



A comida como patrimônio no ICMS Cultural mineiro: o Pastel de Farinha de Milho de Pouso Alegre, a Queca de Nova Lima e os Biscoitos de São Tiago

LILIANE FARIA CORRÊA PINTO*

Introdução:

O ICMS Cultural é uma política pública de Minas Gerais cujo início se deu com a Lei 12040/1995 que propõe a reversão de uma porcentagem do ICMS para os municípios que valorizem seu patrimônio cultural. São entregues pelas prefeituras ao IEPHA/MG relatórios técnicos com os dados econômicos e educacionais aplicados ao patrimônio cultural, dossiês de tombamento e registro e inventários dos bens culturais. O patrimônio imaterial apenas passou a ser contemplado pela legislação do ICMS Cultural com o decreto nº 42505/2002.

O pastel de farinha de milho de Pouso Alegre, a Queca de Nova Lima e os biscoitos de São Tiago são bens culturais que foram alvo desses registros (ou tentativas) como patrimônio imaterial de seus municípios por se caracterizarem como saberes e ofícios e remeterem ao sentimento de identidade dessas localidades. O pastel de farinha de milho é um saber e sua receita é composta de farinha de milho, polvilho, água quente e sal, sendo recheado com carne ou queijo. A história de sua receita remete ao mito fundador da cidade. É vendido nas ruas em carrinhos e é também o fruto de um ofício, o de pasteleiro(a). A Queca de Nova Lima é um bolo semelhante aos bolos ingleses de natal ou casamento. No século XIX, imigrantes britânicos se mudaram para a cidade, trazendo consigo a disciplina da cozinha inglesa descrita por Isabel Beeton (1861). A receita da iguaria era escondida e foi “roubada” por escravas ou empregadas para ser entregue às donas de casa brasileiras. A partir da veiculação da receita, o bolo tornou-se tradicional nos natais novalimenses. Além de ser um saber, também se tornou um ofício e a tradição inglesa de presentear amigos com o bolo se expandiu por toda a cidade, constituindo-se um costume novalimense. Já os biscoitos de São Tiago não puderam ser registrados porque a política pública não abarcava a enorme variação das receitas, assim, o município registrou a Festa do Café com Biscoito, que ressaltava o

* Professora Adjunta da UFMA. Doutora em História, Política e Bens Culturais, pelo CPDOC/FGV, Mestre em História Econômica, pela USP e Graduada em História pela UFMG.



modo como os biscoitos eram servidos aos visitantes. A comida que era o patrimônio tornou-se parte do bem registrado para que o município pudesse proteger o ofício e receber a reversão do imposto.

Esse trabalho propõe a análise da história dos três bens citados e de seus processos de patrimonialização, discutindo as comidas enquanto patrimônio cultural e as dificuldades associadas às salvaguardas desses bens.

