e cultural, uma vez que a canela foi muito usada pela aristocracia dos séculos XIV, XV e XVI. O fato de possuí-la mostra que ele tinha conhecimento desserefinamento dos séculos anteriores na Europa e que gostava de mantê-lo, uma vez que no século XVIII, época de seu sequestro de bens e prisão, já não era mais comum o uso das especiarias, mas o uso de temperos cultivados em quintais como tomilho, manjericão e salsinha. (MAGALHÃES, 2004, p. 111)

De acordo com Camporesi, a civilidade a mesa gerou um desenfreado consumo de bens materiais relacionados à alimentação, de forma que a mesa estava abrindo novas fronteiras de distinção social. (CAMPORESI, 1996, p. 33)

Norbert Elias afirma que

a mudança dos hábitos alimentares e do comportamento à mesa e o ritual das relações humanas desenvolvidos ao longo do tempo só podem ser entendidos à luz de um processo de mudanças que elevou o conceito de civilidade à categoria de comportamento social aceitável. (ELIAS, 1990, p. 112)

Aires Gomes, pelos bens que possuía, possivelmente era uma pessoa atenta a preservação de um comportamento social aceitável. Sua quantidade de bens de uso restrito à mesa reflete essa preocupação.

José de Resende Costa possuía uma vida relativamente mais simples que a de Aires Gomes. Porém, através de seus itens de cozinha apreendidos, percebemos que compartilhava de hábitos refinados na alimentação. Na fazenda da Laje, cultivava milho e feijão e possuía um quintal com árvores de espinho, além de criar porcos.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

A quantidade de pratos e talheres que possuía também sugere, assim como o primeiro, que ele tinha certa afeição com os bons modos e o refinamento à mesa e com a qualidade dos utensílios. Ele era dono de 18 talheres, em uma época em que a maioria da população não tinha mais do que três ou quatro deles, sendo seis garfos, seis colheres e seis facas, todos em

prata. Pratos não aparecem em seu sequestro, mas é certo que ele os possuía para uso nas refeições cotidianas.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 425-429)

O padre Manuel Rodrigues da Costa não teve bens de cozinha apreendidos, uma vez que apenas teve itens de uso pessoal apreendidos. Ainda assim, é possível encontrar itens valiosos em seu sequestro. Um exemplo seria a presença de um copo de vidro branco com bocal de ouro. Pela fazenda do Registro Velho servir como pouso, é crível que possuía boa quantidade de itens para servir refeições.(AUTOS, 1978, v. 6, p. 435-441)

Em geral, como observa Magalhães “os pratos de estanho (...) eram os mais comumente utilizados (...). Os talheres encontravam-se disseminados por todos os segmentos sociais.” (MAGALHÃES, 2004, p. 116) Nem todas as pessoas usufruíam desse grande contingente de bens dos quais nossos conjurados desfrutavam e nem da grande quantidade e variedade de alimentos a que tinham acesso.

Dessa maneira, a mesa desses senhores se caracterizava pela grande fartura e pelo sortimento de gêneros, inclusive os reinóis, e pelo refinamento nos utensílios e na maneira de comer, prezando pelas boas maneiras comprovadas no uso dos talheres.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo realizar uma análise da alimentação e da agricultura praticadas em Minas Gerais, na segunda metade do século XVIII, dando especial atenção à Comarca do Rio das Mortes, região próspera no que tange à alimentação e por ser local de residência de muitos dos fervorosos participantes do movimento de conjura mineira.

Tendo em vista a importância da referida Comarca na produção agrícola mineira, e sabendo que a grande maioria, senão todos, os participantes do movimento contra a Coroa, eram grandes proprietários de fazendas produtoras de alimentos, surgiu-nos a possibilidade de uma análise mais detida de sua vida material e sua produção.

Essa análise nos trouxe à luz a grande responsabilidade desses homens no abastecimento da Comarca do Rio das Mortes e até de outras partes da Capitania. Devido à categoria da pesquisa, apenas três conjurados foram analisados: José Aires Gomes, coronel e “potentado da Mantiqueira”¹⁷, José de Resende Costa, também coronel, e Manuel Rodrigues da Costa, efetivo membro do clero conjurado.

