

Ficha 08: Pastel de Fubá. Sede – Seção A - (PI)



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACHADO

Praça Olegário Maciel, 25 - Centro - Machado/MG

Página 76 de 120

Patrimônio Imaterial

- 1- Sub-Categoria: Saberes
- 2- Designação: Pastel de Fubá
- 3- Documentação Fotográfica

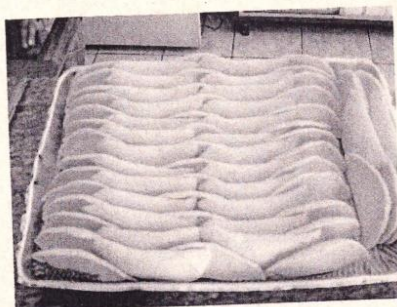


Figura 01 – Pastel disposto em travessa metálica prestes a ser frito.
Distrito Sede
Autoria: Não identificada
Data: primeira metade do século XX
Acervo: Jaime Ritter Benites



Figura 04 – Pastel frito sob a escorredeira oval Machado, Distrito Sede
Autoria: Não identificada
Data: primeira metade do século XX
Acervo: Jaime Ritter Benites

4- Histórico

A história do tradicional pastel de fubá de Machado carece, em parte, de registros históricos escritos sobre as suas origens. As versões para o surgimento do pastel de fubá remontam um contexto em comum: o período de guerra.

Em momentos que precediam ou durante um conflito, os países envolvidos buscavam agregar recursos financeiros e materiais para suportar o período. Governo e empresariado redefiniam as prioridades para as indústrias e o campo chegando a paralisar a fabricação de determinados produtos.

Durante a Primeira Grande Guerra (1914-1918), o esforço de guerra dos países envolvidos diretamente no conflito acarretou o aumento de importações de produtos de primeira necessidade como o trigo e, conseqüentemente, a elevação dos preços no mercado internacional.

Nesse período uma tradicional vendedora de pastéis de Machado, D. Lola, segundo sua neta Sra. Neuza, não teve condições de comprar o principal ingrediente (trigo) para compor a massa dos seus quitutes. Como a venda dos pastéis representava a subsistência de sua família, substituiu o trigo por um ingrediente mais barato e à mão que ela mesma poderia processar: o fubá de milho.

Outro neto de D. Lola e filho de Gentil Vieira da Silva, o Sr. Oscar Vieira, jornalista radicado em Belo Horizonte, confirma parcialmente o relato de sua prima, contudo, defende que nas memórias da sua infância, sua avó trocou ao invés de trigo, a farinha de milho por fubá, devido à facilidade maior para compor a massa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACHADO

Praça Olegário Maciel, 25 - Centro - Machado/MG

Página 77 de 120

O pastel de fubá é um dos símbolos do povo machadense. Receita de domínio público preparada com algumas variantes, é possível ser experimentada em lanchonetes no centro da cidade e especialmente no ponto mais tradicional: o Mercado Municipal de Machado.

4- Receita:

Ingredientes para a Massa:

- 2 litros de água filtrada
- 1 quilo de fubá
- 300g de polvilho

Ingredientes para o recheio:

- Carne Moída
- Colorau ou extrato de tomate
- Tempero à gosto
- Queijo fresco

Modo de Preparo:

- Despeje os dois litros de água filtrada numa panela em fogo brando.
- Acrescente aos poucos um quilo de fubá mexendo com uma colher de pau sempre para que ele dissolva.
- Continue mexendo sempre para não empelotar até que o preparado fique cozido e solte do fundo da panela.
- Retire da panela, vire numa tigela e reserve por um tempo para esfriar um pouco.
- Acrescente aos poucos as 300 gramas de polvilho e misture com as mãos.
- Sovar a massa. O resultado será uma mistura consistente ideal para abrir com a mão.
- Umedecer as mãos com água, fazer uma bolinha com a massa, achatá-la e abri-la com os dedos (na palma da mão) até ficar fina.
- Numa panela com um pouco de óleo, colorau ou um pouco de extrato de tomate e o restante dos temperos, refogar a carne moída. Deixar secar.
- Rechear a massa com a carne (que não deve estar quente) ou um pedaço de queijo e fechar o pastel. Apertar as bordas com os dedos.
- Numa panela com óleo farto e bem quente, fritar dois pastéis de cada vez e só mexer quando corar (se o pastel estiver congelado, deve ser frito assim que sair do congelador) – caso tenha um tacho maior, use mais óleo e frite mais pastéis ao mesmo tempo.

