

PROCESSO DE REGISTRO DE BEM IMATERIAL

“BICOTA DE MULATA”



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA - MG | MG

ANO - 2025

Município de Santa Luzia - MG | MG
Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico | CEP: 33010-000 | Tel.: (31) 3649-7202

Sumário

Introdução	3
Histórico do Bem Cultural	4
Descrição do Doce da Bicota de Mulata	6
A Trindade da Doçaria: Cidra, Mamão e Rapadura	7
Utensílios para a produção	8
Periodicidade e Tempo de Preparo	8
O Preparo e Local	10
Modo de distribuição do Doce	15
Motivações e Justificativa para o Registro	16
Entrevistas	17
Declaração de Anuência e Participação	19
Documentação Fotográfica	22
Divulgação Midiática sobre a Bicota de Mulata	25
Diagnóstico da situação do bem cultural imaterial na ocasião do início do processo de Registro.	28
Diretrizes para a valorização e a continuidade do bem junto à comunidade com descrição detalhada das ações a serem desenvolvidas	30
Cronograma Gráfico com previsão de 10 (dez) anos para as ações de proteção e salvaguarda..	33
Referências	36
Ficha Técnica – Registro Bicota de Mulata	37
Cópia da Ata da Reunião do Conselho Municipal Do Patrimônio Cultural de Santa Luzia - MG aprova o Registro	38
Cópia da publicidade da decisão sobre a aprovação do registro imaterial, em veículo de grande circulação	45
Cópia da Homologação do Registro Imaterial da “Bicota de Mulata”	46
Cópia da inscrição no livro de Registro dos Saberes de Santa Luzia – MG	47

Introdução

O presente dossiê documenta o processo de registro da **Bicota de Mulata** como Patrimônio Cultural Imaterial do município de Santa Luzia MG, Minas Gerais, no ano de 2025. Esta iniciativa da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia - MG fundamenta-se na premissa de que a culinária é uma das manifestações mais profundas da identidade de um povo, buscando resgatar e proteger sabores que contam a história local.

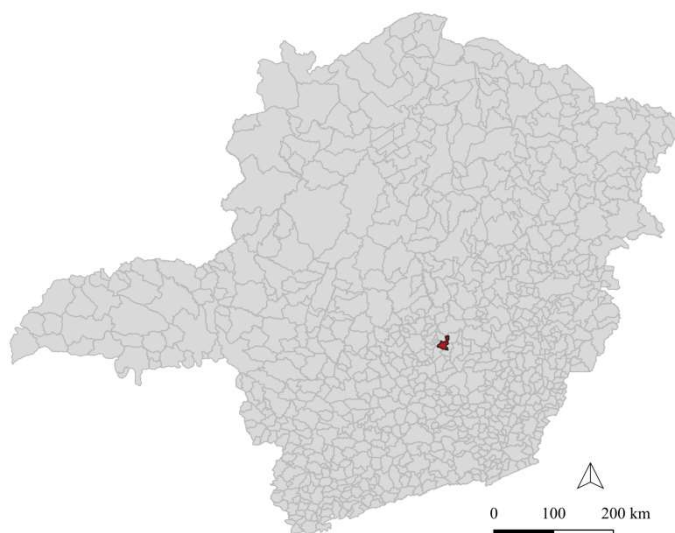
A Bicota de Mulata é um bem cultural de notória importância para a memória luziense¹, representando uma tradição centenária que une técnica artesanal e convívio social. O objetivo deste registro é estabelecer medidas de salvaguarda que impeçam o desaparecimento deste saber, garantindo que as futuras gerações mantenham o acesso a esse símbolo gastronômico e afetivo. A metodologia para este trabalho incluiu pesquisas de campo, levantamento documental e entrevistas com mestras doceiras que detêm o conhecimento tradicional do preparo.

¹ Gentílico para quem nasce na cidade de Santa Luzia - MG

Histórico do Bem Cultural

Santa Luzia – MG é um município histórico da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), no estado de Minas Gerais, cuja origem remonta ao ciclo do ouro em 1692 às margens do Rio das Velhas, sendo um importante entreposto comercial da Estrada Real. Com uma população que ultrapassa 219 mil habitantes, a cidade possui um rico patrimônio cultural, incluindo a histórica Rua Direita, o Recolhimento de Nossa Senhora da Conceição de Macaúbas e o Santuário Arquidiocesano de Santa Luzia - MG, sendo até hoje considerada a "Tradição viva da Bravura Mineira" pela participação na Revolução Liberal de 1842. Atualmente, sua economia combina o passado histórico com um desenvolvimento industrial e comercial significativo, sendo um pólo importante na Grande BH.

Figura 1 Localização de Santa Luzia em Minas Gerais.



Elaboração Yasmin Narciso. Sistema de Coordenadas SIRGAS 2000, base GeoPin, 2025.

A história da Bicota de Mulata confunde-se com a própria formação do arraial de Santa Luzia - MG, estabelecido em 1692 às margens do Rio das Velhas. Como ponto de parada de tropeiros e importante entreposto da Estrada Real, a cidade desenvolveu uma culinária rica, marcada pela adaptação de técnicas portuguesas aos ingredientes disponíveis no território mineiro, como o mamão verde, a cidra e a rapadura.

Diferente de quitandas comerciais, a Bicota nasceu e cresceu no recesso das cozinhas domésticas, sendo um doce de preparo laborioso que exige paciência e mãos habilidosas. A transmissão desse saber é essencialmente matriarcal, passando de mães para filhas e de avós para netas, o que garantiu a preservação de detalhes sutis na textura e no ponto do doce que nenhuma receita escrita conseguiria captar integralmente. Esse caráter prático e intuitivo da transmissão é confirmado pelos detentores do saber em Santa Luzia MG. Sonia Satiro, que aprendeu com a avó, destaca que o aprendizado veio de “tanto ver, pelos anos morando com ela”. Já Alexandre Lima e Silva, mais conhecido como Xandoca, que aprendeu o ofício por admiração e proximidade com doceiras locais, reforça a inexistência de uma fórmula estática:

[...] Eu vou te falar uma coisa... eu faço no olho. Eu não tenho receita... sabe? Eu tenho até uma receita... Eu acho que ninguém tem. (XANDOCA, 2025)

Nesse cenário de preservação afetiva, destaca-se a figura de **dona Sonia Satiro**, 72 anos de idade, moradora de Santa Luzia - MG. Sonia representa um elo fundamental na corrente de transmissão deste patrimônio: ela é uma das detentoras que mantém viva a técnica ancestral que aprendeu com sua avó. Esse aprendizado "ao pé do fogão" ilustra como a Bicota de Mulata é mais do que um alimento; é uma herança de família que carrega consigo memórias de infância, rituais de preparo e o modo de vida das antigas gerações de Santa Luzia MG.

Além da linhagem de dona Sonia, o histórico do doce é pontuado por mestras como **dona Maria de Lourdes da Silva (1904–1988)**, que durante décadas foi referência na produção do doce para festividades religiosas e grandes eventos sociais da cidade. Hoje, essa tradição continua a ser ecoada por vozes como a de **Maria do Rosário Assunção**, 67 anos de idade, moradora de Santa Luzia - MG e outros moradores que vêem na Bicota uma expressão da "Bravura Mineira".

O doce, que outrora era presença obrigatória em casamentos, batizados e nas mesas fartas das famílias da cidade, enfrenta hoje o desafio da modernidade. O registro histórico e a inclusão de nomes como o de Sonia Satiro neste documento servem para chancelar a importância das trajetórias individuais na manutenção da memória coletiva de Santa Luzia MG, assegurando que o "toque da avó", preservado nas mãos de Sonia e de outras doceiras, não se perca no tempo.

Descrição do Doce da Bicota de Mulata

A Bicota de Mulata é um bem cultural de notória importância para a memória e identidade do município, com uma tradição que remonta a mais de um século. Classificado como uma quitanda doce é um quitute de massa densa e sabor intenso, que se destaca pela sua presença em festividades familiares, encontros comunitários e no circuito gastronômico tradicional do município.

Este quitute é fundamentado no doce de cidra (*citrus medica*). Tradicionalmente, utiliza-se a rapadura para conferir a cor escura e o sabor caramelizado, embora em certas preparações atualmente esta possa ser complementada ou substituída pelo açúcar misturado a chocolate em pó. Com a dificuldade de encontrar a cidra ao longo dos anos o mamão verde ralado tem se incorporado junto à preparação do doce de cidra.

A massa incorpora queijo meia cura (geralmente ralado), farinha de trigo (para conferir a textura característica de bolo), ovos e manteiga. Especiarias como canela, cravo e noz-moscada aprimoram o sabor.

O principal desafio na materialidade do doce, conforme relatado pelas doceiras é a obtenção da cidra. Todas as doceiras entrevistadas compartilham a dificuldade de encontrar a fruta, e quando a encontram, o processo de ralá-la é intensivo, sendo esta uma etapa fundamental para a qualidade final da Bicota.

A primeira etapa é a compra ou arrecadação da matéria-prima principal (cidra) e dos ingredientes complementares (rapadura e queijo).

O processo exige a ralação manual da fruta e seu cozimento com rapadura para formar o doce base. Esta etapa exige o domínio do ponto de cozimento, evitando o excesso de umidade.

O doce base é misturado com o queijo, a farinha de trigo e os ovos, até atingir um ponto de massa espessa como uma massa de bolo. O doce é assado em tabuleiro e após o cozimento e resfriamento, a Bicota de Mulata é finalizada ao ser passada em açúcar refinado, que proporciona um contraste de textura e sabor.

A Trindade da Doçaria: Cidra, Mamão e Rapadura

A essência da Bicota de Mulata reside na combinação de elementos que contam a história da terra e da sobrevivência no interior de Minas. A **cidra** (*Citrus medica*), um dos primeiros frutos cítricos a chegar ao Brasil trazido pelos colonizadores, encontrou nos quintais de Santa Luzia – MG um solo generoso; sua casca espessa e aromática é o coração do doce, exigindo paciência para ser ralada e domada pelo açúcar. O **mamão**², fruto nativo das Américas e símbolo da fartura tropical, entra na receita para conferir volume e uma textura macia que absorve os sabores ao redor.

Unindo essas frutas, temos a **rapadura**, o "ouro negro"³ das antigas moendas⁴. Nascida nos engenhos de cana-de-açúcar como uma forma prática e resistente de transportar energia, a rapadura é mais do que um adoçante: é ela quem batiza a "Mulata", emprestando sua cor terrosa, seu sabor mineral e sua força histórica para transformar frutas simples em uma iguaria que é o puro retrato da identidade mineira.

- **A Cidra (*Citrus medica*):** Considerada uma das três espécies "ancestrais" que deram origem a quase todos os citros modernos, a cidra distingue-se por possuir um albedo (a parte branca da casca) extremamente espesso e firme, com baixo teor de suco na polpa. Do ponto de vista técnico, é essa densidade do albedo que permite que a fruta, após ser ralada e cozida, mantenha a textura granulada e crocante mesmo após o processo de forneamento da Bicota. Historicamente, sua introdução no Brasil ocorreu no século XVI, adaptando-se perfeitamente aos quintais produtivos de Minas Gerais.
- **A Rapadura:** Fruto da concentração e cristalização do caldo de cana (*Saccharum officinarum*), a rapadura foi introduzida no Brasil no século XVI, junto com os primeiros engenhos de açúcar. Tecnicamente, ela surgiu como uma solução logística: era o "açúcar de viagem", moldado em blocos rígidos para resistir ao transporte e às variações climáticas sem derreter ou mofar como o açúcar granulado. O processo consiste na moagem da cana, seguida pela fervura do caldo em grandes tachos de cobre até atingir o "ponto de rapadura" (uma massa densa e viscosa). Essa massa é batida vigorosamente e resfriada em fôrmas de madeira. Diferente do açúcar refinado, ela

² Em decorrência da crescente dificuldade de se encontrar a fruta *in natura* na região e do trabalho exaustivo exigido pelo seu processamento manual, as doceiras locais passaram a introduzir o mamão verde como ingrediente complementar.

³ Refere-se à rapadura, um produto tradicional derivado da cana-de-açúcar, valorizado por sua riqueza nutricional, cor característica e importância histórica e econômica em diversas regiões.

⁴ Aparato ou máquina de triturar, moinho.

preserva minerais e melaço, o que confere à Bicota de Mulata um perfil de sabor complexo, com notas de caramelo queimado. Sua função química no doce vai além do sabor: os resíduos de melaço promovem uma caramelização intensa durante o forneamento, resultando na cor marrom-escura característica e auxiliando na conservação natural do quitute.

Utensílios para a produção

A preparação da Bicota de Mulata requer alguns utensílios básicos para garantir a textura e o sabor tradicionais. Para o início do preparo, um ralador robusto é indispensável para desfiar corretamente a cidra verdes. Além disso, uma peneira ou escorredor é crucial para a lavagem eficaz dos frutos ralados.

No processo de mistura e cozimento, é necessário:

- Panelas ou recipientes resistentes ao calor para derreter a rapadura e cozinhar a base doce.
- Duas bacias grandes para separar as etapas de preparo (base doce e massa final).

Uma colher de pau ou *fouet* (batedor de arame) para bater a massa vigorosamente até atingir o ponto de leveza ideal.

Por fim é necessária uma fôrma de assar (untada com manteiga) e, após o cozimento, uma faca afiada para cortar o doce em quadradinhos e uma peneira fina para polvilhar o açúcar refinado na finalização.

Periodicidade e Tempo de Preparo

A produção da **Bicota de Mulata** não ocorre em ciclos comerciais ou de forma contínua. Sua periodicidade está diretamente ligada a **datas comemorativas específicas** e eventos do calendário familiar ou social da comunidade detentora do saber. É comum que o doce seja preparado em ocasiões de celebração, como festas religiosas, reuniões familiares importantes, casamentos ou batizados, onde ele assume um papel de destaque como item de honra e tradição na mesa.

O tempo de preparo da Bicota de Mulata é um fator crítico para a sua baixa frequência de produção e distribuição. Trata-se de um doce que exige um longo e meticuloso processo artesanal, com múltiplas etapas que não podem ser apressadas.

Em função dessa complexidade, a Bicota de Mulata exige que a doceira dedique várias horas ou, por vezes, mais de um dia para completar a receita. Essa dedicação é um dos principais motivos pelos quais o saber está em risco de descontinuidade, conforme apontado no diagnóstico.

O Preparo e Local

Receita do Doce

Bicota de Mulata

Ingredientes:

Mamão ralado⁵

Cidra ralada

Rapadura

Ovos

Queijo meia cura ou Canastra

Farinha de trigo

Açúcar

Manteiga

Fermento

Canela, noz moscada e cravo

Modo de Fazer:

O preparo inicia-se com a lavagem e ralagem da cidra verde. Uma vez ralados, os frutos devem ser lavados novamente em água corrente para remoção do amargor. Em uma vasilha, derreta a rapadura e misture a cidra ralada pra fazer o doce, depois deixe esfriar. Em outra vasilha coloque o doce de cidra e misture com o meio queijo minas meia cura ralado, os ovos com as claras batidas em neve, o açúcar, a farinha de trigo, os cravos, a canela e a noz-moscada. Adicione a essa mistura o fermento. Após bater a massa, coloque-a em uma fôrma untada com manteiga e leve para assar. Quando o doce estiver pronto, retire-o do forno, polvilhe açúcar refinado por cima e corte em quadradinhos para servir.

Figura 2 Ilustração de como preparar a Bicota de Mulata

⁵ O mamão passou a ser incorporado a receita em casos de dificuldade de encontrar a Cidra, todavia a receita original prevê a utilização única e exclusiva do doce de Cidra (*citrus medica*).

Passo a Passo Ilustrado da Receita - Bicota de Mulata

Etapa 1

1. Lave e Rale os Frutos



Lave e rale a cidra e o mamão verde em água corrente

2. Prepare e Misture



Em uma vasilha derreta a rapadura e misture a cidra e o mamão ralados pra fazer a base do doce.



DEIXE ESFRIAR

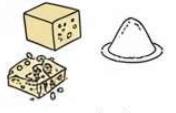
Etapa 2

3.



Em outra vasilha misture o queijo, a farinha, os ovos e a base do doce.

4.



Adicione as especiarias como noz moscada, cravo e canela juntamente com o fermento e misture.



BATER!