Ao longo de toda a pesquisa foi possível concluir que a alimentação mineira colonial era basicamente formada por milho, mandioca, feijão, arroz, couve, carne suína e galinha, bem como seus preparos derivados, juntamente com algumas frutas, especialmente as cítricas, e que a Comarca do Rio das Mortes era a maior produtora desses alimentos.

De maneira mais específica, concluímos que, indiscutivelmente, o milho foi o gênero mais cultivado em todo o território mineiro durante o século XVIII. Não era de costume do mineiro o grande consumo de carnes, mas a carne suína era a predileta. A carne bovina não era muito consumida, peixe quase não era mencionado e a galinha estava presente, mas apenas nas mesas mais abastadas.

¹⁷ Termo usado para definir José Aires Gomes segundo sua posição econômica e social de destaque na Comarca do Rio das Mortes, usado por André Figueiredo Rodrigues em sua dissertação de mestrado. Conferir: RODRIGUES, 2002.

Com o plantio da canadeaçúcar, além do fabrico da cachaça, era produzido o açúcar, ainda não refinado, que era empregado sempre em grande quantidade nos doces mineiros, especialmente compotas e geleias de frutas.

As bebidas quase não são citadas ao longo do trabalho, por conta de que não era comum o consumo delas. Algumas pessoas consumiam o suco dos frutos das “árvores de espinhos” que plantavam em seus quintais, ou seja, laranjada e limonada. Dentre as bebidas alcoólicas, sem dúvida, a cachaça é a mais consumida. Há, ainda, aqueles que consomem vinho, mas apenas os mais ricos, já que era necessário importá-los. Em algumas casas havia o consumo do licor de frutas.

De modo geral, foi possível afirmar que o mineiro era sóbrio em seu modo de comer. Não praticava muitas refeições ao longo do dia. A maioria comia com as mãos, exceto nossas personagens, que tinham predileção por comer com seus talheres.

Através dos inventários arrolados para este trabalho, todos os moradores da Comarca do Rio das Mortes produziam o suficiente para sua subsistência. Seus objetos apresentam claramente a influência européia naquela região, uma vez que a população da colônia se mostrava muito resistente a qualquer tipo de adaptação às condições de vida das populações brasileiras nativas.

Nesses inventários obtivemos a confirmação do alto consumo de determinados produtos e de que essa sociedade que se apresenta era essencialmente agrária. Há aqueles que se dedicavam ao comércio, mas esta atividade ainda era tímida se comparada à agricultura, uma vez que 65% dos inventários eram de proprietários rurais.

Assim sendo, empreendeu-se em parte desta pesquisa uma análise breve da alimentação oferecida a estes escravos, uma vez que trabalhavam nas maiores empresas produtoras de alimentos. Em suma, observou-se que a alimentação destes era pobre, apenas lhes era oferecido o indispensável para que se mantivessem vivos e ativos para o trabalho. Algumas vezes conseguiam algumas frutas que apanhavam nas árvores das fazendas. Seu alimento primordial era o angu, cozido apenas com água e sem sal, e, em alguns casos, comiam também milho e farinha de mandioca.

Essas características se repetiram na análise das propriedades das nossas três personagens. Aires Gomes, Resende Costa e o padre Manuel Rodrigues da Costa eram todos proprietários de grandes fazendas com grandes quantidades de escravos. Dentre os três, Aires Gomes era o maior possuidor de herdades. A característica básica dessas propriedades era o caráter misto da sua produção.

Todas elas produziam os gêneros básicos concernentes à alimentação do mineiro colonial. A produção era suficiente para alimentarem a si mesmo e seus familiares, aos cativos, aos animais e demais dependentes, e ainda era possível comercializar o excedente.

O comércio de gêneros alimentícios, ou os chamados “molhados”, apareceu com a mineração e continuou mesmo após a atividade agrícola se tornar a base econômica da Comarca do Rio das Mortes. Assim sendo, fazer parte da lucrativa rede de abastecimento desta Comarca era fundamental para nossas personagens.