5- Proteção Legal: inventário

6- Bens Relacionados: não existem



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACHADO

Praça Olegário Maciel, 25 - Centro - Machado/MG

Página 78 de 120

7- Modificações:

Algumas pessoas para tornar o preparo da receita mais rápido, bem como na pequena fábrica local, abrem a massa de comprido com rolo numa mesa sobre plástico e usam formas para cortar rapidamente a massa.

8 -Informações Complementares:

- Várias pessoas complementam sua renda fornecendo pastéis para estabelecimentos comerciais ou atendendo encomendas de consumidores finais
- Na rua Coronel Azarias funciona uma pequena fábrica de pastel de fubá da Sra. Maria Luíza que fornece para vários supermercados comerciais de Machado.

10- Referências:

Entrevistada: Maria José Vieira

11 – Ficha técnica:

Levantamento: Anderson Silva

Elaboração: Anderson Silva

Revisão: Carmem D'Andréa

Data: janeiro de 2008

Data: fevereiro de 2008

Data: março de 2008

Atualização do Inventário – Dados da atualização

Motivação do Inventário: O Pastel de Fubá de Machado foi inventariado por ser único no seu estilo e seria uma adaptação das cozinheiras locais da receita de pastel de angu, que vem dos ecos das fazendas escravocratas do período colonial, surgido por meio das mãos de mulheres escravizadas que faziam o petisco com a massa do angu, preparado com fubá de milho de moinho d'água. Em Machado, a receita foi adaptada e modificada e se transformou no Pastel de Fubá, apreciado não só pelos machadenses, mas por todos que visitam o município, com um sabor singular e específico. Pesquisas indicaram que o Pastel de Fubá de Machado teve a receita do antigo pastel de angu adaptada por volta de 1952 pela senhora Maria Eleodora de Lima, nascida no bairro do Ouvidor, zona rural de Machado. Ao ser adaptado, o pastel começou a ser chamado pelos machadenses de Pastel de Fubá, distinto do antigo pastel de angu.

Atualização fotográfica:



Imagem 01: Dona Maria Eleodora de Lima fazendo os famosos pastéis de fubá. Fotografia do acervo da família Rodrigues.



Imagem 02: Durante o preparo do pastel. Fotografia de Cristiane Magalhães, dez. 2021.



Imagem 03: Durante o preparo do pastel. Fotografia de Cristiane Magalhães, dez. 2021.



Imagem 04: Participação do Pastel de Fubá de Machado no Encontro de Turismo Rural realizado em Poços de Caldas. Fotografia da Prefeitura de Poços de Caldas. Acervo da Prefeitura Municipal de Machado, jun/2022.



Imagem 05: Concurso do Pastel de Fubá de Machado. Fotografia do acervo da Prefeitura Municipal de Machado, nov/2022.



Imagem 06: Competição de quem come mais pastel de fubá no Concurso de Pastel de Fubá. Fotografia do acervo da Prefeitura Municipal de Machado, nov/2023.



Imagem 07: Concurso de Pastel de Fubá. Fotografia do acervo da Prefeitura Municipal de Machado, nov/2023.

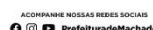


Imagem 08: Concurso de Pastel de Fubá. Fotografia do acervo da Prefeitura Municipal de Machado, nov/2023.



Dados e informações complementares da atualização:

No ano de 2021, o município de Machado registrou no Livro dos Saberes, por meio do decreto nº 7.1175, de 16 de dezembro de 2021, o Modo de Fazer do Pastel de Fubá de Machado. Por esse motivo, iremos atualizar a ficha de inventário com as informações disponíveis no Dossiê de Registro.

