

Mônica Chaves Abdala

Sabores da tradição



A chamada cozinha tradicional ou “típica” mineira foi forjada nos séculos XVIII e XIX, em dois momentos distintos: o de escassez, no auge da mineração do ouro, e o de fartura, com a ruralização da economia regional.

> A origem e composição da cozinha tradicional e “típica mineira” nos remete à análise de dois períodos históricos que marcaram a vida econômica, social, política e cultural em Minas Gerais: o período da mineração, cujo apogeu se deu no século XVIII; e o período da “ruralização”, momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas, que sucedeu ao declínio das minas e durou do final do século XVIII até o início do século XX.¹

O cardápio considerado “típico mineiro” tem sua formação nesses dois períodos, remontando à ocupação do território para a busca do ouro, sendo resultado de um conjunto de fatores que combinam determinantes históricas e simbólicas, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração. Atravessando os séculos, chegaram até nós alguns dos principais pratos da culinária regional mineira, como o feijão tropeiro, o angu de milho verde ou de fubá com frango, a paçoca de carne seca, farofas, couve, o lombo e o pernil assados, leitoa pururuca, o torresmo, o tutu e toda uma série de pratos em que predominam as carnes de porco e de frango.

Abastecimento e alimentação

No século XVIII, os habitantes das Minas aprenderam a aproveitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis, pois era grande a dificuldade em conseguir alimentos no período da mineração, uma vez que as estradas eram precárias e toda a mão-de-obra estava voltada para a exploração das minas, por determinação da Coroa. Assim, com o enorme fluxo de pessoas em busca do ouro, faltavam alimentos.

A comida desse período, marcado pela precariedade do abastecimento de produtos importados, tanto de Portugal como de outras regiões do Brasil, resultou, sobretudo, da coleta, da caça e da pesca, das roças deixadas por índios

e bandeirantes e das hortas e criações de quintal que o português implantou, seguindo tradição de sua terra natal. Tudo indica que o alimento nativo predominou em relação ao importado, escasso e sujeito a pesadas taxas, como atestam os registros de almotaçaria da época. As técnicas de conservação do alimento tinham grande importância, e a farinha de milho ou de mandioca, as carnes conservadas na própria gordura, salgadas ou secas, eram fundamentais para as viagens e para as mesas no dia-a-dia.

Os tropeiros empreendiam longas viagens abastecendo as capitânicas, sobretudo as Minas. As tropas se sujeitavam a estradas precárias, aos salteadores, às intempéries, tornando o abastecimento difícil e de alto custo. Daí a importância das culturas de quintal, de subsistência, que foram se formando para resolverem as crises de abastecimento e o problema da fome. Os tropeiros carregavam sua própria cozinha, cozinhavam o feijão e comiam-no com torresmo e farinha, seguido de rapadura ou melado, chá ou café. Com as carnes secas, salgadas, ou alguma caça faziam paçocas e farofas. No final do século XVIII, o charque vindo dos pampas gaúchos ampliou a disponibilidade de carnes para as viagens.

Nessa conjuntura, o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais, ou debaixo dos soalhos, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Do animal aproveitava-se tudo: desde a carne até a banha, o mocotó, o sangue, as tripas, enquanto a pele e os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão.

Trazida pelo português, como a de porco, a carne de frango e de galinha também era uma constante no cardápio mineiro desse período. A carne de frango era mais consumida que a de galinha, destinada a doentes e mulheres de resguardo. De acordo com Cascudo (1983), os indígenas não apreciavam galinhas e frangos, criavam-nos apenas para vender aos portugueses, o mesmo acontecendo com os ovos.

A carne de gado bovino era escassa, vinha das regiões criadoras na fronteira norte de Minas, onde se desenvolveu o hábito de salgá-la e deixá-la no sereno – “carne de sol” ou serenada. Comiam-na assada ou preparavam-na sob a forma de paçoca. Associada ao pequi, fruto nativo conhecido dos indígenas, resultou no arroz com pequi e carne de sol, prato típico do Norte de Minas.