Nas fazendas de José Aires Gomes, a produção era amplamente comercializada, obtendo rendimentos significativos. A fazenda da Laje, de Resende Costa, lhe rendia quantidade significativa de réis a venda de cana-de-açúcar e milho, e na fazenda do Registro Velho, onde residia o padre Manuel Rodrigues da Costa, o comércio era menor. É crível que o clérigo obtinha rendimentos de seu ofício de usurário, mas, tempos depois, quando da visita de Saint-Hilaire a sua fazenda, o mesmo já era proprietário de uma venda.

Após concluirmos que nossas três personagens foram parte fundamental na produção, no comércio e no abastecimento alimentar da Comarca do Rio das Mortes, com a documentação de que dispúnhamos foi possível conhecer o modo de vida desses homens, adentrando suas residências, determinando até mesmo como seriam seus costumes alimentares.

Notamos que, quanto ao mobiliário, as suas residências não eram abarrotadas. Havia poucos itens, mais essenciais ao seu cotidiano. Eram indispensáveis os baús, as mesas, os catres e os tamboretas.

Possuíam quantidade significativa de roupas de cama e mesa, e quase nenhuma roupa de banho, apenas toalhas de mão. Quanto às roupas de vestir, esses homens possuíam quantidades expressivas, desde as mais simples até

vestimentas militares ornamentadas com costuras com fios de ouro. E o padre ainda possuía as vestimentas específicas de seu ofício de clérigo.

Com base nos bens encontrados nas suas residências, foi possível concluir que ambos possuíam uma vida material confortável. Quanto a suas cozinhas, foi possível afirmar que eles eram donos de cozinhas bem aparelhadas para cozinhar todos os gêneros básicos da alimentação da colônia, os quais certamente consumiam diariamente. Assim, observando a quantidade e a variedade de utensílios de suas cozinhas, foi possível determinar, também, que a mesa desses senhores se caracterizou pela fartura e pelo sortimento dos gêneros, inclusive os que eram importados da metrópole, e que todos prezavam pelas boas maneiras à mesa, o que se comprova pelo uso de talheres.

Este trabalho se torna importante, mesmo já havendo trabalhos que tenham mapeado a vida material, cotidiana e o dietário alimentar dos inconfidentes, bem como o comércio e a produção de alimentos da Comarca do Rio das Mortes na segunda metade do século XVIII, mas não com o viés antropológico e histórico das raízes de uma história da alimentação que está em produção.

Nosso estudo traz análises para o campo da cultura material e da história da alimentação. Em primeiro lugar, rompemos com a supremacia de determinados tipos de fontes, que não valorizam as atividades agrícolas locais e específicas. Essas informações apenas são encontradas em fontes como testamentos e inventários pessoais, que deram base a esta pesquisa.

Em segundo lugar, era essencial levantar novas discussões acerca da produção agrícola e do comércio de gêneros alimentícios de Minas Gerais, uma vez que, ao longo de mais de vinte anos se pensou que toda a economia mineira era atribuída à atividade mineral, negligenciando a forte presença da agricultura.

Mesmo assim, este trabalho ainda apresenta limites a serem avançados em pesquisas futuras. Este trabalho pode, e deve, ser ampliado com um estudo mais detido de toda a vida material e cotidiana dos demais participantes do movimento de conjura mineira, sendo possível traçar com ainda mais certeza o perfil econômico e social desses homens, inserindo-os na economia colonial mineira.

Após a conclusão do trabalho, ainda chegamos a alguns questionamentos que não conseguimos responder. Partindo dos assuntos tratados no último capítulo, podemos nos questionar sobre a cozinha enquanto uma narrativa de vida. Há possibilidade de se criar discussões acerca da alimentação cotidiana, sobre o que ela é e o imaginário que ela causa.

A alimentação dos escravos merece um estudo a parte. Há a possibilidade de se explorar a relação de alimentação dos escravos e dos senhores, o comércio empreendido por escravos, especialmente aqueles que residiam em quilombos.