Endereço: No município de Machado não há um local específico para ocorrência. Podemos considerar que em todo território do município há produção dos pastéis de fubá. Além das residências das famílias que produzem, três locais centrais de produção e comercialização dos pastéis de fubá de Machado se destacam. São: a Praça Antônio Carlos, a Rodoviária de Machado e o Mercado Municipal.

Responsável/proprietário: Em maio de 2021, a Secretaria de Turismo e Cultura, durante Processo de Registro do Modo de Fazer pastel de Machado, abriu consulta pública para cadastro dos produtores de pastel de fubá de Machado, com inscrições encerradas no dia 30 de julho de 2021. Nessa consulta pública identificou-se 45 pessoas que enviaram seus relatos. No entanto, o universo dos produtores é muito maior, conforme a própria pesquisa etnográfica identificou. O cadastro foi homologado pelo prefeito de Machado, Maycon William, por meio do Decreto 6.966/2021.

Histórico:

É provável que o pastel de fubá seja uma adaptação dos pastéis de angu e de farinha de milho, que tiveram origem na alimentação das pessoas escravizadas nas fazendas, que era composta basicamente de feijão e de angu. Essa hipótese foi confirmada na observação do preparo do pastel de fubá, já que a massa de fubá feita com água, sal e fubá passa por um processo de cozimento antes do preparo dos pastéis propriamente ditos. É importante destacar que não se usa açúcar nem na massa nem para polvilhar o pastel de fubá de Machado, o que faz dele uma iguaria alimentar salgada, que pode substituir uma refeição.

Maglioli (2005) escreveu que a história do Pastel de Angu surgiu em um contexto feminino, rural, doméstico e escravocrata. No livro *Minha Vida de Menina*, de Elena Morley (pseudônimo de Alice Dayrell Caldeira Brant), publicado originalmente em 1942, ela descreve



sua infância em Diamantina, entre 1893 e 1895, e cita os pastéis de angu vendidos pelas negras libertas do sistema escravocrata, mas que ainda viviam na chácara de sua família:

Na Chácara moram ainda muitos negros e negras do tempo do cativo, que foram escravos e não quiseram sair com a Lei de 13 de Maio. Vovó sustenta todos. Só Tome é que vovó mandou embora porque diz que é feiticeiro e estava aprontando* Andresa com um chá de raízes para ela casar com ele. As negras, as que não bebem, são muito boas, e para terem seus cobres **fazem pastéis de angu**, sonhos e carajés para as festas de igreja e para a porta do teatro. Vovó compra delas muitas dessas coisas e nós comemos a noite inteira. (*) Aprontar: dar chás de raízes para conseguir a benquerença de uma pessoa (MORLEY, 1998, p. 34).

O Diário de Alice Brant foi escrito entre 1893 e 1895, pouco depois do fim do período escravocrata, o que nos sugere que de fato os pastéis de angu fizessem parte da alimentação dos escravizados e que as mulheres começaram a produzir e vender a iguaria para se manter, após o regime servil. O que já nos indicava a prancha de Debret que vamos inserir mais adiante. A questão regional também chama a atenção. Diamantina, no norte de Minas, assim como Itabirito, na região central, e também Conceição do Mato Dentro, distante 143 km de Diamantina, possuíam a mesma tradição do pastel de angu. Como esse saber circulava com os meios de comunicação tão precários no período? Seriam os tropeiros os mensageiros dessa tradição culinária em Minas?

No caso de Machado, o pastel de fubá além de ter possível ascendência entre os escravizados, também guarda relações com a imigração italiana que foi forte para o município em fins do século XIX e início do XX. É provável que os imigrantes italianos usassem a receita do pastel feito a partir do fubá nos seus hábitos alimentares. É fato que o uso do fubá era comum entre as famílias menos abastadas, por ser um ingrediente comum, que traz saciedade e faz as refeições “renderem”, pode ser combinado a outros alimentos formando uma refeição e possui preços baixos, tanto no passado quanto atualmente.