1. O alimento como cultura e patrimônio:

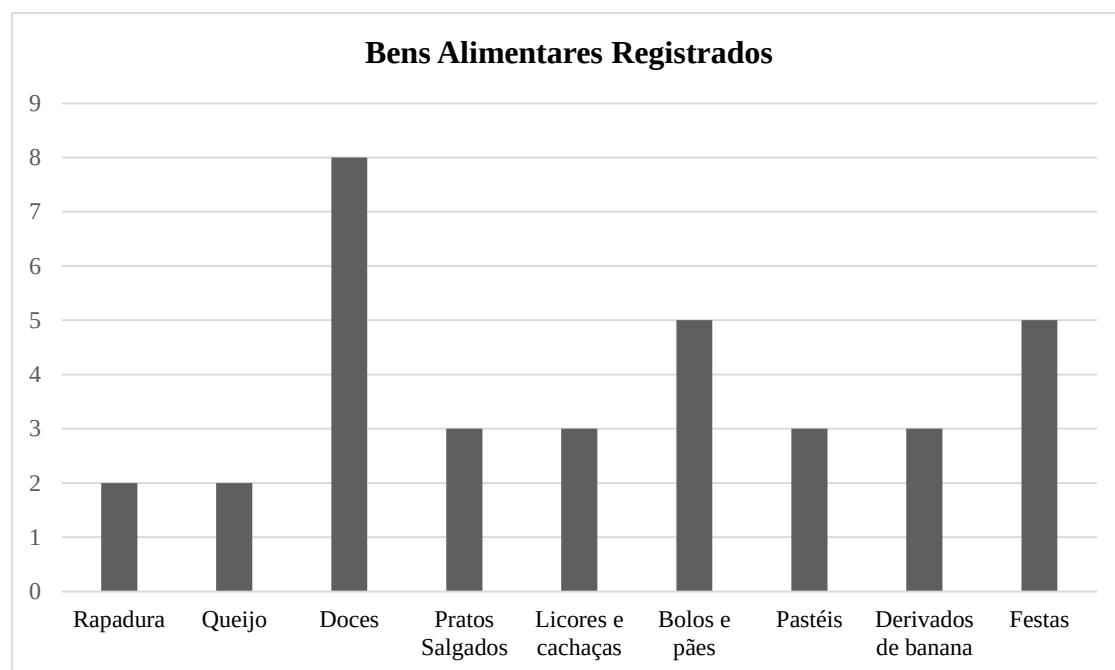
Os alimentos compõem a cultura e a história dos povos. Fazem parte do patrimônio e podem ser alvo das políticas públicas de registro e salvaguarda. O patrimônio cultural é um conceito amplo que envolve as edificações e móveis de relevância histórica, artística e cultural e as celebrações, formas de expressão, lugares e saberes de um povo ou comunidade. Entre os saberes, há aqueles associados às comidas, que compõem o campo da história da alimentação. Os sabores, aromas, texturas e ingredientes são parte da memória dos indivíduos e se integram à identidade coletiva daqueles que comungam da mesma tradição alimentar. Essas tradições são constituídas no tempo e os estudos da história da alimentação se dedicam a esse objeto, envolvendo uma infinidade de possibilidades de análise como afirmam Meneses e Carneiro (MENESES; CARNEIRO, 1997), entre elas, o patrimônio alimentar dos diversos grupos.

1.1. O ICMS Cultural e os bens culturais alimentares

O ICMS Cultural é uma política pública do estado de Minas Gerais que reverte parte do imposto sobre circulação de mercadorias e serviços para os municípios que valorizem seu patrimônio cultural. A lei, conhecida como Robin Wood, é de 1995, Lei nº 12040/1995. No ano seguinte, ela foi revisada e tornou-se a Lei nº 12428/1996, mas foi nos anos 2000 que o programa se consolidou com a Lei nº 13803/2000 e nove anos depois, com a Lei nº 18030/2009. O IEPHA (Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais) lançou deliberações que regulam os valores a serem revertidos por meio de pontos obtidos a partir da entrega de relatórios

comprobatórios das ações no patrimônio. Essas deliberações se modificaram com o tempo, mas foram mantidas algumas exigências fundamentais para o patrimônio cultural como um relatório de documentos do setor de patrimônio cultural das prefeituras e prestação de contas daquilo que foi gasto com cultura e patrimônio, um referente ao plano de inventário e os inventários dos bens culturais do município, outro com os dossiês de tombamento e registros e, por fim, o de projetos e relatórios de execução das atividades de educação patrimonial. Dentre esses relatórios, os registros dos bens imateriais só entraram no ICMS Cultural após o Decreto nº 42505, de 15/04/2002 que regulamentou o instituto do registro dos bens imateriais de Minas Gerais.