A cozinha regional que é abordada tangencialmente neste trabalho pode ser mais questionada, gerando uma discussão acerca de sua relação com ser ou não uma cozinha autêntica. Esses questionamentos e indagações poderão ser respondidos em futuras pesquisas.

Assim sendo, concluímos, em consonância com a bibliografia utilizada neste trabalho, que a agricultura teve importância igual ou até maior na economia da Capitania de Minas Gerais na segunda metade do século XVIII. Dentro desse cenário, as propriedades agrícolas de maior destaque na Comarca do Rio das Mortes foram as de José Aires Gomes, José de Resende Costa e do padre Manuel Rodrigues da Costa. Todas elas produziam alimentos em quantidade expressiva para se manterem e estabelecer um comércio rentável na referida Comarca. Com base nos sequestros dos seus bens e nos inventários arrolados foi possível tecer um breve panorama da vida cotidiana e material da Comarca do Rio das Mortes, em especial dessas figuras ilustres, e, ainda, mapear como era sua alimentação e seus hábitos à mesa, indo além da visão econômica apenas, e trazendo novas abordagens.

FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONTES

Arquivo Histórico do Escritório Técnico II da 13ª SR/Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) de Minas Gerais/São João Del Rei

= Inventários do 1º e 2º Ofícios e Juízo de Órfãos

Número das caixas e ano dos inventários:

30(1763/1789/1796/1760), 33(1768), 42(1787/1792/1799), 58(1784), 70(1783), 89(1774), 94(1787/1798/1793), 100(1771/1782/1788/1790/1796), 149(1749), 200(1752), 232(1747), 240(1782), 265(1801), 300(1770/1772/1772/1778/1778/1784/1794/1796), 304(1743), 316(1766/1783), 336(1744/1790/1795), 348(1726), 362(1797), 366(1777), 385(1771), 388(1768), 390(1726/1790/1796/1797/1736), 421(1776), 429(1748), 439(1746), 454(1799/1725/1766), 463(1772/1775/1789/1789/1798), 474(1758/1777/1799), 475(1772), 503(1785), 504(1744), 524(1745), 527(1749), 534(1767), 542(1781), 558(1774/1796), 559(1744), 568(1758), 569(1777), 573(1781), 589(1746/1755/1760), 595(1742), 620(1773), C-20(1769), C-48(1729/1757).

FONTES IMPRESSAS

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.

AUTOS de Devassa da Inconfidência Mineira. 2. ed. Brasília: Câmara dos Deputados; Belo Horizonte: Imprensa Oficial do Governo do Estado de Minas Gerais, 1978. v. 6.

COELHO, José João Teixeira. *Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais (1782)*. Organização, transcrição documental e textos introdutórios de

Caio César Boschi. Belo Horizonte: Secretaria do Estado da Cultura; Arquivo Público Mineiro; Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 2007.

CÓDICE Costa Matoso: coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749 & vários papéis. Coordenação geral de Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro; Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999. 2 v.

MAWE, John. *Viagem ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.

ROCHA, José Joaquim da. *Geografia histórica da capitania de Minas Gerais*. Estudo crítico de Maria Efigênia Lage de Resende. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro; Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce (1830)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976.

_____. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

VASCONCELOS, Diogo Pereira Ribeiro de. *Breve descrição geográfica, física e política da capitania de Minas Gerais*. Estudo crítico de Carla Maria Junho Anastasia. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro; Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1994.

BIBLIOGRAFIA

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.). *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 83-154 (texto); 451-454 (notas); 475-477 (bibliografia).

_____. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX). In: CAMPOS, Adriana Pereira et alii (Org.). *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora, 2010, p. 131-154.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História: novos objetos*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.

BARBOSA, Talita Prado. *Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação*. Terceiro Seminário do Programa de Pós-Graduação, São Carlos: UFSCAR, p. 1-14, 2012. Disponível em: <https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf>

BASTOS, Wilson de Lima. *A fazenda Borda do Campo e o inconfidente José Aires Gomes*. Juiz de Fora: Paraibuna, 1992.