Contudo, em Machado, uma particularidade identificada a partir dos relatos orais e que distingue a massa dos pastéis de fubá de Machado de outros pastéis feitos a partir da farinha de milho (biju) ou de angu é que para atingir a consistência e a crocância da massa atual houve um processo de adaptação feito na década de 1950 pela dona Maria Eleodora de Lima, nascida no bairro do Ouvidor, zona rural de Machado. Dona Maria Eleodora, conhecida como Vó Lilia (ou vó Ia como os netos carinhosamente a chamavam) era casada com Ramiro Francisco Rodrigues.



É preciso ressaltar ainda que mesmo que os ingredientes básicos sejam os mesmos, ou seja, fubá, água e sal para a massa, com pequenas variações e introduções de outros ingredientes como o caldo Knorr ou o trigo, e com recheios variados, cada detentor que produz o pastel de fubá de Machado o faz intuitivamente e com adaptações próprias, como veremos na descrição. Nenhum pastel é igual a outro, cada um possui sabor único.

Saint-Hilaire, em viagem pelos sertões do Brasil no século XIX, descrevendo o milho e seus derivados, escreveu que: “a farinha, simplesmente moída e separada do farelo por uma peneira de bambu, é chamada de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu e constitui o principal alimento dos escravos”. No caso do pastel de angu, pega-se essa massa cozida (o angu), espera esfriar, coloca polvilho, mistura ovo à massa, modela a massa e coloca o recheio a gosto, normalmente salgado. Com os pastéis modelados em forma de meia lua, ele é frito em óleo vegetal ou banha de porto.

O uso de farinha de milho e do fubá na alimentação, principalmente dos mineiros, juntamente com a mandioca e a farinha da mandioca, é um hábito que veio dos indígenas e permaneceu com o processo colonizador, principalmente nos sertões onde era difícil chegar alimentos variados. Consumia-se o que estava à disposição e milho era um desses ingredientes. Desse modo, entende-se que o uso da farinha de milho ou do fubá na culinária é um hábito secular no Brasil.

Spix e Martius escreveram sobre São Paulo, em 1817, que: “em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho grosseira. Vem à mesa em cestinhas como o pão, na Europa e, somente a pedido do hospede é substituída pela farinha de pau (mandioca). Raras vezes se fazem pães ou bolos com ela” (SPIX; MARTIUS, 1981, p. 163). Ainda sobre São Paulo, observaram que “planta-se aqui pouca mandioca, porém mais milho. Os habitantes daqui dizem que a farinha de mandioca é pouco saudável, tal como os habitantes do norte dizem da farinha de milho” (SPIX; MARTIUS, 1981, p. 211).

Por esses relatos entende-se que a farinha de milho era mais abundante e mais largamente utilizada aqui no Sudeste do que a de mandioca, mais comum no norte e nordeste, mas eles não observaram o preparo de quitandas, como pães e bolos, com a farinha de milho naquela época, o que não quer dizer que não existisse. No Rio de Janeiro, o Diário do Rio de



Janeiro de 1845 cita vendas de “broas de farinha de milho”¹. Em Minas, o jornal A Província de Minas, de 1884, citou “bolos de farinha de milho”. Ou seja, mesmo que não fosse um hábito difundido largamente, que não chamou a atenção dos viajantes em 1817, existia sim produção de quitandas com uso de fubá ou farinha de milho, principalmente para broas e bolos.

Através de pesquisas realizadas, podemos entender que foi entre o século XIX e o início do XX que “pastel de fubá”, “pastel de angu” ou “pastel de farinha de milho” foram adaptações feitas de receitas anteriores que deixaram de ser assados para serem fritos em gordura quente, em pequenas porções, no formato de meia lua, como conhecemos atualmente, e também houve a substituição da farinha de arroz ou de trigo para farinha de milho ou fubá para o preparo dos pastéis. O que não quer dizer que não houvesse uso anterior desses ingredientes no preparo de pastéis ou outros alimentos na cozinha doméstica e no interior das famílias, ou mesmo nas senzalas no século XIX.

