

# **Ofício das biscoiteiras: patrimônio cultural imaterial da cidade de Pará de Minas – Minas Gerais**

## **Craft of cookie makers: intangible cultural heritage of Pará de Minas city, Minas Gerais, Brazil**

## **El oficio de fabricantes de galletas: patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Pará de Minas, Minas Gerais, Brasil**

---

**Ana Carolina Ferreira Guimarães<sup>1</sup>**  
**Daniela Alves Minuzzo<sup>2</sup>**

---

Recebido em: 27/7/2020  
Aceito para publicação em: 30/9/2020

**Resumo:** A Lei Municipal n.º 5.064 de 19 de agosto de 2010, que instituiu o registro de bens culturais de natureza imaterial do município de Pará de Minas

---

<sup>1</sup> Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

<sup>2</sup> Tecnóloga em Gastronomia, bacharela em Nutrição, especialista em Justiça de Gênero, Políticas Públicas e Autonomia das Mulheres na América Latina e Caribe, mestra em Ciência de Alimentos e doutoranda em Alimentação, Nutrição e Saúde. Professora do curso de Gastronomia da UFRJ.

(MG), reconheceu o ofício das biscoiteiras como patrimônio cultural e imaterial local. Apesar de não ser possível datar com precisão o surgimento de tal trabalho, tem-se conhecimento de registro desse saber há pelo menos três gerações. Esta pesquisa buscou investigar como se mantém, na atualidade, o ofício das biscoiteiras em Pará de Minas (MG), com base em análise documental e em entrevistas com biscoiteiras locais e um especialista com participação central no processo. Os resultados destacam a centralidade feminina na execução da tarefa e a perpetuação desse saber, com inserção recente de alguns poucos homens na realização do trabalho. Evidenciaram-se também as distinções entre as produções caseiras e comerciais do ofício das biscoiteiras, com certas dificuldades de manutenção dele na atualidade. Alguns esforços para a sua perpetuação foram observados por parte do poder público municipal, porém de forma ainda insuficiente para conferir o suporte necessário para as biscoiteiras e as biscoitarias. Constata-se a relevância do processo de salvaguarda do ofício para a sua perpetuação e para manter vivo esse saber nas novas gerações, tendo o repasse de parcela do ICMS Cultural como uma das políticas fundamentais de municipalização da proteção do patrimônio cultural.

**Palavras-chave:** ofício das biscoiteiras; Pará de Minas; patrimônio cultural; gastronomia; quitandas.

**Abstract:** The Municipal Law 5,064, of August 19, 2010, which institutes the registration of intangible cultural assets in the municipality of Pará de Minas, Minas Gerais (MG), Brazil, made the craft of cookie makers a local cultural and intangible heritage. Although it is not possible to precisely date the appearance of this art, it is known this knowledge back from at least three generations. This research sought to investigate how the craft of cookie makers in Pará de Minas is maintained nowadays, based on document analysis and interviews with local cookie makers and a specialist with central participation in the process. The results highlight the feminine centrality in the execution of the craft and the perpetuation of this knowledge, with the recent insertion of a few men in the work. The distinctions between domestic and commercial production of the craft of cookie makers have also become evident, with some of the difficulties for maintaining the craft today. Some efforts to perpetuate the art were observed by the municipal government, but they are still not sufficient to provide the necessary support for cookie makers and cookie stores. The relevance of the process of safeguarding the art for its perpetuation and of keeping the knowledge alive in the new generations is verified, being the transfer of a portion of the cultural ICMS one of the fundamental municipalization policies of the cultural heritage protection.

**Keywords:** craft of cookie makers; Pará de Minas; cultural heritage; gastronomy; groceries.

**Resumen:** La Ley Municipal 5.064, del 19 de agosto de 2010, que instituye el registro de bienes culturales intangibles en el municipio de Pará de Minas, Minas Gerais (MG), Brasil, convirtió el oficio de fabricantes de galletas (*biscoiteiras*) en patrimonio cultural e intangible local. Aunque no sea posible fechar con precisión la aparición de esa arte, se sabe que se registra ese conocimiento por al menos tres generaciones. Este trabajo buscó investigar como se mantiene el oficio de fabricantes de galletas en Pará de Minas, basado en el análisis de documentos y entrevistas con fabricantes de galletas locales y un especialista con participación central en el proceso. Los resultados destacan la centralidad femenina en la ejecución del oficio y la perpetuación de ese conocimiento, con la reciente inserción de unos pocos hombres en la realización del trabajo. También se han resaltado las distinciones

entre las producciones caseras y comerciales de las *biscoiteiras*, como algunas de las dificultades para mantener el oficio en la actualidad. Vemos algunos esfuerzos del gobierno municipal para perpetuar el oficio, pero aún no sean suficientes para proporcionar el apoyo necesario para las fabricantes y para las tiendas de galletas. Se verifica la relevancia del proceso de salvaguardar el oficio para su perpetuación y mantener vivo el conocimiento en las nuevas generaciones, con la transferencia de la porción del ICMS cultural como una de las políticas fundamentales de municipalización de la protección del patrimonio cultural.

**Palabras clave:** oficio de fabricantes de galletas; Pará de Minas; patrimonio cultural inmaterial; gastronomía; tiendas.

## INTRODUÇÃO

A chegada dos portugueses na atual região do estado brasileiro de Minas Gerais (MG), em cerca de 1695, marcou o início do Ciclo do Ouro, fazendo surgir os primeiros povoados que deram origem a cidades como Mariana e Ouro Preto. A região antes ocupada por povos indígenas passou a ser habitada também por portugueses e povos de origem africana escravizados e trazidos para trabalhar na exploração das minas de ouro. Apesar de perder parte de seu território para os novos ocupantes, os nativos contribuíram para a formação dos hábitos alimentares dessa nova sociedade que ali se formava (FRIEIRO, 1982).