BERGAD, Laird. *Escravidão e história econômica: demografia de Minas Gerais, 1720-1888*. Bauru: EDUSC, 2004.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: as estruturas do cotidiano*. São Paulo: M. Fontes, 1995. v. 1.

CARRARA, Angelo. A capitania de Minas Gerais (1674-1835): modelo de interpretação de uma sociedade agrária. *História Econômica & História de Empresas*, São Paulo, ano 3, n. 2, 2000.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 2011.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo*. São Paulo: Editora Unesp, 1996.

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

COSTA FILHO, Miguel. *A cana-de-açúcar em Minas Gerais*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1963.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DELGADO, Alexandre Miranda. Padre Manuel Rodrigues da Costa: um inconfidente amigo dos livros. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Rio de Janeiro, ano 162, n. 413, p. 105-132, 2001.

DUTRA, Rogéria Campos A. 'Em ponto de dentro': cozinha mineira reflete colonização e cultura local, baseada na simplicidade e nos laços familiares. *Revista de História da Biblioteca Nacional*, Rio de Janeiro, n. 115, p. 1-3, abr. 2015.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1995. v. 1.

FARIA, Sheila de Castro. *A colônia em movimento*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. 16. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2003.

_____. *Sobrados e mucambos*. Rio de Janeiro: Record, 1998.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966.

FURTADO, Júnia Ferreira. *Homens de negócio: a interiorização da metrópole e do comércio nas minas setecentistas*. São Paulo: Hucitec, 2006.

GATES JUNIOR, Henry Louis. *Os negros na América Latina*. São Paulo: Companhia das Letras, 2014

GONÇALVES, Caroline Sauer. *O sabor africano na mesa brasileira: do século XV aos nossos dias*. Presidente Prudente, 2012. Monografia (Especialização em História, Sociedade e Cultura) – Universidade do Oeste Paulista.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. *A princesa do Oeste e o mito da decadência de Minas Gerais: São João del-Rei (1831-1888)*. São Paulo: Annablume, 2002.

GUIMARÃES, Carlos Magno; REIS, Flávia Maria da Mata. Agricultura e mineração no século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Org.). *As minas setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007. v. 1.

HISTÓRICO DA COMARCA DO RIO DAS MORTES. Belo Horizonte, ano 65, n. 208, p. 13-26, 2014 Disponível em: <<https://bd.tjmg.jus.br/jspui/bitstream/tjmg/7840/1/0208-NH-001.pdf>>.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: J. Olympio, 1975

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História: novos objetos*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974

LEME, Adriana Salay. *Diálogos sobre o feijão: a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto modernista*. In: Simpósio Nacional de História, XXVII, Natal, 2013. Disponível em: <http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364904391_ARQUIVO_A_NPUH_AdrianaLeme.pdf>.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Originofablemanners*. Chicago: Chicago University, 1990.

LIBBY, Douglas Cole. As populações escravas das Minas Setecentistas: um balanço preliminar. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Org.). *As minas setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007. v. 1.

LIMA, Ruy Cirne. *Pequena História territorial do Brasil: sesmarias e terras devolutas*. 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 1954.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p.49-55. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>>.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume, 2004.

MAXWELL, Kenneth. *A devassa da devassa: a Inconfidência Mineira – Brasil e Portugal, 1750-1808*. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995.

MENEZES, José Newton Coelho. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça, 2000.

MENESES, Ulpiano Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo, n. 5, 1997.

MESGRAVIS, Laima. *História do Brasil colônia*. São Paulo: Contexto, 2015.

NOZOÉ, Nelson. *Sesmarias e apossamentos de terras no Brasil colônia*. Anais do XXXIII Encontro Nacional de Economia da Associação Nacional dos Centros de Pós-Graduação em Economia. Natal: Anpec, 2005, p. 1-21. Disponível em: <<http://www.anpec.org.br/novosite/br/encontro-2005>>.

PAIVA, Eduardo França. *O ouro e as transformações na sociedade colonial: produção, abastecimento e comércio nas Minas Gerais*. São Paulo: Atual, 1998.

