

A PRODUÇÃO DOMÉSTICA DE ALIMENTOS NA REGIÃO DE DIAMANTINA: UM OLHAR NA LONGA DURAÇÃO

Marcos Lobato Martins
Faculdades Pedro Leopoldo (FPL-MG)
lobatohistoria@hotmail.com

Tânia Regina Riul
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)
taniriul@yahoo.com.br

PALAVRAS-CHAVE: Diamantina; Chácaras e quintais; Famílias; Produção de alimentos

RESUMO: O trabalho analisa a produção doméstica de alimentos na cidade de Diamantina e núcleos urbanos vizinhos, no decurso dos séculos XIX, XX e até os dias de hoje. A ênfase recai sobre a trajetória das atividades de produção e beneficiamento de alimentos, realizadas nos quintais e chácaras urbanos e suburbanos. Discutem-se as características da produção tradicional de alimentos nas unidades familiares, os saberes e práticas culturais correlatos, as formas de consumo e troca/comercialização e a importância dessa atividade para o abastecimento e a sociabilidade locais, bem como as razões que levaram, ao longo da segunda metade do século passado, ao rápido declínio da produção doméstica de alimentos tanto em Diamantina quanto nos núcleos urbanos no Alto Jequitinhonha. Declínio cuja aceleração tornou-se mais evidente nos anos 2000. As fontes históricas empregadas são narrativas de viajantes estrangeiros e de memorialistas e documentação cartorial, notadamente inventários, existente nos arquivos de Diamantina. O trabalho também utiliza observações de campo e dados oriundos de um pequeno *survey* sobre a produção e os hábitos alimentares, aplicado em localidades do Alto Jequitinhonha, no decorrer dos anos 2004-2005. O trabalho é produto de projeto de pesquisa financiado pelo CNPq.

Este trabalho investiga a trajetória da produção alimentar nas propriedades urbanas e suburbanas do Tijuco/Diamantina no decorrer do Oitocentos e do Novecentos. O Objetivo é descrever as estruturas existentes nos domicílios para a produção de alimentos e analisar as práticas relacionadas com as tarefas cotidianas de abastecimento familiar, bem como discutir o processo recente que levou ao rápido esvaziamento do papel que os quintais e as chácaras desempenharam na economia e na sociabilidade locais. Utilizam-se fontes documentais diversas, destacando-se as narrativas de viajantes e memorialistas, documentos cartoriais e registros fiscais do Governo Municipal de Diamantina. Também se recorre aos resultados de uma pesquisa tipo *survey* sobre produção e hábitos alimentares em comunidades do entorno de Diamantina, realizada em 2004-2005. O estudo é qualitativo, tanto por causa da natureza da produção considerada, que ocorreu praticamente ao largo dos mecanismos

de fiscalização estabelecidos pelo Poder Público, quanto pelo tipo das relações sociais envolvidas, referentes à cotidianidade e à esfera do privado.

Os quintais e a qualidade da alimentação dos moradores do Tijuco/Diamantina

Quando, em 1809, o inglês John Mawe visitou o Arraial do Tijuco, a população do lugar girava ao redor de seis mil pessoas, cujo consumo alimentar fazia prosperar negócios diversos e propiciava oportunidades para muitas famílias obterem acesso aos circuitos de trocas monetizadas, por meio da produção e comercialização de alimentos. Mawe observou o cuidado que as famílias do lugar dedicavam aos quintais e descreveu pequenas propriedades suburbanas que possuíam pomares, hortas e criações de animais em plena produção (MAWE, 1978, p. 161). O relato de Saint-Hilaire, que visitou o arraial no ano de 1817, corrobora a observação feita por Mawe. O naturalista francês escreveu: *“Cada casa possui um pequeno jardim em que se plantam, sem ordem, bananeiras, mamoeiros, laranjeiras, cafeeiros, e se cultivam, a mais, couves e algumas espécies de cucurbitáceas”* (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 96). Várias décadas depois, outro viajante inglês, Richard Burton, visitou Diamantina e seus arredores no ano de 1867. Ao pisar em Gouveia, Burton observou que, a oeste, na Rua dos Coqueiros, os terrenos das casas abrigavam mamonas, jabuticabeiras, mamoeiros, bananeiras, laranjeiras, pés de lima e cafeeiros. Em Diamantina, ele notou o fato de que as casas, pintadas de cores diferentes, possuíam quintais e jardins verdejantes. Com o produto desses quintais, Burton observou as famílias preparando sopas, canjas, chás, bolos, farinhas, doces e laticínios (BURTON, 1977, p. 80-89).