Gráfico 1



Fonte: Relação de Bens protegidos pelos Municípios (apresentados ao ICMS Patrimônio Cultural), pela União e pelo Estado - até o ano de 2016 / exercício 2017 -. (IEPHA, 2017)

Com a introdução dos bens imateriais, o patrimônio alimentar mineiro pôde ser contemplado pela política pública de proteção aos bens culturais de Minas Gerais. Na entrega dos relatórios referentes ao ano de 2016, exercício de 2017, foram identificados 356 bens culturais imateriais registrados em âmbito municipal, desses, 34 eram alimentos ou referentes a alimentos, o que corresponde a apenas 9,55% do total de registros. É importante ressaltar que, na contabilização total dos registros, não inserimos os bens imateriais registrados em nível federal como a “Linguagem dos Sinos”, o



“modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro; da Serra da Canastra; e Salitre/AltoParanaíba”, o “modo de fazer o Queijo Artesanal da Região do Serro”, o “Jongo do Sudeste” e a “Roda de Capoeira e/ou Ofício de Mestre da Capoeira”. E na seleção dos bens alimentares, não foram consideradas as festas associadas a produtos não processados como a “Festa do Milho”, a “Festa do Amendoim”, etc., mas acrescentamos nesses números os bens que se referiam a festejos que celebravam alguma comida preparada, como a “Festa do Biscoito” de Caldas ou a “Rota dos Sabores” de Coronel Fabriciano.

Dos 34 dossiês selecionados, os bens foram divididos em modalidades de modos de fazer: rapaduras, queijos, doces, pratos salgados, licores e cachaças, bolos e pães, pastéis, derivados de banana e festas. No gráfico abaixo, podemos observar que os doces foram os mais contemplados pela política patrimonial, sendo oito bens registrados nessa modalidade. Temos dois modos de fazer a rapadura, dois de queijo, três de pratos salgados, dois de licores e um de cachaça, cinco de pães e bolos, três associados à derivados da banana e cinco festejos. Desses, dois foram registrados como ofício: as “Mestras da Culinária Tradicional de Igarapé” e o “Ofício das Biscoiteiras” de Pará de Minas.

O patrimônio imaterial alimentar, para ser contemplado pelas políticas públicas de proteção, como o ICMS Cultural mineiro, precisa se adequar às categorias das legislações que os restringem aos “saberes”. Mais que isso, no ICMS Cultural de Minas Gerais, as justificativas dos registros devem conter elementos específicos que garantam a antiguidade do bem, numa perspectiva historiográfica da Escola Metódica. Os bens culturais devem respeitar a hierarquia temporal: quanto mais antigo, mais valoroso e importante. Nesse sentido, os municípios e as equipes elaboradoras dos relatórios, na tentativa de valorizar e proteger os bens alimentares, se adaptam para inserirem as comidas tradicionais em categorias que possam garantir a pontuação nas análises do IEPHA, certificando-se que haja uma fundamentação temporal para a proteção dos bens.

A exemplo disso, o pastel de farinha de milho, a Queca de Nova Lima e os biscoitos de São Tiago foram elencados para explicar as dificuldades do processo de registro de bens alimentares a partir do ICMS Cultural de Minas Gerais.



2. O Pastel de Farinha de Milho

O pastel de farinha de milho é um saber registrado pelos municípios de Pouso Alegre e Itajubá, no sul de Minas Gerais. Aqui vamos analisar apenas o processo de pesquisa do dossiê de Pouso Alegre. O bem é caracterizado como um saber, englobando as suas duas possibilidades: o modo de fazer o pastel de farinha de milho, que é a receita em si, e o ofício de pasteleiro(a), atividade relacionada ao preparo e venda do pastel nas ruas da cidade.

Durante a pesquisa, a equipe acompanhou alguns pasteleiros(as) no processo de preparo e venda do pastel e identificou que há variações na receita. A base é a farinha de milho, o polvilho e uma salmoura. Em geral, as proporções são medidas iguais de polvilho e farinha de milho triturada e peneirada e água fervente com sal para acrescentar e dar liga. Quando a receita acrescenta o óleo, ele é colocado na massa para facilitar atingir o ponto e isso diminui a quantidade de água. Depois de obter o ponto, é preciso abrir a massa usando um rolo de macarrão ou um cilindro e cortar as porções para fechar o pastel, recheando tradicionalmente com carne moída ou queijo, mas já há pasteleiros(as) que fazem recheios de queijo e presunto, palmito, etc.