Mas qual a diferença entre fubá e farinha de milho? Em Minas compreendemos “fubá” como aquele feito do milho degerminado moído em moinho d’água e peneirado, ou seja, tem uma consistência mais fina e absorve mais água quando molhado. Há também os fubás industrializados que são triturados mecanicamente e não em moinho d’água, mais comuns nos dias atuais. E como “farinha de milho” ou farinha de biju aquela mais grossa, feita a partir da farinha de milho hidratada, triturada e torrada, formando pequenos caroços com flocos mais espessos. No entanto, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Anvisa, farinha de milho e fubá são a mesma coisa: trata-se do produto obtido a partir da moagem do grão de milho, posteriormente passado por uma peneira. E regionalmente, no Brasil, podem ter acepções para fubá e farinha de milho que se misturam ou diferem conforme o lugar.

Em Machado, o pastel de fubá é feito a partir do fubá e não da farinha de milho ou biju, o que faz do pastel de fubá de Machado excepcional e único. Relatos orais narraram que a receita dos famosos pasteis de fubá eram feitas desde início do século XX no município, conforme descreveremos a seguir.

¹ Disponível em:

http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=094170_01&pesq=pasteis+%22farinha%20de%20milho%22&hf=memoria.bn.br&pagfis=29412



A dona Elza Signoretti, nascida em 1923 e falecida em maio de 2021, era considerada no município uma das mais antigas fazedoras de “pastéis de fubá” local. Ela contou em entrevista concedida para o Globo Rural², em 2013, que aprendeu a fazer o pastel de fubá na roça, onde vivia com os pais, italianos emigrados para o Brasil para trabalhar em lavouras de café no Sul mineiro.

A Receita do pastel de fubá da dona Elza Signoretti, é muito parecida com a do pastel de angu, pois ela cozinhava a massa mole, ou seja, o angu, antes de modelar os pasteis, recheá-lo e fritá-los. A massa dos pasteis da dona Elza é distinta das atuais, pois era mais mole das que observamos no processo de registro, como de um angu mesmo. Além da consistência, na receita dela vai ovo e óleo, o que não acontece nos dias atuais.

Dessa receita da dona Elza Signoretti, mais semelhante aos pasteis de angu da região central de Minas pois tinha a massa mais mole na hora de modelar e uso do ovo e óleo na massa, houve uma adaptação fundamental feita pela dona Maria Eleodora de Lima, nascida no bairro do Ouvidor, zona rural de Machado. A Dona Maria Eleodora era conhecida como Vó Lilia, falecida em 2016. Foi essa adaptação que fez do pastel de fubá de Machado ser tão singular.

Em relato concedido por sua filha, uma das mais tradicionais produtoras de pastel de fubá de Machado, a dona Maria Lúcia Rodrigues Dias, de 73 anos, ela nos contou que a receita do atual pastel de fubá de Machado foi aprimorada por sua mãe por volta de 1952. Dona Maria Eleodora de Lima nasceu no ano de 1923 e faleceu em 2016, aos 93 anos, depois de ensinar a receita do pastel de fubá para os filhos, que transmitiram o saber para os filhos e esposas/esposos. Atualmente o pastel de fubá é sustento de pelo menos três filhos da dona Eleodória.

Segundo relato da dona Maria Lúcia, a receita conhecida em Machado naquela época, preparava os pastéis com farinha de milho. Ou seja, eram receitas conhecidas em diversos lugares, inclusive em outros estados como Rio de Janeiro ou São Paulo. E a massa era mais mole.

Quando ia fritar os pastéis, eles costumam abrir ou esfarelar. Desse modo, Dona Maria Eleodora de Lima passou meses aperfeiçoando a receita, mudando ingredientes, inserindo

² Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2013/12/pastel-de-fuba-e-receita-especial-de-uma-cozinheira-mineira-de-90-anos.html>



alguns, retirando outros, até chegar à receita do Pastel de Fubá de Machado, como hoje é conhecido, feito com fubá e sem uso de óleo e ovo na massa, apenas sal. Naquela época sua mãe usava o fubá de milho moído no moinho d'água e posteriormente dona Maria Lucia passou a usar o fubá de milho industrializado.

Um dos produtores de pasteis de fubá entrevistado, de nome Márcio, nos contou que o fubá moído em moinho d'água não é muito bom para fazer os pasteis, porque na hora que frita ele fica delicioso, mas se não for consumido naquele momento, logo após a fritura, ele endurece muito rapidamente. O que não acontece quando usam fubá industrializado, pois ao triturar o fubá mecanicamente em máquinas industriais, ele é de certa forma torrado minimamente com o calor da máquina. No moinho de fubá d'água tradicional não. Inexiste qualquer forma de calor que possa torrar o fubá moído.