Estilo culinário

Destaca-se, nesse momento, um *estilo da cozinha mineira*, baseado na predominância do milho sobre a mandioca. Desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu etc. – o milho estava presente em todas as refeições². Os relatos de viajantes do século XIX também apontaram a predominância da farinha de milho em relação à de mandioca. Além disso, o milho era a principal fonte de alimentação para os animais criados em quintais, como porco e galinha, e para os mueres das tropas. Nas crises de fome, comiam-se larvas brancas que cresciam nas taquaras, assim como as içás (formigas). Também eram aproveitados grelos de abóbora, de bananeira e samambaia.

A ausência do sal na comida é atribuída ao altíssimo preço que esse produto atingia nos tempos da povoação do território mineiro, já que provinha das longínquas salinas marítimas³. No entanto, tal ausência era sentida sobretudo por europeus, uma vez que índios e negros não tinham o costume de utilizá-lo. Aprendemos com eles a consumir a mandioca sem sal, assim como o milho, assado ou como pamonha e canjicas, que também não era temperado.

Escaldado, pirão, paçoca, farofas, pratos à base de mandioca e de milho foram os primeiros feitos sob a influência indígena. O pirão nativo é um caldo quente de peixe ou carne sobre farinha de mandioca seca, um

escaldado que, sozinho, constituía praticamente uma refeição. O pirão cozido, feito ao fogo com farinha de mandioca, e consumido com o auxílio de talheres, é uma adaptação portuguesa.

Algumas receitas de cobu feitas em Minas se originaram do costume indígena de assar massa de milho em folha de bananeira. O acréscimo de ovos, leite, especiarias, açúcar, sal e manteiga veio por meio da presença portuguesa.

Tutu, fubá e angu

Tendo sido deslocado à força de sua terra natal, o escravo teve de se adaptar aos produtos nativos para substituir sua refeição original. Essa substituição originou vários pratos que são nacionais, não mais africanos. Os próprios ingredientes encontraram no Brasil uma ampla gama de usos não costumeiros no continente africano, a exemplo do leite de coco.

Na África eram conhecidos vários tipos de feijão. De lá os portugueses trouxeram o andu, muito apreciado no Norte de Minas e Nordeste do Brasil. De acordo com Frieiro (1982), da grande variedade de feijões que foram trazidos para o Brasil, em Minas o preferido é o do grupo mulatino. Além desses, o roxinho, o manteiga, o chumbinho e o preto também são utilizados.

O feijão era parte da dieta africana. Misturado ao dendê, cozinhavam-no até virar uma pasta espessa e comiam-no acompanhado de farinha, uma forma de pirão escaldado, como o dos indígenas. Feijão e farinha misturados, utilizando a técnica do cozimento na panela, habitual entre portugueses, provavelmente constituem a origem do tutu, com os acréscimos do alho e toucinho que eles nos ensinaram.

As palavras angu e fubá são de origem africana. Fubá era o nome dado às farinhas, no caso em questão a de milho,



conhecido na África desde o século XVI. Já o fubá africano era de milheto. Angu é termo originário dos bantos. Consistia na mistura de água fervente com fubá, forma popularizada no Brasil. O angu de milho verde é invenção local, embora a técnica seja a mesma do angu africano, assim como o nome é o mesmo. Feito com água e sem sal, é típico das Minas. Nas outras regiões é mais conhecido o mingau ou o curau doce, geralmente com leite de vaca.

Um estudo da refeição básica servida aos escravos no período colonial indica a presença do feijão com farinha e angu de norte a sul, muitas vezes acompanhados de laranja ou banana. Em Minas não era diferente, o arroz era bem raro e só foi popularizado no século XIX. Ainda hoje laranja e farinha são acompanhamentos indispensáveis de uma feijoada mineira. Banana na comida também é costume do interior de Minas. Alguns pratos levam-na na própria composição, como é o caso do arroz montanhês. A banana mais utilizada é a da terra, cultivada pelos indígenas antes da introdução das espécies trazidas pelos colonizadores.