O pastel de farinha de milho de Pouso Alegre foi escolhido pelo município como patrimônio porque a comida faz parte do cotidiano da cidade. Ao andar pelas ruas pouso-alegrenses, é comum sentir o cheiro de fritura em decorrência da presença de muitos carrinhos de pastel que vendem a iguaria, principalmente, nos horários de almoço, lanche e saída do trabalho. Nas casas, esse é um dos alimentos servidos nos almoços e lanches de domingo. No ICMS Cultural, a história factual e o privilégio do mais antigo em detrimento ao mais recente traz consequências para as redações dos históricos dos municípios e dos bens em processo de patrimonialização. Assim, tornava-se necessária uma história associada ao pastel que garantisse a sua antiguidade e tradição. As entrevistas com os pasteleiros(as), fundadas em técnicas de história oral, levaram, em uma linha temporal, até a terceira década do século XX, quando o alimento era vendido em torno do mercado (POUSO ALEGRE, 2009). Porém, uma história contada por alguns desses cozinheiros assegurava uma maior antiguidade ao bem. Em algum momento do passado, um grupo de fazendeiros migrou de uma localidade, Delfim Moreira – MG, a Itajubá – MG, descendo o rio Sapucaí. Eles teriam



ficado sem suprimentos e fizeram o pastel com as farinhas que tinham, recheando-os com carne de caça e fritando-os com gordura de capivara. Essa história deriva de uma informação disponibilizada em site de Itajubá e teria sido contada pelo engenheiro Menotti Chiaradia Filho, filho de um proprietário de uma fábrica de massas na cidade de Itajubá. Menotti Filho ouviu o episódio de D. Emiliana Estela (1875-1959), que foi babá de seu pai, Sr. Menotti Chiaradia (1907-1955). D. Emiliana teria reproduzido a versão de sua avó que participou da expedição de mudança de Soledade de Itajubá para Itajubá e afirmava que o grupo teria feito o pastel de farinha de milho com carne de caça (CONEXÃO ITAJUBÁ, 2010). Na Revista do Arquivo Público Mineiro, há uma narrativa da história da Itajubá que se assemelha àquela contada pelos pouso-alegrenses. Em 1819, o padre Lourenço da Costa Moreira de Delfim Moreira (Antiga Soledade do Itajubá) rezou a primeira missa na localidade de Itajubá. Aproximadamente, dez anos mais tarde, resolveu mudar a sede da paróquia de Soledade para Itajubá e levar os ornamentos e imagens para o povoado vizinho. A população de Soledade não aceitou esse desarranjo e os fiéis se confrontaram num local que ficou conhecido como Encontro. A “luta terrível” resultou “em muitos ferimentos” e os dois grupos acordaram que as imagens ficariam em Soledade e os ornamentos em Itajubá, sendo, então, criadas as duas freguesias com a mesma padroeira, Nossa Senhora da Soledade (RAPM, 1899). A migração do primeiro grupo teria acontecido em 1819 quando eles teriam, então, preparado o pastel durante a expedição.

A pesquisa se preocupou com a antiguidade da tradição porque era uma exigência da análise do órgão responsável pelo programa de proteção, porém para um bem como o pastel de farinha de milho ser considerado patrimônio cultural, bastaria a sua presença cotidiana nos costumes alimentares da cidade e, ainda, a existência de um ofício passado de pasteleiro para pasteleiro, como acontece na cidade de Pouso Alegre.

3. A Queca de Nova Lima

A Queca, corruptela do termo *cake*, é um bolo tradicional de Nova Lima, muito semelhante aos bolos ingleses de natal, com formato retangular e pouco aerados. É feito com ovos, farinha de trigo, manteiga, bicarbonato de sódio, suco de fruta cítrica, vinho do porto ou conhaque, especiarias, frutas cristalizadas, castanhas e calda açúcar



queimado. É um costume preparar a iguaria para oferecer aos parentes e amigos nas festas natalinas. O bolo é ofertado na mesa da ceia e também como um presente.