Etapa 3

5. Asse a Massa



Coloque a massa em uma forma untada com manteiga e leve pra assar em forno a 180ºgraus.



6.



Retire o doce do forno e deixe esfriar. Corte em quadradinhos e passe no açúcar.

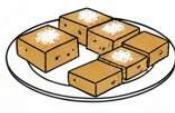
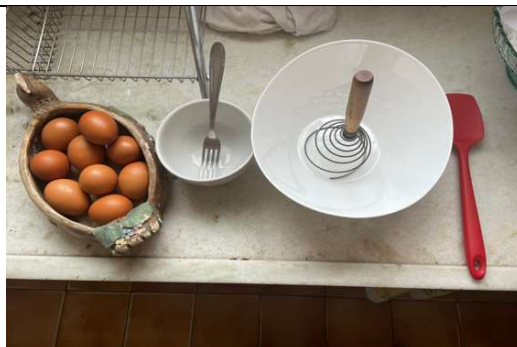


Imagem criada utilizando Lovart AI – AI Image em 04 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Ingredientes utilizados na Bicota de Mulata. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Utensílios utilizados na Bicota de Mulata. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Doce de cidra e mamões preparados artesanalmente com calda de rapadura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Separação das claras das gemas. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Preparação das claras em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Junção das gemas as claras em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acrescendo o doce de cidra a mistura da gema e da clara em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acrescer manteiga a mistura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Adição da farinha de trigo. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acréscimo o queijo canastra meia cura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Misture a massa pra englobar todos os ingredientes. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso



Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso



Despeje a massa na fôrma untada. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Coloque em forno pré-aquecido. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Depois de 40 minutos retire do forno e espere esfriar. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Corte em pequenos pedaços. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Passe no açúcar refinado. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Coloque em forminhas para servir. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.

Modo de distribuição do Doce

O modo de distribuição da Bicota de Mulata reflete diretamente a natureza trabalhosa e o tempo demandado em seu preparo, conforme indicado no diagnóstico do bem.

A distribuição deste doce é caracterizada pelo seu forte caráter familiar e comemorativo. A Bicota de Mulata é produzida em pequenas quantidades, quase que exclusivamente para o consumo e a celebração dentro do núcleo familiar ampliado ou em festividades íntimas da comunidade. O ato de preparar o doce é, em si, um evento de coesão social, sendo o produto final consumido no ambiente doméstico ou compartilhado como um presente entre parentes e vizinhos próximos.

Devido à complexidade e ao longo processo de execução, a Bicota de Mulata raramente é comercializada ou produzida sob encomenda para venda em escala. Sua circulação está, portanto, restrita ao universo privado e afetivo das famílias detentoras do saber, o que contribui para sua baixa visibilidade externa e reforça a urgência das ações de salvaguarda.

Motivações e Justificativa para o Registro

A busca pela identificação e salvaguarda dos elementos que compõem a identidade cultural luziense motivou o início deste processo. Reconhecendo que a cultura imaterial frequentemente se manifesta na culinária, e seguindo a premissa de que todo município possui um doce que o represente e conte sua história, esta Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo empreendeu a pesquisa para resgatar o sabor tipicamente associado à Santa Luzia – MG do estado de Minas Gerais.

O resultado dessa investigação apontou a Bicota de Mulata não apenas como o doce representativo da tradição local, mas também como um bem cultural em situação de extrema vulnerabilidade. O diagnóstico realizado, conforme detalhado nas seções anteriores, revela que o modo artesanal de fazer este doce singular está morrendo com a geração de mestras doceiras mais antiga.

As entrevistas conduzidas, cujos depoimentos e conteúdos estão dispersos e citados ao longo de todo o Dossiê, fornecem a base testemunhal que justifica a urgência desta ação. A falta de transmissão intergeracional, aliada à complexidade do preparo e ao desconhecimento da maior parte da população sobre a Bicota de Mulata, colocam o saber-fazer em risco iminente de extinção.

Portanto, o Registro da Bicota de Mulata não é apenas uma formalidade de catalogação patrimonial, mas sim uma medida crucial de salvaguarda. O Registro é o instrumento legal que confere o reconhecimento oficial e mobiliza o poder público e a comunidade para a implementação das diretrizes de preservação, garantindo que a memória, o sabor e a tradição representativa de Santa Luzia – MG sejam mantidos vivos para as futuras gerações.

Entrevistas

Ao longo da pesquisa para a elaboração deste Dossiê de Registro, procedeu-se à coleta de dados qualitativos por meio de entrevistas⁶ junto às doceiras responsáveis pela produção artesanal da **Bicota de Mulata** e a membros da comunidade de Santa Luzia MG.

1) Sonia Maria de Sales Satiro, nascida em 06 de junho de 1953



2) Maria Thereza Lopes de Lopes, nascida em 21 de dezembro de 1933



⁶ O conteúdo integral desses depoimentos encontra-se citado e disperso ao longo de todos os capítulos do presente Dossiê, fornecendo a base testemunhal para o registro do bem.

3) Maria do Rosário Assunção, nascida em 16 de outubro de 1958.



4) Alexandre José Alves de Lima e Silva, nascido em 10 de dezembro de 1952.



Declaração de Anuência e Participação

Registro de Bens Imateriais
Modo de Fazer “Bicota de
Mulata”



Município de Santa Luzia | MG
Ano 2025

DECLARAÇÃO DE ANUENCIA E PARTICIPAÇÃO

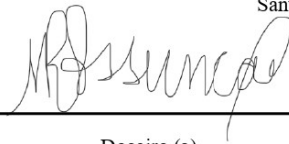
Registro do Bem Imaterial

“Modo de Fazer Bicota de Mulata”

Eu, Maria do Rosário Assunção, na qualidade do
detentor (a) do saber-fazer tradicional da Bicota de Mulata, DECLARO ANUENCIA ao
processo de Registro do Modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Cultural.

Por ser verdade, firmo o presente.

Santa Luzia, 05 de janeiro de 2026.



Doceiro (a)

CPF: 371960306-72

RG: MG1398374

Município de Santa Luzia | MG
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico| CEP: 33010-000| Tel.: (31) 3649-7202

Registro de Bens Imateriais
Modo de Fazer “Bicota de
Mulata”



Município de Santa Luzia | MG
Ano 2025

DECLARAÇÃO DE ANUENCIA E PARTICIPAÇÃO

Registro do Bem Imaterial

“Modo de Fazer Bicota de Mulata”

Eu, Alfonso José Pedro de Lima e Silva, na qualidade do
detentor (a) do saber-fazer tradicional da Bicota de Mulata, DECLARO ANUENCIA ao
processo de Registro do Modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Cultural.

Por ser verdade, firmo o presente.

Santa Luzia, 05 de janeiro de 2026.

Docero (a)

CPF: 256.816.306/25

RG: M-100.569

Município de Santa Luzia | MG
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico | CEP: 33010-000 | Tel.: (31) 3649-7202

DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA E PARTICIPAÇÃO

Registro do Bem Imaterial

“Modo de Fazer Bicota de Mulata”

Eu, Sônia Maria de Jesus Salino, na qualidade do
detentor (a) do saber-fazer tradicional da Bicota de Mulata, DECLARO ANUÊNCIA ao
processo de Registro do Modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Cultural.

Por ser verdade, firmo o presente.

Santa Luzia, 05 de janeiro de 2026.



Doceiro (a)

CPF: 245.656.906-15

RG: MG-1.055.166

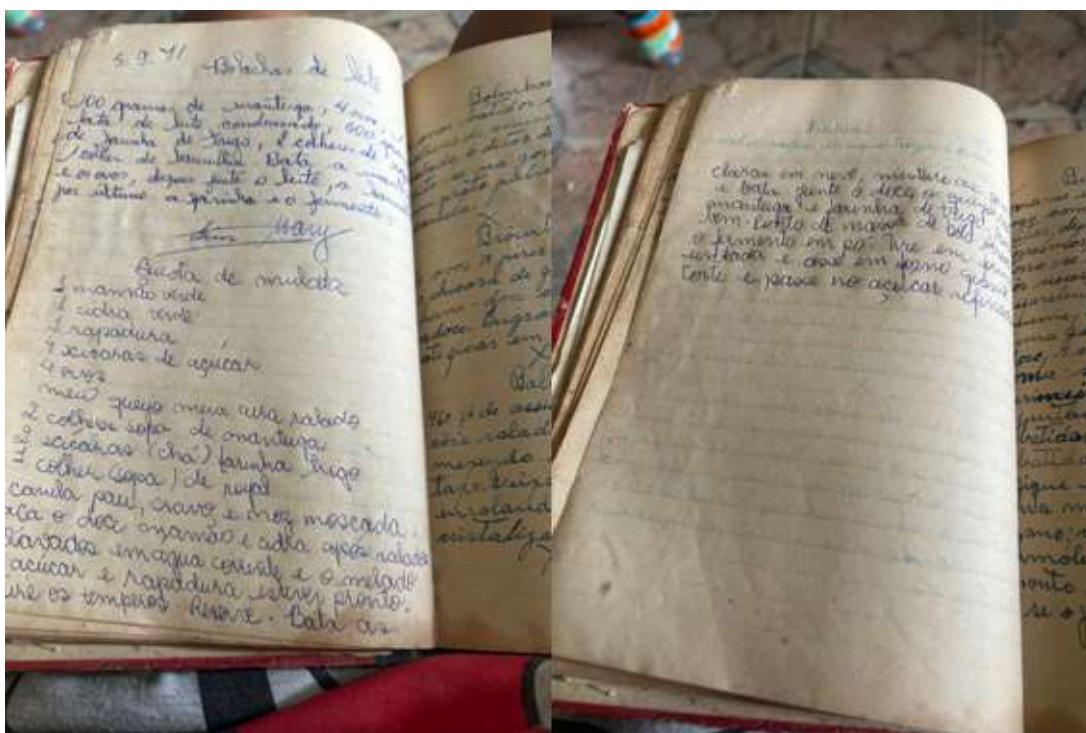
Documentação Fotográfica

Figura 3 Dona Maria de Lourdes da Silva, nascida em 03 de novembro de 1904 e falecida em 04 de maio de 1988. Famosa doceira luziense



Acervo Edson Lúcio, 2025.

Figura 4 Caderno de receitas da, “Mãe Geni”- receita Bicota de Mulata, datado de 1944.



Acervo da Dona Maria do Rosário..

Figura 5 Árvore e fruto da cidreira.



Acervo de Tânia Hovadick, 2025.

Figura 6 Doce Bicota de Mulata após assado em forno feito pela Sra. Sonia Satiro em 18 de dezembro de 2025.



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Figura 7 Bicota de Mulata feita pela Sra. Maria do Rosário em 3 de dezembro de 2025



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Figura 8 Doce Bicota de Mulata finalizado feito pela Sra. Sonia Satiro em 18 de dezembro de 2025.



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Divulgação Midiática sobre a Bicota de Mulata

Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata, 22 de abril de 2016. Disponível em: [Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata #Receitas](#).



Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata
#Receitas

Acesso em 25 de Outubro de 2025.

Sabores de Minas – Bicota de Mulata – Estado de Minas, 17 de janeiro de 2006. Disponível em:

[Receita de Bicota-de-mulata - Sabores de Minas](#).



Acesso em 25 de novembro de 2025.

Na cozinha da Margô – Bicota de Mulata, 31 de agosto de 2012. Disponível em: [Na Cozinha da Margô: Bicota de Mulata](#)

Na Cozinha da Margô

Tem de tudo um pouco...

sexta-feira, agosto 31, 2012

Bicota de Mulata

Esta receita é típica da cidade de Santa Luzia - MG



(Foto: uol.uol.com.br)

1 kg de doce de leite ralado com rapadura
(pode ser comprado pronto no Mercado Central e deixe esquentando a calda)
1 xícara de queijo ralado
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
3 colheres (sopa) de farinha de mandioca bem fina
2 ou 3 ovos
Canela em pó a gosto
1 colher (chá) de cravo moído
1 pitada de noz-moscada
1 xícara de açúcar refinado

Numa bacia, juntar os ingredientes, acrescentando, por último, os ovos. Se o doce de leite estiver com muita calda, escoe um pouco. Bater até o ponto de creme. Untar um tabuleiro com manteiga, despejar a mistura e levar ao forno médio, durante 40 minutos. Deixar esfriar, cortar no tamanho desejado e passar no açúcar refinado.

Postado por Margô Brandão às 8:31/2012

Marcar como: Bolos, comida mineira, Doces, gulandices, Sobremesas

Um comentário:

André disse...

Essa gulandice é espetacular. Pode ser feita com doce de leite no lugar do doce de leite.
A gente fica sem saber se é doce ou bolo.

MEU INDICADOR

traduza into your language

Selecione o idioma

Powered by Google

Total de visualizações de página

8	2	6	4	4
7	9			

Arquivos

Encontre uma receita...

O que está procurando?

Pesquisar

Brasília
trecho a partir de R\$ 670

Porto Alegre
trecho a partir de R\$ 161

São Paulo
trecho a partir de R\$ 250

Santiago
ida e volta a partir de R\$ 1.500

LATAM AIRLINES

Acesso em 25 de novembro de 2025.

Terra de Minas – Receita Bicota de Mulata, 29 de junho de 2012. Disponível em: [Rede Globo > doces - Bicota de mulata.](#)

The screenshot shows the website **globominas.com** with a search bar at the top. On the left, there are navigation menus for **NOTÍCIAS** (Plantão, Bom Dia Minas, MGTV, G1, CBN, Educação, Emprego), **ENTRETENIMENTO** (Programação, Terra de Minas, Globo Horizonte, Promoções, Globo Jogos, Guia Cultural), **SERVIÇOS** (Previsão do Tempo), **TV DIGITAL**, **GESTÃO AMBIENTAL**, and **FALE COM O COMERCIAL**. The main content area features a banner for **TERRA DE MINAS** and a breadcrumb trail: Home : Entretenimento : Terra de Minas : Receitas : **Doces e Sobremesas**. A sidebar on the left lists various recipe categories with icons: Acompanhamentos, Bebidas, Aves, Biscoitos, Caldos, Cozidos e Sopas, Carnes, **Doces e Sobremesas** (highlighted), Inverno, Light, Massas, Molhos, Peixes e Frutos do Mar, Pães e Salgadinhos, Saladas, Tortas e Bolos, Verão, and a link to **Ver todas as receitas**. The main content area displays the recipe for **Bicota de mulata**. It includes a list of **Ingredientes**: 1 mamão verde, 1 cidra verde pequena, Casca de 1 limão, 1 rapadura inteira, 4 ovos inteiros, Meio queijo tipo meia cura ralado, 2 colheres de sopa de margarina, 2 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sopa de fermento em pó, 4 xícaras de açúcar, and Canela em pau, cravo e noz-moscada. Below the ingredients is the **Modo de preparo**, which describes the steps from preparing the fruit to baking the dough. At the bottom of the recipe section, there are icons for **ENVIAR PARA UM AMIGO** and **IMPRIMIR A RECEITA**. The footer contains links for **FALE CONOSCO**, **TRABALHE CONOSCO**, and **MAPA DO SITE**, along with a small **by bhtec** logo.

Acesso em 25 de novembro de 2025.

Diagnóstico da situação do bem cultural imaterial na ocasião do início do processo de Registro.

No início do processo de registro, o modo artesanal de fazer a Bicota de Mulata em Santa Luzia (MG) foi identificado em situação de extrema vulnerabilidade. Embora seja um doce intrinsecamente luziense e com raízes profundas na história local, ele enfrenta um risco elevado de descontinuidade, sendo hoje desconhecido por grande parte da população. O diagnóstico revela um bem de identidade robusta, mas cuja transmissão se encontra fragilizada, flutuando perigosamente entre a memória prática e registros domésticos restritos.

A transmissão deste saber apresenta duas faces complementares. De um lado, detentores como Alexandre (Xandoca) reforçam a natureza intuitiva do doce, onde a precisão técnica emana da experiência sensorial e não de métricas rígidas: *“Eu não tenho receita... sabe? Eu tenho até uma receita... Eu acho que ninguém tem... você tem que fazer no olho”*. Por outro lado, a existência de cadernos de receitas herdados de matriarcas, como a “Mãe Geni”, confirma a exclusividade territorial do bem: *“era um doce típico de Santa Luzia, que não havia nenhuma outra cidade próxima que fazia”*. Essa dualidade evidencia que, mesmo com o registro escrito, a execução real depende de um aprendizado prático e gestual que corre o risco iminente de desaparecer.

Um dos principais fatores críticos para essa vulnerabilidade é o esforço físico exaustivo exigido pelo método tradicional. Sônia Satiro pontua que a complexidade das etapas de preparo — como ralar e lavar exaustivamente a fruta para retirar a acidez — desestimula novos produtores: *“ela dá muito trabalho, ela acaba desistindo... tem que ralar, lavar, tirar o miolo senão fica ácido”*. Esse rigor braçal, somado à inexistência de uma cadeia comercial estruturada, restringe a produção a contextos sazonais ou afetivos, limitando sua circulação e visibilidade.

O cenário aponta para uma necessidade urgente de conectar o conhecimento das detentoras experientes às novas gerações. A urgência é acentuada pelo desinteresse geracional e pelo falecimento de referências históricas, como Dona Lourdes e Mãe Geni, que geraram hiatos na produção. O risco de extinção é sintetizado no desabafo de Maria do Rosário (2025): *“E vai morrer comigo, não tenho para quem passar, meu filho é homem e não tem paciência para fazer comida com muitas etapas, ele gosta de achar pronto”*.

Conclui-se, portanto, que a Bicota de Mulata não sofre de falta de identidade, mas de uma “vulnerabilidade produtiva”. O registro como patrimônio imaterial apresenta-se como a

ferramenta essencial para transformar o saber "do olho" em política pública de salvaguarda. Somente através de ações como as "apresentações participativas" sugeridas pelos detentores será possível garantir que o rigor técnico e a história contida nos tachos de cobre não sucumbam diante das facilidades e do imediatismo da doçaria moderna.

Diretrizes para a valorização e a continuidade do bem junto à comunidade com descrição detalhada das ações a serem desenvolvidas

O **Modo Artesanal de Fazer a Bicota de Mulata** é um saber fazer ancestral, transmitido de geração em geração, que se manifesta como um pilar da identidade, da culinária e do patrimônio cultural da comunidade. Este bem imaterial está profundamente enraizado na história local, sendo um fator de coesão social e de memória coletiva.

“Pensando na manutenção contínua, na recriação do saber e na preservação da técnica, propomos a seguir um conjunto de ações de Salvaguarda do bem imaterial Bicota de Mulata de Santa Luzia - MG”, em consonância com as necessidades e o envolvimento direto da comunidade de detentores.

1- Programa de Transmissão Focado

Fomentar um programa de mentorias e oficinas de culinária sobre a Bicota de Mulata, onde os detentores mais antigos transmitam diretamente as técnicas e segredos às novas gerações da comunidade, com o objetivo de assegurar a continuidade da prática de forma viva, estimulando o interesse dos jovens na manutenção deste ofício singular.

2- Integração em Rota Turística Gastronômica

Desenvolver e promover uma rota turística e cultural que destaque a história da Bicota de Mulata, ligando os pontos de produção e venda ao circuito histórico de Santa Luzia - MG com o objetivo de fomentar o turismo cultural e gerar renda para as famílias detentoras do saber.

A estratégia consiste em viabilizar a participação das doceiras em feiras de grande relevância em Minas Gerais, como o *Festival de Gastronomia de Tiradentes*, a *Fatura Gastronomia* em Belo Horizonte e feiras do SEBRAE. Levar a Bicota para esses espaços permite que o doce seja descoberto por críticos gastronômicos, chefs e turistas de todo o país.

3- Exposição e Divulgação Permanente

Produzir material informativo multimídia (vídeos, website, folders) sobre a história, o modo de fazer e a importância cultural da Bicota de Mulata, promovendo a visibilidade constante do bem imaterial para residentes e visitantes.

4- Educação Patrimonial e Divulgação

Realizar atividades contínuas de educação patrimonial para diversos públicos (crianças, jovens, adultos e idosos) nas escolas de Santa Luzia - MG. As atividades devem ser voltadas à divulgação do modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Imaterial local, reforçando sua importância histórica e cultural. Com o objetivo de sensibilizar a comunidade sobre o valor do bem e promover sua apropriação por todas as faixas etárias.

5- Suporte à Sustentabilidade da Matéria-Prima

Implementar um projeto de fomento ao cultivo da cidra (*Citrus medica*) em Santa Luzia - MG ou em comunidades próximas, fornecendo mudas e orientação técnica às doceiras para garantir a perenidade e a oferta local da matéria-prima.

6- Criação do Selo "Mestra (ou Mestre) da Bicota de Mulata"

Criar um Selo de Certificação Municipal que reconheça formalmente os indivíduos (doceiras e doceiros) que comprovadamente detêm e praticam o modo artesanal de fazer a Bicota de Mulata. Realizar um processo anual de reconhecimento e titulação desses Mestres do Doce, conferindo-lhes um certificado de notório saber e uma placa/selo identificador que possa ser exposto em seus locais de residência ou produção. Vincular a participação nas Oficinas de Transmissão Intergeracional (Ação 2) à condição de Mestre Certificado, valorizando o papel dos detentores como guardiões e transmissores oficiais do bem.

7- Instituição e Concurso do "Troféu Bicota de Mulata"

Lançar um Edital de Concurso de Design aberto a artistas e designers locais, cujo objetivo será selecionar a melhor proposta de design para o Troféu Bicota de Mulata. O troféu deve incorporar elementos visuais que remetam ao doce, à sua história ou aos seus ingredientes (mamão, cidra, queijo). O Edital deverá especificar o uso futuro do design vencedor, que será utilizado como o troféu oficial em eventos e premiações culturais promovidas pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia - MG.

8- Formação e Gestão de Arquivo Documental

Fomentar a captação contínua de documentação antiga (fotos, receitas manuscritas, relatos de época) e registros atuais (audiovisuais das oficinas, entrevistas) sobre a Bicota de Mulata para a **composição e gestão de um acervo documental e audiovisual permanente** sobre o bem cultural imaterial. Este arquivo deverá ser acessível para pesquisa e consulta pública. Garantindo a preservação da memória histórica do doce e criar uma fonte de pesquisa confiável para futuras gerações.

Cronograma Gráfico com previsão de 10 (dez) anos para as ações de proteção e salvaguarda

SETORES / AÇÕES DE SALVAGUARDA	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034
1. Programa de Transmissão (Oficinas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. Rota Turística Gastronômica			X	X	X	X	X	X	X	X
3. Exposição e Divulgação Permanente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4. Educação Patrimonial (Escolas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X
5. Fomento ao Cultivo da Cidra		X	X	X	X	X	X	X	X	X
6. Selo "Mestra da Bicota" (Certificação)		X	X	X	X	X	X	X	X	X

SETORES / AÇÕES DE SALVAGUARDA	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034
7. Edital de Concurso de Design (Troféu)		X								
8. Concurso e Entrega do Troféu		X	X	X	X	X	X	X	X	X
9. Gestão de Arquivo Documental	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Ficha Técnica – Registro Bicota de Mulata



Município de Santa Luzia - MG

Prefeito

Paulo Henrique Paulino e Silva - Bigodinho

Vice Prefeito

Ilacir Bicalho

Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo

Secretária Municipal

Regilene de Carvalho Rodrigues

Equipe Técnica

Amanda Pâmela Gomes – Agente Administrativo

Marco Aurélio Carvalho Fonseca – Gerência Executiva

Tânia Cristina Hovadick de Oliveira – Agente Administrativo

Yasmin Christine Souza Narciso – Arquiteta Urbanista

Cópia da Ata da Reunião do Conselho Municipal Do Patrimônio Cultural de Santa Luzia - MG aprova o Registro



Ata de Reunião Ordinária			
Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Santa Luzia/MG (COMPAC)			
Data: 09 de outubro de 2025. Horário: 09h00min. Local: Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia			
SANTA LUZIA. Lei Municipal nº 3.978, de 08 de outubro de 2018. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/mg/s/santaluzia/lei-ordinaria/2018/398/3978/lei-ordinaria-n-3978-2018-institui-a-pol%C2%B4tica-municipal-do-patrim%C3%B4nio-cultural-estabelece-as-diretrizes-para-aprotecao-preservacao-e-promocao-do-patrim%C3%B4nio-cultural-no-munic%C3%ADpio-de-santa-luzia-e-da-outras-provid%C3%AAncias . Acesso em: 11 jun. 2025.			
COMPAC. Regimento Interno do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural. Disponível em: https://www.santaluzia.mg.gov.br/v2/wp-content/uploads/2022/09/REGIMENTO-INTERNO-COMPAC.pdf . Acesso em: 11 jun. 2025.			
Pauta (retificada): Diário Oficial do Município nº 1350 – 07/10/2025 – DOESL – SANTA LUZIA	1. Leitura, análise e aprovação da ata da reunião anterior; 2. Aprovação da pauta da reunião; 3. Apreciação e Deliberação Processo de Manutenção – CEMIG; 4. Solicitação de Abertura de Processo Registro Imaterial Bicota de Mulata; 5. Apreciação e Deliberação Empreendimento Dragagem Rio das Velhas; 6. Deliberação sobre proposta de alteração na Lei Municipal nº 3978/2018; 7. Informes da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo – SMCT		
Membros (Vide Decreto nº 4.238/2023)	Representação	Entidade	Presença
Regilene de Carvalho Rodrigues	Presidente	Secretaria da Cultura e do Turismo	Não
Marco Aurélio Carvalho Fonseca	Titular	Secretaria da Cultura e do Turismo	Sim
Kássio Alves Mendes	Suplente	Secretaria da Cultura e do Turismo	Não
Luciana Angélica de Sá Machado	Titular	Secretaria de Desenvolvimento Urbano	Sim
Hélio Henrique Queiroz Teixeira	Suplente	Secretaria de Desenvolvimento Urbano	Não
Flávia Paola Félix Meire	Titular	Secretaria de Educação	Não
Thalison Marcio Battah Mendes	Suplente	Secretaria de Educação	Sim
Suzane Duarte Almada	Titular	Câmara Municipal de Santa Luzia	Sim
Ivo da Costa Melo	Suplente	Câmara Municipal de Santa Luzia	Não
Iocanan Pinheiro de Araújo Moreira	Titular	CREA	Sim
Davina Márcia de Souza Braga	Suplente	CREA	Não
Lucas Carvalho Soares de Aguiar	Titular	IFMG/SL	Sim
Raquel Manna Julião	Suplente	IFMG/SL	Não
Jony Helberth Silva de Souza	Titular	100ª Subseção da OAB/MG	Sim
Márcio José dos Reis	Suplente	100ª Subseção da OAB/MG	Não
Adalberto Andrade Mateus	Titular	Associação Cultural Comunitária	Não
Elizabete de Almeida T. Tófani	Suplente	Associação Cultural Comunitária	Sim
Aparecida dos Santos C Evangelista	Titular	Associação Cultural das Mulheres Quilombolas de Pinhões	Não
Maria GERALDA GONZAGA CARVALHO	Suplente	Associação Cultural das Mulheres Quilombolas de Pinhões	Não
Felipe Lemos de Queirós	Titular	Mitra Arquidiocesana	Não
Gustavo Nogueira Reis de Souza	Suplente	Mitra Arquidiocesana	Não
Paulo Maurício Pinto de Matos	Titular	I Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não
Shaylene Maira Malta dos Santos	Suplente	I Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não
Jessiane Carla Siqueira Moreira	Titular	II Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não
Felipe Marden de Vasconcelos	Suplente	II Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não
Mateus Silvestre Almeida Costa	Titular	III Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não
Natalício de Jesus Silva	Suplente	III Representante de Associações Comunitárias de Moradores de Bairros e dos Distritos de Santa Luzia	Não

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000
Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 1 de 7

[Assinaturas manuais]



Às nove horas do dia nove de outubro de dois mil e vinte e cinco, realizou-se a reunião ordinária do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural (COMPAC), na Sede da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia, onde estiveram reunidos: a Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, por meio de seu representante Sr. Marco Aurélio Carvalho Fonseca; a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano, por meio de sua representante, Sra. Luciana Angélica de Sá Machado; a Secretaria Municipal da Educação, representada pelo Sr. Thalison Marcio Battah Mendes; a Câmara Municipal de Santa Luzia, representada pela Sra. Suzane Duarte Almada; o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia- CREA, por meio de seu representante Iocanan Pinheiro de Araújo Moreira; o IFMG/SL representado pelo Sr. Lucas Carvalho Soares de Aguiar; a 100ª Subseção da OAB/MG, por meio de seu representante o Sr. Jony Helberth Silva de Souza; a Associação Cultural Comunitária, representada pela Sra. Elizabete de Almeida T. Tófani. A Secretária Municipal da Cultura e do Turismo, Sra. Regilene, informa aos presentes que não poderá presidir a reunião uma vez que precisa estar presente em uma agenda do Festival de Arte de Rua- FENAR. Informa que a reunião será conduzida pelo Sr. Marco Aurélio. Despede-se dos presentes. Marco Aurélio agradece e inicia a reunião. Diz que é servidor da Prefeitura há mais de vinte anos e que atualmente ocupa o cargo de vice-presidente do COMPAC. Distribui a pauta da reunião entre os presentes. Segue para **Pauta 1:** Leitura, análise e aprovação da ata da reunião anterior. Fala que a ata da última reunião foi enviada para apreciação dos conselheiros. Lucas intervém dizendo que não recebeu a referida ata para apreciação. Luciana desculpa-se e diz que, apesar de estar na função de primeira secretária, ainda não está completamente familiarizada com funções correspondentes. Marco Aurélio diz que as atas serão disponibilizadas. Segue para **Pauta 2:** Aprovação da pauta da reunião, sendo esta anuída por todos. Segue para **Pauta 3:** Apreciação e Deliberação Processo de Manutenção – CEMIG. Marco Aurélio pede que a técnica, Yasmin Narciso, apresente o referido item de pauta. Yasmin diz se tratar de um processo referente à manutenção de uma rede da CEMIG já existente, localizada nas proximidades da área do Cemitério dos Escravizados. Diz que serão realizadas as trocas de dois postes na região. Fala que, apesar de o processo referenciar a inserção de mais onze postes, a análise realizada constatou que se trata de um processo de manutenção. Marco Aurélio pergunta se o processo foi encaminhado para os conselheiros, e se alguém se manifestou previamente. Yasmin fala que não. Luciana diz que a ação é de interesse coletivo, e que não vê quaisquer problemas em relação à aprovação. Marco Aurélio questiona se os conselheiros estão de acordo, sendo aprovado por unanimidade. Segue para **Pauta 4: Solicitação de Abertura de Processo Registro Imaterial Bicota de Mulata.** Marco Aurélio fala que Santa Luzia participa do ICMS Cultural, e que isso demanda ações de inventariação e registro de patrimônios materiais e imateriais do município. Pontua que a cidade é rica em tradições e que, por isso, a Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo-SMCT assume demandas relacionadas à proteção destes patrimônios culturais. Fala que, a partir disso, a SMCT, através dos seus técnicos, decidiu por registrar o doce “Bicota de Mulata”. Informa que este doce, realizado a partir da cidra, é feito e consumido na cidade há várias décadas. Pede que o conselho aprove o processo de registro do doce. Luciana diz que a proposta é bastante interessante e que há muito tempo não se deliberava sobre essas questões no conselho. Complementa dizendo que, no próximo ano, será ministrado um curso relacionado aos instrumentos de proteção. Suzane pergunta se, caso ela deixe de ser conselheira, ainda poderá participar do curso. Luciana diz que sim, na medida em que poderão ser feitos convites que

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000
Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 2 de 7



incluam a Câmara e a Procuradoria. Yasmin informa que o escopo do curso já foi estabelecido, e que estão definindo as datas, modalidade e responsável por ministrá-lo. Glaucen diz que foi conselheiro por dois anos e que não teve a alegria de ver esse tipo de pauta ser discutida. Fala que, na ocasião, indicou alguns bens para serem protegidos, como a o Coro Angélico, a Orquestra Sacra e a Imagem do Bom Jesus, tendo a indicação anuída pelo Conselho, mas, sem que os processos fossem continuados pela SMCT. Questiona se a Secretaria de Cultura dispõe de uma lista de bens a serem registrados e que, antes de o Conselho aprovar o registro do doce “Bicota de Mulata”, seria importante dar seguimento às ações anteriores. Luciana fala que a técnica Yasmin irá responder ao final, tendo em vista que Glaucen não solicitou fala previamente. Marco Aurélio diz que, na próxima reunião, vai trazer um tabuleiro do doce para a apreciação do Conselho. O registro do doce é aprovado por todos os conselheiros presentes. Segue para **Pauta 5: Apreciação e Deliberação Empreendimento Dragagem Rio das Velhas**. Marco pede que a técnica da SMCT, Yasmin Narciso, apresente a pauta. Yasmin diz que antes de tudo é necessário considerar três aspectos: 1) o Estudo de Impacto de Vizinhança-EIV é um estudo multidisciplinar, analisado pelos técnicos das várias secretarias da prefeitura; 2) o parecer técnico apresentado por ela não é absoluto, sendo que os conselheiros tem o direito de solicitar outras informações; 3) a análise realizada busca averiguar se há ou não impacto sobre o patrimônio cultural. Diz que o processo é a deliberação da dragagem do Rio das Velhas, esclarecendo que o sistema de dragagem vai ser instalado em um ponto específico do Rio das Velhas, próximo do bairro Boa Esperança. Diz que não foi constatado nenhum impacto às áreas de proteção cultural, e que os impactos diretos estão relacionados ao Meio Ambiente. Deste modo, salienta que essas questões serão analisadas e deliberadas pela Secretaria de Meio Ambiente e o conselho a ela relacionado. Diz que o assunto está sendo trazido ao COMPAC, mas que dentro da análise cultural não foram constatados quaisquer danos ao patrimônio protegido. Pontua que a região abrangida possui uma paisagem local urbanizada e antropizada. Reafirma que seu parecer não é absoluto, e que o COMPAC tem direito de compor uma comissão para analisar o item de pauta. Vitor Miranda Mol, servidor da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Urbano e coordenador do EIV, fala que os processos de dragagem precisam ser submetidos a processos de licenciamento estaduais, e que já foram realizados estudos ambientais pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente. Vicente Rodrigues, Secretário Municipal do Meio ambiente, diz que o direito de lavra do Rio das Velhas pertence a um consórcio de empresas. Fala que a Secretaria de Meio Ambiente licencia empreendimento até Classe 4. Pontua que o empreendimento em pauta é de Classe 2, sendo que, pela lógica, poderia ser licenciado. Diz que o direito de lavra é de uma empresa que percorre várias cidades, para além de Santa Luzia, e que por isso passa a ser responsabilidade do Estado. Diz que, particularmente, já foi defensor dos órgãos estaduais serem responsáveis por isso, mas que, atualmente, acha que o município é quem deve dirimir essas questões, pois é quem de fato conhece a realidade local. Diz que, caso as ações da empresa ultrapassem aquelas previstas em seu projeto e haja qualquer crime ambiental, a Secretaria Municipal do Meio Ambiente pode fiscalizar e embargar as ações do empreendimento. Yasmin intervém dizendo que sua análise partiu dos apontamentos deixados pela técnica anterior. Alexandre Gonzaga solicita direito a fala. Luciana solicita que apresente seus apontamentos ao final. Elizabete pede vistas ao processo e mais prazo para poder analisar este item de pauta. Fala que a dragagem pode causar impactos ao entorno do Rio das Velhas, notadamente em relação às enchentes. Suzane corrobora, dizendo que é necessário compreender melhor a Operação Rejeitos, atualmente em curso pela polícia federal. Jony endossa as manifestações, e fala que não teve acesso às análises que foram realizadas pela técnica anterior. Yasmin fala que a análise técnica apresentada por ela encaminhou conjuntamente o parecer 2558/2024, realizado pela técnica da

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000
Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 3 de 7



SMCTO que anteriormente analisou a proposta da empresa. Pontua, ainda, que verificou se os apontamentos da técnica haviam sido acatados pela empresa, constatando que foram atendidos. Yasmin fala que, no entanto, os arquivos do EIV são muito extensos e que não foram disponibilizados para apreciação do COMPAC. Vitor Mol fala que qualquer pessoa pode fazer solicitação de acesso junto à Secretaria de Desenvolvimento Urbano. Jony reafirma a necessidade de vistas aos documentos, e sugere a retirada do item de pauta. Iocanan fala que a questão é muito séria, e que não é possível apresentar uma decisão supérflua. Diz que o conselho não está preparado para esta decisão. Fala da necessidade dos conselheiros se aprofundarem sobre essas questões para, de fato, tomarem decisões mais embasadas. Lucas reafirma a seriedade da questão. Fala que os documentos precisam ser estudados com mais calma, e que seria interessante que o conselho pudesse se reunir para deliberar sobre os documentos apresentados pela empresa. Luciana fala que, como técnica, sente que é necessário esclarecer ao COMPAC que o EIV analisa tanto os impactos positivos quanto os negativos em relação ao empreendimento. Salienta que, em relação aos negativos, é necessário apontar possíveis mitigações, já que, nem todo impacto negativo é verdadeiramente “ruim”, uma vez que ele pode ser atenuado. Fala que o conselho aprova não o parecer do técnico, mas ao empreendimento (mediante a um parecer). Fala que os pareceristas devem analisar os impactos diretos e indiretos, buscando salientar aquilo que pode ser mitigado por meio de medidas compensatórias. Fala que anteriormente o problema era dizer “não quero, e não gosto”, quando na verdade é necessário mitigar aquilo que está em desacordo. Fala que, em relação ao item de pauta, o empreendedor diz que haverá uma recomposição da mata ciliar. Esclarece que se os técnicos do IPHAN entenderem que é necessário apresentar outros estudos técnicos, como, por exemplo, de profissionais arqueólogos, demandará novas ações. Diz que, nem sempre o COMPAC tem esse tipo de conhecimento técnico e que, em várias ocasiões, se sente sozinha, uma vez que, como conselheira técnica com experiência na área, acaba apresentando suas manifestações de maneira solitária. Yasmin fala que seu parecer técnico foi feito a partir da análise de possíveis impactos aos bens acautelados do município. Diz que a distância e a diferença da cota altimétrica (onde a empresa propõe a realização das atividades em relação aos bens protegidos), já funcionam como medidas mitigatórias em relação à preservação da visada. Elizabete fala que é necessária uma demonstração mais clara. Lucas, representante da empresa Dragagem Santa Luzia, fala que a respeito do direito minerário, a área da empresa abrange apenas dez hectares, e que a área que será dragada abrange o bairro Boa Esperança. Fala que as medidas compensatórias estão descritas no processo e que os documentos serão disponibilizados aos conselheiros. Explica que o Bairro Boa Esperança é uma área diretamente afetada pelas enchentes, e que a dragagem pode contribuir para a fluidez no Rio das Velhas (por meio da descida dos bancos de areia), e que isso pode diminuir as enchentes que acontecem na região. Ressalta que a empresa apresenta um empreendimento de pequeno impacto, garantindo o devido controle e apresentando quase vinte condicionantes para sua instalação. Fala que o processo de controle erosivo será acompanhado por um profissional competente. Diz que a empresa deixará todos os documentos disponíveis e que adotam uma postura transparente. Iocanan intervém dizendo que, ao ouvir Lucas, é possível perceber a complexidade do empreendimento. Fala que as ações tem impacto em toda a região metropolitana, e que por isso é necessário que o conselho se aprofunde nessas questões. Alexandre Gonzaga pontua que durante a reunião solicitou diversas vezes o direito de fala, mas que foi impedido de se manifestar sob a justificativa de se manter um rito do conselho. Pontua, no entanto que, na condição de conselheiro do Meio Ambiente, precisava se manifestar frente a esta pauta. Fala que o parecer apresentado pela Yasmin não levou em consideração as questões afetas ao trânsito na região do bairro Boa Esperança, sendo que o servidor

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000

Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 4 de 7



Thiago Serafim havia levantado algumas questões relacionadas à circulação de trânsito na região. Fala que a mobilidade urbana é uma tônica nas discussões sobre empreendimentos naquela região do município. Diz que o posicionamento da Yasmin deveria ser respaldado por outros técnicos investidos de cargos efetivos, para não incorrer no risco de desvio de função. Ademais, pontua que a servidora Luciana se posiciona tanto quanto técnica quanto como conselheira, e que é necessário garantir a presença de funcionários efetivos da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo para a emissão dos pareceres. Destaca que o problema das enchentes deve ser considerado em âmbito do Conselho do Meio ambiente. Em resposta à provocação de Alexandre, Luciana solicita que a Procuradoria se manifeste em relação a sua participação como Conselheira e como Técnica da Secretaria de Desenvolvimento Urbano. Yasmin retoma a discussão dizendo que sua análise foi realizada em relação aos bens protegidos. Fala que o estudo apresentado pela empresa aponta as rotas que eles vão utilizar, e que, em relação ao trânsito, nenhuma das rotas afeta os bens acautelados pelo município. Wanderson Machado, coordenador executivo do Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Santa Luzia (SIMME-SL), diz que não teve acesso a nenhuma informação prévia sobre a proposta da empresa, tendo tomado conhecimento acerca desta pauta por meio de uma matéria do jornal Leia Agora. Diz que, durante a madrugada, tentou mobilizar uma manifestação empresarial das empresas que estão abaixo do empreendimento, tendo em vista que dependendo da metodologia empregada para a extração haverá impactos na área como, por exemplo, assoreamentos. Fala que é preciso que a empresa apresente maiores informações, para que sua instalação não prejudique aquelas empresas já consolidadas na região. Pede análise técnica do setor de meio ambiente da FIEMG, tendo em vista que a prefeitura não dispõe de técnicos com a formação acadêmica necessária para tal. Em relação à recomposição a posteriori da exploração, questiona se haverá tratamento da areia extraída, tendo em vista que isso trará inúmeros riscos à construção civil, notadamente em relação à corrosão. Fala que, no aspecto cultural, é necessário avaliar os riscos em relação à Fazenda Boa Esperança. Diz que o município tem licenciado alguns empreendimentos que colocam o empreendedor em situações bastante desconfortáveis como, por exemplo, a liberação de empreendimentos e moradias no mesmo espaço, sem que se leve em conta tratamentos acústicos. Glaucon intervém dizendo que ontem a licença prévia do Rodoanel foi anulada. Diz que houve uma ação civil pública que resultou na suspensão deste licenciamento até que seja feita uma consulta prévia à comunidade dos povos tradicionais. Salienta que é necessário respeitar os processos legais para que as decisões não sejam revertidas. Em relação ao Rio das Velhas, diz que este é um personagem principal da formação da cidade. Diz que o rio é um patrimônio da cidade já que Santa Luzia se desenvolveu em torno de suas águas. Pontua que foi criado o “Dia do Rio das Velhas”, a ser comemorado no dia 29 de junho. Fala que foi criada uma área de interesse cultural do Rio das Velhas, e que é necessário pensar, a partir do ordenamento urbano da cidade, como ela se torna equilibrada e saudável. Salienta, ainda, que é necessário pensar a articulação dos espaços, para que não se incorra no mesmo erro da criação do MegaSpace, cuja construção se deu na mesma localidade de empreendimentos residenciais, gerando inúmeras manifestações em decorrência dos altos sons dos eventos que ali são realizados. Fala que não é contra o desenvolvimento da cidade, mas que é necessário analisar as questões de maneira sustentável. Luciana pede que Glaucon retorne a fala sobre o rodoanel. Glaucon diz que o estado emitiu licença prévia do projeto Rodoanel Metropolitano sem que fosse feita a consulta prévia aos povos e comunidades tradicionais e que, por isso, a licença foi suspensa até que a consulta seja realizada. Em relação ao item de pauta, pede a atenção do conselho para a questão da mobilidade, de modo que não sejam gerados mais impactos e transtornos para o município. Aproveitando o tempo de fala concedido,

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000

Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 5 de 7

[Assinaturas manuscritas]



solicita que a SMCT siga a lista de processos para registro, tendo em vista que esta não está sendo respeitada. Retomando o item de pauta, Vicente fala que, enquanto servidor público, é necessário respeitar os direitos da sociedade civil e do empresariado, ressaltando que a posição, muitas vezes, é bastante árida. Fala que a proposta apresentada não é de mineração, como acontece em Sabará, e que ela apresenta tanto fatores negativos quanto positivos. Em relação ao empreendimento, não é o primeiro deste gênero que está acontecendo no perímetro de Santa Luzia. Salienta que, apesar de o licenciamento ser dado pelo Estado, o município tem autonomia para autuar esses empreendimentos. Fala que há uma responsabilidade em fiscalizar, sendo que a ausência de atuação de fiscais do município pode acarretar prevaricação. Alexandre diz que é preciso robustecer as Secretarias da Prefeitura, e que é necessário que tenham pessoas exercendo funções específicas nos órgãos. Yasmin fala que analisa apenas as documentações apresentadas pelo empreendedor e que cabe à fiscalização a análise efetiva dos empreendimentos. Marco Aurélio pergunta se os materiais serão disponibilizados para apreciação dos conselheiros. Vitor Mol fala que sim. Marco questiona se será composta uma Comissão para análise de assuntos mais densos. Jony pergunta se serão designados relatores para tal. Marco diz que a pauta está suspensa e que poderá ser trazida na reunião de novembro. Questiona se a Secretaria de Meio Ambiente poderá oferecer apoio para tal, sendo anuído pelo Secretário Vicente. Devido o avançar das horas, Marco Aurélio pergunta se os conselheiros estão de acordo com o agendamento de uma reunião extraordinária para tratar as pautas restantes. Questiona se os conselheiros também estão de acordo com a inclusão de mais três itens de pauta (convocação a ser publicada no Diário Oficial do Município, respeitando-se à antecedência mínima necessária). Os conselheiros concordam. Luciana pede que Yasmin responda ao questionamento do Sr. Glaucon em relação à lista dos bens a serem protegidos. Yasmin fala que Marco Aurélio poderá responder a questão com mais propriedade, tendo em vista que ela passou a atuar na SMCT em agosto de 2025. Marco Aurélio fala que o próximo item a ser protegido será a imagem do Bom Jesus. Glaucon pergunta qual será o item seguinte. Marco Aurélio diz que não pode disponibilizar essa informação, e que a museóloga está tratando dessas questões. Diz que irá consultar o corpo técnico da SMCT e que, na próxima reunião, apresenta essas informações. Pergunta se os presentes estão de acordo com a realização da reunião extraordinária no dia 23 de outubro, no Auditório da Secretaria Municipal de Educação. Os presentes concordam. Jony questiona sobre cronograma e o andamento dos registros imateriais a serem realizados pela SMCT. Cobra um posicionamento da mesa diretora em relação aos conselheiros faltosos. Pede providências em relação à ausência da conselheira Jessiane, tendo em vista que a manifestação que ela fez no grupo de WhatsApp sequer foi mencionada durante a reunião. Wanderson Machado, corroborando com a solicitação de Jony, diz que o Sindicato da Indústria Metal Mecânica solicitou uma cadeira no Conselho, mas que a solicitação ainda não foi atendida. Fala que as instituições ausentes poderiam ser substituídas por quem queira de fato participar. Marco Aurélio informa que o novo decreto já está na Procuradoria Geral do Município para apreciação. Glaucon aproveita a oportunidade para informar que enviou um ofício à SMCT para realizar uma visita ao casarão da Fazenda Boa Esperança, para averiguar se o mobiliário do Museu ainda está lá. Ademais, pontua que é necessário garantir a preservação do quadro da Revolução Liberal que, atualmente, está exposto na sala de reunião, sem quaisquer medidas protetivas. Não havendo mais o que se tratar, a reunião foi encerrada pelo vice- presidente do COMPAC, Sr. Marco Aurélio Carvalho Fonseca e eu, Amanda Gomes, Assistente Administrativo da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia, lavrei a presente Ata que, após lida e aprovada, seguirá para a assinatura dos conselheiros presentes à reunião a que esta faz referência.

Rua Direita, nº 755, Centro, Santa Luzia/MG, CEP.: 33010-000

Horário: 8h às 17h - Telefone: (31) 99187-6464

Página 6 de 7

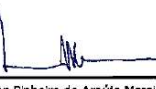


X 
Marco Aurélio Carvalho Fonseca

X 
Luciana Angélica de Sá Machado

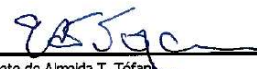
X 
Thalson Mario Battah Mendes

X 
Suzane Duarte Almeida

X 
Iocanan Pinheiro de Araújo Moreira

X 
Lucas Carvalho Soares de Aguiar

X 
Jony Helbert Pereira da Silva
OAB/MG
139.601

X 
Elizabete de Almeida T. Tófan

**Cópia da publicidade da decisão sobre a aprovação do registro imaterial, em
veículo de grande circulação**

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE CULTURA E TURISMO**

**PUBLICIDADE DA APROVAÇÃO DO REGISTRO DO BEM IMATE-
RIAL “BICOTA DE MULATA”**

O Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Santa Luzia-MG, através de sua Presidente, Regilene de Carvalho Rodrigues, torna pública a APROVAÇÃO DO PROCESSO DE REGISTRO DO BEM IMATERIAL “BICOTA DE MULATA”, através da publicação do presente Edital, conforme decisão tomada em sua 1ª (primeira) reunião ordinária do ano de 2026, realizada no dia 15 de janeiro de 2026, no Teatro Municipal Antônio Roberto de Almeida. O bem deverá ser inscrito no Livro do Registro dos Saberes, nos termos do exposto na Lei 3.075 de dezembro de 2015, que institui o Registro de bens culturais de natureza imaterial e dá outras providências, no município de Santa Luzia-MG.

Declara, ainda, que a decisão foi encaminhada para homologação por parte do Chefe do Executivo Municipal, após a qual será inscrita no livro de Registro dos Saberes com recebimento de Patrimônio Cultural de Santa Luzia.

Fica aberta a possibilidade de qualquer interessado se manifestar contrária ou favoravelmente à decisão de forma expressa.

Nestes termos, junta-se a este,

Publique-se.

Santa Luzia/MG, 15 de janeiro de 2026

Regilene de Carvalho Rodrigues

Presidente do Conselho Municipal da Cultura e do Turismo- SMCT

Prefeitura Municipal de Santa Luzia-PMSL

[PUBLICIDADE.BICOTA_rotated](#)

Cópia da Homologação do Registro Imaterial da “Bicota de Mulata”

PROCURADORIA

DECRETO Nº 4.677, DE 16 DE JANEIRO DE 2026

Homologa o Registro do Bem Imaterial “Bicota de Mulata”.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA, no uso de suas atribuições legais e nos termos do inciso VI do caput do art. 71 da Lei Orgânica Municipal;

CONSIDERANDO o disposto no art. 37 da Lei nº 3.978, de 08 de outubro de 2018, segundo o qual, homologada a decisão do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural – COMPAC pelo Prefeito, o bem cultural deverá ser inscrito no livro correspondente e guardado em arquivo próprio do órgão municipal, conferindo-lhe o título de Patrimônio Cultural de Santa Luzia;

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural, constante na Ata da Reunião Ordinária do dia 09 de outubro de 2025, que autorizou a abertura do processo de Registro do Bem Imaterial denominado “Bicota de Mulata”, nos termos do § 2º do art. 36 da Lei nº 3.978, de 2018;

CONSIDERANDO a deliberação final pelo COMPAC, proferida na Reunião Ordinária do dia 15 de janeiro de 2026, favorável ao Registro do Bem Imaterial denominado “Bicota de Mulata”; e

CONSIDERANDO o disposto no processo SEI nº 25.11.000000542-8,

DECRETA:

Art. 1º Fica homologado o registro da “Bicota de Mulata”, como Bem Imaterial do Município de Santa Luzia/MG, conforme aprovação da proposta pelo Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Santa Luzia – COMPAC, em reunião datada de 15 de janeiro de 2026.

Art. 2º O Bem Imaterial “Bicota de Mulata” deverá ser inscrito no Livro de Registro dos Saberes, nos termos da Lei nº 3.978, de 08 de outubro de 2018.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Luzia, 16 de janeiro de 2026.

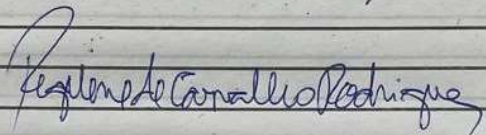
PAULO HENRIQUE PAULINO E SILVA
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA

Cópia da inscrição no livro de Registro dos Saberes de Santa Luzia – MG

004

Inscrição Nº V - Aos dezesseis dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e seis, proceda à inscrição do Bem Imaterial "Bicota de Mulata" neste Livro de Registro dos Saberes. A presente inscrição fundamenta-se na decisão unânime do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Santa Luzia - MG, proferida em sua 1ª Reunião Ordinária de 2026, realizada em 15 de janeiro de 2026, e devidamente homologada pelo Decreto Municipal nº 4.677, de 16 de janeiro de 2026. Nos termos do § 2º do art. 36 da Lei nº 3.978, de 08 de outubro de 2018, fica conferido ao referido Bem o título de "Patrimônio Cultural de Santa Luzia - MG".

Santa Luzia, 19 de janeiro de 2026



Reginaldo Carvalho Rodrigues
Presidente do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de
Santa Luzia - Minas Gerais - COMPC

Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Santa Luzia

GRIFFE

DOSSIÊ DE REGISTRO IMATERIAL – modo de fazer a BICOTA DE MULATA

FICHA DE INVENTÁRIO

1. Subcategoria:

Saberes.

2. Designação:

Bicota de Mulata.

3. Município

Santa Luzia

4. Distrito

Sede.

5. Caracterização

A Bicota de Mulata é um quitute que se destaca na doçaria de Santa Luzia, Minas Gerais, por sua dupla natureza: é, simultaneamente, um doce de tacho e um bolo de forno. Sua caracterização visual se define pela cor marrom intensa e escura, proveniente da rapadura ou do açúcar mascavo cozido com as frutas (cidra e mamão), conferindo-lhe uma aparência rústica e marcante. Em contraste com a profundidade da cor, sua textura é densa, úmida e fofa, resultado da adição de ovos e queijo ralado à base, o que lhe confere um sabor inconfundível que equilibra a doçura das especiarias com o toque levemente salgado do queijo curado.

6. Proteção Legal Proposta

Inventário e Registro de Bem Imaterial Municipal.

7. Informações Históricas

A Bicota de Mulata não é simplesmente um doce; é um ícone de afeto e tradição de Santa Luzia, Minas Gerais, carregando em cada pedaço a memória calorosa e o modo de vida das famílias doceiras da região. É o gosto da casa, do tempo que não volta.

Sua origem, que remonta há décadas, está firmemente plantada na cozinha de roça mineira, onde o desperdício não existia. A Bicota nasceu do engenhoso coração das cozinheiras, que souberam transformar ingredientes simples – como a cidra e a rapadura – em um quitute de alto valor afetivo. Essa técnica, que une o doce cozido lentamente no tacho a uma massa de bolo assada, é um abraço da doçaria caseira, buscando a forma mais carinhosa de servir as frutas guardadas.

A alma do doce foi moldada pelas mãos das mestras doceiras de Santa Luzia, que se tornaram guardiãs silenciosas da receita. Figuras inesquecíveis como Sá Laura (que adoçava a vida de quem saía do antigo cine-teatro, entre as décadas de 40 e 60) e Mariquinha de João Maria foram essenciais para levar a Bicota de Mulata das cozinhas repletas de fumaça e aroma às mesas de festa e ao comércio da cidade, espalhando seu sabor como um segredo bem-guardado.

O nome é a maior prova de carinho e simplicidade da cultura mineira. "Bicota de Mulata" é um reflexo direto do folclore e do amor. O termo "Mulata" faz referência à cor marrom intensa e escura, o tom de terra da rapadura e da fruta caramelizada. Já "Bicota" é o diminutivo mais doce de beijo ou beijoca, sugerindo que o quitute é um "bocado escuro, delicioso e que evoca afeto". É, na essência, uma descrição popular e amorosa do sabor inconfundível.

Infelizmente, a Bicota de Mulata, apesar de manter seu *status* de iguaria regional, hoje enfrenta o desafio do tempo. Sua elaboração é demorada, um processo que exige paciência e dedicação que se perderam na correria moderna. Por isso, a manutenção dessa tradição depende do amor e do resgate ativo de quem se recusa a deixar essa memória doce desaparecer.

8. Informações Descritivas

A produção da **Bicota de Mulata** não ocorre em ciclos comerciais ou de forma contínua. Sua periodicidade está diretamente ligada a **datas comemorativas específicas** e eventos do calendário familiar ou social da comunidade detentora do saber. É comum que o doce seja preparado em ocasiões de celebração, como festas religiosas, reuniões familiares importantes, casamentos ou batizados, onde ele assume um papel de destaque como item de honra e tradição na mesa.

O tempo de preparo da Bicota de Mulata é um fator crítico para a sua baixa frequência de produção e distribuição. Trata-se de um doce que exige um longo e meticuloso processo artesanal, com múltiplas etapas que não podem ser apressadas.

Em função dessa complexidade, a Bicota de Mulata exige que a doceira dedique várias horas ou, por vezes, mais de um dia para completar a receita. Essa dedicação é um dos principais motivos pelos quais o saber está em risco de descontinuidade, conforme apontado no diagnóstico.

Receita do Doce

Bicota de Mulata

Ingredientes:

Mamão ralado¹

Cidra ralada

Rapadura

Ovos

¹ O mamão somente passou a ser utilizado na receita com a escassez e dificuldade de encontrar a cidra.

Farinha de trigo

Açúcar

Manteiga

Fermento

Canela, noz moscada e cravo

Modo de Fazer:

O preparo inicia-se com a lavagem e ralagem da cidra verde e do mamão verde. Uma vez ralados, os frutos devem ser lavados novamente em água corrente. Em uma vasilha, misture a cidra e o mamão ralados com o meio queijo minas salgado ralado, as quatro xícaras de açúcar, a farinha de trigo, o coco ralado, os cravos, a canela e a noz-moscada. Adicione os ovos a essa mistura. À parte, prepare o melado com o restante do açúcar e a rapadura, fervendo até que a calda e os temperos estejam no ponto. Reserve o melado. Com a massa na vasilha, a receita original indica que se deve bater a mistura de forma vigorosa ("Bata"), seja para incorporar ar (como nas claras em neve) ou para atingir o ponto ideal de leveza da massa. Após bater a massa, coloque-a em uma fôrma untada com manteiga e leve para assar. Quando o doce estiver pronto, retire-o do forno e cubra-o com o melado e os temperos reservados.

A distribuição deste doce é caracterizada pelo seu forte caráter familiar e comemorativo. A Bicota de Mulata é produzida em pequenas quantidades, quase que exclusivamente para o consumo e a celebração dentro do núcleo familiar ampliado ou em festividades íntimas da comunidade. O ato de preparar o doce é, em si, um evento de coesão social, sendo o produto final consumido no ambiente doméstico ou compartilhado como um presente entre parentes e vizinhos próximos.

Devido à complexidade e ao longo processo de execução, a Bicota de Mulata raramente é comercializada ou produzida sob encomenda para venda em escala. Sua circulação está, portanto, restrita ao universo privado e afetivo das famílias detentoras do saber, o que contribui para sua baixa visibilidade externa e reforça a urgência das ações de salvaguarda.

9.Bens Relacionados

Os bens relacionados que podem ser elencados são: panelas, fogões diversos, formas, colheres, travessas e potes.

10. Intervenções

o longo do tempo, o saber-fazer da Bicota de Mulata, embora fiel à sua essência, passou por adaptações ditadas pela modernidade e pela logística de insumos. A escassez da cidra *in natura* e o esforço hercúleo de seu processamento manual levaram as doceiras a buscarem alternativas criativas: **a introdução do mamão verde passou a suprir a falta da fruta base**, enquanto o uso da cidra já processada e congelada agilizou o preparo. Além disso, para manter a emblemática cor marrom profunda sem a manipulação complexa da rapadura, receitas contemporâneas adotaram o uso de açúcares escuros ou a mistura de achocolatado, atalhos práticos que buscam mimetizar a densidade visual e o sabor da tradição original.

11. Mídia

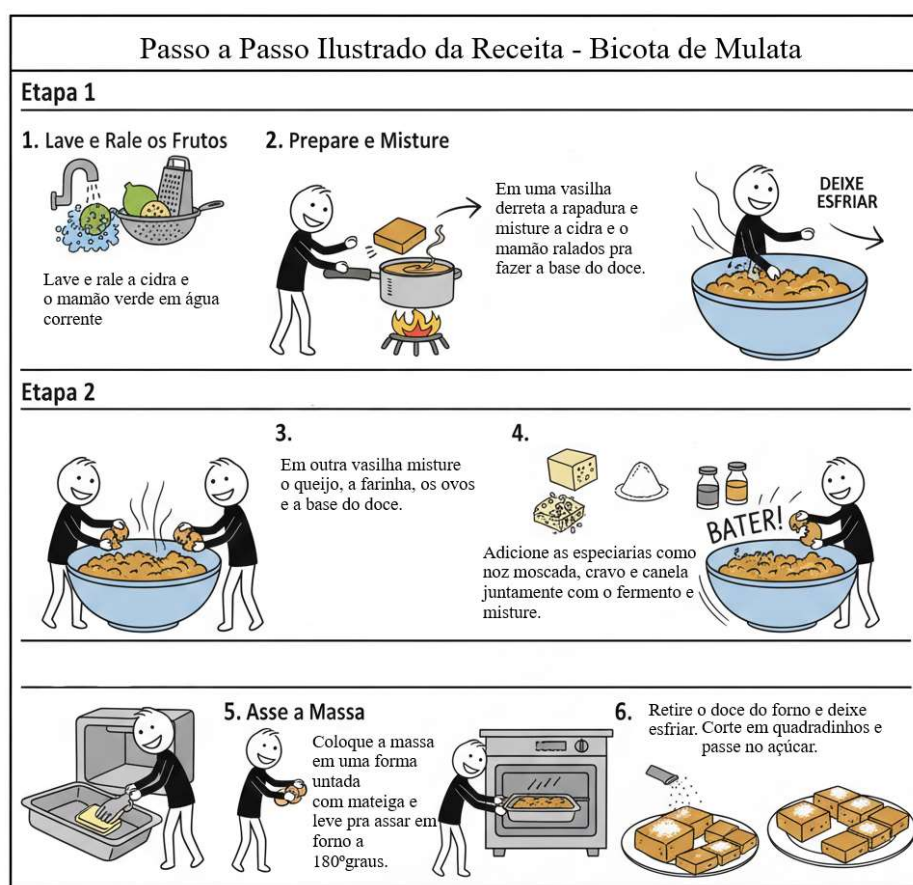


Figura 01 – Ilustração do modo de fazer a Bicota de Mulata. Fonte: Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia – MG, 2025.

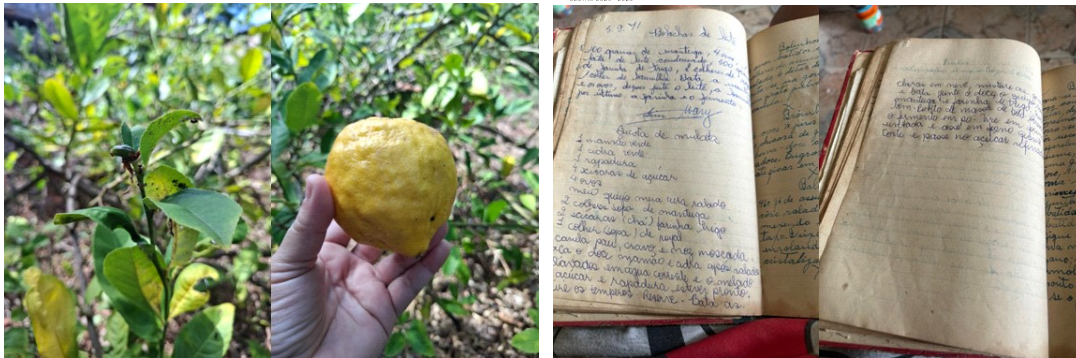


Figura 02 e 03 – Árvore e fruto da Cidreira e Caderno contendo receita da Bicota nos anos 1940. Fonte: Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia – MG, 2025.



Figura 04 e 05 – Doce de cidra e mamão feito com rapadura e Bicota de Mulata finalizada pronta pra servir. Fonte: Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia – MG, 2025.

12. Referências

ORAIS

Alexandre “Xandoca”

Maria do Rosário Assunção

Maria Thereza Lopes de Lopes

Sonia Satiro

13. Informações Complementares

Apesar de não ter se sentido à vontade para uma entrevista formal, o Sr. Edson Lucio abriu o coração e compartilhou a doce lembrança de sua avó, Maria de Lourdes, uma doceira celebrada na cidade pela excelência da Bicota. Mais do que palavras, o Sr. Edson partilhou uma fotografia da avó, humanizando a tradição e nos lembrando que cada pedaço do doce carrega o amor, o rosto e o saber de quem o prepararam.

Levantamento

Amanda Pamela Gomes

Tânia Cristina Hovadick de Oliveira – Agente Administrativo

Yasmin Christine Souza Narciso – Arquiteta Urbanista

Elaboração

Yasmin Christine Souza Narciso – Arquiteta Urbanista

Revisão

Marco Aurélio Carvalho Fonseca – Gerência Executiva

Entrevista 01

Modo de Fazer a Bicota de Mulata

Entrevistadora: Yasmin Narciso (YN)

Entrevistada: Sonia Satiro (SS)

YN - Hoje é dia 1 do 10, 1 de outubro. Vamos começar a gravação com a Sônia sobre a bicota de mulata. Preciso saber a história, assim, por trás do doce. Porque numa pesquisa breve eu vi que ele é um doce muito comum aqui em Santa Luzia e não tem muita aparição dele em outros municípios ao redor aqui.

SS - Isso, não tem, não existe. Que eu saiba, que eu conheça, não; desconheço. Mas a história dele... ó, eu aprendi com a minha avó, Maria Januária Salles, que era mãe da minha mãe. Ela era doceira e eu fui vendo ela fazer e aprendendo. Até que ela não fazia tanto, mas depois de tantos anos morando com ela, aprendi. É um doce, que eu saiba, da época dos escravos, que eles faziam para servir às patroas, às sinhás da época, aos donos das fazendas. Então é um doce bem típico, bem antigo, e é feito com cidra, mamão e rapadura.

YN - E o fazer dele dá muito trabalho?

SS - O fundo dele dá muito trabalho. Tem que ralar a cidra, limpá-la toda, ralar bem raladinho, fininho. Rala o mamão à parte; um mamão para duas cidras, por exemplo. Eu ralo aquilo em quatro partes. É para quebrar um pouco o sabor da cidra, porque a cidra é bem ácida. E aí, você pega o doce e vai fazer com... Queima o açúcar, porque hoje em dia as rapaduras são muito claras. Então, queima bem o açúcar. Põe duas colheres de tody, nescau ou chocolate, para ajudar a escurecer. E queima bem a calda. Põe a rapadura, dissolve e aí vira a cidra com mamão já misturado, ferventado e mistura nessa calda. E põe para misturar, para cozinhar. Se faltar um pouco de açúcar, mais um pouco de açúcar. E depois do doce pronto, aí vai cravo, canela em pau, nós moscados alada. E aí o doce está pronto. Aí você vai para outra etapa. Você vai bater cinco ovos, uma xícara de farinha de trigo, mais ou menos isso para um quilo e meio do doce, porque a farinha de trigo é o mínimo. Uma xícara mal cheia de chá de farinha de trigo. Cinco ovos batidos em neve e queijo ralado. Aí o queijo é que manda. Dois pratos de queijo ralado, queijo tipo cura, eu gosto meia cura. Não gosto de parmesão, que é muito ácido. Então uso queijo do cerro, meia cura, que é mais suave. Mas tem que ser dois pratos ralado no grosso, para poder dar o sabor ao doce. E põe para assar. Aí vem a terceira etapa. Depois de assado, ele

vai virar um bolo. E depois de assado, você vai esfriar. De preferência no dia seguinte, que vai cortar os quadradinhos. Passa no açúcar confeiteiro ou refinado. E aí que vai servir. Está pronto para servir.

YN - Então ele é um doce trabalhoso, né?

SS - De trabalho, isso. Trabalhoso e caro. E caro, e caro, e caro. E é um doce, sim. Sempre usei um slogan. É um doce da roça, que pode ser servido em festas. É um doce fino. Porque ele fica muito fino, muito suave. O sabor não fica pesado, porque o mamão ajuda a tirar a acidez da cidra. Então fica meio termo. E a noz moscada que dá outro sabor no doce.

YN - Entendi. Ao longo do tempo que você aprendeu com sua avó, né? A receita foi sofrendo... Alteração?

SS - É. Houve. Porque naquela época, há 50, 60 anos atrás, as rapaduras eram bem mais morenas. Mas acho que com a mutação do tempo, até a cana foi clareando e as rapaduras hoje em dia são brancas. Então por isso que eu optei para usar o chocolatado. Tanto faz, eu opto por qualquer um. Mas o chocolatado. Para colocar duas colheres. Fora o açúcar queimado. Para ele ficar pretinho.

YN - Ele dá uma diferença no sabor?

SS - Não, não muda. A mesma coisa, que é muito pouco. Pela quantidade de doce.

YN - E ele é um doce comum?

SS - Desculpa, faltou. Tem que colocar três colheres de margarina. Não leva leite nem nada. É a farinha de trigo, os ovos batidos e três colheres de margarina dissolvida para misturar. Porque ele vai virar um bolo. Isso na hora que está fazendo o bolo com o doce preparado.

YN - Nessa receita do bolo vai esse mamão com a sidra também?

SS - Não, já está tudo misturado. O doce tem que estar pronto. A sidra, o mamão, queimado, tudo queimado, com a calda queimada, com a rapadura. Já é tudo preparado. Primeiro você faz o doce.

YN - O doce. Aí depois você bate a massa do bolo e mistura esse doce?

SS - Não, não. Primeiro você faz o doce da sidra, com o mamão, com açúcar queimado, rapadura, achocolatado, nozes moscadas. Canela, cravo. A canela em pau, o cravo. Está pronto? Aí deixa reservado. Aí que vai bater os ovos, a margarina, a farinha e já mistura. E no dia seguinte, que de preferência, você corta. O tabuleiro tem que ser untado com bastante manteiga,

com farinha pra poder soltar fácil. Bem untado o tabuleiro e no dia seguinte corta, que aí passa no açúcar. De confeitiro o açúcar refinado. E aí põe forminhas de papel pra ele virar um doce de festa.

YN - Ah, entendi. E serve. Uma outra questão. Eu não conheço o doce, nunca comi e nunca provei. Ele era mais comum aqui, há um tempo atrás?

SS - Na época da minha avó era muito. Bastante comum. Fazia-se muitas vezes. Tinha outras doceiras que faziam. A Gemma, que era uma doceira muito famosa e conhecida, ela também fazia na época.

YN - Quem mais fazia? Você lembra?

SS - Angélica. Angélica da Rua Santa Luzinha, Angélica Linozinha, que já morreu também. Aliás, não era ela, era a mãe dela. É... Joaninha, não. A mãe dela, esqueci o nome. Ofélia, irmã dela fazia. Ofélia, prima dela fazia, que é irmã de Gemma. Eles são parentes de Gemma. Também fazia. Eram várias doceiras. Então, era Angélica, Ofélia, Gemma. Ofélia, irmã de Gemma.

YN - Sim. Ocê, Inês.

SS - Então, hoje, hoje, que a gente tem quem faça... Hoje... Quem faça, que vocês estão falando de Inês, eu nem sabia direito.

YN - Mas você faz no sentido de comercializar, faz pra vender. Mas... Pode ser que há pessoas que façam só pra família mesmo.

SS - Isso. Pra comer em casa. Como é o meu caso, só que é pra família.

YN - Então, é uma tradição que tá morrendo, né?

SS - É uma tradição que tá... Tá acabando. É fazer uma receita que vai se perder.

YN - Você tem algum registro, foto? Alguma reportagem, jornal?

SS - Não. Tem o Terra de Minas que veio e gravou várias vezes. O Edu Guedes foi o último a gravar. O Edu Guedes foi o último a gravar. A TV Band veio. O Edu Guedes que veio. O SBT veio e gravou com o Toledo. A Band veio, nem me lembro mais com quem gravei. Foi, tem muitos anos. Agora, eu mesma não tenho foto nem nada. Nada.

YN - Desde quando que você faz sozinha?

SS - Ah, deixa eu ver. Quanto minha avó faleceu? Há muitos anos. Uns 60 e poucos anos. Eu devo fazer desde uns 18 anos. Tô com 72. Há muitos anos.

YN - E você sabe por que leva esse nome, Bicota de Mulata?

SS - E é da época dos escravos. Aí eles apelidaram. Bicota de Mulata, né? É, isso é de beijo, né? De beijo. É porque é um doce muito gostoso pra época. E eles falavam. Não, esse doce é uma bicota. Entendeu? Aí que tá o histórico da bicota. Da Mulata.

YN - E a sua avó, ela te contava a história desse doce? Que era já de herança?

SS - Minha avó falava que era de escravos. E ela aprendeu com uma senhora que era cozinheira. Ela era cozinheira da família Teixeira, minha avó. Porque, na verdade, o meu avô, o marido da minha avó, ele era Juli. Da casa ali. É tia dele, que ele era natural, meu avô. Ele, por isso tem o Salles. Porque ela, Julieta, ela chamava Julieta Teixeira de Salles. Por isso meu avô tem o Salles. Porque ele era filho natural. Tanto é que minha família tem os brancos pintados iguais eles. Com sardas.

YN - Será que eles têm algum registro também?

SS - Ah, não deve ter, não. Ninguém. Acredito que não. Eu procurei saber. Trabalhando na cultura, eu lembro. Não tem, não. Que eu saiba, não. Tá se perdendo mesmo. É isso, é uma tradição que tá morrendo. Tá morrendo. E olha, eu desconheço, olha. Que eu saiba. Sabará. Caeté. As cidades mais históricas, mais antigas. Agora sul de Minas. Que eu saiba, acho que não tem ninguém. Que eu conheço. Que eu saiba. Ninguém que faça. Que faça, entendeu? E assim, pela receita não parece ser um doce, doce.

YN - Eu ia falar isso. Deve ser um sabor diferente, né? Porque vai queijo na receita. O queijo, e muito.

SS - Dois pratos cheios de queijo. De queijo. E queijo meia cura tem um sabor ainda. Que não muito forte. Muito forte. E não leva quase, o açúcar é queimado. Então ele é um doce bem suave.

YN - Qual que é a sua melhor lembrança, assim, pra quem você fez? Que você tem, assim, de ter feito esse doce? Uma ocasião. São os eventos de família? Ele é um doce esperado, é isso?

SS - Casamentos. Casamentos de Tânia, minha irmã, eu fiz. De Ione, eu fiz. Então é um evento, assim, que eu me lembro que deu, fez muito sucesso. E que as pessoas gostaram, me pediram pra fazer, mas muitas vezes eu trabalhava e não tinha como tá atendendo as pessoas. Tá produzindo.

YN - Como é que conserva ele? Conserva na geladeira, fora da geladeira?

SS - Pode ser fora da geladeira, pode ficar até 10 dias. Pode comer, que não dá mofo nem nada. Bem embalado. Até 10 dias. E quanto mais velho, melhor. É mais gostoso. Vai apurando, vai apurando. Por isso que é bom cortar no dia seguinte pra tá passando no açúcar refinado ou confeitiro. É uma tradição que tá morrendo. Eu acho que só salvar a receita, eu acho que talvez não seja o suficiente.

YN - Você vê alguma outra possibilidade enquanto doceira que faz, de salvar essa receita de forma que ela fique mais em evidência? Porque assim, é um doce que eu particularmente não conheço e eu sei que muita gente também não conhece. Porque é uma receita que tá morrendo. É um jeito da gente manter essa tradição viva, de poder fazer. Porque várias cidades, cada uma tem um doce ali, um atrativo, alguma coisa. Sabará não tem a Ourobranópolis e a Jaboticaba? Sim. Então, por exemplo, né? Então cada um tem alguma coisa pra...

SS - Sim, sim, sim. Nossa, gente. Que triste, né? Muito triste. Várias pessoas já me pediram receita e eu passei. Só que fala assim, ela dá muito trabalho, ela acaba desistindo. Entendeu? Porque você tem que fazer a cidra, por exemplo, tem que ser... Lavar, aferventar. Você tem que pegar ela do... Ralar, abrir, não tira a casca. É com a casca. Ralar, lavar. Tira o miolo. Tem que tirar, senão fica muito ácido, não consegue. Ele é igual aquele da laranja, terra. Isso, tira o miolo. Tem que lavar, tirar ele todo, os colmos. Picar pra ralar. Aí ferventar primeiro a cidra. Depois que entra o mamão. Também que é ralado, sem o miolo. Sem a semente, claro. Lavar e botar pra ferventar.

YN - Você consegue encurtar o processo, por exemplo, se você já comprar a cidra ferventada, no vapor, e o mamão já no vapor?

SS - Não, nunca experimentei.

YN - Porque é um doce trabalhoso. E entendendo que hoje as pessoas não têm muito tempo...

SS - Pra fazer? É. Às vezes se você comprar, né, e dá... Já no vapor. Você acha falso, né? Porque o mercado tem. Isso. Olha, um dia eu posso. Tá chegando o aniversário de Alice em novembro, mas não sei, peraí. Ou vou pro Rio Grande do Sul. Não sei, vai dar tempo de eu fazer. Que aí eu tiraria a foto e mandaria pra vocês, se eu fizer. Mas eu tenho que achar a cidra.

YN - Sei, sei. Porque no processo do registro, o ideal é que a gente tenha todo o processo lá. Isso, pra poder registrar.

SS - É, pra registrar e ficar sempre guardado. Isso, fazer o levantamento. Isso. Isso. Tentar ver algumas políticas aí de tentar aumentar essa quantidade de doceiras também. Porque o registro, ele precisa ser de uma tradição viva. Ela não pode ser morta.

A entrevista foi encerrada às 10:29 da manhã do dia de novembro de 2025.

Entrevista 03

Modo de Fazer a Bicota de Mulata

Entrevistadora: Tânia Oliveira (TO)

Entrevistada: Maria Thereza (MT)

MT - Alexandre sabe fazer. É, porque ele... Ele... Ele...

TO - Aprendeu com sua mãe?

MT - Ele vendia... E ele pedia... Mãe... É isso assim... Eu sei que é... Cidra... Ou mamão verde. Ela falava que... Que a cidra... Era... Era... Melhor. Mas... Quando não tinha, fazia mamão.

TO - E ela que fazia o processo todo? Ela... Ela ralava?

MT - Não. A empregada que...

TO - E tinha pé de Cidra lá?

MT - Não. Comprava na cidade. É... Pagava... No mercado... Ah, e trazia.

TO - E aonde que ela vendia? Aqui na rua? Fazia por encomenda? Fazia e já aparecia?

MT - Não. É... Saía por... Por... No balaio. No balaio e...

TO - E ela chegou a falar se ela aprendeu a receita com alguém?

MT - Não.

TO - E você tem a receita dela original?

MT - Não. Que ela... Eu não... Não sei o que que... Ela faz. E... E ela... Ela fazia assim... Um tanto de doce... Sabe?

TO - Era no olho?

MT - É... No olho e... É... É... Fazia por... Experiência já.

TO - Ah, ta! O que mais, gente? E ela fazia outros doces?

MT - Ela fazia, né? Marmelada. Goiabada. É... Pesegada. Os doces... Os doces de fruta da região.

TO - E ela fazia muito assim?

MT - Ah... Fez a vida inteira.

TO - Então ela era a doceira da cidade? Como é que era o nome dela toda?

MT - Maria... Maria de Lourdes... Lopes da Silva.

TO - E seu pai?

MT - E o seu pai? Meu pai era... Mario Lopes. Mario Lopes.

TO - E a sua mãe era daqui mesmo da cidade?

MT - É. Morava em frente à matriz.

TO - Em frente à matriz? Lá não, onde é o salão hoje? Pra cima da casa de doce?

MT - É. Eles, desde que casaram, moraram ali a vida inteira...

TO - E ela anotava as receitas? E ela tinha a receita anotada assim ou não?

MT - Não, era de cabeça mesmo.

TO - E você tem a receita escrita?

MT - De quê? De Bicota. Não tenho. Que eu não gosto.

TO - Você nunca fez?

MT - Eu não gosto. Ela mandava um menino na rua, ela tinha os pedaços.

TO - E como que ele era vendido? Já era cortadinho o pedacinho? Embrulhado na forminha?

MT - Não. Na forminha não. Ela fazia com um tabuleiro, né? Aí ela partia e passava no açúcar e punha lá no coisa e com o pano... Branquíssimo, limpíssimo. É.

TO - E você conheceu Sá Laura?

MT - Demais da coisa. Ela fazia também.

TO - E quem que era Sá Laura?

MT - Sá Laura é... de Beata, o castor. Depois tem uma casa que Beata comprou de... Do povo de Bibiano? Bibiano é... Perto de Dona Carmen.

TO - Ah, então era o povo de Manel. É. Né, de Manel? De Laurinha, de...

MT - É, é. De Laura e Manel.

TO - Então ela era parente desse povo. É. E ela vendia o doce junto com a sua mãe aqui?

MT - Não, não.

TO - E essa Sá Laura, ela era doceira também? Fazia outros doces também. É porque a gente está querendo escrever a história. A história do doce. Mas até agora a gente não conseguiu uma receita dele. A gente está escutando histórias das pessoas que faziam.

MT - Então Alexandre, então, fazia. Alexandre de Dona Tiná (xandoca). É. Alexandre fazia.

TO - E você lembra mais quem fazia esse doce? Quem que era a doceira antiga da cidade? Porque vó fazia só canudo e doce de leite. Vó é só o canudo.

MT - Aquela menina... Aquela... Ela é uma doceira.

TO - Quem? Parente de quem?

MT - Angélica. Angélica. Na rua Santa Luzia. É. Ela... Ela... O... E essa menina também é... Inês. Inês. Aqui embaixo

TO - Então, a picota sua mãe fazia? Salaura fazia? Angélica fazia?

MT - Não. Angélica é coco. O canudinho.

TO - e Inês? Inês faz?

MT - É...

TO - E lá pra baixo? Lá pra parte baixa? Tinha alguma doceira? Lembra não?

MT - Não...

TO - Então era só a parte alta que fazia, né? E tinha cliente famoso, assim? Tinha gente famosa, assim, que comprava?

MT - Ah, minha vida. Demais da conta.

TO - Você lembra? Você lembra de alguém?

MT - Era gente... Cheia da moda. Ah, nossa senhora. GG mesmo, não é?

TO - Quem que é GG? De qual família?

MT - Teixeira.

TO - Ah, tá. De Beata. Ah, tá. Entendi. Algum GG lá pra trás. É. Tá. Alguém da família chegou a fazer a Bicota depois? Alguém aprendeu? Da geração... De Ana Beatriz? Da geração pra frente? Só... Com a sua mãe, só Alexandre? Só... Então, da sua família, da família Lopes, ninguém aprendeu a fazer? Suas irmãs?

MT - Não.

TO - Ninguém quis saber? Ah... Entendi. E era a mãe da senhora que cozinhava?

MT - A empregada preparava os ralados, tranqüilo, mas era a minha mãe fazia. Mas ela... E ela olhava a menina...

TO - É porque era uma semana, né? Pra trocar a água.

MT - Não, mãe não. Então... Tinha... Tinha... Saco... De açúcar... Ela punha do... O açúcar, tava... Dava... Tava... Com... Com... Ela... Mandava...

TO - Colocava a cidra e colocava o pano por cima e deixava fervendo? Deixava no açúcar, assim, né?

MT - Ela punha água... E punha na... Na... No saco. Aí punha... E fazia assim, ó... Saia... O amargo... Ela fazia assim no saco... E ela ia... Toda... Uma mão... Fazia... Dentro do saco... É... Aí faz assim e o amargo sai...

TO - Ah... Tá vendo? É porque Sônia, de satiro... Ela falou que troca a água todos os dias, duas vezes. Ela rala... Faz igual a doce de laranja. Igual a doce de laranja. E troca a água todo dia, por uns... Uns cinco dias. Aí depois que ela cozinha... E continua o processo. Então sua mãe não... Não fazia isso?

MT - Não... Ela colocava dentro de um... De um... De um saco... De uma... De uma capanga... E ela ia... Entendeu? Não, mas não ficava o amargo... E não ficava amargando. E ela... E ela... Batia aquilo ali, processava aquilo ali com a mão... É, com a mão. Não... Com o... Com o pano. Aqui. Ela punha aqui. Aí ela punha a torneira aberta. E ela... E... Ah... Apertando. Tipo apertando.

TO - Tá. Aí... Aí... Isso aí a gente não tinha escutado não, viu? Essa é nova pra nós.

MT - Mas mãe era assim... E aí no dia seguinte... Ela... Ela... Quando ela provava... Que do dia... Ela... Fazia o doce. Misturava os outros ingredientes, punha mamão...

TO – Aí ela já colocava mamão?

MT - Não, mamão não. Mamão é só... Só... Assim... Assim... Não tinha... Se não tivesse a Cidra? É. Usava o mamão.

TO - Ela não misturava o mamão e a Cidra?

MT – Não.

TO - Tá tudo diferente do que a gente escutou. É. Porque todos que a gente escutou... Era mamão com Cidra. Não. Rala a Cidra. Troca a água por uma semana. Coloca no fogo. Mistura o mamão. Faz os dois. A Cidra e o mamão juntos. Mamão também você tem que lavar. Mas a Sônia falou que a receita dela... Que ela aprendeu com a avó dela... É mamão com Cidra. Então a da sua mãe não era.

MT - A avó dela foi empregada de mãe... Anos... Fazendo... É... Laranjada... Pessegada... Dona Lourdes, a avó de Sônia? Não. Não é Dona Lourdes? Não, é... É. Oh, meu Deus. É Januária? Alguma coisa Januária? Januária é o sobrenome? Ana... Ah, meu Deus. Não lembro. É Januária? É. O sobrenome dela seria Januária? É. Ah...

TO - Então a maneira que a sua mãe fazia... Era só com Cidra. É muito diferente... A técnica dela... E a Salauro fazia doce igual a sua mãe? É. Era receita igual também? Ela também não... Não usava na mão? Era só Cidra?

MT - Não. Pode fazer quando não tem... Mas...

TO - Ah... Mas a sua mãe não juntava os dois doces?

MT - Não, ela fazia só com a Cidra.

TO - E ela fazia no fogão de lenha ou no fogão normal? Era fogão a lenha, né?

MT - Era tacho assim, ó.

TO - Assim, comprava no dia normal ou comprava pra festa? Ela fazia todo dia ou, por exemplo, fazia só uma vez na semana?

MT – É... normal...

TO - Nossa, que chique! Tá, né? Nossa! O povo passou a misturar o mamão com a Cidra pra gastar menos Cidra?

MT - Depois, é. Às vezes misturou o mamão depois, né? Porque às vezes era difícil de achar, né?

TO - Olha só, gente! É, a história tá ficando boa, viu? Porque a receita foi mudando, né? É, porque... Assim, a gente tá pesquisando e a gente achou que era uma receita única. Não. Era Cidra com mamão, era uma semana lavando, lavando, lavando... Olha só, gente! E com o que que a sua mãe aprendeu? Com a mãe dela?

MT – Ah...não sei!

TO – Ela nunca comentou?

MT – Não... Ela... Minha avó tinha... Mariquinha... Mariquinha... Falava... Falava... De fazer o doce

TO - Mariquinha era sua avó?

MT – É...

TO - E ela já fazia o doce?

MT – É...

TO - Então, tem outras doceiras na família aí? Então, já era tradição antiga, já.

MT - De mãe, não. De mãe... Irmã dela... Sobrinha... Fazia, não. Ninguém... Ninguém quis aprender.

TO - Parou com sua mãe, então. É. E as suas tias, irmãs da sua mãe?

MT - Elas não.

TO - Então, sua mãe provavelmente aprendeu com a... Sua mãe aprendeu com a mãe dela.

MT - Aí, em frente... Onde tinha... Aqui na matriz

TO - Ah, tá. Então, a sua avó morava do outro lado da rua... E esse dinheiro de doce... Era um dinheiro que era pro sustento da casa?

MT - É. Ajudava nas despesas da casa.

TO - E qual era a profissão do seu avô? Do seu pai?

MT - Do meu pai. Era mecânico. Ele tinha caminhão.

TO – E sua mãe não trabalhava fora?

MT - Não. Fazia os doces... Uma que... É... Antonia? Não sei se você lembra. Antonia, que foi casada com Nelson? Mãe de Paris do Carmo. A avó dela. Ela trazia balaio desse tamanho de goiabada... Laranja... Tudo pra mim.

TO - Ela trazia as frutas e sua mãe fazia?

MT - Tinha um quarto que era um fogão.

TO - E você tem alguma foto antiga? Desse quartinho?

MT – Eu não... Edson... Ah, Edson vai ter.

A entrevista foi encerrada às 11 horas da manhã do dia 03 de novembro de 2025.

Entrevista 02

Modo de Fazer a Bicota de Mulata

Entrevistadora: Yasmin Narciso (YN)

Entrevistada: Maria do Rosário Assunção (MR)

Entrevista realizada via aplicativo de mensagens realizado ao dia 25 de novembro de 2025, às 9 horas da manhã.

YN Qual é a sua primeira lembrança de sua tia trabalhando com a 'bicota de mulata' ou com outros doces?

MR: Minha primeira lembrança da bicota de mulata e de d. Lourdes de Magno fazendo doces em sua casa aí na rua Direita em frente à igreja católica. Eu ia aos domingos à missa e depois para casa dela para ficar na janela vendo o movimento no adro da igreja. Ela fazia vários doces, inclusive a bicota.

YN A senhora aprendeu a fazer a Bicota com a D. Lourdes?

MR: Conversando com minha tia, que chamava de mãe Geni a respeito deste doce e como eu gostava ela foi falando como fazia e eu copiei em seu caderno de receita e ela começou a fazer porque eu gostava sempre que tinha alguma comemoração. Vou mandar foto do caderno para você ver.

YN E a sua tia possuía uma rotina de preparo? Onde ela cozinhava? Usava fogão a lenha?

MR: Tinha uma sequência. Cozinhava em sua cozinha lá em Nova Lima. Não era fogão a gás. Ela sempre falava que era um doce típico de Santa Luzia, que não havia nenhuma outra cidade próxima que fazia este doce.

YN Ela fazia outros doces além da Bicota?

MR: Vários, pudim, quindim, lamparina. Doces de frutas: mamando, cidra e figo principalmente que tinha pé destas frutas no quintal.

YN A senhora se lembra dos passos principais da Bicota? Há algum ingrediente especial ou 'segredo' que a fazia diferente?

MR: Ela fazia o doce de mamão e cidra com rapadura e açúcar queimado, depois batia ovos, sendo a clara em neve, misturava o doce frio, e colocava o restante dos ingredientes, sendo por último o fermento. Untava uma forma quadrada de latão, virava a massa e assava. Depois cortava em quadradinhos e passava no açúcar refinado. Ai, que delícia até salivo.

YN E ela tinha algum truque especial? Tipo um ingrediente secreto?

MR: Ah, sim, ela falava que o segredo eram os temperinhos: canela, noz moscada e cravo. E me lembro que D. Lourdes fazia desta mesma forma. Ah, o doce era em tacho de cobre.

YN Se a senhora pudesse descrever o sabor da 'bicota de mulata' feita por sua tia, o que diria? O que a tornava tão especial?

MR: Diria: coisa de outro mundo. O que tornava especial era o amor com que ela fazia para agradar a mim, que amo este doce. Preciso fazer, vou fazer no Natal, mesmo não podendo comer.

YN Então ela não fazia pra venda, era algo pra reunir a família?

MR: Sim, não vendia. Eu lembro que quem vendia era Sônia. Inclusive o Edu Guedes a entrevistou, não me lembro o ano, mas me lembro do fato, a cidade comentou muito. Você deve encontrar a entrevista nas redes sociais.

YN Sua tia alguma vez comentou sobre a origem do nome 'bicota de mulata'? Ou com quem ela aprendeu a fazer a receita?

MR: Não, na época que eu quis aprender a fazer eu busquei saber pesquisando em livros e não achei nada. Mas ela falava brincando que beijo de uma moça mulata, por ser tão gostoso quanto. Não sei, mas como ela nasceu aqui em Santa Luzia, com certeza com alguém antigo daqui.

YN Eu nunca provei, mas pela receita não me parece ser um doce comum?! O sabor, imagino que não seja totalmente doce.

MR: É um doce não muito doce, mas com um sabor peculiar devido a noz moscada, o salzinho do queijo.

YN Fazendo a receita hoje você acha que se parece com o que a sua tia fazia? Ou você adaptou a receita?

MR: Às vezes não uso cidra, por não achar o doce e não uso o açúcar queimado e a rapadura, por fazer com o doce pronto, fica diferente, mas próximo. Coisa dos séculos 20, praticidade. Mas a próxima vou seguir a receita direitinho para mandar para vocês.

YN Mais alguém da família aprendeu a receita?

MR: Acho que não, nunca vi ninguém além de mim fazer. E vai morrer comigo, não tenho para quem passar, meu filho é homem e não tem paciência para fazer comida com muitas etapas, ele gosta de achar pronto.

YN A bicota é um doce de certa forma trabalhoso porque se demora na elaboração correto? E é uma receita que rende?

MR: Por ter diversas etapas. Não, mãe Geni media numa vasilha de louça redonda o doce é em xícaras os outros ingredientes e dava uma forma de bolo média, rendia cerca de 20 pedaços.

YN Eles eram cortados como? Em qual formato?

MR: Quadrados.

YN O caderno de receita você sabe precisar mais ou menos de quando ele é?

MR: Eu só comecei a fazer depois que mãe Geni faleceu e herdei o livro dela. A mesma coisa com quindim e lamparina, só faço depois que mãe Sinhá faleceu, por não ter ninguém que faça. Estes dois últimos são típicos de Mova Lima, onde nasci. Faço a queca também, típica de Nova Lima, porque meu filho ama.

YN Por fim eu gostaria muito de agradecer a Senhora, foi m prazer conversar com você pela disponibilidade e perguntar o que a senhora acha que poderia ser feito pra popularizar a bicota enquanto iguaria luziense, porque muitas pessoas não conhecem o doce.

MR: Façam uma apresentação em forma participativa para um público interessado em aprender a fazer, ter uma barraquinha em festas populares com coisas típicas de Santa Luzia. Acho que precisamos que pessoas jovens aprendam a fazer e se interessem quem sabe algum chefe de cozinha do município tem interesse em aprender. Agradeço eu a oportunidade. Vou fazer e mandar para vocês. Vou procurar mamão e cidra para fazer os doces e seguir direitinha a receita

*A entrevista foi encerrada às 10h53min da manhã e ao longo do diálogo a Sra. Maria do Rosário compartilhou fotos do caderno de receitas de sua tia Geni.

Entrevista 04

Modo de Fazer a Bicota de Mulata

Entrevistadora: Yasmin Narciso (YN)

Entrevistada: Alexandre “Xandoca” (XA)

YN - A gente vai conversando, batendo papo, não tem problema não. Aí no final eu preciso tirar uma fotinha sua, preciso do seu nome e da sua data de nascimento, que eu tenho que pôr no registro. Então vamos começar. Pra começar, qual que é a primeira lembrança que o senhor tem da bicota de mulata?

XA - De Dona Lourdes, que eu vendia pra ela. Eu vendi muito pra Dona Lourdes.

YN - E você vendia aqui na Rua Direita? Só no miolinho aqui ou ia pra longe também?

XA - Não, eu vendia por aqui por cima. Nunca fui na ponte vender, não. Mas também nem dava, sabe? Porque ela fazia pra ter trocado dela, né?

YN - E aí... Era muito que ela fazia ou não?

XA - Ela fazia, mas não dava assim, porque tinha lugar que você chegava e que comprava muita, sabe? A bicota dela era espetacular.

YN - E você aprendeu a fazer o doce com ela, com a Dona Lourdes?

XA - Não, eu aprendi com Lucie. Lucie Nonato. Lucie trabalhou, trabalhava na casa de cultura. E aí um dia nós estávamos conversando e eu falei com ela, não tinha vontade de aprender a fazer bicota, porque a Dona Lourdes já tinha morrido.

YN - e a Sá. Laura já tinha morrido, também?

XA - A Sá. Laura nem tem lembrança.

YN - Eu fiquei sabendo muito dessa Sra. Laura, falaram demais que ela vendia bicota, que ela era uma doceira boa, que ela vendia na porta do cinema, né?

XA - É. E aí, Sá. Laura eu não lembro dela, mas fazia. Nessa época que eu sei que fazia, era Sra. Maria João Soares, Sá Laura, Dona Lourdes. Tem mais uma que eu agora tô esquecendo.

Depois eu fiquei sabendo que Ricardina Carvalho fazia e Lucie. Aí eu falei com Lucie um dia, ela falou, você Xandoca, faz o doce que eu vou lá te ensinar, você faz o doce assim, você rala ele e faz com açúcar queimado ou com rapadura.

Mas nunca... açúcar queimado é rapadura, né? Eu gosto de fazer o doce com rapadura, sabe? Aí fiz doce, ela veio aqui me ensinar e eu faço. E um dia, alguém falou com ela, Lucie, comeu uma bicota que Xandoca fez, mas a bicota é a melhor que tem dentro de Santa Luzia. E quando nós nos encontramos, ela falou assim, como que eu tô muito feliz porque, não sei quem, eu não lembro quem falou com ela que tinha comido a bicota, mas que era a melhor bicota que tinha em Santa Luzia. Aí disse, ah, mentira, Lucie. Aí ela foi rir e falou assim, não... Não... Não tem nada disso, não, eu sei. Ela falou assim, não, mas eu não tô chateada, não sei por quê. Que ótimo, que é sinal que eu te ensinei com boa vontade. Não precisa de ficar chateado. Não, não tô chateado, mas é chato, né? Foi ela que me ensinou, coitada. Aí, ela fazia e... Mas ela fazia pra vender, Lucie, sabe? Aí ela falou assim, xandoca, você faz pra vender? Não faço não, Lucie, não vale a pena. Porque todo mundo quer, gosta tudo, mas de ganhar. Na hora que você põe o preço, tá caro. E é um trem que você faz, dá trabalho. Pra você fazer, pra ficar aí pra perder, não dá, né? E aí nunca fiz. Eu não tenho essa intenção de mexer com fogão pra ganhar dinheiro. E nunca fiz pra vender. Fazia por isso, por hobby.

YN - Eu ia perguntar isso aqui agora. Você fazia mesmo, era pra dentro de casa mesmo. Pra comemoração dentro de casa. Que é o que a grande maioria das pessoas hoje faz.

XA - Hoje eu sei que faz. Naquela época, né? Depois eu descobri que Ricardina Carvalho e Lucie faziam. Então, eram essas as pessoas que eu sabia fazer bicota. De antigamente, né? Agora eu sei que faz. Eu faço. Oswaldo, irmão de Cunha, faz. Terezinha, irmã de Cunha, faz. Magda, de João Barracão, faz. Magda foi eu que ensinei. Tem mais gente. Essa menina, Inês fazia, né? Parou de fazer. Parou de fazer, você me contou. Mas Inês fazia muito com açúcar. O doce com açúcar, sabe? Aí não fica aquela bicota com a cor da bicota mesmo. Porque... Porque... Não queima o suficiente. Não fica bonito, né? Com açúcar normal. Com açúcar queimado. E Tânia, Sônia, que faz também hoje.

YN - Eu comi esses dias dela. É de comer rezando, né? É um doce muito gostoso.

XA – De Sônia?

YN - É, comi esses dias. E ela fez o doce com a rapadura. Ele fica muito, muito, muito... Ele fica bem escurinho, né?

XA - Ele fica bem... É... Fica um... Vou falar assim... A bicota é um doce. Porque eu, pra mim, é um doce. É uma sobremesa. Mas é da família de bolo. Porque parece um bolo, né? Só que é um

bolo incrementado. E você tem que ter as manhas pra fazer. Porque senão não cresce. Não... Embola e fica aquele trem. Quando eu aprendi a fazer... Luci... Dona Lurdes fazia com a mão. E... Lucie me ensinou a fazer com a mão também. Xandoca, você mexe com a mão. Porque o melado costuma não mexer o resto dos ingredientes. Deixa misturar bem. E com a mão você vai amassando e mexe.

YN -Então você não usa a colher, não.

XA - É como se você fosse sovando a massa, né? Padeiro não faz assim com a massa. Então você faz com a... E minha mão cheia de cabelo, assim, né? Deve ficar mais gostoso o doce. (risos) Ai... Só que eu faço a minha caprichada, sabe? E tem uma coisa, receita é receita. Você segue a receita. Eu gosto de fazer como a tradição. O doce não era ralado? Da onde que um multiprocessador vai ser igual um ralo natural, né? Então você rala ali assim? Eu ralo a cidra, lavo, não fervento. Porque não presta o doce. Eu acho que fica... O doce já fica... Você ferventa a água. Passa a água fervendo, né? Vou ferventar aí. Você já dá uma pré-cozida. Fica bom. Eu gosto de ralar. Lavar, como antigamente faziam para tirar o amargo.

YN - Lava muitos dias, não?

XA - Não. Você lava até o doce de cidra mesmo. Você pode lavar, ralar e lavar, sabe? E fazer o doce no mesmo dia. Com a rapadura no mesmo dia.

YN - E você faz o doce de mamão junto com o doce de cidra ou não?

XA - Não. Normalmente eu faço só com a cidra.

YN - Ah, a sua bicota é só cidra. Você não põe mamão.

XA - Eu gosto só com a cidra. Mas o Ornello um dia falou com a mãe assim... Ah, mistura o mamão na cidra para dar liga. Porque a cidra é mais seca. Mas eu acho o doce de cidra com a rapadura divina. Porque o que... Porque eu não sou muito da bicota, sabe? Eu sou mais do doce de rapadura com a cidra.

YN - Quando eu entrevistei a Maria Tereza, né? Que é filha da Dona Lurdes. Ela falou que a mãe dela fazia a bicota só com a cidra. Que a mãe dela só usava o mamão... quando tinha pouca cidra. E que a bicota é só de cidra. Isso. E o mamão entrou depois porque estava difícil achar a cidra.

XA - Isso. Está vendo? Que é bom é só com a cidra. Ai eu faço. E eu não faço... não uso artimanha nenhuma que esse povo usa. Essa menina falou com você que ela põe tódy...

YN - Ela falou que, como às vezes ela não acha a rapadura mais escura, ela coloca um pouquinho de chocolate na rapadura para dar uma cor.

XA - Pois é. Então, o que eu faço? Eu gosto de fazer o doce de cidra com a rapadura. Nessa rapadura tijolinho não. Por quê? Porque essa rapadura tijolinho nunca dá aquela cor bonita no doce. Fica um doce mais claro. Por muita que você põe, não fica igual.

YN - Foi isso que ela falou... que as rapaduras de hoje não têm essa cor.

XA - Então, você compra essa rapadura grande... tem um tijolo furado... que ela dá a cor do doce que você precisa. Outra coisa... Tem gente que faz doce de fruta assim... Fez ventoura cozida? Não. Eu deixo ele cozinhar mesmo. Deixo ele cozinhar... vou mexendo, vou mexendo... Eu vejo o fundo do tacho... sabe? Para o doce pegar o sabor da cidra... para ficar aquele casamento legal... vamos falar assim... para ficar aquele casamento legal... sabe? Do doce com a cidra. E do gostinho da canela, do cravo, né? Outra coisa... tem gente que põe uma trouxinha... até Lucie ensinou assim... põe uma trouxinha de cravo e canela na hora que você estiver fazendo o doce... porque depois você não tem que ficar catando cravo e canela. Um ou outro que for... na bicota, paciência. Porque a hora que você for morder... você não é burra também de morder um pedaço de trem duro demais para quebrar seu dente, não é? Deu uma mordida em uma coisa mais dura... você pega com a mão, tira e olha o que é... é cravo ou canela... que importância que tem? Mas aí... eu já faço... eu ponho tudo... põe assim... o cravo e a canela... que é para misturar bem... sabe? Eu acho que não você ir catando o cravo e a canela... você vai sovando mais a bicota e ela fica melhor... sabe? Queijo também... Eu gosto de queijo curado... canastra. Queijo, canela, cravo... tudo moído. A noz moscada... tudo moído. Mas antes, na hora que eu estou fazendo o doce... eu ponho cravo e canela em pau... sabe? Mas na hora que eu estou fazendo a bicota, eu ponho canela e cravo moídos. E não uso açúcar mascavo, não uso... É a rapadura. Eu faço com rapadura. O doce é com rapadura. Você não está vendo aí... a outra gente falou que a mãe dela só fazia com cidra? É... só com cidra. O certo é esse... vem de lá de trás. Então, se você começa a encher de apetrechos... você está mudando o quê? A receita de quem fez... de quem criou a receita. Porque aí eu não sei quem criou.

YN - Alguma vez alguém comentou sobre esse nome... Bicota de mulata? Que é um nome muito... assim... diferente para um doce.

XA - É muito engraçado, né? Porque... quer uma bicota? Bicota é um beijo, né? Agora... é bicota de mulata.

YN - Me falaram que é por causa da cor do doce. Da cor do doce... bicota de mulata, né? E me falaram que... eu provei... ele é um doce muito suave... e por isso o nome bicota. É um beijo

rapidinho, né? Vamos dizer assim... um selinho. Hoje... você ainda faz a bicota de vez em quando. Você acha difícil encontrar os ingredientes para fazer a bicota? Porque todo mundo falou da dificuldade de encontrar a cidra hoje.

XA - Ah... mas o povo quer achar na porta de casa. Aí não tem jeito, né? Ou você planta o pé... ou você vai atrás... corre atrás, né?

Agora eu não estou fazendo mesmo... porque o meu dinheiro tem ficado mais para remédios... sabe? Eu pago... a única coisa que eu pago aqui agora... é para limpar os canteiros e o quintal. O dinheiro não sobra... por quê? Porque... eu não vou roubar... não é a minha índole. E aí... não sobra o dinheiro... por quê? Porque é só remédio caro... depois que eu tive angina... sabe? E eu fico esperando eles... de lá no médico... que falam assim... não vou cortar. Dessa vez ele falou assim... eu diminui o remédio aí. Mentira... ele aumentou um... sabe? Sim. E aí... eu não vou ficar pedindo os outros dinheiro para fazer doce, né? E... eu gosto de sair... eu gosto muito do Mercado Central. Ah... lá é o lugar que acha, né? Eu acho o mercado maravilhoso. Eu gosto... gosto... sabe um lugar que me dá prazer? É ali... você acha uma carne boa... você acha um queijo bom... você acha gente agradabilíssima... você acha gente sem educação... mas você acha muita gente fina... sabe? Então eu já tenho costume lá. Aí eu vou... eu compro meu cravo... meu... meus moscados... tudo moído... sabe? Tudo no saquinho ajeitadinho. Eu só nunca... nunca... não tenho lembrança de ter comprado a cidra. Porque a cidra eu sempre tenho à fonte... sabe? E aí... eu ganhava muita cidra. Agora que está... diminuiu... mas a última até eu dei para uma vizinha ali da frente... e ela falou assim... Quando você ganhar e você não quiser fazer o doce... você pode me dar o que eu quero. Mas depois dessa eu não ganhei mais... sabe? Mas agora eu sei aonde tem a cidra. Sabe? Eu sei a fonte. Aí eu vou... a hora que eu precisar... vou pegar o menino na reta... e vou fazer...

YN - A bicota não rende muito, né?

XA - Não é uma receita que... rende assim... Eu nunca tive noção... eu vou te falar uma coisa... eu faço no olho. Eu não tenho receita... sabe? Eu tenho até uma receita... Eu acho que ninguém tem.

YN - Sônia também falou a mesma coisa para mim... que ela vai no olho... e aí no olho ela sente...

XA - Eu tenho uma receita ali... medida... que é de Marisa e João Barracão. Marisa é que mandou para mim. Aí... eu tenho uma receita... mas quer dizer que eu não sei. Por quê? Nadir de G... Nadir de G... ligou aqui e me pediu... porque ela ficou sabendo que eu fazia bicota. Sabe? A bicota é um doce muito engraçado. Ele te faz... ele te cria muita peça. Sabe? Ah... tá. É... Nadir

de G ligou e me perguntou... porque ela ficou sabendo que eu fazia... e que é um doce muito difícil. Eu mando para você. Aí ela foi... Mas o doce traz muita história engraçada. Um dia eu estava aqui... e ligou a dona aqui. Margarida que ta falando. Eu queria te encomendar uma bicota... Não... você não quer me encomendar a bicota... porque eu não faço para vender. Eu não faço por encomenda... eu faço por prazer. Então você não vai me encomendar... porque eu não vou pegar a encomenda. Aí ela foi e falou assim... Alexandre... quem está falando é Margarida... Gongo. Ela tinha o apelido de Gongo. Aí eu disse... ah... tá... Gongo... mas eu não faço... Sabe por quê? Eu queria... porque você fez uma festa do quebra... e estava maravilhosa. Aí ela exagerou mesmo... estava maravilhosa. E eles falaram que foi você que fez... que eu podia te pedir... que achava que você fazia para mim. Aí eu falei... Gongo... vamos fazer assim... você compra os trens? Gongo. Eu queria fazer para os meus 90 anos. Aí eu comecei. Aí eu fiquei com uma dó dela.

Ah... coitada... 90 anos... Não fazia para ela, né? Eu falei com ela assim... Olha... se você arranjar a sidra... eu faço para você.

Acho que ela ficou com dó dela também. Ela falou... Você pode deixar que eu vou arrumar a sidra para você? E... E arrumou. Eu fiz doze tabuleiros para ela.

Aí eu fiz doze tabuleiros para ela. Meu Deus... Ela ficou feliz me enquanto... Eu pensei... Não... Venha danada da velha aqui. E falou assim... Você pode vir aqui embaixo que essa rampa é muito... Essa rampa aqui é muito pesada mesmo para a gente que é velho. Sabe? Aí eu falei assim... Ela falou assim... Ah, não... Eu já estou aqui em cima e eu vou entrar. Aí entrou, sentou... Falou da bicota... Que ela deu bicota para o filho levar para o Paraná. Que o filho levou para... O outro levou para Ipatinga. Que foi muito bom, que foi farto que ela deu bicota para todo mundo. Que todo mundo comeu à vontade. Ah, que ela estava muito feliz. Eu tenho a impressão que ela pensou que nós íamos fazer um tabuleiro. Eu ia fazer pouca bicota. E eu fiz doze.

YN - O que eu vi é que a bicota não é um doce que rende. Para você fazer larga escala você gasta uma quantidade boa de ingredientes. E ele é um doce trabalhoso.

XA - E eu fiz a dela pura sidra. Porque a bicota é trabalhosa. Ah, e fiz, né? Falei... se não ficou boa você me desculpa. Aí ela veio. Veio e me comprou lá na Mug uma calça jeans. Eu tenho minha calça aí. E uma blusa, uma camisa dessas, polo. Bonita só você ver. Eu falei assim... Bom, para que você foi gastar? Você já gastou tanto com sua festa, para que você foi gastar comigo? O dinheiro é meu. Eu trabalhei a vida inteira, aposentei. E quis te dar porque é merecido. Só você vê que bonitinho. Doce, tabuleiro de bicota. E aí falou assim... e as orquídeas que eu ganhei lá? Eu tinha umas orquídeas aí na mesa. As orquídeas que eu ganhei lá... Eu vou

mandar tudo para você. Porque lá não tem lugar de pôr. Eu não tenho mais como cuidar. Vou mandar tudo para você. Aí mandou entregar aquela quantidade de orquídeas. Que ela ganhou de aniversário, mas não tinha onde pôr. Aí... eu fiz para ela. E fiz uma vez para a festa do Quebra também. Deu dez tabuleiros desse grande. Que eu gosto de fazer muitas, sabe? Ah... isso que eu ia perguntar... você gosta de fazer uma... Eu gosto de fazer muitas. E o muito... o que acontece? Estou te falando que eu não tenho receita? Você tem que... Você tem que fazer no olho. Porque... aí você sabe... Eu não tenho muita... Toda a vida eu fui burro demais nisso, sabe? Se você falasse comigo... Compre um quilo de cebola ali para mim. Eu vou com aquele trem de um quilo de cebola. Porque um quilo tem que dar muito. A minha noção de quilo é muito. E um quilo de cebola é quatro cebolas. Conforme o tamanho, não é isso? Quatro, cinco cebolas. Então... eu não gosto que falam comigo assim... Um quilo... você me pergunta assim... Quanto é a sida que você gasta para fazer um quilo de doce? Eu não sei. Eu não sei porque... tem sida desse tamanho... Mas tem sida que é uma bitela, né? Você tira o miolo.

*A entrevista foi encerrada às 14h29min da tarde do dia 22 de dezembro de 2025.