No início era grande a dificuldade para trazer até Minas Gerais alimentos de regiões com maior acesso a esses recursos, como Rio de Janeiro e Bahia (FRIEIRO, 1982). Em meados de 1682, ao mesmo tempo em que Minas Gerais passou a ter um comércio mais ativo com outras regiões brasileiras, surgiram os tropeiros, comerciantes que iam e vinham trazendo em suas viagens produtos como sementes, farinhas, cachaça e sal (CASCUDO, 2004).

A partir daí passaram a surgir receitas mais variadas, como broas, pudins, bolos e biscoitos, que são presença garantida no café da manhã e no lanche da tarde dos mineiros até hoje. A venda desses quitutes iniciou-se no século XVIII pelas quitandeiras, termo que na época era utilizado para denominar as mulheres negras escravizadas ou libertas que vendiam comida nas ruas, conhecidas também como “negras de tabuleiro” ou “negras de ganho”. Na atualidade, o termo quitandeira é empregado para designar as mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente. A palavra quitanda, em Minas Gerais, é utilizada para o comércio de pastelaria caseira (BONOMO, 2014).

Com venda próxima às áreas de mineradoras, essas mulheres eram perseguidas pelas autoridades locais e acusadas com frequência de perturbar a ordem e desviar ouro, uma vez que os trabalhadores escravizados das minas usavam ouro para comprar os quitutes. Ao fim do ciclo da mineração e com a ruralização da economia mineira essas quitandeiras praticamente desapareceram durante o século XIX (BONOMO, 2014).

No século XX o ofício das negras de tabuleiro ressurgiu com uma nova configuração. Mulheres empreendedoras surgiram vendendo seus quitutes em pequenos estabelecimentos, também conhecidos como quitandas, cujos produtos eram expostos em bancadas ou tabuleiros (CHRISTO, 2006). Essas quitandeiras, também chamadas de biscoiteiras, eram encontradas em todo o estado de Minas Gerais, principalmente nas cidades do interior. O ressurgimento dessa atividade guarda muitas tradições, como o modo de fazer as quitandas, a utilização de ingredientes da roça, o uso de forno e fogão a lenha, de tachos de cobre, colheres de pau, gamelas, cuias e principalmente a transmissão do conhecimento ocorrido entre as mulheres da família, constituindo uma herança e memória dos antepassados familiares (BONOMO, 2014).

Em 2010 o ofício das biscoiteiras de Pará de Minas (MG) foi registrado como patrimônio cultural imaterial da cidade pela Lei Municipal n.º 5.064. Entendendo a

importância desse processo de salvaguarda para a preservação da memória e cultura local, esta pesquisa objetivou investigar como se estrutura e se mantém esse ofício na atualidade, ao identificar as principais dificuldades enfrentadas para perpetuar tal prática, por meio de seus próprios sujeitos atuantes.

## MÉTODO

Este estudo caracteriza-se por uma abordagem qualitativa, por meio de uma pesquisa documental com o propósito de investigar o processo de salvaguarda do ofício das biscoiteiras, a história do município de Pará de Minas (MG) e dados sobre a salvaguarda de bens e patrimônios históricos. Nessa fase, o Relatório de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: Ofício das Biscoiteiras (DELFINO *et al.*, 2018) tornou-se um dos documentos base para este trabalho. O documento, datado de 2018, refere-se ao exercício do ano de 2016, e o acesso a ele foi obtido por intermédio do curador do Arquivo Municipal de Pará de Minas, senhor Alaércio Antônio Delfino.

As leis e os decretos consultados para esta pesquisa são os que seguem: 1) Lei Ordinária n.º 5.064/2010 do município de Pará de Minas, que cria e normatiza o funcionamento do Conselho Municipal de Cultura de Pará de Minas (PARÁ DE MINAS, 2010); 2) Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o registro de bens culturais de natureza imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (BRASIL, 2000); 3) Artigo 216 da Constituição Federal, que versa sobre patrimônio cultural brasileiro (BRASIL, 1988); 4) Deliberação Conep n.º 20/2018 (MINAS GERAIS, 2018); 5) Lei Estadual n.º 18.030/2009 (MINAS GERAIS, 2009). Os dois últimos tratam da distribuição da receita de arrecadação do ICMS aos municípios de Minas Gerais. Outra base importante para este projeto foi o livro *História antiga de Pará de Minas: de 1700 a 1859*, do autor Theophilo de Almeida (1959), cujo acesso se deu por meio da Biblioteca Municipal de Pará de Minas.

Além da pesquisa documental, empregou-se outra estratégia de pesquisa visando à compreensão das vivências individuais e coletivas das biscoiteiras, dada a necessidade de aumentar os registros escritos sobre o ofício. Em decorrência foram realizadas entrevistas, baseadas em Boni e Quaresma (2005), em julho de 2018 com personalidades conhecidas pelo exercício do ofício de biscoiteira na cidade de Pará de Minas (MG), uma dona de casa detentora desse saber e um funcionário público envolvido com o processo de salvaguarda do patrimônio imaterial da cidade.

As pessoas escolhidas para a realização das entrevistas são as que seguem: 1) Alaércio Antônio Delfino, pesquisador e historiador, hoje responsável pelo Arquivo Municipal de Pará de Minas e durante quatro anos consecutivos um dos principais responsáveis pelo levantamento, pela execução e pela revisão do Relatório de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: Ofício das Biscoiteiras; 2) Rafael André da Silva, empresário e biscoiteiro, dono da biscoitaria Ki Delícia, considerada uma das mais tradicionais do município, com mais de 20 anos de mercado; 3) Sandra Maria dos Santos Silva, proprietária da fábrica de biscoitos Delicatto, a maior do ramo em Pará de Minas; 4) Célia Maria Guimarães, dona de casa, conhecedora do ofício e avó de uma das pesquisadoras, o que possibilitou o acesso à entrevistada.