Nova Lima é uma cidade da Grande Belo Horizonte que, no século XIX, recebeu famílias britânicas como imigrantes para trabalhar em cargos de comando na Saint John Del Rey Mining Company, uma empresa inglesa que adquiriu a Mina do Morro Velho para explorar ouro. Esses estrangeiros eram anglicanos e assistiam aos cultos em sua igreja autorizada pelo Império, eram sepultados no cemitério dos ingleses, frequentavam um clube próprio e moravam em bairros diferentes da cidade que aqueles ocupados pelos novalimenses. A companhia inglesa esteve no Brasil de 1834 até os anos de 1960 quando se tornou Morro Velho e passou a ser gerenciada por sócios ingleses, descendentes de ingleses e brasileiros. Até a abolição, quem descia diariamente à mina eram os cativos alugados, mais tarde, operários a baixo custo foram contratados para o serviço. Havia uma espécie de segregação entre os brasileiros e os ingleses, mas, mesmo diante disso, a comunidade brasileira envolveu-se com os estrangeiros e constituíram famílias, criaram laços de amizade e dividiram experiências, entre elas, o modo de fazer o *christmas cake*.

A oralidade conta que a receita foi conseguida das inglesas por meio de uma escrava ou uma empregada que, sorrateiramente, a pegou, correu na casa de uma amiga ou vizinha brasileira para copiá-la e, mais tarde, traduzir os ingredientes e quantidades do inglês para o português. A culinária inglesa do século XIX está diretamente relacionada ao papel da mulher que é a orientadora do lar. Uma cozinha bem cuidada e organizada significa uma família feliz e uma mulher competente no seu trabalho e cumpridora do seu dever perante à divindade (BEETON, 1861). No Brasil do século XIX, os afazeres da cozinha eram realizados pelas as escravas ou empregadas e as receitas não tinham esse mistério. O conceito de cozinhar e o significado do espaço da cozinha distanciavam um pouco a relação entre essas duas mulheres ideais, a inglesa e a brasileira (QUINTANEIRO, 1998; MAUAD; MUAZE, 2004; BRAGA, 2015). E, nesse sentido, “roubar” a receita teria sido necessário porque as cozinheiras inglesas as escondem por estarem associadas à prosperidade e a intimidade de suas casas e famílias.

A pesquisa para o desenvolvimento do dossiê de registro elencou duas receitas aleatórias de confeitadeiras de Queca, uma de uma família tradicionalmente inglesa da cidade e uma do século XIX de um *christmas plum cake* que se aproximava



mais do modo de fazer a Queca. O preparo das misturas deu um resultado muito semelhante em sabor, com uma diferença de textura do bolo oitocentista para os do século XXI. Nas receitas brasileiras, de Queca, há mais castanhas que a do século XIX. Esta apresentava mais doces frutas cristalizadas. Durante a investigação, foi identificado que as castanhas eram alimentos considerados pelos europeus tipicamente camponeses e os doces de frutas cristalizadas representavam fartura e riqueza porque eram acessíveis para grupos mais abastados. No Brasil, isso se inverteu, as Quecas mais ricas são as que tem mais castanhas por serem mais caras. Na receita da família de origem inglesa, as castanhas eram colocadas em forma de farinha, o que garantia o sabor, mas modificava o aspecto, aproximando-se do conceito de riqueza da receita do XIX.

Há um aspecto observado entre as confeitadeiras de Queca: cada uma afirma que sua receita é a mais próxima da original, ou seja, daquela roubada da dona de casa inglesa. Até as famílias de origem britânica têm essa preocupação em afirmar a originalidade do preparo da Queca, enfatizando que reproduzem o modo de fazer aprendido com as avós ou bisavós.

A pesquisa do modo de fazer a Queca traduziu as exigências do órgão de proteção porque era um bem cultural único, com poucas variações nas receitas e que tinha um momento temporal certo de “surgimento”, a chegada dos ingleses, o que seguia uma proposta linear da Escola Metódica adotada pelos analistas dos dossiês dos órgãos de proteção. O saber está inserido na cultura novalimense, independente da valorização ou reconhecimento da prefeitura ou do IEPHA, porém para o recebimento da reversão do imposto era preciso associar a receita a um período histórico que lhe assegurasse antiguidade.