As descrições dos viajantes sobre os quintais, que permitem inferir o papel que eles tiveram na qualidade superior da alimentação consumida pelos habitantes do Tijuco/Diamantina, são respaldadas por outras fontes. Citamos uns poucos exemplos. José Ribeiro da Silva era proprietário de “pequena casa e suas matas com uma senzala e casa de piar, paiol e uma engenhoca de moer mandioca”, em terreno situado próximo ao Tijuco, conforme seu inventário datado de 1797 (Inv. 011, 1º Of., Maço 33, 1797. Biblioteca Antônio Torres). No inventário de 1805 de João José de Aquino, morador de Gouveia, está registrado que ele era senhor de “um sítio no Ribeirão do Chiqueiro”, que possuía “casas de vivenda cobertas de telha, paiol, moinho, árvores de espinho, bananeiras e capoeiras”, além de dezessete cabeças de gado (Inv. 043, 1º Of., Maço 47, 1805. Biblioteca Antônio Torres). Mais abastada, Mariana Joaquina Rosa era dona de duas moradas de casas no Tijuco com seus quintais “com água dentro” e também de

uma “chácara no subúrbio”, onde criava 28 bovinos, um cavalo e 3 bestas que carregavam os produtos da chácara para o comércio do arraial (Inv. 030, 1º Of., Maço 54, 1806. Biblioteca Antônio Torres).

Em 6 de julho de 1874, Raimundo José Mourão e sua mulher Bernardina Flora de Azevedo Mourão tomaram emprestada a quantia de 8:9944\$000, pelo prazo de 6 anos e prêmio de 65 ao ano, ao Major Antônio Felício dos Santos e seus sócios. Como garantia da operação, hipotecaram uma chácara com casas de morada baixas, cobertas de telhas com quintal e água, situada na Rua Jogo da Bola (Livro de Notas n. 06, 3º Of., Maço 162, p. 76v-79v. Biblioteca Antônio Torres). A parte alta da cidade abrigava chácaras, como se pode deduzir da leitura da escritura de venda que fizeram João Leite de Faria e sua mulher, em 12 de novembro de 1878, de umas casas com chácara, situadas no Largo do Curral (hoje Largo Dom João), ao preço de 1:500\$000 para o Padre Pedro Correa Ferreira Rabelo (Livro de Notas n. 36, 2º Of., Maço 161, p. 54-55. Biblioteca Antônio Torres). Outra área suburbana de Diamantina ocupada por chácaras era a Perpétua, onde ficava uma das lavras de Rodrigo de Souza Reis. O inventário desse senhor, datado de 1872, descreve a Lavra da Perpétua nos seguintes termos: terreno mineral de 20 mil braças, aguada e terras de pasto e cultura, morada de casa coberta de telhas com rancharia, uma casa de capim, um moinho muito bom e outro moinho coberto de capim, uma besta vermelha e 9 cabeças de gado (Inv., 2º Of., Maço 286, 1872, fls. 21 a 29. Biblioteca Antônio Torres).

O memorialista Ciro Arno escreveu que, na década de 1880, na rua atrás da Sé, ficavam diariamente diversas mulheres com tabuleiros de sequilhos, doces e frutas. As vendedoras de hortaliças andavam pelas ruas, entrando nas casas, assim como os pequenos vendedores de leite acondicionado em garrafas arrolhadas com folhas de couve (ARNO, 1949, p. 81-82). O conhecido livro de Helena Morley é repleto de referências a quintais, hortas, frutas, doces e quitandas trocados e vendidos pelos moradores de Diamantina, entre 1893 e 1895. Na chácara de sua avó, por exemplo, havia jardim, horta e pomar. Ali, “*as negras, (...) para terem seus cobres fazem pastéis de angu, sonhos e carajés para as festas de igreja e para a porta do teatro*” (MORLEY, 1988, p. 33). Em 1907, o inventário de Antônio Eulálio de Souza, um dos homens mais destacados da sociedade diamantinense de fins do século XIX, registrou que ele era proprietário de um sítio na Palha, avaliado em 10 contos de réis, onde havia lapidação de diamantes, rancho, moinho, terras de plantação, pastos e casas de morada (Inv., 2º Of., Maço 83, 1907. Biblioteca Antônio Torres).