Reinventando hábitos

Na cozinha mineira que foi criada durante o período de ocupação do território e de extração mineradora, se os indígenas nos ensinaram a sobrevivência, deixando-nos alimentos que seriam decisivamente incorporados ao cardápio nacional, se os africanos recriaram pratos de sua terra com os elementos nativos, a influência portuguesa determinou a definitiva composição de pratos nacionais, acrescentando técnicas e ingredientes de sua tradição. Para Cascudo (1983), a feijoada é “um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca iniciais”. A presença portuguesa valorizou o sal e revelou o açúcar aos indígenas e africanos. Introduziu a fritura, inicialmente feita com azeite português. Introduziu a banha de porco, a manteiga, os queijos e o leite de vaca ou de cabra.

Dela proveio também a utilização do ovo da galinha, que propiciou um farto rendimento culinário: fritadas, doces, bolos, ovos cozidos, estrelados, quentes, moles, baba-de-moça, doce de ovos, fios de ovos, gemada com vinho do Porto e, nos pratos indígenas, canjicas, mingaus, papas. O açúcar conquistou a todos. Escravos, sertanejos, caçadores, romeiros tinham na rapadura com farinha uma provisão nacional. Em Minas, melado com farinha e, mais tarde, com queijo tornou-se receita consagrada de geração em geração.

Inaugurou-se a sobremesa, que nativos e africanos desconheciam, reproduzindo-se e recriando-se doces que já eram parte da tradição portuguesa, adicionados a elementos nacionais como amendoins e castanhas nativas, pacovas (bananas da terra), cajú, araçás e ananases. As compotas aproveitaram as frutas nativas e aquelas que o português trouxe para os quintais brasileiros. Os engenhos locais forneceram a rapadura, melado ou açúcar. A preferência pelo doce em relação às frutas foi influência lusa.

Do polvilho nasceram os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gema de ovos. Em Minas, no entanto, grande parte dos doces e bolos serão característicos de tempos de maior fartura, ou serão presenças em ocasiões especiais, devido à escassez de gêneros dos primeiros tempos. O gado vacum era raro nas Minas antes do século XIX, o que limitava a quantidade de leite, de manteiga e de queijo disponível. Os ovos eram necessários ao consumo diário, pouco sobrava para a doçaria. Nesse contexto, no século do ouro certamente predominaram as compotas de frutas colhidas nos quintais e aqueles pratos onde era possível substituir o que vinha de Portugal.

Os portugueses usavam muitos vegetais na sua alimentação de origem e estabeleceram uma vasta horta nos quintais brasileiros, aproveitando também vegetais locais. Os caldos e os cozidos marcam a alimentação

portuguesa. Para o Brasil, trouxeram trigo, arroz, abóboras, quaresma, pepino, gengibre, mostarda, nabos, rábanos, alface, hortelã, funcho, chicória, cenoura, acelga, espinafre e, certamente, couve. Uva, figo, romã, laranja, limão, cidra, ao lado dos cocos, e ainda melão, melancia e cana-de-açúcar foram as principais contribuições dentre as frutas.

Daqui os portugueses aproveitavam a taioba, bredos, abóboras, batatas, batata-doce, mangará, mangarito, tomate, maxixe e, trazidos da África, quiabos e inhames. Alho, cebola, cominho, coentro, vinagre, louro, salsa e cebolinha, alecrim, pimenta do reino, canela, cravo eram alguns dos temperos e especiarias que chegavam do reino. Os recheios portugueses, com azeitona e toucinho, para aves, lombos, caças e peixes foram recriados com o emprego da farinha de mandioca, o que podemos perceber em pratos assados mineiros.