4. Os biscoitos de São Tiago

São Tiago é uma cidade mineira da região das Vertentes cuja ocupação data do século XVIII. Ficava às margens da antiga picada que levava a Goiás, produzia víveres e era repleta de fontes de água limpa. Como era uma área de passagem, a comunidade adquiriu o costume de receber visitantes e desenvolveu a tradição do preparo das quitandas para acolher suas visitas com café e biscoitos.



Em São Tiago, em 2009, o órgão proteção ao patrimônio cultural do município ressaltava a importância e a necessidade de salvaguardar o modo de fazer os biscoitos de São Tiago, mas o bem cultural patrimonializado foi a Festa do Café com Biscoito, que data de 1998-9, e não o saber. A festa foi criada com o intuito de valorizar a produção de biscoito e as biscoiteiras da cidade, dentro de um programa que reuniu SEBRAE e prefeitura para incentivar a criação de fábricas de biscoitos em São Tiago. A escolha pela celebração em detrimento dos saberes foi uma estratégia para garantir a aprovação do dossiê de registro pelo IEPHA e, conseqüentemente, a reversão do imposto. A variedade de receitas é enorme e isso dificultaria o desenvolvimento do trabalho nos moldes da deliberação vigente no ano da pesquisa. Assim, a festa que promove a produção de biscoitos e celebra a tradição santiaguense de receber foi alvo da política pública e não os saberes tradicionais do preparo dos biscoitos.

O trabalho de pesquisa girou em torno da validação do costume de receber com café e biscoitos para justificar a celebração da festa. Os biscoitos, objetivo da proteção municipal, mas não o alvo, foram apenas descritos e identificados. Os biscoitos são alimentos mais secos e preparados para durarem por mais tempo. São feitos desde o Egito Antigo e eram usados para levar em viagens (FLANDRIN, 1998). Em São Tiago, a tradição de quitandas remonta talvez o século XVIII e esses biscoitos são uma construção brasileira adaptadas de receitas portuguesas e acrescidas de ingredientes locais. Durante a festa, foram identificadas as principais farinhas usadas para elaborar as iguarias: farinha de trigo, maisena, polvilho e fubá, sendo essas três últimas, produtos tipicamente brasileiros. Além do ovo, açúcar, leite e fermento, há os seguintes temperos: canela, amendoim, erva doce, coalhada, nata, chocolate, goiaba, creme de leite, manteiga, doce de leite, limão, coco, morango, cebola, orégano, pimenta, provolone, bacon e queijo. Há mais de trinta tipos de biscoito em São Tiago que recebem os mais variados sabores elencados, como foi disposto acima, e o mais famoso deles é o de polvilho que pode vir com temperos ou natural.

Elaborar uma pesquisa, nos moldes exigidos pela legislação vigente no ano de entrega do dossiê, significava desprezar o mais importante: os biscoitos e se dedicar à salvaguarda deles, já que a festa foi criada para proteger o modo de fazer os biscoitos de São Tiago. Nesse sentido, a prefeitura, antes das políticas de valorização do patrimônio imaterial serem regulamentadas, já consolidou sua própria política de



salvaguarda. E, para receber a reversão do imposto, protegeu a salvaguarda do saber tradicional da cidade.

5. Considerações Finais

As políticas públicas de proteção ao patrimônio imaterial cumprem em parte com seu papel porque possibilitam a salvaguarda de vários bens que precisam de apoio e fomento para não se perderem, por outro lado, são restritivas e não dão conta de traduzir a diversidade e especificidade dessas imaterialidades. No caso do ICMS Cultural de Minas Gerais, é possível perceber a preocupação do IEPHA em modificar suas deliberações com o intuito de se adequar melhor às potencialidades desses patrimônios, mas a diversidade cultural e histórica ainda é um problema para o engessamento dos procedimentos de registro. A opção por uma análise histórica linear e pela valorização da antiguidade já indicam essa limitação no processo de proteção. Há também uma preocupação em delimitar o bem como um único, o que reduz a imaterialidade àquela definida no texto dos dossiês ou, em uma solução criativa para esse problema, não se registra um saber diverso, mas uma festa que o celebra.