As entrevistas, semiestruturadas, foram desenvolvidas com base em dois roteiros curtos (um voltado para o senhor Alaércio e outro para as biscoiteiras) com perguntas para conduzir a conversa, porém a todo momento foi incentivada a fala livre sobre as vivências e memórias dos entrevistados. Os encontros foram iniciados com uma explicação detalhada do projeto de pesquisa e a maneira com que os relatos seriam conduzidos. A identificação das pessoas entrevistadas para a publicação foi consentida, de modo a preservar a memória e o protagonismo dos detentores e das detentoras dos saberes.

## PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL

Pensar em patrimônio histórico, sociológico, antropológico, entre outros, propicia reflexões sobre a relação dos seres humanos com o mundo em sua dimensão cultural. Envolve a compreensão da complexidade dos sentidos e significados que compõem a experiência cotidiana e que se tornam referências na (re)construção de identidades coletivas. Há de se perceber a cultura como uma forma de ordenação do mundo, que assume especificidades locais, temporais, de grupos e classes diferentes e constitui a referência ou a identidade (MORAES, 2000).

As redes de sentido interpretadas em práticas diversas atravessam o cotidiano social, como a alimentação, que é dotada de valorização simbólica: além de uma mera necessidade biológica, ela também acontece por meio de um processo voluntário e consciente que configura o universo social e cultural. A alimentação pode evocar elementos da memória e da história de grupos sociais e, nesse sentido, as comidas e as cozinhas podem ser pensadas como representações de costumes, valores, técnicas e saberes que permeiam a complexa relação entre os seres humanos e o alimento. Assim é possível compreender as práticas de comensalidade como expressão de valores simbólicos corporificados em manifestações concretas, que podem ser apropriados como patrimônio intangível (institucionalizados ou não) do grupo a que se referem (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Nesse sentido, perceber um ofício culinário como patrimônio consiste em entender a (re)interpretação que se faz da manifestação cultural enquanto atribuição de valor capaz de qualificá-la na categoria de bem possuidor de caráter diferencial (LIMA, 2008). Devem-se considerar também observações importantes como as de Mariza Veloso (2007), que afirma que esses bens culturais, enquanto exemplares de patrimonialização, representam práticas culturais e se encontram intrinsecamente relacionados com a experiência coletiva, revelando-se como repertório cultural comum a um determinado grupo.

No âmbito formal, a Constituição da República Federativa do Brasil especifica que “constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Tais bens culturais devem ser preservados pelo Estado em parceria com a sociedade “por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação” (BRASIL, 1988).

Em 4 de agosto de 2000 o governo brasileiro promulgou o Decreto n.º 3.551, que instituiu o registro de bens culturais de natureza imaterial, criando instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação de bens culturais imateriais. Por meio desse decreto nasceu o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), executado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Os patrimônios registrados são os bens culturais imateriais reconhecidos formalmente como patrimônio cultural do Brasil. Tais bens se caracterizam pelas práticas e domínios da vida social, apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade, sendo transmitidos de geração a geração e constantemente recriados pelas comunidades.

De acordo com a convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization – Unesco):

“patrimônio cultural imaterial” se manifesta em particular nos seguintes campos: (1) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; (2) expressões artísticas; (3) práticas sociais, rituais e atos festivos; (4) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; (5) técnicas artesanais tradicionais (UNESCO, 2006).

## PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL EM PARÁ DE MINAS – MINAS GERAIS

No âmbito estadual, o responsável por atuar no campo das políticas públicas de patrimônio cultural é o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), uma fundação vinculada à Secretaria de Estado de Cultura. É função do instituto pesquisar, proteger e promover os bens culturais de natureza material e imaterial de Minas Gerais, trabalhando em parceria com órgãos municipais e o federal.

Entre suas principais iniciativas, o instituto conduz obras de restauração de bens culturais, implementa ações de cooperação municipal, por meio do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) / Patrimônio Cultural, e produz inventários, arquivos de registro e tombamento, além de ações de salvaguarda do patrimônio de Minas Gerais (IEPHA, 2016b).

O ICMS Patrimônio Cultural é um programa de incentivo à preservação do bem cultural do Estado, mediante o repasse de recursos para os municípios que preservam seu patrimônio e suas referências culturais por intermédio de políticas públicas. O programa tem como objetivo estimular as ações de salvaguarda dos bens protegidos pelos municípios por meio do fortalecimento dos setores responsáveis pelo patrimônio das cidades e de seus respectivos conselhos, em uma ação conjunta com as comunidades locais (IEPHA, 2016a).

A Lei Estadual n.º 18.030/2009 determina que, para o repasse dos recursos advindos do critério do patrimônio cultural, os municípios devem comprovar que possuem ações efetivas de gestão com o objetivo de preservar o patrimônio cultural em seus municípios (MINAS GERAIS, 2009). As políticas de proteção do patrimônio cultural e a gestão delas são ações municipais exclusivas dos gestores públicos. Por meio do incentivo do ICMS Cultural, atualmente mais de 80% dos municípios mineiros contam com um Conselho Municipal de Patrimônio Cultural atuante.