O peixe salgado era de consumo mais comum, como o bacalhau, que vinha para as mesas abastadas, em caixas ou barricas, nos lombos de burros das tropas. Os peixes mais abundantes nos rios eram os de couro, pouco consumidos, pois estavam sujeitos a tabus por parte dos europeus, sobretudo por influência dos judeus, uma vez que esses peixes são proibidos pelo Levítico.

Puras misturas

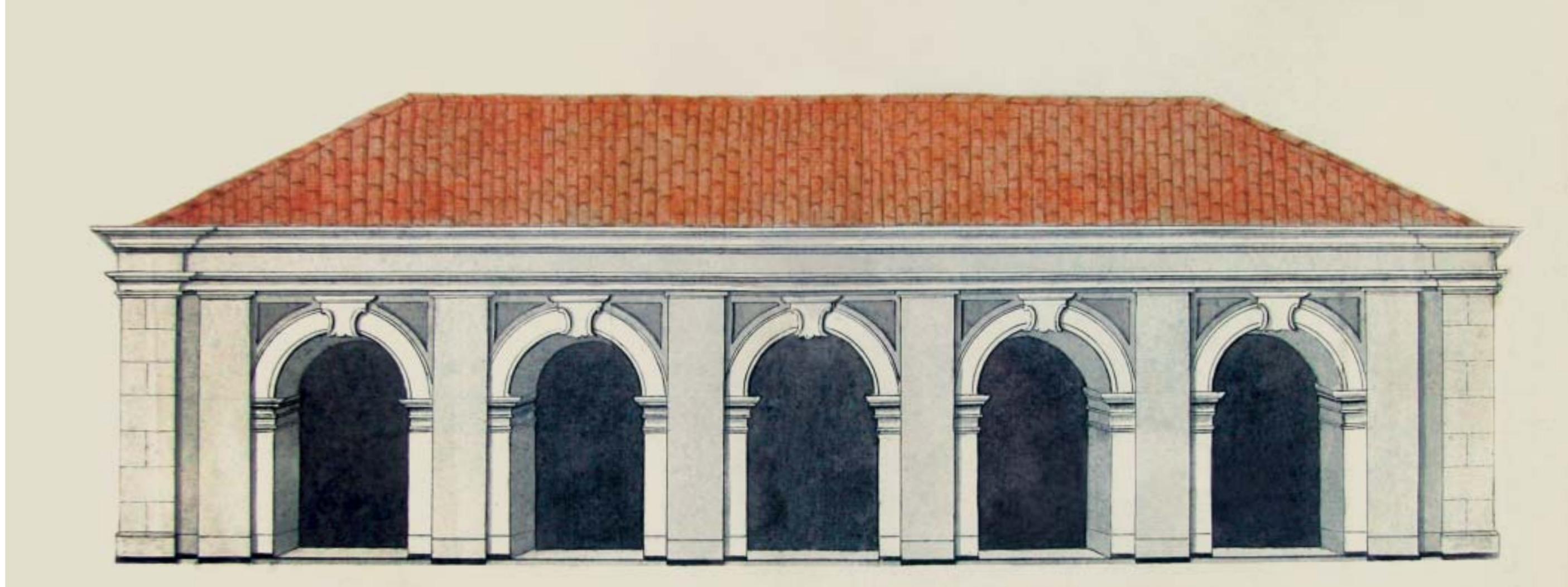
Nas casas, no dia-a-dia, a lógica da economia de tempos difíceis impôs os alimentos cozidos e o aproveitamento de tudo, inclusive das sobras. O que o homem não consumia servia à alimentação dos animais. As farofas e as sopas aproveitavam as sobras de carnes, legumes, feijões e verduras, que compõem o cardápio do mineiro até nossos tempos. O “mexido”, uma mistura de tudo que sobrou, era comido na primeira refeição da manhã, antes da saída para a “lida”, ou no jantar. Misturava-se arroz, feijão, carne, farinha, sobras de verduras e legumes e, às

vezes, um ovo. A pimentinha não podia faltar. Esse prato perdura ainda hoje, sobretudo em fazendas e no interior de Minas Gerais.