Tomados em conjunto, os exemplos apresentados anteriormente sugerem que número expressivo de famílias do Tijuco/Diamantina produzia, no interior de seu espaço doméstico, alimentos destinados ao auto-consumo e dos vizinhos. Por outro lado, como assinalou José Newton Coelho Meneses (2003), os quintais e as chácaras possuíam valor para a sociabilidade local. Os habitantes do Tijuco/Diamantina encontraram nesses espaços, integrados às casas de morada, especialmente às suas cozinhas, terreno para o desenvolvimento da “hospitalidade mineira”. Os quintais eram destinados aos folguedos dos meninos, trabalhos domésticos, conversas das mulheres e às reuniões de família.

A tardia imposição do moderno mercado de alimentos na região de Diamantina

Tanto em Diamantina quanto nos antigos povoados localizados no seu entorno, os quintais estão rapidamente desaparecendo ou perdendo suas funções tradicionais desde a década de 1960. Com velocidade crescente, a região é incorporada ao mercado moderno de alimentos, dominado pela industrialização da comida e da bebida e pelo predomínio dos supermercados. A produção doméstica de alimentos já praticamente desapareceu no entorno de Diamantina, mal movimentando pequena feira aos sábados, no prédio da velha Intendência do Laje, que comove olhares turísticos.

Diversas razões explicam este processo. Uma delas é que, desde fins do século XIX, a Municipalidade priorizou o objetivo de “civilizar” a cidade, afastando dela práticas tradicionais do ambiente rural de maneira a alcançar a superação do *aspecto afazendado* dos antigos povoados coloniais. O crescimento das malhas urbanas, mais adensadas de construções e de equipamentos públicos, erigidos sobre terrenos dos antigos quintais e chácaras, também é razão importante. A intensificação da migração campo-cidade, a partir da década de 1970, provocada pela expansão da silvicultura e da cafeicultura, bem como pelo declínio do garimpo, produziu o efeito de crescimento caótico das periferias, tanto nas sedes municipais quanto nos maiores distritos. O parcelamento dos antigos quintais e terreiros foi condição de possibilidade para o adensamento urbano que ainda está em curso. A melhoria do sistema viário regional é também parte da equação. A importância econômica dos quintais e das chácaras ficou rapidamente reduzida, uma vez que foram viabilizadas as compras, pelos comerciantes locais de alimentos, em praças distantes, tornadas acessíveis por estradas asfaltadas. Por conseguinte, a produção doméstica de alimentos, que encontrava no relativo isolamento

das localidades da região poderoso fator de proteção, foi exposta duramente à concorrência de produtores muito mais competitivos.

Nos quintais e chácaras urbanos e periurbanos que restam nas localidades da região, a produção de alimentos enfrenta ainda outra dificuldade. Trata-se da mudança recente da distribuição de tarefas na esfera doméstica, decorrente da intensificação da migração sazonal e definitiva de jovens e homens adultos a partir dos anos 1970. Para as mulheres que ficaram, a carga de trabalho tornou-se excessiva, sobre-humana. Por causa da ausência dos homens e dos adolescentes, a produção domiciliar de alimentos é cada vez mais trabalho exclusivo de mulheres, que são obrigadas a desempenhar todas as tarefas ligadas à preparação das refeições, fabricação de alimentos, cuidado com as plantações e os animais de criação. Além disso, o avanço na região dos programas de segurança alimentar e de redistribuição de renda também desestimula a produção doméstica de alimentos. Desde os anos 1980, Diamantina e municípios vizinhos recebem maior cobertura de ações governamentais e do terceiro setor que distribuem benefícios diversos, doações de alimentos e recursos assistenciais a número crescente de famílias. Tais ações, na medida em que reforçam a capacidade de compra das famílias, tendem a reduzir o interesse delas de trabalhar penosamente nos seus quintais para obter alimentos.