## OFÍCIO DAS BISCOITEIRAS EM PARÁ DE MINAS

O ofício das biscoiteiras de Pará de Minas (MG) revela-se como uma atividade exemplar de patrimônio local intangível, símbolo de um repertório culinário comum a todo o município. As biscoiteiras possuem inúmeras receitas dos mais diversos tipos de biscoitos, como os de fubá, polvilho, fécula de batata, queijo, rosquinha de nata, massa frita, assada, com uso de banha, óleo, leite condensado, entre algumas das infindáveis possibilidades de produzir esses quitutes. Assim, o ofício apresenta-se na ambiguidade entre o material e o imaterial, como discute Gonçalves (2005), ao reunir em si as duas dimensões que englobam as relações sociais e simbólicas, assim como os objetos materiais e as técnicas. Buscando se enquadrar na lei do ICMS Cultural, a prefeitura iniciou uma articulação para realizar o registro de seus patrimônios, de acordo com o curador do arquivo municipal e historiador Alaércio Antônio Delfino (2018):

*A então secretária de cultura [...] contratou uma empresa para fazer um levantamento de todos os bens passíveis de registro em Pará de Minas. Ao nível de pontuação, a empresa identificou e catalogou todas as atividades culturais exercidas na cidade. A prefeitura conseguiu atingir o número máximo de registros, trazendo uma verba significativa para o município. Ao todo foram reconhecidos 6 bens imateriais; entre eles na categoria do saber está o ofício das biscoiteiras, que é uma arte que já existe há muito tempo na região.*

Atualmente, no município, são reconhecidos como patrimônio imaterial a celebração de Corpus Christi, a Banda Lira de Santa Cecília, o Coral Nossa Senhora da Piedade, a arte ceramista, o congado e o ofício das biscoiteiras. Este último já se encontra em registro de terceira geração, confirmando o que preconiza o IPHAN a respeito da recriação histórica do patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração a geração.

Destaca-se o papel fundamental da categoria patrimônio no processo de formação de subjetividades individuais e coletivas. Cada grupo, população ou família constrói no presente o seu patrimônio, com o propósito de articular e expressar sua identidade e sua memória. O patrimônio pode ser entendido como a expressão de um grupo social, algo herdado, ou pode ser reconhecido como “um trabalho consciente, deliberado e constante de reconstrução”. O patrimônio pode então funcionar como uma forma de mediação entre os aspectos “herdados” e aqueles “reconstruídos” pelo permanente esforço (GONÇALVES, 2005).

Para manter o patrimônio e promover ações de divulgação, o governo de Minas Gerais exige que 50% da verba recebida pelo ICMS Cultural seja gasta com o plano de ações apresentado ao IEPHA. Quanto ao restante do valor, o município fica livre para decidir sobre a melhor maneira de distribuí-lo. Em sua entrevista Alaércio explica como funciona o processo:

*Do valor recebido com o ICMS Cultural o município deve usar 50% do valor mais R\$ 1,00 com as ações propostas nos relatórios. Todo ano enviamos um plano de ações ao IEPHA. Em específico no plano de ações do ofício das biscoiteiras, prometemos realizar divulgações do saber, oficinas, festas culturais. Tudo que cumprimos registramos em relatórios. Recentemente o que temos feito é identificar as biscoiteiras que moram na roça, e tem receitas de família. Após um registro elas são denominadas como mestres de ofício. Recorremos a elas para ministrar oficinas na cidade para toda a população que tenha interesse em aprender. Em 2017 foram realizadas três oficinas; uma delas foi ministrada pela mestre biscoiteira Maria do Carmo R. Pereira, que é biscoiteira há mais de 30 anos (DELFINO, 2018).*

Nesse processo uma grande dificuldade revelada pelo historiador é o fato de a prefeitura não ter uma equipe oficialmente remunerada e designada para desenvolver os relatórios. Tudo é feito de maneira voluntária por integrantes da Secretaria Municipal de Cultura, que em 2018 contava com uma equipe de 14 voluntários. Outra dificuldade é o investimento no trabalho das biscoiteiras, visto que a maioria atua de maneira informal.

*A principal dificuldade é unir as biscoiteiras. Não existe uma associação nem nada do tipo para profissionalizar essas senhoras. Já tentamos criar uma, mas sem sucesso. Em todos os eventos da prefeitura ligados ao registro de patrimônio, levamos biscoitos, quitandas e café para serem servidos aos participantes, mas compramos sempre em padarias ou biscoitarias maiores, pois essas biscoiteiras que vendem apenas por encomendas não conseguem emitir nota fiscal, é um mercado muito informal. São poucas as biscoiteiras que vivem de fazer biscoitos, muitas fazem apenas para a família. Apesar disso vamos tentando manter a tradição (DELFINO, 2018).*

A adesão das biscoiteiras às atividades de capacitação e de divulgações realizadas pela prefeitura em parceria com entidades e empresas privadas também é pequena:

*Tentamos produzir um festival do biscoito, durante uma festa expressiva da cidade, mas muitas das biscoiteiras se recusaram a participar do evento. Já em parceria [...] trouxemos um curso de gestão, visando capacitar essas mulheres a precificar melhor*

*seus produtos e assim melhorar os lucros, visto que muitas delas se baseiam no preço do quilo da matéria-prima do produto para dar o valor final ao cliente, esquecendo-se do valor da mão de obra e outros fatores importantes que influenciam no lucro, mas a participação foi pequena, apenas algumas biscoiteiras que já têm empreendimentos formais no município compareceram (DELFINO, 2018).*

Por meio desses relatos, observamos a relação do ofício com o caráter fictício das tradições, fator relevante na formação das identidades, como nos apresenta Hobsbawn e Ranger (1997, p. 9), que chamam de “tradições inventadas”

um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas [...], de natureza ritual ou simbólica, [que] visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

Logo, o ofício das biscoiteiras aproxima-se das invenções sociais, aquelas geradas por grupos sem uma organização formal ou sem um objetivo político determinado (HOBSBAWN; RANGER, 1997). O processo de patrimonialização do ofício também pode ser entendido como criador de tradições em uma tentativa de articular diferentes atores sociais e atividades estruturados em referência a um passado histórico, estabelecendo a busca por uma continuidade artificial. Contudo uma característica fundamental dos patrimônios é sua capacidade de “nos inventar”, conforme evidencia Gonçalves (2002), em que a construção social da realidade está vinculada à construção dos sujeitos que a vivenciam, criando novas formas de autoconsciência e autopercepção.

Os relatos sobre as dificuldades encontradas na perpetuação do ofício incitam a reflexão sobre a “ressonância” (GONÇALVES, 2005) com o público, visto que um patrimônio não depende apenas de ações do poder público ou de atividades deliberadas de determinados grupos para encontrar respaldo ou reconhecimento da população.

Para traçar a trajetória histórica dessa atividade, definida como trabalho rotineiro, próprio da família de cada uma das biscoiteiras, destacamos a vinculação desse ofício com a vida das mulheres no contexto da Minas Gerais setecentista, quando a ampliação dos centros urbanos e a economia mineradora tomaram grande impulso e reconfiguraram a ordem social (BONOMO, 2014).

Mulheres negras, brancas, livres ou escravizadas, em sua maioria de baixo poder aquisitivo, compuseram o cenário histórico de formação social do Brasil, contribuindo com o abastecimento das vilas e povoados de Minas Gerais dos séculos XVII e XVIII, por meio de vendas, quitandas ou tabuleiros que forneciam gêneros alimentícios básicos ou quitutes diversos. Tais atividades de comércio remetiam a costumes africanos e portugueses, por meio dos quais as mulheres executavam trabalhos comerciais como forma de obter autonomia em relação aos homens (IPHAN, 2007).

Essas mulheres preparavam seus artigos alimentícios para comercializá-los nas ruas, carregando-os em cestas ou tabuleiros. A atividade multiplicou-se em incontáveis manifestações culturais, uma delas o ofício das baianas do acarajé, cuja imensa trama de elementos simbólicos e materiais lhes garantiu a consagração de patrimônio intangível nacional (IPHAN, 2007).

Nos séculos XVII e XVIII, na sociedade portuguesa, as mulheres ocupavam postos de trabalho em pequenos estabelecimentos comerciais. A legislação portuguesa garantia-lhes a atividade da mulher comerciante em praças e ruas, onde vendiam diversos gêneros alimentícios, desde frutas a quitutes mais elaborados, assim como vinhos, aguardentes e outras bebidas (MAGALDI; FIGUEIREDO, 1985). Apesar da tentativa do Estado português de repreender tais atividades, a colônia desenvolveu-se e fortaleceu-se de diferentes formas.



Gradualmente o papel das mulheres passou a ser definido como o de estarem confinadas aos afazeres domésticos, familiares, o que foi incapaz de impedir por completo que elas construíssem tramas cotidianas individuais, nas quais se identifica a convivência das funções do lar com aquelas referentes às atividades comerciais. Tal complexo cultural acabou por criar as bases da experiência das mulheres na região mineradora: ora limitadas ao espaço doméstico, ora envolvidas no comércio e na prestação de serviços, passaram a ser comumente ligadas aos ofícios alimentares.

Formavam assim uma verdadeira multidão de negras, mulatas, forras ou escravas [ou brancas, livres e de baixo poder aquisitivo] que circulavam pelo interior das povoações e arraiais com seus quitutes, pastéis, bolos, doces... (FIGUEIREDO, 2006, p. 146).

Em Minas Gerais, o estado estabeleceu medidas para que essas mulheres se concentrassem em casa ou em determinados locais de vilas e arraiais onde pudessem estabelecer suas quitandas (FIGUEIREDO, 2006). É preciso compreender a construção do papel feminino associado às práticas de importância para a sobrevivência humana, como a comensalidade, pois a concentração das atenções em torno dos alimentos como impulsionador da socialização desdobra-se sobre o ofício das biscoiteiras de Pará de Minas. Alaércio afirma:

*Não foi possível identificar uma marcação temporal exata do surgimento do ofício na cidade. Acreditamos que desde o nascimento da cidade o ofício existe. Monica Maria Maia [uma das mestras do saber do município] tem livros de receitas herdados de seus familiares datados do ano de 1910 (DELFINO, 2018).*

Sugere-se que esse seja um costume que gradualmente se desenvolveu com base nos papéis femininos desempenhados desde a época da mineração – quando se iniciou a formação do povoado. A partir do século XX o trabalho com biscoitos ganhou expressão, tornando-se uma referência gastronômica pará-minense. A atividade desenvolveu-se em âmbito doméstico por meio de conhecimentos compartilhados popularmente, com embasamento empírico e sem referência científica (DELFINO *et al.*, 2018).

Em todas as entrevistas realizadas, a transmissão do saber apresenta-se da mesma forma: de mãe para filhos. Rafael André da Silva (2018) relata:

*Quem começou a história da biscuitaria Ki Delícia foi minha mãe, muitos anos antes do meu nascimento; minha mãe, Angela Maria Maia, já produzia biscoitos na roça. Antigamente não tinham comércios como hoje, a maioria das vendas era de porta em porta ou por encomenda. Após o meu nascimento e dos meus irmãos nós passamos a ajudar a minha mãe na produção e começamos a aprender suas receitas. Essas receitas são todas muito antigas, de mais de um século atrás. Minha mãe aprendeu a fazer biscoitos com minha avó, que aprendeu com a minha bisavó, que recebeu o conhecimento de minha tataravó, que foi uma escrava.*

A transmissão do conhecimento entre gerações também aconteceu na família de Sandra Maria dos Santos Silva, proprietária da fábrica de biscoitos Delicatto, a maior do ramo em Pará de Minas. Sandra é uma das descendentes da família Guimarães, a mais tradicional do setor de padarias do município. Sua mãe, Maria da Conceição Guimarães Silva, é uma biscoiteira muito respeitada e conhecida da região.

*Tudo começou com a minha mãe, Maria da Conceição Guimarães Silva, carinhosamente conhecida na cidade como Dona Duduca. Tenho lembranças de minha mãe fazendo biscoitos para vender durante a minha infância. Ela produzia o famoso biscoito frito. Minha mãe fazia as massas e fritava os biscoitos diariamente e meus irmãos mais velhos saíam de bicicleta entregando os biscoitos em pequenos comércios, na época chamados de vendinhas. Durante muitos anos esse foi o nosso meio de sustento. Ao longo dos anos Dona Duduca foi aprimorando as receitas e diversificando as produções. Quando já éramos mais adultos começamos a aprender as receitas e ajudar nossa mãe principalmente aos finais de semana, que eram os dias mais cheios de encomendas (SILVA, S. M. dos S., 2018).*

Já Célia Maria Guimarães fez questão de mostrar seu caderno de receitas, com folhas engorduradas e amareladas pelo tempo, em que registrou todas as receitas que aprendeu com a família. Um dos costumes caseiros de Minas Gerais é de as mães transmitirem às suas filhas receitas de família, muitas vezes guardadas a sete chaves em grossos cadernos que muitas vezes se perdem na gordura do uso e na lida do tempo (CHRISTO, 2006). Ela diz que, além de aprender com sua mãe e avó, suas cunhadas e seu marido foram grandes compartilhadores do saber:

*Aprendi a fazer biscoitos com a minha mãe, que no que lhe concerne aprendeu com a minha avó. Minha irmã mais velha também me ensinou muita coisa. Com o passar dos anos me casei [com Geraldo José Guimarães, um famoso padeiro da cidade e irmão de Dona Duduca], e meu marido e minha cunhada, que é uma ótima biscoiteira, me ensinaram algumas receitas da família (GUIMARÃES, 2018).*

O sucesso das receitas partilhadas entre familiares revelou-se como oportunidade comercial para algumas mulheres. Muitas sustentavam financeiramente a família ou contribuíam na renda da casa, como no caso de Dona Duduca. O comércio das biscoiteiras ampliou-se no município por meio das encomendas: os interessados nos produtos solicitavam a quantidade de biscoito desejada, separavam os ingredientes e levavam até as biscoiteiras. Em cerca de dois dias os quitutes eram preparados e armazenados em sacos de pano, para serem buscados por seus compradores (DELFINO *et al.*, 2018). Observamos tal fato também pela fala de Sandra Silva (2018):

*Os clientes eram responsáveis pela compra de toda a matéria-prima, como leite, ovos, polvilho, e pagavam minha mãe pelo feitiço dos biscoitos e quitutes. Uma receita antiga da família que se tornou muito famosa nas mãos de minha mãe foi a rosca da rainha.*

Originária da região central de Minas, próximo à Serra da Piedade, a rosca da rainha tornou-se conhecida por ter sido ofertada a Dom Pedro II em sua visita a Minas Gerais. Um fazendeiro de grandes posses importou farinha de Portugal para fazer o pão e receber o imperador em sua fazenda. A receita levava óleo de mamona, farinha de trigo, doce de leite na massa, goiabada e creme de manteiga (GOURMET..., 2014).

A produção das biscoiteiras era feita manualmente, em ambientes caseiros. Os ingredientes, misturados com amor e muito esforço, sem a ajuda de ferramentas eletrônicas, eram manipulados um a um em tabuleiros de metal a serem levados ao forno. Folhas de bananeira eram comumente usadas para embrulhar alguns quitutes, as quais protegiam os alimentos de impurezas provenientes do forno a lenha (DELFINO *et al.*, 2018).

O forno poderia ser de barro, tambor ou a gás. O mais utilizado nas roças era o forno de barro, que muitas biscoiteiras até hoje mantêm em suas residências. Este é caracterizado

por uma estrutura de barro, com formato de esfera oca, onde se colocam carvão e lenha para que possa atingir temperaturas elevadas, chegando a até 400 graus Celsius de temperatura interna. Após o aquecimento, a lenha é movida para as paredes do forno, e os tabuleiros com os quitutes são então colocados no meio do forno (DELFINO *et al.*, 2018).

Célia Guimarães conta que em sua casa foi construído um forno a lenha por seu filho Eduardo Guimarães, com a intenção de manter as tradições familiares, gerando grandes encontros com a família e amigos em dias de produção de biscoitos e quitutes. Com o passar dos anos a atividade, que antes era apenas caseira e por encomendas, foi se expandindo e assumiu configurações profissionais.

*Com o passar do tempo e aumento da demanda, minha mãe abriu uma lojinha para aumentar seu espaço de produção, e fui o filho que herdou o dom para trabalhar com os biscoitos. Meus irmãos não quiseram seguir na profissão. Já faz 20 anos que trabalho aqui neste ponto (SILVA, R. A., 2018).*

*Após muitos anos, mamãe, com a idade um pouco mais avançada, decidiu parar de vender biscoitos, e, como já éramos adultos, cada um seguiu seu caminho profissional. Anos depois meu irmão decidiu fazer biscoitos novamente para vender. Ele começou a fazer os biscoitos em nossa casa, num fogão simples, utilizando as receitas da minha mãe. Toda a produção era colocada numa Kombi e ele saía pela cidade vendendo. Assim ele foi crescendo. A cada semana um cliente novo chegava, e veio então a demanda de mais mão de obra. Eu e meus outros irmãos e algumas vezes até a mamãe começamos a ajudá-lo com a produção. Tínhamos um barracão nos fundos da casa de minha mãe. Transferimos a produção pra lá e passamos muitos anos produzindo neste local. Há dez anos conseguimos legalizar a empresa e nos mudamos para um galpão, o que nos permitiu expandir a produção e contar com equipamentos industriais que nos permitiu aumentar consideravelmente o volume de produção (SILVA, S. M. dos S., 2018)<sup>3</sup>.*

Com a configuração profissional, alguns problemas surgiram para Rafael e Sandra.

*A minha principal dificuldade hoje é com a mão de obra, tenho a preocupação de manter tudo muito fresquinho. Com o aumento do valor da matéria-prima, as dificuldades aumentaram, pois o lucro diminuiu muito. Nunca fiz nenhum curso. Hoje em dia penso em procurar algo na área fit, que está em alta, mas para isso preciso ir a Belo Horizonte, e com a demanda que temos fica difícil deixar a biscoitaria por alguns dias (SILVA, R. A., 2018).*

*Na Delicatto a principal dificuldade foi conseguir um local que se adequasse ao que precisávamos e legalizar nosso negócio. Apesar de estarmos completando 20 anos de mercado, nossa empresa existe no papel há apenas 10. Passamos metade da nossa história sem poder emitir notas fiscais nem vender para grandes mercados. Hoje em dia distribuimos para toda a região de Pará de Minas e diversos municípios da região centro-oeste de Minas Gerais (SILVA, S. M. dos S., 2018).*

Ambos os biscoiteiros fazem questão de ressaltar que, apesar de contarem com um modo de preparo industrial, as receitas não sofreram modificações. “As nossas receitas são as mesmas, originais da minha mãe, inclusive em nossas embalagens fazemos questão de ressaltar que nossas receitas são caseiras” (SILVA, S. M. dos S., 2018).

<sup>3</sup> Obs.: Apesar de terem em comum o sobrenome, Rafael André da Silva e Sandra Maria dos Santos Silva são de famílias distintas.

Goodman, Sorj e Wilkinson (2008) afirmam que a inserção de processos industriais no sistema agroalimentar, iniciada no século XIX, levou a um distanciamento entre os alimentos e seus locais de origem, ocasionando também o risco de perda de identidades culturais. Para as biscoiteiras de Pará de Minas, há uma preocupação com a satisfação do cliente em saber que está consumindo um produto legítimo e preparado com supervisão e cuidado. Assim, o modo de produção caseiro, presente não somente na elaboração dos biscoitos da biscoitaria Ki Delícia e na fábrica Delicatto, como em outras diversas localidades, não apresenta interesse em competir com a indústria ou com qualquer meio de produção em série que não vise à qualidade e ao sabor do produto como prioridade, em um aparente movimento de preservar as identidades culturais e a proximidade dos alimentos com o local. Sandra finaliza enfatizando como toda a história da fábrica de biscoitos Delicatto vem de sua família, por gerações.

*Mas tudo começou com a minha mãe, e este é um gosto que vem da família. Somos de uma família tradicional do ramo alimentício da cidade. Gosto sempre de lembrar das palavras de meu tio, irmão de minha mãe, Geraldo José Guimarães, que é um padeiro conhecido e renomado da cidade, durante uma entrevista a uma emissora de rádio local: “O trigo é abençoado por Deus” e fazemos o que gostamos sendo sempre abençoados (SILVA, S. M. dos S., 2018).*

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atualmente o ofício das biscoiteiras de Pará de Minas é desenvolvido de maneira plural. Existem aquelas que desempenham as atividades apenas para consumo doméstico e há outras tantas que desenvolvem o ofício comercialmente. As primeiras se encontram mais restritas ao espaço privado, mantendo suas produções apenas para ocasiões festivas ou integrando-as em suas refeições diárias. Para essas mulheres, muitas vezes a produção de quitutes se transforma em eventos sociais, em que amigos e familiares se encontram para partilhar seus saberes. As demais, por sua vez, transformam o saber em atividades comerciais, desempenhando-as profissionalmente, sendo reconhecidas pelo poder público como profissionais de um ramo alimentício específico. Destaca-se a presença masculina nas biscoitarias atualmente, ainda que com participação minoritária e muitas vezes inserida na dinâmica administrativa dos estabelecimentos.

Apesar dos evidentes esforços das equipes voluntárias para promover o relatório e seus planos de ações, ainda há limitação política em sua implementação. As biscoiteiras relatam não receber nenhum tipo de incentivo direto por parte do município para continuar com o ofício, salvo as oficinas realizadas em parceria com outras instituições.

A implementação de uma associação de biscoiteiras foi apontada como uma estratégia com potencial para promover a essas mulheres os meios formais de trabalho capazes de impulsionar suas vendas, visto que assim poderiam emitir notas fiscais, contratar funcionários, entre outras iniciativas de formalização, fortalecendo uma rede estrutural para que essas mulheres empreendam. O desenvolvimento de sujeitos políticos aptos a reivindicar direitos relaciona-se às políticas públicas que não apenas buscam as garantias formais e contestatórias, mas também os processos de reformulação das identidades em novos contextos.

O processo de salvaguarda do ofício das biscoiteiras em Pará de Minas teve como principal característica os esforços pela valorização e democratização do patrimônio imaterial ali presente, no entanto ainda se observa uma limitação na ressonância do ofício nas novas gerações para aprender e transmitir o ofício, entre outros saberes que fazem parte de história da cidade, apresentando-se como uma preocupação do risco de perda desse saber.

Constatou-se assim que, ainda que o processo de salvaguarda do ofício seja de extrema importância para a sua perpetuação e para manter vivo o saber entre as novas gerações, tendo o repasse da parcela do ICMS Cultural como uma das políticas fundamentais de municipalização da proteção do patrimônio cultural, não é possível reduzir a construção ou reconstrução das identidades aos seus aspectos estritamente ligados às ações do poder público. A patrimonialização é um processo muito mais complexo que envolve movimentos de reprodução das sociedades locais, por meio da reinvenção dos grupos sociais.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, T. de. **História antiga de Pará de Minas: de 1700 a 1859**. Belo Horizonte: Edições Mantiqueira, 1959.

BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 68-80, jul. 2005. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/18027/16976>. Acesso em: 26 out. 2019.

BONOMO, J. R. **O que é que a quitandeira tem?** – um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2014.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, 1998. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm). Acesso em: 25 set. 2020.

BRASIL. **Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3551.htm#:~:text=D3551&text=DECRETO%20N%C2%BA%203.551%2C%20DE%204,Imaterial%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm#:~:text=D3551&text=DECRETO%20N%C2%BA%203.551%2C%20DE%204,Imaterial%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias). Acesso em: 25 set. 2020.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CHARTIER, R. O mundo como representação. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, v. 5, n. 11, 1991.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. 1. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

DELFINO, A. A. **Alaércio Antônio Delfino: entrevista oral** [jul. 2018, Pará de Minas]. Entrevistadora: Ana Carolina Guimarães.

DELFINO, A. A. *et al.* **Relatório de Implementação das Ações e Execução do Plano de Salvaguarda dos Bens Protegidos por Registro: Ofício das Biscoiteiras**. Pará de Minas (MG), 2018.

FIGUEIREDO, L. Mulheres na Minas Gerais. In: PRIORE, M. L. M. D. (org.). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2006.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1982.

GONÇALVES, J. R. S. **A retórica da perda**: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002.

GONÇALVES, J. R. S. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 11, n. 23, p. 15-36, jun. 2005. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832005000100002>. Acesso em: 25 set. 2020.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias**: agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008.

GOURMET: receitas mineiras do tempo de Dom Pedro. **Folha da Manhã**, 2014. Disponível em: <http://clicfolha.com.br/materia/34693/gourmet-receitas-mineiras-do-tempo-de-dom-pedro>. Acesso em: 26 out. 2019.

GUIMARÃES, C. M. **Célia Maria Guimarães**: entrevista oral [jul. 2018, Pará de Minas]. Entrevistadora: Ana Carolina Guimarães.

HOBBSAWN, E.; RANGER, T. (org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Ofício das Baianas do Acarajé**. Dossiê de Registro. Brasília, DF, 2007. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos\\_OficioBaianasAcaraje\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf). Acesso em: 9 nov. 2019.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA. **ICMS Patrimônio Cultural**. 12 dez. 2016a. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoes/icms-patrimonio-cultural>. Acesso em: 9 nov. 2019.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA. **O Iepha**. 30 nov. 2016b. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/institucional/o-iepha>. Acesso em: 9 nov. 2019.

LIMA, D. F. C. Herança cultural (re)interpretada ou a memória social e a instituição museu – releitura e reflexões. **Revista Museologia e Patrimônio**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, 2008.

MACIEL, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? Especial segurança alimentar. **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n. 16, 2003.

MAGALDI, A. M. B. de M.; FIGUEIREDO, L. Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo, n. 54, p. 50-61, nov. 1985.

MINAS GERAIS. Deliberação n.º 20/2018 do Conselho Estadual do Patrimônio Cultural regula a Lei n.º 18.030/2009 na distribuição da parcela da receita do produto da arrecadação do ICMS pertencente aos municípios de Minas Gerais. **Diário Oficial do Estado de Minas Gerais**, p. 2, 31 out. 2018.

MINAS GERAIS. **Lei n.º 18.030 de 12 de janeiro de 2009**. Dispõe sobre a distribuição da parcela da receita do produto da arrecadação do ICMS pertencente aos municípios. Disponível em: [http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao\\_tributaria/leis/2009/118030\\_2009.html](http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao_tributaria/leis/2009/118030_2009.html). Acesso em: 25 set. 2020.

MORAES, N. A. de. Memória e mundialização. In: LEMOS, M. T. T. B. (org.). **Memória, identidade e representação**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2000.

PARÁ DE MINAS. **Lei n.º 5.064 de 19 de agosto de 2010**. Cria o Conselho Municipal de Cultura de Pará de Minas e dá outras providências. Pará de Minas, 19 de agosto de 2010. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/mg/p/para-de-minas/lei-ordinaria/2010/507/5063/lei-ordinaria-n-5063-2010-cria-o-conselho-municipal-de-cultura-de-para-de-minas-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 25 set. 2020.

PRIORE, M. L. M. D. Brasil Colonial: um caso de família no feminino plural. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo, n. 91, p. 69-75, nov. 1994.

SILVA, R. A. da. **Rafael André da Silva**: entrevista oral [jul. 2018, Pará de Minas]. Entrevistadora: Ana Carolina Guimarães.

SILVA, S. M. dos S. **Sandra Maria dos Santos Silva**: entrevista oral [jul. 2018, Pará de Minas]. Entrevistadora: Ana Carolina Guimarães.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris, 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>. Acesso em: 9 nov. 2019.

VELOSO, M. O fetiche do patrimônio. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. de S.; SANTOS, M. S. dos (org.). **Museus, coleções e patrimônio**: narrativas polifônicas. Rio de Janeiro: Garamond/MinC/IPHAN/Demu, 2007. p. 229-245.