PESEZ, Jean Marie. História da cultura material. In: LE GOFF, Jacques. *A História Nova*. São Paulo: M. Fontes, 1998.

PINTO, Francisco Eduardo. *Potentados e conflitos nas sesmarias da comarca do Rio das Mortes*. Niterói, 2010. Tese (Doutorado em História Moderna) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense.

POLLIG, João Victor Diniz Coutinho. *A apropriação de terras no Caminho Novo*. Rio de Janeiro, 2012. Dissertação (Mestrado em História) – Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

PORTELA, Flávia (Org.). *Gula D'África: o sabor africano na mesa do brasileiro*. Brasília: SENAC, 2007

PRADO JUNIOR, Caio. *Formação do Brasil contemporâneo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PRIORE, Mary. *Histórias da gente brasileira: colônia*. São Paulo: Leya, 2016.

RESENDE, Edna Maria. Os senhores do Caminho Novo: notas sobre a ocupação da Borda do Campo no século XVIII. *Mal-Estar e Sociedade*, Barbacena, ano 2, n. 2, p. 121-143, 2009.

RESENDE, Maria Leônia Chaves de. *Gentios brasílicos: índios coloniais em Minas Gerais setecentista*. Campinas, 2003. Tese (Doutorado em História) Universidade de Campinas.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, Isaac Cassemiro. *Caminhos da fortuna: mineração e agropecuária – um estudo de caso, Comarca do Rio das Mortes, Minas Gerais (1730-1777)*. In: XVII Seminário sobre a economia mineira, UFMG, Diamantina, 2016. Disponível em: <http://diamantina.cedeplar.ufmg.br/2016/anais/historia/368-629-1-RV_2016_10_09_00_45_38_407.pdf>.

ROCHA, Tião. O sabor de Minas Gerais. *Textos do Brasil*, Brasília, n. 13, p. 78-93, 2007.

ROCHE, Daniel. *História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XVIII*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

RODRIGUES, André Figueiredo. Estrutura agrária e produção de açúcar nas fazendas dos inconfidentes mineiros Alvarenga Peixoto e José Aires Gomes. *Saeculum: Revista de História*, João Pessoa: UFPB, n. 18, p. 129-141, 2008.

_____. *A fortuna dos inconfidentes: caminhos e descaminhos dos bens de conjurados mineiros (1760-1850)*. São Paulo: Globo, 2010.

_____. A ocupação e o usufruto da terra nas propriedades do inconfidente José Aires Gomes na Borda do Campo: Minas Gerais 1775-1796. *Revista Humanas*, Curitiba: UFPR, p. 126-140, 2011-2012.

_____. *Um potentado na Mantiqueira: José Aires Gomes e a ocupação da terra na Borda do Campo*. São Paulo, 2002. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

_____. *O clero e a Conjuração Mineira*. São Paulo: Humanitas FFLCH-USP, 2002.

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Editora UNESP, 2014.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história. *História: Questões & Debates*, Curitiba: UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCARATO, Luciane Cristina. O Caminho Novo: uma viagem social, administrativa e econômica às Minas Gerais setecentistas. *Revista Humanas*, Curitiba: UFPR, p. 535-552, 2011-2012.

SILVA, Flávio Marcus. Práticas comerciais e o abastecimento alimentar em Vila Rica na primeira metade do século XVIII. In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de; VILLALTA, Luiz Carlos (Org.). *As minas setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia do Tempo, 2007. v. 1.

STANDAGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2010.

STRAFORINI, Rafael. *As tramas que brilham: sistema de circulação e a produção do território brasileiro no século XVIII*. Rio de Janeiro, 2007. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://objdig.ufrj.br/16/teses/692097.pdf>>.

TORRES, Daniela Almeida Raposo; MARTINS, Bruna Livia; RAPOSO, Amanda Almeida. *A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII*. In: XVII Seminário sobre a economia mineira, UFMG, Diamantina, 2016. Disponível em: <http://diamantina.cedeplar.ufmg.br/2016/anais/historia/238-402-1-RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf>.

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

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Edusp, 1990.