O cozido evoca a conservação integral do alimento e seu suco, ao passo que o assado resulta de perda. Este é aristocrata, marca o ponto culminante do banquete, o outro é popular, econômico, evoca a cozinha caseira, íntima (LÉVI-STRAUSS, 1968). Essa oposição nos auxilia a compreender uma manifestação simbólica da cozinha mineira, que desenvolveu um lado voltado para a casa, o grupo fechado, e outro que concerne à relação com os que vêm de fora, da rua. Para esses, no período estudado, havia farta exposição de alimentos, em que se destacavam os assados de carnes nobres e uma profusão de doces, sobretudo compotas de frutas.

O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas. Na intimidade do dia-a-dia, os cozidos predominavam: o feijão, o angu, o mexido, verduras e legumes cozidos, ou os legumes com carne – frango com quiabo, por exemplo, mandioca e canjiquinha com carne –, podendo ser costela ou suã de porco, costela de vaca e outros. A carne que se conservava na gordura era, primeiro, cozida em sua própria água e na gordura que dela se soltava; depois, era “apurada” e guardada em latões com banha de porco.

O cozimento é um procedimento associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e sempre exigiu da mulher dedicação total e praticamente exclusiva, desde o tempo da mineração, até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças. Um pudim de leite levava horas para ser feito, preparar carnes do porco, matar e preparar galinhas exigia horas e horas, a feitura de compotas levava dias...



Projeto de um açougue em Ouro Preto, fachada. Desenho aquarelado de António Francisco Lisboa, 1815. Processo da Secretaria de Governo, Seção Colonial, códice 360 fls. 79 e 79º. Arquivo Público Mineiro.

A fazenda mineira

Em linhas gerais, a cozinha do século XVIII originou os pratos que passaram de geração em geração, consolidando o que se convencionou chamar de “tradicional” e “típico”. Nas fazendas do século XIX, a maior disponibilidade de gêneros – a fartura – ampliou o receituário, mas sem acrescentar muitas novidades ao cardápio do período anterior. A maior disponibilidade do arroz, ali cultivado, ampliou as opções de pratos tendo-o como componente básico. No entanto, ainda que mais frequentes na mesa, muitas receitas já eram conhecidas anteriormente, como é o caso do arroz com

galinha. O arroz com feijão foi aos poucos constituindo a dupla que viria substituir definitivamente a farinha e o angu como acompanhantes tradicionais dessa leguminosa.

O uso do açafrão no arroz foi ensinado pelos portugueses. Em Minas a receita mais famosa é o arroz com açafrão feito na panela de pedra. A fartura de queijos foi aproveitada para um toque especial: o arroz com açafrão e queijo. Essa fartura alimentar possibilitou um costume muito frequente na mesa mineira – o de colocar fatias de queijo sobre o arroz branco, quando esquentada a sobra do almoço.

A abundância de leite, de queijos e de ovos também possibilitou a ampliação das quitandas e doces – forte herança da tradição portuguesa. A aplicação de ingredientes nativos às receitas seculares, assim como a incrementação de receitas indígenas e africanas com técnicas e ingredientes trazidos pela mão portuguesa continuaram a definir pratos nacionais. Foi assim desde os primeiros tempos, mas as dificuldades de abastecimento certamente não permitiram a fixação e ampliação da presença dessa doçaria, como veio a acontecer no século XIX. A canjica com leite era sobremesa constante nas fazendas, em algumas casas era a ceia mais apreciada antes de se deitar. Com o

acréscimo do amendoim, fez-se a nossa canjicada. A carne de vaca se tornou mais presente na mesa mineira, mas demorou um século para substituir o costume de consumir, preferencialmente, carne de frango e de porco, que ainda hoje predominam nos pratos típicos. A presença do café também se tornou definitiva. O bule no fogão de lenha é um forte elemento do cenário da cozinha mineira, onde o café, sempre quentinho, era servido acompanhando as quitandas, no encerramento das refeições, ou na primeira refeição do dia.