O recuo das atividades nos quintais tem como contrapartida a consolidação das mercearias e supermercados como garantidores cada vez mais exclusivos do abastecimento das comunidades, situação evidenciada pela Tabela 1, construída com os dados resultantes do projeto de pesquisa “Produção Agrícola e Hábitos Alimentares em Comunidades do Alto Jequitinhonha”¹, desenvolvido em 2004-2005, com apoio do CNPq (Processo 503490/2003-2):

¹ - O projeto foi coordenado pela Profa. Tânia Regina Riul (UFVJM), contando com os pesquisadores Marcos Lobato Martins (FPL-MG) e José Newton Coelho Meneses (UFMG). Atuaram como bolsistas de iniciação científica Ana Maria Aparecida Oliveira, Cláudio Lima Ribeiro Jr., Elisângela Christina Siqueira Marques e Milton Cosme Ribeiro. O projeto incluiu a realização de um *survey* abrangendo 323 domicílios, distribuídos da seguinte forma: 41 em Conselheiro Mata, 100 em São João da Chapada –, ambos distritos de Diamantina – 59 em São Gonçalo do Rio das Pedras (distrito do Serro), 100 na sede municipal de Senador Modestino Gonçalves, 11 na localidade de Gavião (município de Felício dos Santos) e 12 no povoado de Vargem do Inhaí (município de Diamantina). Dentre essas localidades, há as que conservam nítido perfil urbano (Senador Modestino Gonçalves e São João da Chapada), as que possuem atmosfera rural (Conselheiro Mata, Vargem do Inhaí e Gavião), além de uma localidade (São Gonçalo do Rio das Pedras) que experimenta processo de transição, marcado por maior urbanização e abandono da atividade mista mineração-agricultura, substituída pelos ganhos resultantes do turismo. Senador Modestino Gonçalves e Gavião estão pressionadas pela silvicultura, enquanto Conselheiro Mata

TABELA 1: Fornecedores de alimentos por localidade (% dos domicílios)
Ano – 2004

Localidade	Produtor local	Comércio bairro/distrito	Comércio da sede	Comércio de outra cidade
Cons. Mata	9,8	2,4	92,7	5,0
Gavião	27,3	72,7	27,3	8,0
SGR das Pedras	3,4	88,1	20,3	27,0
SJ da Chapada	1,0	90,0	27,0	1,0
SM Gonçalves	3,0	13,0	86,0	7,0
V. do Inhaí	8,3	75,0	75,0	-

Obs.: As somas ultrapassam 100% porque, nos domicílios, ocorriam compras em mais de um fornecedor.

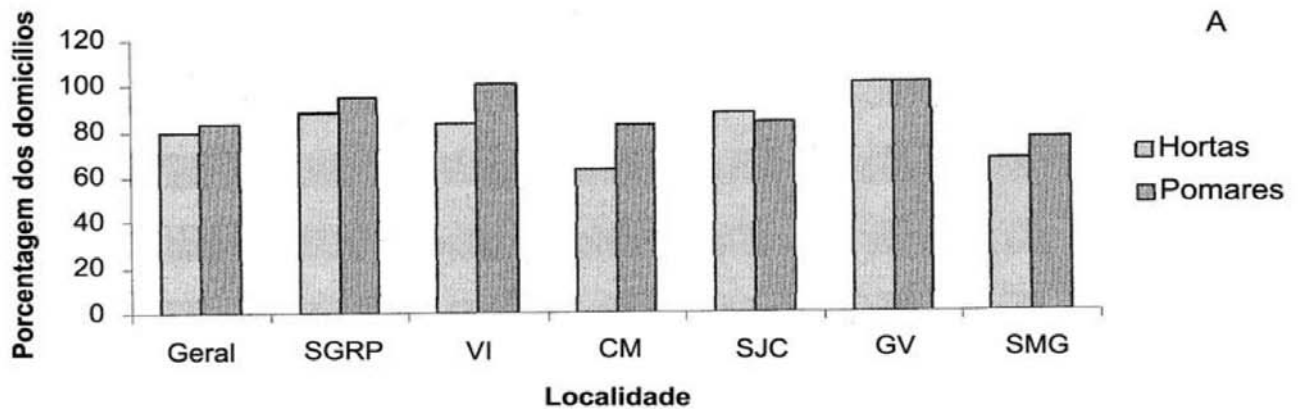
Daí porque a cena regional é marcada, atualmente, pelo movimento diário de caminhões de empresas atacadistas – como os do Grupo Martins, sediado em Uberlândia – e de veículos que transportam, para os comerciantes locais, produtos originários da CEASA-MG, situada em Contagem, distante aproximadamente 300 km da região.