Dona Maria Lúcia recorda que no início dos anos 1950 a sua mãe, a D. Maria, foi trabalhar com seu filho mais velho, o Sr. Sebastião, que era dono da Confeitaria Machadense, localizada na Praça Antônio Carlos. Próximo à Confeitaria, onde atualmente é o Chapisquinho Lanches, era um ponto de venda de passagem de ônibus, pois não havia rodoviária em Machado naquela época. Dona Maria então passou a fornecer pastéis de fubá, com a receita adaptada por ela, para aquele local movimentado por fluxo de pessoas o dia todo. Assim, o pastel de fubá da cidade começou a ser divulgado e ganhar fama, pois era a única pastelaria da Praça Antônio Carlos e o único local que vendia pastéis de fubá naquela época. Certamente no seio das famílias, como era o caso da família da dona Elza Signoretti, era preparado o pastel de fubá, mas de forma comercial acredita-se que a dona Maria Eleodora de Lima tenha sido a primeira a produzir.

Além do filho Sebastião, dona Maria Eleodora ensinou o modo de fazer a todos os outros filhos: Terezinha, Maria Helena, Arlindo, Walter, Alzira e Carlos. Tornando-se a principal fonte de renda da maioria deles.

Em meados dos anos 1960, a dona Maria Lúcia, nascida em 1948, começou a fazer pastéis junto com sua mãe e irmãos para ajuda-los, tendo aprendido a tradicional receita. Anos mais tarde, o seu irmão Sr. Sebastião se mudou de Machado com sua família, deixando a Confeitaria Machadense com sua mãe e o seu genro, o Sr. Marino. Maria Eleodora de Lima seguiu na produção dos pastéis, mas não conseguiu gerenciar a mesma e acabou vendendo-a.



Por um bom tempo, D. Maria fez salgados para a lanchonete do Ginásio São José, da D. Darcília, dentre outros bares. A produção era sempre em casa, totalmente artesanal, e contava com a ajuda dos filhos.

Usando a receita desenvolvida por dona Maria Eleodora de Lima, a dona Maria Lúcia começou a trabalhar ininterruptamente na produção dos pastéis de fubá em 1981. Certo dia, dada a necessidade de melhorar a renda da família, Maria Lúcia teve a ideia de levar algumas amostras dos pastéis para o bar da D. Joana, em frente ao Colégio Imaculada Conceição e também foram oferecidas amostras para a Irmã Cida e para Fátima Garcia, sendo estas as suas primeiras clientes. Na época não haviam embalagens descartáveis e os pastéis eram disponibilizados em tabuleiros de alumínio que eram emprestados aos clientes, em relação de confiança. Com o passar dos meses, os clientes só aumentavam, incluindo visitantes que passavam por Machado ou pessoas que vinham visitar seus parentes aproveitavam para levar os já famosos pastéis para viagem.

O primeiro Supermercado do município a vender os pastéis de fubá foi o Alaska (do Sr. Wilton Dias), no ano de 1993. Foram disponibilizadas 4 bandejas de amostras congeladas, sendo 2 de carne e 2 de queijo. O congelamento dos pastéis foi uma “invenção” que Maria Lúcia criou para colocar o pastel à venda no supermercado. Até então, nunca nenhum outro produtor do município havia vendido pastéis congelados. Segundo dona Maria Lúcia, há também uma técnica desenvolvida por ela para que os pastéis não fiquem ressecados quando congelados. Os pasteis congelados podem e são levados para outros municípios e estados, ainda hoje.

Em 1993, o Sr. Wilton, proprietário do antigo Supermercado Alaska (fechado há alguns anos) não estava confiante da tentativa de venda dos pastéis congelados em seu estabelecimento, achando que os mesmos se quebrariam com facilidade, mas mesmo assim, resolveu dar a chance para Maria Lúcia. Na tarde do mesmo dia foram vendidas as bandejas e Sr. Wilton solicitava a cada dia mais unidades e de forma progressiva (4 bandejas de cada sabor, depois 5 e assim por diante).