Nesse período de “ruralização”, multiplicaram-se as hortas, e os pomares e os frutos nativos, como mangaba,

goiaba e jabuticaba, cresciam ao lado das especiarias importadas: manjeriço, cravo da Índia, canela, pimenta. A alimentação básica dos abastados não variou muito em relação ao período anterior. Seu cardápio consistia de feijão com farinha de milho, ou de mandioca, acrescido de torresmo, carne cozida ou porco assado. Também se consumia galinha com arroz. Da horta vinham, principalmente, a couve, a abóbora e a batata-doce.

As carnes de caça quebravam a monotonia do trivial, também para os homens livres pobres, cuja alimentação se assemelhava à dos escravos. Caçavam-se perdizes, codornas, pacas, tatus, caititus, antas, veados (FRIEIRO, 1982, p. 132). Na sobremesa, a canjica, doces variados, incluindo as compotas de frutas. Os tropeiros continuavam carregando sua própria cozinha, hospedando-se gratuitamente nos ranchos, que só lhes cobravam o milho para os animais.

A alimentação dos escravos, em geral, era composta de feijão cozido com gordura e misturado com farinha, ou feijão com angu e couve, alguma abóbora e, raramente, um pedaço de carne de porco, fresca ou salgada. Acompanhavam, às vezes, laranjas, bananas e angu com leite. Na ceia, canjica adoçada com rapadura. Alguns escravos tinham suas roças e podiam acrescentar à sua alimentação ervas – como mostarda e serralha, que cresciam espontaneamente –, mandioca, batatas, palmito e, eventualmente, alguma caça. Outros deviam contentar-se com laranja, banana e farinha de mandioca ou, quando muito, um feijão bichado com angu mal cozido (FRIEIRO, 1982, p. 119-123).

Queijos e quitandas

Até o final do século XVIII, o queijo foi importado de outras regiões do país. No menu do início do século XIX, os queijos apareciam citados à sobremesa, acompanhando doces ou como complemento de ceias noturnas.

No café da manhã, acompanhavam farinha, café, ou angu com leite.

A expansão do consumo de queijo em Minas ocorreu como consequência da necessidade de se aproveitar o leite nos locais da província onde se intensificava a pecuária. Saint-Hilaire e Cascudo dão notícias da exportação do queijo de Minas para outras regiões do país, desde as primeiras décadas do século XIX.

A relativa abundância de queijos, que com o tempo vão perdendo a água, amarelando e endurecendo – “meia-cura” ou “curados” –, progressivamente deu origem a uma ampla gama de receitas em que são utilizados como ingrediente central. Christo (1986) recuperou em sua pesquisa vários pratos feitos com queijo fresco ou “meia-cura”: além do pão de queijo, o doce de “bola de queijo”, queijadas, bolos, pudins, biscoitos, arroz com queijo na panela de pedra, empadinha de queijo, arroz da serra ou montanhês – feito com queijo, carne, vagem e banana da terra frita –, dentre outros.

As quitandas, definidas por Frieiro como “pastelaria caseira”, eram servidas acompanhando o chá, à noite, na ceia antes de deitar, ou na “merenda” da tarde, conforme relatos do final do século XIX. O café veio substituir ou acompanhar o chá à medida que se expandia seu uso no decorrer do oitocentos. As principais quitandas apontadas eram biscoitos de polvilho assados ou fritos, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as mães-bentas.