6. Referências:

BEETON, Isabella. **The Book of Household Management**. London: Mrs. Isabella Beeton, 1861, vol. 1, 2, 3. Ex-classics Project, 2009. Disponível em Public Domain.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses na época moderna**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; São Paulo: Annablume Editora, 2015.

CRAVO, Têlio Anísio; GODOY, Marcelo Magalhães. *Por estradas e caminhos no interior do Brasil oitocentista: viajantes e o desenvolvimento da infraestrutura de transportes de Minas Gerais*. In: **XIV Seminário de Economia Mineira Diamantina 2010. Área temática: História econômica e demografia histórica**. Diamantina, 2010, p. 16. Disponível em <
http://www.cedeplar.ufmg.br/seminarios/seminario_diamantina/2010/D10A020.pdf>
Acesso em 10 jul. 2017.



CONEXÃO Itajubá. **Gastronomia Típica.** 2010. Disponível em <<http://www.conexaoitajuba.com.br/itajuba/cultura/gastronomia-tipica>> Acesso em 20 jul. 2017.

FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

IEPHA. **Relação de Bens protegidos pelos Municípios (apresentados ao ICMS Patrimônio Cultural), pela União e pelo Estado - até o ano de 2016 / exercício 2017.** Belo Horizonte: Gerência de Cooperação Municipal/Diretoria de Promoção do IEPHA/MG, 2017.

LIBBY, Douglas C. **Trabalho Escravo e Capital Estrangeiro no Brasil – o caso de Morro Velho.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1984.

MAUAD, A. M.; MUAZE, M. *A escrita da intimidade: história e memória no diário da Viscondessa do Arcozelo.* In: GOMES, A. C. (Org.). **Escrita de si, escrita da História.** Rio de Janeiro: FGV, 2004.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas.* **Anais do Museu Paulista**, vol.5, nº.1, São Paulo, 1997.

MINERAÇÃO MORRO VELHO; PIRES, Adriana Sudario; CUNHA, Jussara Maria Frizzera da; FONSECA, Thais Nivia de Lima e. **Morro Velho: História, fatos e feitos= the story, events and achievements.** Nova Lima – MG, 1996.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora SENAC, 2013.

O GUIA DE ITAJUBÁ. **Personalidades Marcantes: Menotti Chiaradia.** 2007-2017. Disponível em <http://www.oguiadeitajuba.com.br/Personalidades/Pers_M/Menotti-Chiaradia.php> Acesso em 20 jul. 2017.

PINTO, Liliâne Faria Corrêa. *O ICMS Cultural e o Patrimônio Imaterial: o Caso de São Tiago e o Modo de Fazer os Biscoitos.* In.: **Artigos do III Seminário de Políticas Culturais, Fundação Casa Rui Barbosa.** Rio de Janeiro, 19-21 setembro 2012.

_____. Modos de fazer e o sagrado no preparo da Queca de Nova Lima/MG. In.: **II Simpósio Internacional da ABHR; XV Simpósio Nacional da**



ABHR; II Simpósio Sul da ABHR: história, gênero e religião: violências e direitos humanos, ABHR/UFSC. Florianópolis, 25-29 julho 2016.

QUINTANEIRO, Tânia. **Retratos de mulher; o cotidiano feminino no Brasil sob o olhar dos viajeros do século XIX.** Petrópolis: Vozes, 1993.

REVISTA DO ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO. Notas Chorographicas (Município de Itajubá). Belo Horizonte: Imprensa Oficial, ano IV, 1899, p. 574-587.

VIEGAS, Augusto das Chagas. **Notícia histórica do município de São Tiago.** Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1972.