Desta forma, consolidava-se a microempresa da Maria Lúcia Salgados. Uma microempresa de sucesso nesta iguaria machadense, que há 40 anos fornece pastéis de fubá para vários estabelecimentos (supermercados e bares), além da venda na porta da empresa



familiar e doméstica. Segundo o filho de dona Maria Lúcia e neto da dona Maria, a sua mãe mantém viva a memória da pioneira Vó Lilia (Dona Maria), que deixou um legado de amor e união familiar em torno desta saborosa tradição machadense: o pastel de fubá.

Além da dona Maria Eleodora de Lima, Lia Campos escreveu numa postagem do facebook sobre o Registro do Pastel de Fubá de Machado que seus pais, Zé Elias e Fiinha, faziam pastéis de fubá na década de 1960 e vendiam nos circos que passavam pelo município³.

O pastel de fubá pode ser encontrado em bares, quiosques e restaurantes, fritos para consumo imediato, e também congelados em supermercados ou com os próprios produtores. Em festas infantis ou adultas realizadas no município é bastante comum ser servido os famosos pastéis de fubá junto com outros salgados como coxinhas, empadinhas, etc. Na tradicional e centenária Festa de São Benedito de Machado, Registrada como Patrimônio Imaterial local, não pode faltar os tradicionais biscoitos de pernil e também os pastéis de fubá.

Certo é que em Machado os pasteis de fubá se inseriram na cultura alimentar do povo machadense e no gosto popular. Além de gerar renda e qualidade de vida para seus detentores.

Descrição:

A seguir vamos descrever o modo de produção conforme receita da dona Maria Eleodora de Lima, considerada a receita mais antiga e tradicional dos pastéis de fubá de Machado, a partir de descrição feita por sua filha, a dona Maria Lúcia Rodrigues Dias, que é a atual produtora que deu sequência à tradicional receita de sua mãe.

1ª etapa – início

Em uma panela coloca água e sal para ferver. Quando a água estiver fervendo, coloca-se o fubá na água fervente com sal e mistura bem até integrar o fubá à água, formando o angu. No caso da dona Maria Lúcia ela usa uma panela industrial para o preparo e cozimento, mas no passado tudo era feito artesanalmente, na mão. Muitas produtoras relataram usar colher de pau nesse processo.

2ª. Etapa – cozimento

O angu deve ser misturado durante meia hora para o cozimento. É preciso misturar bem para não embolorar. O fogo deve permanecer aceso durante todo o processo.

³ Disponível em:

<https://www.facebook.com/casadaculturademachado/photos/a.363492064048810/1280859658978708/>



3ª. Etapa o ponto

Dona Maria Lúcia sabe o ponto certo quando a massa solta da panela e é possível fazer pequenos bolinhos com a mão.

4ª. Etapa resfriamento

Depois de cozida, a massa tem que esfriar totalmente, o que pode levar horas, dependendo do tanto de massa e como será feito o resfriamento. Se for de maneira natural, na própria panela, pode levar até 4 horas para esfriar totalmente.

5ª. Etapa sovar

Com a massa já fria, é introduzido o polvilho e dona Maria Lúcia leva a massa fria para outra panela distinta da primeira para a massa ser sovada, junto como polvilho. Esse processo demora mais ou menos uns 20 min. No passado, dona Maria Lúcia sovava a massa na mão, como ainda acontece com muitos produtores artesanais.

6ª. Etapa – abertura da massa

Com a massa cozida e sovada, ela é levada para outro local (no caso da cozinha da dona Maria Lúcia) para iniciar o processo de abertura da massa e confecção dos pasteis no seu formato final.

7ª. Etapa - cilindro

A massa é levada para o cilindro industrial. No passado, dona Maria Lúcia tinha um cilindro manual e muitos produtores ainda usam o cilindro manual, pequeno, para abrir as massas.

8ª. Etapa - modelagem

Com a massa aberta, a produtora corta a massa redonda, já no formato e tamanho correto para os pasteis. O diâmetro é de mais ou menos 4 cm. O molde utilizado é de um suporte para coador de café do tipo Melitta. Mas pode ser qualquer forma circular que a pessoa tiver disponível.

9ª. Etapa

Dona Maria Lúcia vende bandejas com 20 pasteis de fubá cada. Assim, 20 massas modeladas no formato circular são inseridas nas bandejas para a montagem do pastel, com o recheio e o fechamento.

10ª. Etapa

A massa já no tamanho ideal vai para a mesa de produção onde o recheio é introduzido e a massa fechada com as mãos das produtoras.



11ª etapa

As bandejas com os pasteis são colocadas no refrigerador, sem o plástico para resfriarem.

12ª Etapa

As bandejas são envolvidas em plástico apropriado para congelamento e as etiquetas com data de produção, validade e ingredientes e adicionada. As bandejas vão para os refrigeradores para serem congeladas e posteriormente vendidas.

Depois, os pastéis são fritos por cerca de 3 a 5 minutos em óleo ou gordura bem quente e estão prontos para o consumo.

Todo esse processo descrito dura cerca de 6 a 8 horas. Apenas para a abertura da massa no cilindro e montagem dos pasteis são mais de 4 horas, para cada tipo de recheio. Segundo a dona Maria Lúcia e as suas funcionárias, o pastel de fubá é o mais difícil e o mais demorado para ser produzido se comparado a outros tipos de salgados como minipizza, empadinha, coxinha, entre outros.

Cada bandeja com 20 pastéis da dona Maria Lúcia custa cerca de R\$ 20,00. Já os pastéis para serem consumidos nas feiras, quiosques ou lanchonetes, custa cada um de R\$ 3,00 a R\$ 4,00, dependendo do local.

Estado de conservação: A produção dos pastéis de fubá de Machado possui a particularidade de transmissão do saber dentro dos núcleos familiares dos produtores. Há uma predominância do universo feminino na produção dos pastéis, mas há também homens envolvidos no processo produtivo nos dias atuais, principalmente para a comercialização e distribuição. No cenário de produtores de pastéis de fubá em Machado normalmente a produção e comercialização são feitas de forma familiar, membros de uma mesma família estão envolvidos no negócio dos pastéis e vão repassando a tradição para os mais novos.

Medidas preventivas: O modo de fazer Pastel de Fubá de Machado é um saber transmitido por meio da oralidade e do aprender fazendo e observando que, desde o início do século XX, passa de geração a geração chegando aos dias atuais. Faz parte do cotidiano, dos planos sociais e culturais da cidade, além de promover o desenvolvimento humano e econômico local. Buscando estratégias para a sua manutenção e vivacidade, propomos algumas medidas de salvaguarda. Essas ações foram construídas em consonância com os anseios e necessidades



relatadas pelos entrevistados, detentores do saber e moradores do município de Machado. São elas: transmissão do modo de fazer pastel de fubá; difusão e valorização do modo de fazer pastel de fubá; educação patrimonial; cursos de capacitação e formação; formação de um arquivo documental e criação de um selo de patrimônio cultural para os pastéis de fubá.

Medida de proteção existente: inventário e registro.

Medida de proteção proposta: atualização e manutenção do inventário e manutenção do Registro.

Referências:

Dossiê de Registro do Modo de Fazer Pastel de Fubá de Machado. Ano 2021, exercício 2023.

Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural de Machado. Exercício de 2008.

Ficha técnica:

Levantamento - maio de 2023: Jaíne Diniz Corrêa (Historiadora) / Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil) / Luis Phillipe Sarto (Arquiteto e Urbanista) / Suzane de Souza Santos (Diretora de Cultura e Turismo).

Elaboração – maio de 2023: Jaíne Diniz Corrêa (Historiadora) / Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil) / Luis Phillipe Sarto (Arquiteto e Urbanista) / João Alexandre Moura Oliveira (Secretário de Cultura e Turismo) / Suzane de Souza Santos (Diretora de Cultura e Turismo) / Platinny Dias de Paiva (advogado).

Revisão – novembro de 2023: AME (Agência Mineira de Entretenimento Ltda).