O quadro atual da produção de alimentos nos domicílios da região

As localidades que compunham a amostra do *survey* possuíam grande número de casas com quintais e/ou terreiros espaçosos. Estas áreas existiam em 309 domicílios, ou seja, 95,7% das casas pesquisadas. As hortas foram registradas em 256 casas (79,3% da amostra) e os pomares em 271 casas (83,9% do total). Em 163 casas (50,5% do total) havia atividades relacionadas a plantações. As plantações mais encontradas foram: milho (147 ocorrências), feijão (119 ocorrências), mandioca (89), abóbora (64), quiabo (47), cana (37) e café (35). O Gráfico 1 traz a distribuição das ocorrências de hortas e pomares nas localidades investigadas:

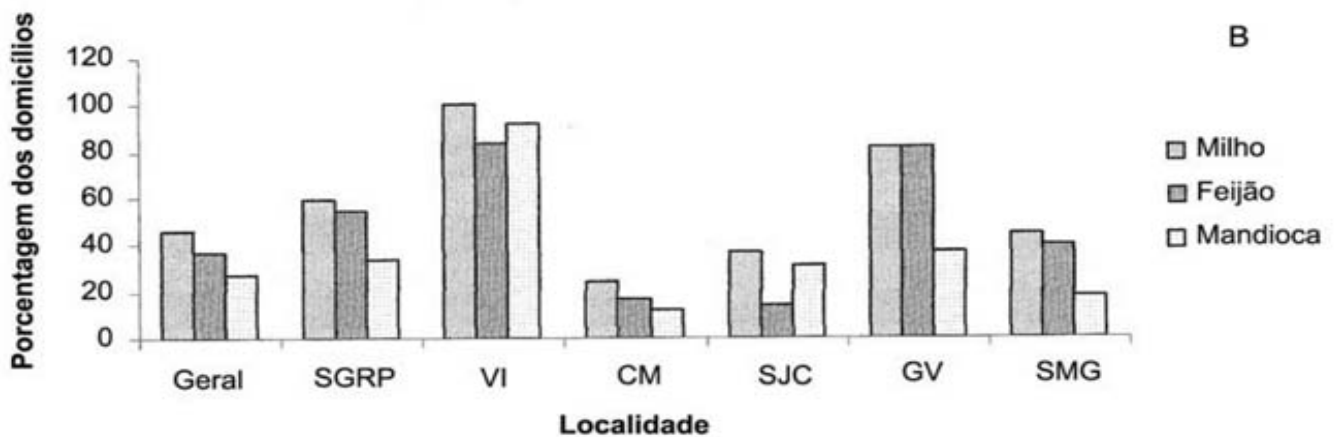
pela expansão da moderna cafeicultura. Vargem do Inhaí é minúsculo povoado dedicado à agricultura de subsistência e faiscação de diamantes.

GRÁFICO 1 – Hortas e pomares nas localidades (% dos domicílios)



O Gráfico 2 apresenta informações sobre as principais roças cultivadas pelas famílias nas localidades pesquisadas:

GRÁFICO 2 – Principais roças nas localidades (% dos domicílios)



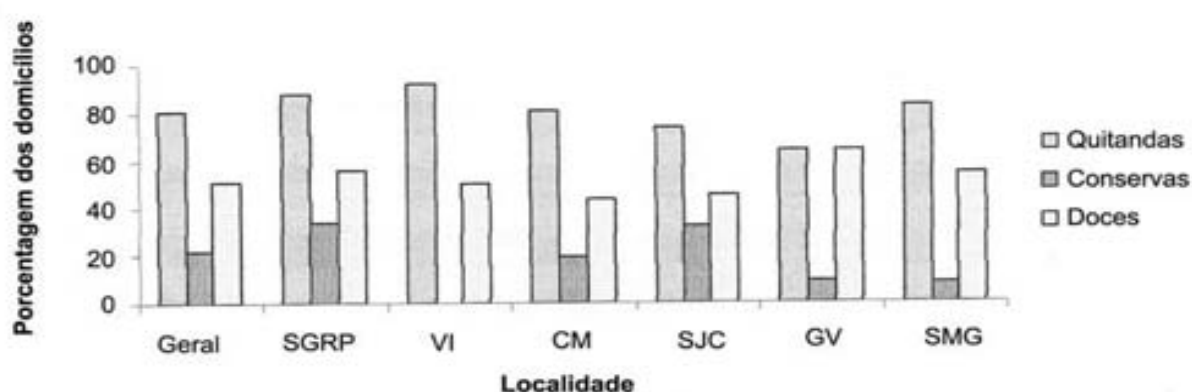
Os principais cultivos encontrados nas hortas foram: couve (215 ocorrências), cebolinha (161), alface (138), chuchu (118), tomate (102), cenoura (101), abóbora (95), almeirão (85), beterraba (83), salsa (77). O exame *in loco* das hortas mostrou que elas eram pouco diversificadas – com poucos canteiros e plantas diferentes – e pequenas. Nos pomares, predominavam as laranjas (193 ocorrências), banana (144), limão (122), manga (110), mamão (106), jabuticaba (94), abacate (81) e goiaba (80). Convém ressaltar que, nos pomares e nas hortas pesquisados, as espécies mais

encontradas foram as mesmas citadas pelos viajantes estrangeiros que percorreram a região no século XIX.

Em 184 domicílios (57% do total) foram registradas criações. As galinhas predominavam amplamente: apareciam em 179 casas (97,3%). Os porcos eram criados em somente 21 domicílios (11,4%), enquanto o gado bovino apareceu em número ainda menor de casas, apenas 15 (8,2%). Havia pouquíssimas ocorrências de outras criações, tais como cabras, coelhos, gansos, patos, cocás e peixes.

Quanto à fabricação doméstica de quitandas, conservas e doces, a pesquisa mostrou que ela ocorria em muitas casas, embora a frequência dessa produção fosse muito baixa. Bolos e quitandas eram fabricados em 259 domicílios (80,2% do total). Mas em somente 63 casas da amostra, as quitandas eram produzidas toda semana. As conservas eram produzidas em 69 domicílios (21,4% do total). Novamente, a frequência dessa produção era muito baixa: 63 casas faziam conservas pouquíssimas vezes no decorrer do ano. Com os doces, o quadro era praticamente o mesmo: a produção ocorria em 161 casas (49,8% do total), porém, em 116 delas raras vezes durante o ano. O Gráfico 3 apresenta os dados sobre a produção domiciliar de quitandas, conservas e doces nas localidades investigadas:

GRÁFICO 3 – Produção de quitandas, doces e conservas nas localidades:



A produção de defumados, linguiças, laticínios e rapadura era bastante pequena. Os defumados eram produzidos em 38 casas (11,8% do total); as linguiças eram produzidas em 23 domicílios (7,1%); os laticínios eram fabricados em 16 casas (5%) e a rapadura em 8 casas (2,5%). Em todos esses casos, predominava a produção em baixas frequências, isto é, apenas algumas vezes por ano.

Como não poderia ser de outra forma, o escasseamento dos domicílios nos quais ocorre produção regular de alimentos está provocando a erosão definitiva das trocas mais ou menos ritualizadas de comidas e bebidas entre os moradores, que outrora envolviam vizinhos, amigos e familiares (BRANDÃO, 1981). Nas localidades pesquisadas, 93 domicílios (28,8% do total da amostra) receberam de outras famílias doações de alimentos no decorrer do ano de 2004, sendo que em somente 32 casas (menos de 10% do total da amostra) registraram-se frequências elevadas desse tipo de intercâmbio. Ainda menores foram as trocas de alimentos entre domicílios de vizinhos, amigos e parentes. Este tipo de ocorrência apareceu em apenas 17 casas (5,3% do total), sendo que somente em 6 delas a frequência das trocas foi elevada. Os principais gêneros trocados entre as famílias foram verduras, legumes, feijão, banha, ovos, leite (e derivados como doce e queijo), biscoitos, farinha de mandioca, fubá e frutas. Essas cifras podem ser lidas como indicação de que as reciprocidades tradicionais estão, no mínimo, sob tensão e em vias de enfraquecimento.

O que se observou na pesquisa relativamente à renda auferida na produção/comercialização de alimentos pelos domicílios? Dentre os 323 domicílios da amostra, foram encontrados 55 (17% do total) que mantiveram, no ano de 2004, atividades de produção e comercialização de alimentos, mantimentos e bebidas. Os principais itens comercializados foram milho, farinha, fubá, ovos, feijão, hortaliças (alface, couve, cebolinha). Porém, a frequência dos negócios foi baixa, denotando o predomínio de vinculação episódica com o mercado local. Apenas em 14 domicílios, ou 25,9% dos que produziram e venderam alimentos em 2004, os respondentes disseram haver comercializado rotineiramente alimentos no período. Até mesmo a produção e a venda de quitandas, doces e salgados, a julgar pelos dados obtidos para o ano de 2004, debilitaram-se nas comunidades pesquisadas. Entre os 323 domicílios da amostra, somente 20 (6,2% do total) estavam envolvidos com essas atividades. Mas em apenas 13 deles a frequência dessas atividades mostrou-se alta, no referido período. O que significa que ainda existem as figuras tradicionais das salgadeiras e doceiras, só que em número bastante reduzido.

A Tabela 2 compila as informações sobre a avaliação feita pelos entrevistados quanto à renda obtida nos domicílios com a produção/venda de alimentos:

TABELA 2 – Avaliação da renda obtida com produção/venda de alimentos
Ano – 2004

Localidade	Domicílios com produção/venda de alimentos		Avaliação da renda obtida					
	n.	%	Muita importância		Média importância		Pouca importância	
			n.	%	n.	%	n.	%
Cons. Mata	7	17,1	3	42,8	2	28,6	2	28,6
Gavião	1	9,1	-	-	-	-	1	100
SGR das Pedras	14	23,7	6	42,8	4	28,6	4	28,6
SJ da Chapada	15	15,0	8	53,3	3	20,0	3	20,0
SM Gonçalves	14	14,0	7	50,0	3	21,4	4	28,6
V. do Inhaí	4	33,3	1	25,0	1	25,0	2	50,0

Considerações finais

Enfim, os dados do *survey* combinados com as informações históricas indicam a tendência de rápido desaparecimento da produção alimentar baseada nos quintais e no trabalho familiar em Diamantina e seu entorno. Essa produção apresenta-se muito frágil. As hortas, os pomares e a fabricação de alimentos compartilham traços comuns: pequena diversidade, baixo volume e grande irregularidade na oferta de alimentos ao longo do ano. Como decorrência dessa evidente fraqueza da produção domiciliar, as trocas de alimentos entre vizinhos, amigos e familiares aparece hoje como prática restrita a um número ínfimo de pessoas, com a agravante de que a frequência com que ocorrem é muito baixa.

Por outro lado, levando-se em conta os níveis relativamente baixos das rendas familiares em Diamantina e no seu entorno, o recuo da produção de alimentos nos quintais e nas chácaras remanescentes influencia negativamente o consumo de carnes, laticínios, verduras, legumes e frutas. Sem a outrora contribuição significativa dos quintais, a dependência dos moradores de programas de redistribuição de renda torna-se mais imperiosa.

Assim também as tramas sociais e as sociabilidades, constituídas com base nas atividades relacionadas à produção domiciliar de alimentos, são esgarçadas até o ponto de sua completa ruptura. E estão sendo perdidos saberes e modos de fazer, referentes à produção e ao consumo de alimentos, que potencialmente interessam a indústrias promissoras para a região, como é o caso do turismo.

Em Diamantina e seu entorno, os quintais que restam não são mais campo privilegiado da sociabilidade familiar, do encontro de vizinhos, de crianças e adultos integrantes de redes de solidariedade que conferiam coesão aos subespaços urbanos. Esvaziados das tradicionais atividades de produção doméstica de alimentos, estão

praticamente abandonados ou escondem as agruras que as mulheres pobres vivenciam na luta para preservar unidas suas famílias.

Agradecimento

Agradecemos ao CNPq (Processo 503490/2003-2) pelo suporte financeiro para a realização do projeto “Produção agrícola e hábitos alimentares em comunidades do Alto Jequitinhonha”.

Referências bibliográficas

- ARNO, Ciro. *Memórias de um estudante (1885-1906)*. 2. ed. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica, 1949.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BURTON, Richard F. *Viagem de canoa de Sabará ao Oceano Atlântico*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1977.
- MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.
- MENESES, José Newton Coelho. Os arraiais, suas ruas e seus quintais: uma visão preliminar sobre a inserção dos quintais urbanos e periurbanos da região diamantífera de Minas Gerais no século XVIII. In: *Estudos*, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, mar. 2003, p. 131-146.
- MORLEY, Helena. *Minha vida de menina*. 16 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1988.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1974.