A literatura consultada sobre os séculos anteriores ao XIX não faz referência ao consumo de quitandas em Minas. Cascudo sequer cita o pão de queijo nas suas mais de 600 páginas sobre a cozinha brasileira. É provável que esse “silêncio” da literatura sobre o tema se deva basicamente a dois fatores. O primeiro diz respeito às alterações ocorridas nas possibilidades de abastecimento, pois as fazendas proporcionaram relativa abundância de

gêneros. Para a confecção das quitandas aproveitavam-se os excedentes, e não as sobras, como nos períodos difíceis da povoação das Minas.

Em nosso entender, portanto, essa “pastelaria caseira” era própria dos períodos marcados pela fartura, não pela carência típica do período da mineração. Nas receitas do oitocentos, bolos e pudins levavam de 12 até 20 ovos, grandes quantidades de leite, de queijo, de manteiga e de açúcar. Esse fator também concerne à alteração do papel que quitandas – da mesma forma que os doces – desempenharam nos hábitos ligados à chamada hospitalidade, e na determinação dos próprios hábitos alimentares dos mineiros, a partir desse farto momento.

Finalizando esse período, percebe-se a composição original de um cardápio composto por pratos que se tornaram dominantes no menu de gerações e gerações de famílias mineiras, que fizeram deles uma tradição e reconhecem-nos como representantes típicos de sua culinária. É possível que alguns desses pratos sejam comuns em outros Estados, mas o que importa é o modo como são feitos em Minas, os rituais que envolvem sua preparação, o oferecimento e, principalmente, seu significado para os mineiros. Os pratos considerados “típicos” são justamente aqueles que no passado foram partilhados por senhores, escravos, homens livres, tropeiros, fazendeiros.

As diferenças perdem nitidez, uma vez que são marcadas preferencialmente pelos rituais e, nas mesas abastadas, pela fartura na exposição de alimentos e pela presença de gêneros importados.

Comunidade histórica, mescla de sub-regiões e de integração entre passado e presente permitem reforçar, hoje, a idéia de unidade fundamental na construção da mineiridade. Daí a importância da cozinha nessa mágica que faz das várias Minas uma única, a “patriazinha”, como a chamou Guimarães Rosa.

Notas |

1. A discussão aqui realizada se concentra na construção de uma alimentação considerada “típica”, pois as naturais limitações de um ensaio não possibilitam abordar questões como a dos tabus alimentares e das relações sociais, tratadas no livro *Receita de Mineiridade* (ABDALA, 1997).
2. A respeito dos diversos usos do milho, é interessante consultar o Códice Costa Matoso, do século XVIII (FIGUEIREDO e CAMPOS, 2000).
3. A taxação de um prato de sal equivalia a de uma libra de bacalhau salgado e era maior do que a aplicada sobre o vinho ou o azeite, conforme Registros de Almotaçaria da Câmara da Vila do Carmo, 1717.

Referências |

- ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- ARRUDA, Maria Arminda do N. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itaitaia; São Paulo: Edusp, 1983. 2 v.
- CHRISTO, Maria Stella Libânio de. *Fogão de lenha*. 300 anos da cozinha mineira. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986.
- COZINHAS de Minas: uma saborosa viagem através dos tempos. Juiz de Fora: Tribuna de Minas, 2001.
- FIGUEIREDO, Luciano R. de A.; CAMPOS, Maria Verônica (Org.). *Códice Costa Matoso*. Coleção de notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso, sendo ouvidor geral das de Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749 & vários papéis. Coleção Mineiriana, Série Obras de Referência. Belo Horizonte: Fapemig / Fundação João Pinheiro, 2000. 2 v.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. rev. aum. Belo Horizonte: Itaitaia; São Paulo: Edusp, 1982.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Petit traité d'ethnologie culinaire*. In: _____. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.
- REGISTROS de Almotaçaria da Câmara da Vila do Carmo (atual Mariana), 1717.

Mônica Chaves Abdala é doutora em Sociologia pela Universidade de São Paulo e professora do Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Artes, Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia.