

LUCIANA PATRÍCIA DE MORAIS

CULINÁRIA TÍPICA E IDENTIDADE REGIONAL:

A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
MESTRADO

2004

LUCIANA PATRÍCIA DE MORAIS

CULINÁRIA TÍPICA E IDENTIDADE REGIONAL:
A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da
mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado
do Programa de Pós-Graduação do
Departamento de História da Faculdade de
Filosofia e Ciências Humanas da Universidade
Federal de Minas Gerais, como parte dos
requisitos necessários para obtenção do título de
Mestre

Orientadora: Profa. Dra. Maria Eliza Linhares
Borges.

Belo Horizonte
Universidade Federal de Minas Gerais
2004

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

Dissertação defendida e aprovada, em 27 de setembro de 2004, pela banca
examinadora constituída pelos professores:

Dra. Maria Eliza Linhares Borges. Orientadora (UFMG)

Dr. Otávio Soares Dulci (UFMG)

Dra. Regina Horta Duarte (UFMG)

AGRADECIMENTOS

A decisão de me enveredar pelos caminhos da História foi a primeira, de uma série de mudanças físicas, espaciais, intelectuais e espirituais às quais me expus nos últimos anos. Neste processo eufórico e doloroso, a orientação da Professora Maria Eliza Linhares Borges foi fundamental para que o norte deste trabalho não fosse perdido. A ela, minha gratidão pela paciência, atenção, rigor e, por que não dizer, amizade.

Aos Professores Francisco Coelho dos Santos, Léa Freitas Perez e Ana Lúcia Modesto que, às vezes sem notar, me fizeram incorporar posturas teórico-metodológicas fundamentais para a forma final deste texto. Neste rol também se incluem o Professor Otávio Soares Dulci e Regina Horta Duarte, mas acrescento sua colaboração específica no exame de qualificação. Agradeço a confiança e o incentivo de ambos, que em muito ultrapassou a contribuição para o aperfeiçoamento deste trabalho; tomo-os como referência para meu desenvolvimento intelectual e pessoal.

Ao incentivo financeiro da Capes. Aos Professores do Departamento de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais, que contribuíram para a ampliação dos conhecimentos e sofisticação teórico-metodológica utilizados aqui. À Secretaria do Departamento de Pós-Graduação em História. Aos colegas da pós-graduação, em especial à Mannuella e ao Márcio. A todos os entrevistados pela disponibilidade e atenção dispensados. Ao amigo Théo, a Mauro Marcelo Alves e Ione Bonfin (coordenação da edição do Guia 4 Rodas) figuras essenciais para a obtenção dos dados do Guia 4 Rodas. Ao Gustavo, pela força com o inglês.

À minha mãe, meu pai, Juninho, Leleca, Tio José, Tia Lourdes, Tia Isabel, Tia Eliana e demais familiares que sempre me apoiaram e torceram para a realização dos meus sonhos... à Luana, por existir e sorrir tanto. A todos os amigos que, de uma maneira ou de outra, se fizeram presentes, em especial à Lê, Ju, Cláudio, Miúda e Juci. Carol e Vavá, pela acolhida; Tia Meca e Tio Pedrinho literalmente por casa, comida e roupa lavada .

Por fim, para ressaltar a importância, ao Murilo, por estar comigo de um jeito que não imaginava ser possível, e me fazer uma pessoa melhor, com mais garra e alegria... agradeço pelo meu brilho nos olhos. E é claro, pela paciência, disposição e impressão, né?

RESUMO

Dissertação de mestrado em História Social da Cultura, que buscou compreender a plasticidade da identidade regional de Minas Gerais, a partir das seguintes fontes: livros e restaurantes voltados para a culinária típica regional. O trabalho foi dividido em três capítulos. Primeiramente, a realização de um balanço historiográfico, tratando da instituição e consolidação da história da alimentação como campo de estudo interdisciplinar. Em seguida, a intenção foi sinalizar, nas fontes consultadas, elementos que possibilitam falar na identidade como uma construção imaginária e como prática cultural, que permite tanto um discurso ideológico (homogeneizador), quanto apropriações particulares, reinvenções. A culinária foi tomada como forma de expressão da cultura mineira e buscou-se perceber como a transmissão desta cultura se dá a partir de alguns livros voltados para a culinária típica mineira e restaurantes com o mesmo foco. Neste movimento, o fenômeno de globalização mostrou-se variável importante para a compreensão do reforço da associação entre a identidade e a culinária de Minas Gerais a partir dos anos de 1970, com desdobramentos até a atualidade. A inserção da identidade de Minas Gerais na dinâmica histórica contribui para o desenvolvimento do debate entre historiadores e cientistas sociais.

ABSTRACT

M.A. dissertation in Social History of the Culture, that tried to understand the plasticity of the regional identity of Minas Gerais, starting from the following sources: books and restaurants related to the regional typical cookery. The work was divided in three chapters. First, the focus was the institution and consolidation of the history of feeding as a field for interdisciplinary study. Soon after, the intention was to signal, in the consulted sources, elements that enable to speak of the identity as an imaginary construction and as cultural practice that allows an ideological speech as private appropriations, reinventions. The cookery was taken as form of expression of the culture of Minas Gerais and we tried to show how books and restaurants of typical cookery can transmit it. In this movement, the global phenomenon was shown as important variable for the understanding of the reinforcement of the association between the identity and the cookery of Minas Gerais starting from the years of 1970, with unfoldings up to the present time. The insert of the identity of Minas Gerais in the historical dynamics contributes to the development of the debate between historians and social scientists.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS-----	VII
LISTA DE IMAGENS-----	VIII
RELAÇÃO DE ENTREVISTADOS-----	IX
INTRODUÇÃO-----	10
I. A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO UM CAMPO DE ESTUDO INTERDISCIPLINAR: BALANÇO HISTORIOGRÁFICO-----	22
1 - Panorama da história da alimentação-----	23
1.1 - O diálogo entre disciplinas e seus desdobramentos-----	26
1.2 – Os historiadores e a História da Alimentação-----	31
2. Alimentação e identidade: o Brasil em pauta-----	37
2.1 –Viajantes do século XIX no Brasil: interpretações que tomaram a comida como aspecto relevante-----	41
2.2 – Mineiridade: construção, ideologia e cotidiano-----	47
3. Algumas considerações teóricas-----	52
II – CULINÁRIA TÍPICA MINEIRA CONSTRUÇÃO DA MINEIRIDADE – O PASSADO COMO REFERÊNCIA-----	61
1. Livros e memória-----	73
2. A mineiridade delineada e o processo de monumentalização-----	80
3. Memória e mineiridade-----	90
III- IDENTIDADE E ESPAÇOS DE RECRIAÇÃO: AS LEITURAS POSSÍVEIS DA MINEIRIDADE E A GLOBALIZAÇÃO-----	98
1. O típico e a globalização-----	99
2. Uma mineiridade fluida: conceitos básicos-----	107
3. O tropeiro em foco-----	120
4. A ambigüidade da mineiridade-----	130
5. Breve análise comparativa-----	138
CONSIDERAÇÕES FINAIS-----	144
BIBLIOGRAFIA-----	147

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Artigos relativos à alimentação publicados pela Revista Annales ESC, no ano de 1961-----	27
Tabela 2: Artigos publicados em <i>Horizontes antropológicos -comida</i> . Porto Alegre: UFRGS, n. 4, 1996-----	46
Tabela 3: Organização das receitas de Minas de forno e fogão por categoria-----	64
Tabela 4: Traços característicos dos mineiros segundo os entrevistados-----	96b
Tabela 5: Antepassados dos mineiros segundo indicação dos entrevistados-----	121
Tabela 6: Receitas coincidentes nos três livros analisados-----	121
Tabela 7: Pratos típicos mineiros segundo indicação dos entrevistados-----	123
Tabela 8: Pratos com maior saída nos restaurantes da amostra, segundo os Proprietários-----	124
Tabela 9: Restaurantes indicados por alguns dos entrevistados como voltados para a culinária típica-----	137

LISTA DE IMAGENS

Figura 1 – Apresentação da capa do livro <i>História da arte da cozinha Mineira por dona Lucinha</i> .-----	65
Figura 2 – Apresentação do livro <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> , com sobrecapa-----	65
Figura 3 – Capa do livro <i>Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira</i> .-----	66
Figura 4 – Sobrecapa do livro <i>Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira</i> -----	66
Figura 5 – Capa do livro <i>Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano</i> . 1ª edição-----	67
Figura 6 – Contra capa do livro <i>Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano</i> . 1ª edição-----	67
Figura 7 – Capa do livro <i>Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano</i> . 2ª edição-----	68
Figura 8 – Representação da cozinha da fazenda. <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> -----	86
Figura 9 – A evolução dos fogões. <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> -----	88
Figura 10 – A evolução dos fogões. <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> -----	88
Figura 11 – Fotografia que abre o livro <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> -----	89
Figura 11a – Fotografia da Fazenda Bonsucesso, pertencente aos bisavós de D. Lucinha, reproduzida no livro <i>História da arte da cozinha mineira</i> -----	90
Figura 12 Reprodução de rótulo de produto da indústria alimentícia na segunda edição de <i>Minas de Forno e Fogão</i> -----	104
Figura 13 Reprodução de rótulo de produto da indústria alimentícia na segunda edição de <i>Minas de Forno e Fogão</i> -----	104
Figura 14 – Reprodução de uma página com ilustração do livro <i>Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira</i> -----	114
Figura 15 - Reprodução de uma página com ilustração do livro <i>Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano</i> -----	115
Figura 16 - <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> , p. 20-----	122
Figura 17 – Reprodução de Debret, prancha 67. <i>História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha</i> .-----	125
Figura 18 - Restaurante Chafariz, Ouro Preto-----	131
Figura 19 – Reprodução de <i>O Jantar</i> , de Debret em <i>Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira</i> -----	141

RELAÇÃO DE ENTREVISTADOS

Alexandre Carvalhais Clementino: proprietário do restaurante Itacolomi, Serro.

Annapaola Mansur Carvalho: proprietária do restaurante Casa dos Contos, Ouro Preto.

Frei Betto: filho de Maria Stella Libânio Christo e autor de livros de culinária.

Hermon Bastos: proprietário do restaurante Caminho da Roça, Belo Horizonte.

João Diniz: proprietário do restaurante Emporium, Belo Horizonte.

Maria Lúcia Clementino Nunes: autora do livro *História da arte da cozinha mineira por D. Lucinha*.

Maria Stella Libânio Christo: autora dos livros *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira* e *Minas de forno & fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*.

Márcia Clementino Nunes: autora do livro *História da arte da cozinha mineira por D. Lucinha*.

Nelsa Trombino: proprietária do restaurante Xapuri, Belo Horizonte.

Ronaldo Trópia: proprietário do restaurante Casa do Ouvidor, Ouro Preto.

Vicente Trópia: proprietário do restaurante Chafariz, Ouro Preto.

INTRODUÇÃO

Disseram-me pessoas mais ilustradas que essas personagens ultrapassam a si mesmas. São símbolos que fazem lembrar de outras mães e avós, quituteiras e cozinheiras, outras tias, amigas e comadres.¹

Durante o ano de 2003 realizei diversas viagens entre Belo Horizonte e Curitiba. Nas ocasiões em que estava no Paraná, pude conhecer alguns municípios próximos, desde o litoral até a região de Ponta Grossa. Este trânsito interestadual evidenciou aspectos que diferenciam as culturas mineira e paranaense, mas também lançou luz sobre algumas proximidades culturais.

Por um lado, é comum que jovens curitibanos se interessem pela prática do surf (realidade bem distante dos mineiros) e, portanto, sejam influenciados por esta cultura no que se refere à moda, à predileção musical, entre outros aspectos.² Há, no entanto, um Museu do Tropeiro nas cidades de Castro³ (distante 150km de Curitiba) e Lapa (a 71 km da capital), revelando que em alguns pontos, mineiros e paranaenses são mais próximos do que o senso comum pode imaginar.

Alguns dias fora de Belo Horizonte aguçavam minha sensibilidade para as particularidades da região, para as maneiras peculiares dos habitantes e até para a percepção dos espaços urbanos em sua dimensão de representação. Creio que a experiência de estar quase que ao mesmo tempo *lá e aqui*, terminou por me fornecer importantes instrumentos de análise. Talvez o mais importante deles tenha sido a percepção da importância ambígua da História na construção das identidades regionais. Se a identidade se fundamenta no passado histórico, precisa em contrapartida ocultar, omitir determinados aspectos desta história para que estabeleça a diferença em relação a outras culturas.

¹ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 25.

² Um fator determinante para isto é a proximidade do litoral: por volta de 100km da capital paranaense.

³ No site www.castrotur.com.br o município é identificado como a capital do tropeiro. Ver indicadores de investimento no turismo temático neste site.

Neste trabalho, tenho como objetivo analisar o papel e o lugar da culinária mineira na construção da identidade regional de Minas Gerais. Esta análise privilegiará a possível transmissão cultural através de veículos como livros e restaurantes de culinária típica mineira. Tomo esta culinária como um dos principais suportes do discurso da mineiridade⁴ e, portanto, creio que através deste exercício, seja possível discutir a importância do sentimento de pertencimento a um grupo e os mecanismos utilizados para estabelecê-lo e reproduzi-lo.

No texto *Banquete no Cerrado: análise da dinâmica identitária de Silva Campos, Minas Gerais, na perspectiva da dádiva*⁵ tentei problematizar a produção de um determinado doce por uma comunidade, inserindo esta produção numa espécie de ciclo dadivoso; o que norteou a pesquisa foi a intenção de demonstrar a relação entre culinária (em especial a culinária típica) e identidade cultural. Terminado o trabalho, a culinária típica como forma de expressão de identidades no contexto estudado ficou clara, mas restaram lacunas no que se referia a esclarecer como e porque ela acontece; que construções simbólicas, que representações sobre a sociedade mineira estão envolvidas no processo de projeção da culinária mineira, como aspecto cultural fundamental da região, em âmbito nacional.

Neste trabalho então, tomo um escopo espacial ampliado, que me permitirá responder a indagações que o estudo de caso restrito, realizado anteriormente, não possibilitou. Pretendo enfatizar a dinâmica histórica do processo de transformação da culinária mineira em emblema da região, que tem repercussão nacional. Para tanto, irei salientar a princípio alguns estudos que demonstram a construção de um discurso de mineiridade e os elementos que o compõem. A descrição analítica dos objetos pesquisados fragmentará este discurso, tentando perceber de onde vem e qual é o processo de sua elaboração para, finalmente, com a contribuição das entrevistas, torná-lo novamente um todo.

Ao fazer o exercício de fragmentar o discurso para revelar sua dimensão de construção e depois refazer sua coesão, acredito estar colaborando para demonstrar que,

⁴ ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

⁵ Monografia defendida pela autora no Departamento de Sociologia e Antropologia da FAFICH/UFMG em 2001 (sob a orientação da Profa. Ana Lúcia Modesto), para a obtenção do título de bacharel em Ciências Sociais.

ao mesmo tempo que é importante perceber que as identidades são construídas culturalmente, é fundamental também constatar que isto não as torna mais ou menos eficazes e reais. Ainda que este passado, esta memória mineira, tenha sido construída, é ela que nos fornece informações sobre o que acreditamos e o que devemos acreditar ser o mineiro; é ela que nos cria raízes; influencia nossas maneiras de perceber o mundo, nossos comportamentos cotidianos e portanto, não pode ser vista ou tratada como virtual simplesmente. É preciso entender sua dinâmica, seus movimentos intrínsecos, que não se limitam a moldar as atitudes, mas também sofrem influência da vivência do habitante comum desta região.

A atenção se concentrará nos restaurantes e livros sobre a culinária mineira, porque os tomo como instrumentos de transmissão, valorização e consumo de tradições; uma vez que produzem e reproduzem uma determinada fala sobre o que é tradicional, o que compõe a imagem do mineiro e, por conseguinte, a identidade mineira. Além disso, a bibliografia demonstra que há uma espécie de revigoração do discurso regionalista a partir do final da década de 1970 e uma das manifestações deste processo é a multiplicação de restaurantes e publicações voltados para a temática da comida regional. Defini como marco espaço-temporal da pesquisa Minas Gerais no contexto que abarca do final dos anos 70 até a atualidade.

Em agosto de 2003, visitei uma exposição denominada *300 anos da cozinha mineira* no saguão do Palácio Iguazu, sede do governo paranaense, em Curitiba. O evento foi organizado por Maria Stella Libânio Christo, autora de dois dos livros analisados nesta pesquisa, e foi patrocinado por uma multinacional do ramo de alimentos.⁶

Tratava-se de uma pequena exposição de cerca de 20 livros, todos livros com receitas, alguns datados do século XIX e do início do século XX, além de alguns outros mais recentes, como os da organizadora (escritos a partir do final da década de 1970). Os livros estavam dispostos em dois pequenos expositores identificados com o patrocinador do evento, colocados paralelamente um ao outro.

⁶ Kraft Foods Brasil.

Um fator me chamou a atenção. Os livros e cadernos de culinária expostos poderiam ter sido escritos por indivíduos de diversas regiões brasileiras. Havia inclusive um exemplar de *O cozinheiro nacional*, com uma legenda informando ser do primeiro autor a editar um livro de culinária no Brasil. Mesmo aqueles que traziam informações sobre a região e a data, me pareceram mais livros de cozinheiras mineiras do que de uma culinária típica específica. Isto porque as receitas que constavam nas páginas em que estavam abertos não traziam, em sua denominação, ingredientes ou modo de preparo, referência específica à região. Estes livros também não traziam qualquer imagem ou outro recurso que remetesse a Minas Gerais especificamente.

Esta exposição integra um grande número de acontecimentos que envolve a culinária denominada típica de diversas regiões, e se reveste das mais diversas formas: festivais de culinária itinerantes⁷, programas de culinária em rádio e televisão, além de livros, panfletos e incentivo governamental a projetos relacionados à culinária.

Tratando especificamente da culinária mineira, é possível sublinhar algumas ocorrências que apontam para esta direção. Em 2001, teve início o programa *Terra de Minas*, exibido pela Rede Globo Minas primeiramente aos domingos no início da manhã, passando em seguida para um horário mais *nobre*: sábados às 11:55 hs. A cada semana, uma região é focalizada sob diversos aspectos, inclusive o da culinária local. Nos dias que antecedem cada episódio, a emissora veicula chamadas em que oferece ao telespectador duas receitas relacionadas à localidade para que uma delas seja escolhida e divulgada.

No ano de 2000, foi lançado o livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. É interessante sublinhar que *dona Lucinha* é a alcunha através da qual uma das autoras deste livro, Maria Lúcia Clementino Nunes, tornou-se conhecida, e que dá nome ao restaurante de sua propriedade. Vale lembrar também que no decorrer da década de 1990, sua proprietária inaugurou dois estabelecimentos com o mesmo nome na capital paulista.

⁷ Maria Stella Libânio Christo e Maria Lúcia Clementino Nunes relatam em entrevistas a divulgação da culinária mineira, promovida por cada uma, através de festivais de culinária realizados em diversas regiões no Brasil.

Recuando um pouco mais no tempo, chega-se a março de 1985, data em que uma Resolução do governo estadual de Minas Gerais⁸ nomeou um grupo para elaborar um projeto de difusão e preservação da culinária mineira (*Projeto Culinária Típica Mineira*). O grupo era formado por Maria Stella Libânio Christo, por técnicas ligadas à área de Educação e Turismo (Maria Íris de Freitas e Wanda J. de C. Lacerda) e por dois proprietários de restaurantes (Edgar Mello e Targino Lima Jr.). Entre os objetivos do projeto consta a valorização da culinária mineira como bem cultural, o incentivo ao conhecimento das invenções desta culinária, além do desenvolvimento de atividades econômicas e turísticas relacionadas à comida típica mineira.

Para finalizar esta listagem, em 1977 foi lançado o livro *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*, de autoria de Maria Stella Libânio de Christo, com o apoio do governo do Estado. Este livro foi estruturado a partir de uma pesquisa da autora, que recolheu livros e cadernos de receitas pertencentes a mulheres que residiram nas diversas regiões do estado de Minas Gerais e datam do período compreendido entre 1837 e 1945.

Ao chamar a atenção para estes acontecimentos envolvendo a culinária típica mineira, quero sublinhar também a incorporação deste tema pelo ambiente acadêmico. A partir de matrizes teóricas diversas e interesses diferenciados, como veremos no primeiro capítulo, a culinária vem crescentemente sendo integrada às pesquisas como objeto de estudo. Neste trabalho, especificamente, busco me fundamentar em uma linha de análise que se desenvolveu com maior vigor a partir das propostas dos Annales e da Antropologia, com início nos anos de 1960, passando pela década de 1970 e consolidando-se nos anos de 1980. Nesta perspectiva, o objetivo é o entendimento dos sentidos em torno da comida e da culinária. Através da compreensão da cultura alimentar de uma sociedade, a idéia é tornar perceptíveis os elementos de relação entre esta dimensão e outros aspectos da vida social e da história desta sociedade. Compreender as relações e o imaginário em torno da comida e da culinária mineira constitui mecanismo para a compreensão da dinâmica histórica e cultural desta sociedade.

⁸ Resolução nº 34, de 1985, do Governo Estadual de Minas Gerais.

Embora Eduardo Frieiro tenha publicado *Feijão, angu e couve*⁹ em 1966, fundamento-me em Abdala para afirmar que não inclui-se no contexto que se inicia na década seguinte, com ações afirmativas no sentido de dar ímpeto aos regionalismo no âmbito da política e, ao mesmo tempo recheado de investimentos públicos na relação entre a identidade mineira e a culinária típica.¹⁰ O estudo desenvolvido por Frieiro confere à comida mineira o status de representação cultural, com todas as suas implicações.

A pesquisa restringe-se a Belo Horizonte, Ouro Preto e Serro. Ouro Preto é elemento indispensável numa pesquisa com este foco por razões diversas. Primeiramente, foi a capital do estado antes da transferência da sede do governo para Belo Horizonte. Esta transferência da capital é permeada de elementos simbólicos. A oposição antigo / moderno remete à Ouro Preto da mineração e ao mito da modernidade: *Belo Horizonte – a capital planejada*, o lugar do futuro.

Arruda descreve a formação deste mito ao relacionar a criação da nova capital com a tentativa de inversão das disparidades internas.¹¹ O centro de poder abandona as montanhas mineradoras, mas não parte para o campo¹²: fica no pé da serra; unifica. *Como a ficção, que produziu o desejo por Belo Horizonte, a mineiridade, ao urdir a essência do ser mineiro, conseguiria anular as exclusões, admitindo a todos igualmente no seu âmago.*¹³

Então, se Belo Horizonte é vista como o espaço de síntese do mineiro e ao mesmo tempo o lugar do futuro, Ouro Preto é identificada com o passado minerador e com o *nascimento* deste espírito mineiro: a Inconfidência; é o lugar dos antepassados,

⁹ FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2^a. ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. (1^a ed. 1966) Abdala ressalta em nota que a primeira edição pelo Centro de Estudos Mineiros ocorreu em 1967.

¹⁰ ABDALA, op. cit. p. 31.

¹¹ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade*: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999. Ouro Preto seria o retrato das disparidades por ser indissociável da mineração.

¹² No texto *Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais*, Otávio Dulci ressalta por exemplo que na conjuntura da mudança da capital, ainda que a mineração estivesse em decadência e as regiões Sul e da Mata em ascensão, a capital permaneceu na região mineradora. Creio que entre outros aspectos, deva-se atentar para o significado simbólico da mineração neste contexto. DULCI, Otavio Soares. *Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

¹³ ARRUDA, op. cit. p. 103-4.

da memória. A memória coletiva dos mineiros então é permeada de elementos do diálogo antigo / moderno.

O município do Serro, por sua vez, além de ser também um espaço marcado pela sociabilidade em torno da mineração e, portanto, relacionado ao passado, teve trajetória diversa da de Ouro Preto, justificando a pesquisa dos contornos do lugar ocupado pela culinária típica entre seus habitantes.¹⁴ Além disso, para oferecer uma espécie de contraponto às obras de Abdala e Arruda, que utilizam a idéia de dois períodos distintos para fundamentar a formação da especificidade mineira: mineração e ruralização, José Newton Coelho de Meneses investigou a região da Comarca do Serro Frio em relação ao abastecimento no século XVIII e demonstra a possibilidade de relativização desta periodização.¹⁵

O recorte temporal que proponho coincide com um momento em que havia condições para desenvolvimento turístico a partir do investimento em estradas e do crescimento da indústria automobilística no período imediatamente anterior.¹⁶ Assim, é possível que tais condições tenham contribuído para a proliferação das manifestações de identidade, na medida que possibilitaram a proliferação do consumo destas tradições.

Para a operacionalização do trabalho, farei uso das seguintes fontes:

- Três livros de culinária típica mineira, editados no período que pretendo estudar: *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*, de autoria de Maria Stella Libânio Christo, editado em 1977¹⁷, em parceria com o governo do Estado; *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*, escrito por Maria Lúcia Clementino Nunes e Márcia Clementino Nunes, editado pelas autoras, em 2000¹⁸; *Minas de forno & fogão – Receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*,

¹⁴ Duas das entrevistadas (D. Maria Lúcia Clementino Nunes e sua filha, Márcia Clementino Nunes – ambas naturais do Serro) ressaltam que os moradores já comem comida típica em casa, no dia a dia e que, nos restaurantes, não aceitam estes pratos.

¹⁵ MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

¹⁶ O professor Douglas Colle Libby me chamou a atenção para esta possibilidade na apresentação do projeto para a disciplina Seminário de Dissertação, no 2º semestre de 2002.

¹⁷ Trabalhei com a 6ª edição, datada de 1984.

¹⁸ Neste caso, trabalhei com a 2ª edição, datada de 2001.

também de autoria de Maria Stella Libânio Christo, cuja 1ª edição data de 1984.¹⁹

- Restaurantes de comida típica de Belo Horizonte, Ouro Preto e Serro e seus cardápios.
- Entrevistas com as autoras dos livros e proprietários dos restaurantes selecionados para amostra.

Tais fontes foram selecionadas por evidenciarem a culinária como ponto de sustentação da mineiridade. Vale lembrar que embora no domínio da cozinha a tradição oral tenha lugar privilegiado²⁰, o caderno de receitas, seguido do livro de receitas e, mais recentemente, do livro de culinária, tem ganhado espaço neste campo do saber (*savoir-faire*). Gostaria de lembrar aqui também, que este tema ganha espaço nos meios de comunicação de massa. Em 2003, o programa Fantástico, exibido pela rede Globo incorporou durante alguns episódios um quadro denominado *Receita de família*, que exibia uma pessoa que se apresentava como de determinada região, demonstrando o preparo de uma receita, que era associada à história de sua família e região.²¹

Além do conteúdo estrito (leia-se receitas publicadas) dos livros, serão analisados sua forma – tipo de edição e encadernação, papel utilizado – e seu conteúdo mais amplo: a que discurso estão associadas as receitas eleitas para publicação (quais são os elementos considerados típicos?), a iconografia presente nas publicações, além da formatação dos textos, da localização das informações em sua configuração.

Quanto às entrevistas, é importante dizer que foram realizadas de forma diretiva tendo em vista a relação dos entrevistados com a culinária típica mineira. Maria Isaura Pereira de Queiroz coloca que a forma de agir do pesquisador (sua maior ou menor interferência no sentido de conduzir a fala dos entrevistados) e a amplitude dos relatos constituem as diferenças fundamentais entre a história de vida e o depoimento. A

¹⁹ Neste caso, trabalhei com a 1ª edição e com a 2ª (2002).

²⁰ Algumas receitas só são aprendidas no diálogo entre *professor* e *aluno*, quando a uma explicação sucede a colocação de uma dúvida, cuja resolução deixará mais claro o procedimento. Outras receitas ainda, só se aprende ao ver alguém fazer.

²¹ No domingo, 28 de setembro de 2003, por exemplo, uma senhora, ao explicar a receita de um bolo chamado de *Luis Felipe*, coloca que é tipicamente nordestino por utilizar coco, e açúcar, além de ressaltar que ainda é feito na antiga fazenda da família, e é produzido em todas as festas.

utilização de um ou outro modo de coleta de dados define-se de acordo com o tipo de pesquisa pretendido. Neste sentido, meu procedimento foi de coletar depoimentos, já que elaborei um roteiro básico de perguntas para as autoras das obras e um outro para os proprietários dos estabelecimentos, com algumas questões coincidentes.

No caso das entrevistas com D. Maria Stella e D. Lucinha, tiveram início com a seguinte questão: *Gostaria que me contasse sua história privilegiando a relação com a cozinha; quem é a senhora e como entrou na cozinha?*. Nesta primeira parte portanto, com exceção da relação estabelecida com a culinária logo no início, não houve interferência por parte da pesquisadora. A idéia foi tentar desvelar, a partir desta breve narrativa, a composição de um discurso sobre o *ser mineiro* que, como será demonstrado ao longo do trabalho, coloca as autoras tanto como receptoras, quanto como produtoras da mineiridade.²² Pretendo perceber as continuidades do discurso vigentes em suas falas, mas tentarei compreender também o processo pelo qual adquiriram legitimidade para falar de nossa cultura.

Ainda sobre a fonte oral na pesquisa, sublinho dois aspectos. Primeiramente, trato da relevância do relato oral como fonte. Nos primórdios de sua utilização pelas ciências sociais, entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX, autores como W.I. Thomas, F. Znaniecki e John Dollard justificavam sua utilização colocando que o relato registrava o não-documentado, o que desapareceria, por não estar explícito; captava valores e emoções.²³ Desde a obra destes autores até a atualidade, o debate em torno das fontes orais avançou e continua suscitando questões, mas a postura destes autores pode ser em certa medida retomada, na medida em que a pesquisa realizada aqui tinha a intenção justamente de captar os valores e emoções que nortearam a composição dos livros focalizados. Buscando a visão de mundo por trás das obras, o *não-dito* nos livros foi procurado nas entrevistas.

²² Segundo Arruda, o termo *mineiridade* foi forjado por Gilberto Freyre em FREYRE, Gilberto. *Ordem, liberdade, mineiridade*. In *Conferência em busca de um leitor*. Rio de Janeiro, Livraria José Olympio Editor, 1964. Fernando Correa Dias ressalta que Freyre conferiu ao termo uma conotação política, ao identificá-lo como uma tendência dos mineiros à transigência e superação de antagonismos. Dias no entanto, tomando estudos sistemáticos que consideraram o regionalismo mineiro, conceitua mineiridade como uma série de aspectos conferidos aos habitantes do estado de Minas Gerais, tanto individual quanto coletivamente. Ao referir-me aqui a mineiridade, estarei remetendo a esta segunda conceitualização. DIAS, Fernando Correia. *Mineiridade: construção e significado atual*. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73 – 89, jan. / jun. 1985.

²³ Para uma análise sintética dos avanços e limites da utilização da fonte oral e da obra dos autores citados, conferir QUEIROZ, Maria Isaura P. de. *Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”*. *Ciência e Cultura*, v. 39, n.3, p. 272 – 286, mar. 1987.

Em segundo lugar, lembro também que os depoimentos só fizeram sentido em articulação com as obras pesquisadas, as impressões da pesquisadora acerca dos restaurantes e a literatura consultada, resultando em uma análise coordenada das fontes tomadas.

As idéias de identidade, representação e tradição/inação constituem a tríade conceitual que fornecerá os subsídios para a articulação entre mineiridade e culinária regional, da qual tratarei de maneira mais aprofundada no decorrer do trabalho.

Para organizar esta tentativa de compreensão, a partir dos livros e restaurantes voltados para a identidade mineira, o trabalho será dividido em três capítulos. O primeiro capítulo se concentrará em um balanço historiográfico que buscará definir a institucionalização da História da Alimentação como campo de pesquisas legítimo, além de articular conceitos básicos que serão trabalhados ao longo da dissertação (quando e como a alimentação passa a ser objeto de pesquisa e como era a maneira clássica de tratá-la; alguns estudos sobre alimentação sob perspectivas diferenciadas, mas importantes para a composição do meu trabalho). Estruturado em torno de temáticas específicas, buscará situar o leitor no universo estudado. No segundo capítulo, entrarei especificamente nos objetos livro e restaurante de maneira temática, articulando a leitura dos livros, as impressões recolhidas nos restaurantes e a análise das entrevistas realizadas. Neste capítulo, a tônica será a do diálogo da mineiridade com sua dimensão: de exercício do poder. O foco recairá sobre as autoras e demais entrevistados como receptores e reprodutores de uma mineiridade mitificada, de um discurso carregado de significados sobre o *ser mineiro*, que foi construído através da apropriação de especificidades históricas reais, mas organizadas de modo a constituir identidade. O terceiro capítulo tratará da compreensão da mineiridade como lugar de resistência e espaço de recriação. O objetivo é ressaltar a dinâmica da identidade e sua relação com o contexto da globalização. Tentarei demonstrar, a partir das fontes utilizadas, a ambigüidade imanente nos discursos que procuram falar de uma tradição mineira: de um lado uma necessidade de constituir raiz no passado e ao mesmo tempo, atender à demanda de inserção em um mundo cada vez mais globalizado. A análise coordenada de uma noção de mineiridade em aberto (ou em permanente reconstrução) e o contexto de globalização se deve ao fato de que, embora o conceito de identidade, se o tomamos

como dispositivo discursivo, nunca tenha sido estável, a globalização torna mais evidente suas múltiplas facetas.²⁴

Dias salienta que as especificidades regionais no Brasil têm sido novamente reconsideradas justamente em um momento em que ocorrem transformações ligadas à modernização do país e disseminação da indústria cultural, fatores ligados à internacionalização da economia brasileira, que contribuíram para o desenvolvimento da crença na uniformidade cultural no Brasil.²⁵ É bastante evidente então a associação entre o novo vigor do regionalismo no Brasil e o processo de globalização. Outros autores têm demonstrado esta mesma relação para diversas espacialidades. Em uma espécie de síntese da história da alimentação, principalmente no que diz respeito à Europa, Flandrin e Montanari ressaltam a associação a que me referi acima.²⁶ Sustentam que as transformações que a modernidade possibilitou e impôs ao preparo e consumo dos alimentos dão novas dimensões à identidade regional. A cozinha regional assume o status de patrimônio, do qual se tem mais consciência hoje que no passado. Esta maior consciência se deve, entre outros fatores, à sensação de aceleração do tempo e compressão espacial, em outras palavras, à globalização.

Portanto, atenção: o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e futuro, já que diz respeito a uma conquista recente, ainda em vias de consolidação. Também fazem parte do presente e do futuro por outro motivo: é porque as tradições (...) não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (...) Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel.²⁷

Para finalizar, é necessário lembrar que este trabalho situa-se em uma zona partilhada por diversas matrizes disciplinares, teóricas e metodológicas. Aqui, se tentará configurar um viés de análise que privilegie o contato entre a História e a Antropologia.

²⁴ Stuart Hall, em obra que será retomada mais adiante, demonstra a complexidade da noção de identidade. Conferir HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. Ed. São Paulo: DP&A, 2001.

²⁵ DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73 – 89, jan. / jun. 1985.

²⁶ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

²⁷ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 868.

É possível perceber historicamente os períodos de aproximação (ainda que involuntária) e distanciamento entre a História e as Ciências Sociais.²⁸ Burke no entanto, nos coloca que é mais frutífera

una historia social, o sociología histórica – la distincion debería ser irrelevante – que se interesara tanto por la comprensión desde dentro como por la explicación desde fuera; por lo general y por lo particular; y que combinara el agudo sentido para la estructura del sociólogo com el igualmente agudo sentido para el cambio del historiador.²⁹

²⁸ Peter Burke realizou uma análise desta relação em BURKE, Peter. *Sociologia e historia*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

²⁹ BURKE, op. cit. p. 33.

I – A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO UM CAMPO DE ESTUDO INTERDISCIPLINAR: BALANÇO HISTORIOGRÁFICO

*Tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes, postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo.*³⁰

Em um esforço para análise dos eventos ligados à cozinha e à culinária, recorro à História da Alimentação e à Antropologia. A alimentação é um tema que desperta o interesse de disciplinas diversas.³¹ Desde uma perspectiva dita biológica até um ponto de vista que leva em consideração as representações coletivas acerca do alimento em si, sua produção e consumo, muitos trabalhos foram publicados em épocas distintas e com distintos focos de análise.³²

Assim, ainda que os estudos sobre a alimentação (em suas várias diretrizes) tenham uma certa aura de novidade, pode-se contar (felizmente!) com alguns textos que, ao arrolar o que já foi escrito sobre o tema, permitem uma orientação do pesquisador neste território. Aqui, farei uso de dois deles. Coincidentemente ou não, um é de autoria de dois historiadores – Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro³³ – e o outro, de uma antropóloga – Carmem Rial³⁴. Os dois textos, embora façam uma espécie de historiografia da História da alimentação, têm focos diferenciados e, portanto, para os objetivos deste capítulo, tornam-se complementares.

Resta ainda esclarecer que o capítulo terá uma estrutura temática e seguirá um roteiro que, partindo de uma historiografia geral sobre o tema da alimentação, dará ênfase aos trabalhos que estabeleceram um diálogo entre disciplinas e, aos que tiveram

³⁰ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. p. 245.

³¹ Para uma historiografia da História da Alimentação, tratando das perspectivas acerca dos alimentos e seus desdobramentos, consultar MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, v. 5 p. 9–91.

³² Partindo do pressuposto de que a curiosidade científica é, em certa medida definida pelo contexto atual, já que as questões que o pesquisador se coloca têm relação estreita com seu contexto histórico e social, pode-se compreender que embora a alimentação tenha merecido atenção desde a Antiguidade, há grande variedade de focos e de sentidos. Meneses e Carneiro justificam o interesse dos pesquisadores pelo tema: *De um lado, a necessidade inescapável de ingerir alimentos para manter a vida e, de outro, a enorme variedade de escolha neste processo, permitiram sem dúvida perceber um conjunto de fenômenos prenhes de implicações*. (MENESES e CARNEIRO, op. cit. p. 10)

³³ MENESES e CARNEIRO, op. cit.

³⁴ RIAL, Carmen. *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*. Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e simbolismo, coordenado por Maria Eunice Maciel. Brasília, 2000.

como foco a temática no Brasil, em particular, aos autores que articularam alimentação e identidade cultural. Em seguida, o olhar se voltará para o tema da identidade mineira, e o lugar ocupado pela cozinha e pela culinária neste domínio. Percorrerei os textos de Meneses e Carneiro e de Rial, fazendo itinerários particulares, isto é, dando relevância a aspectos considerados pertinentes ao interesse específico do estudo pretendido aqui.

1. Panorama da história da alimentação

O texto de Meneses e Carneiro parte do princípio de que a história da alimentação constitui um campo de estudo específico e consolidado; os autores justificam esta afirmação defendendo que a ocorrência de encontros de natureza variada, tais como congressos, seminários, simpósios etc, bem como a existência de publicações especializadas atestam a *maturação de um domínio específico de conhecimento científico*.³⁵ Neste sentido, estes dois indicadores seriam testemunhas do enraizamento do domínio da história da alimentação que, a partir da segunda metade do século XX, teria assumido personalidade própria. Defendem que entre os anos de 1960 e início da década de 1980, nasceu o especialista na área.³⁶ Arrisco-me a acrescentar ainda um terceiro indicador: a continuidade de publicações tratando do tema, conferindo consistência a ele. Isto porque uma temática pode ser bastante visada em determinados contextos e abandonada ou reestruturada em outros termos posteriormente. O que se pode verificar, no caso da História da Alimentação, é uma tendência não só à multiplicação de estudos, mas à permanência da temática como problema, principalmente a partir de fins dos anos de 1960.

Uma das características deste campo é a diversidade de enfoques possíveis, devido à complexidade do tema.

Ao se falar de alimentação, de que se está falando (...)? Ao julgar pela situação hodierna, há vários focos que se cruzam ou superpõem e, às vezes, seguem em paralelo. Falar-se em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o

mercado, representações, funções sociais e culturais e assim por diante)? Ou a nutrição? Não existe, hoje, uma Antropologia nutricional,

³⁵ MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). *A história da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 5: 9 – 91. p. 33.

³⁶ Embora esclareçam que não têm a intenção de, com o texto, fornecer um repertório bibliográfico, o esforço dos autores é válido por desenhar os enfoques privilegiados, a formação e consolidação do campo, e as tendências atuais, além de sublinhar a contribuição das ciências sociais.

*assim como uma Sociologia do alimento? Ou o objeto seria a dieta e os modelos e sistemas alimentares? Ou os hábitos à mesa, as práticas alimentares e a culinária (a 'cozinha'), os espaços e equipamentos, contextos e agentes, em particular os próprios comedores e bebedores? E a história do gosto e da gastronomia, seriam subcategorias da alimentação? E a educação alimentar, a segurança alimentar e as políticas alimentares?*³⁷

A História insere-se então, em um quadro diversificado de disciplinas que se interessam pela alimentação. Diante das múltiplas possibilidades de abordagem que se colocaram e se colocam ainda aos estudiosos, Meneses e Carneiro sublinham cinco enfoques que foram privilegiados pelas diversas disciplinas, no processo de institucionalização da História da alimentação. Pretendo, neste trabalho, focalizar mais especificamente um deles (o cultural), mas, para tanto, creio que seja interessante (se não fundamental em se tratando de um balanço historiográfico) comentar, ainda que de maneira breve, as contribuições das demais abordagens.

Para estes autores, o enfoque **biológico** (que toma a alimentação na perspectiva de sua relação com o funcionamento do organismo humano) foi o que conseguiu formar um quadro mais equilibrado de problemas e métodos, além de constituir rico acervo de informações.³⁸ Este acervo foi e continua sendo utilizado, inclusive por historiadores. A perspectiva **econômica**, cujas preocupações mais comuns acerca do alimento giram em torno de problemas como abastecimento, produção, preços e mercados, caminhou bastante próxima da história e rendeu frutos especialmente no que se relaciona à obtenção e utilização de alguns alimentos, principalmente nas sociedades urbanas e industriais. Esta perspectiva, assim como a biológica, também contou com estudos quantitativos que utilizaram como fonte orçamentos e dados censitários, entre outras estatísticas oficiais. Sobre a influência da abordagem **social**, que ocupa-se dos significados sociais do alimento e da alimentação, a história incorporou considerações sobre a interação entre a dimensão histórica e as variáveis sociais e sociológicas em torno dos alimentos e práticas alimentares. Tratando da perspectiva **cultural**, Meneses e Carneiro enfatizam que este enfoque concentra-se na preparação e consumo dos alimentos em sua dimensão articuladora de sentidos e valores. Em outras palavras, ultrapassa a necessidade física da alimentação e a toma como representação cultural.

³⁷ MENESES e CARNEIRO, op. cit. p. 10-11 .

³⁸ Na Antigüidade, através da literatura médica. Nos séculos XVIII e XIX, estatísticas e censos dentre os registros oficiais. Botânica e Zoologia, além de nutrição, contribuíram para o aprofundamento do conhecimento na área.

Como será demonstrado adiante, este ponto de vista terá maior vigor, entre os historiadores, a partir da segunda metade do século XX, principalmente após os anos de 1970 com a história das mentalidades e, posteriormente, com a nova história cultural. O estudo pretendido aqui é próximo deste ponto de vista, principalmente na medida em que o alimento é entendido como signo, como portador da possibilidade de conformar identidade. A respeito do enfoque **filosófico**, os autores afirmam que teve desenvolvimento recente e ainda com pequena densidade.

No âmbito da história, o aumento do volume de publicações preocupadas com a temática da alimentação tem estreita relação com o movimento dos Annales, que teve impacto fundamental para o desenvolvimento teórico-metodológico do campo. Neste sentido, a trajetória da História da Alimentação e das publicações dedicadas ao tema pode ser acompanhada ao se observar a dinâmica dos Annales e as abordagens predominantes nas três gerações que os estudiosos do grupo identificam.

José Carlos Reis, no livro *A história, entre a filosofia e a ciência*³⁹, coloca que no início do século XX, a disciplina da História, em seus moldes tradicionais, já não atendia aos apelos da realidade histórica e havia sido inclusive ultrapassada pelo (...) *desenvolvimento do conhecimento da sociedade, marcado pelo recente aparecimento das ciências sociais*.⁴⁰ É neste contexto que, em 1929, sob a direção de Lucien Febvre e Marc Bloch, é editada a revista *Annales d'histoire économique et sociale*, cujo objetivo explícito era o enriquecimento da história através da aproximação com as demais ciências do homem e do incentivo à inovação temática.⁴¹ Para Reis, os Annales fundam uma nova história, ao realizarem esta aproximação entre disciplinas e, neste sentido, apresentarem uma nova concepção do tempo histórico, da duração e do conhecimento da duração.

1.1 – O diálogo entre disciplinas e seus desdobramentos

³⁹ REIS, José Carlos. *A história, entre a filosofia e a ciência*. São Paulo: Ática, 1999.

⁴⁰ REIS, op. cit. p. 59.

⁴¹ Peter Burke fez uma cronologia das denominações da revista: *Annales d'histoire économique et sociale* (1929 – 1939); *Annales d'histoire sociale* (1939 – 1942; 1945); *Mélange d'histoire sociale* (1942 – 1944); *Annales: économies, sociétés, civilisations* (1946 -)

As limitações da forma tradicional de se fazer história já vinham sendo esboçadas antes mesmo da edição do primeiro número da revista. Menezes e Carneiro lembram que já em 1914, Bloch, na *Encyclopédie française*, levantou questões importantes para o desenvolvimento posterior da temática: transformações de regimes dietéticos e o caráter social da segregação alimentar.⁴² A primeira geração dos *Annales* fundou uma espécie de programa⁴³, que foi seguido pelas duas gerações posteriores. Sinteticamente, o programa consistiria no seguinte:

(...) *a interdisciplinaridade, a mudança dos objetos da pesquisa, que passavam a ser as estruturas econômico-social-mental, a mudança na estrutura da explicação-compreensão em história, a mudança no conceito de fonte histórica e sobretudo, embasando todas as propostas anteriores, a mudança do conceito de tempo histórico, que agora consiste, fundamentalmente, na superação estrutural do evento.*⁴⁴

Mas se a continuidade entre as três gerações pode ser percebida no programa básico proposto pelos fundadores, há especificidades que se refletem nas publicações de cada período. Desde a década de 1950 até o fim da década de 1970 predominou uma abordagem quantitativa (até o fim dos anos de 1960, este ponto de vista será mais contundente). Autores ligados ao movimento dos *Annales* serão *contagiados* pela idéia de exatidão, de uma história científica.

O conceito de cultura material é a chave para o entendimento da constituição de um território mais propício para o desenvolvimento de estudos que se ocupem da alimentação a partir da década de 1960. Para Braudel, os aspectos que denominou *infra-econômicos*, ou seja, que seriam fundamentais para a sobrevivência humana, constituíam a cultura material. Juntamente com a habitação e o vestuário, a alimentação figuraria nesta dimensão. Esta idéia, juntamente com a noção de longa duração, foi fundamental para legitimar os novos objetos que se ofereciam à história.⁴⁵ Neste contexto, a revista *Annales ESC* traz, em seus números referentes a maio-junho, julho-

⁴² Menezes e Carneiro, op. cit. p.28

⁴³ Para uma discussão mais profunda sobre os termos *paradigma dos Annales*, *espírito dos Annales* e *programa dos Annales*, conferir REIS, op. cit, cap. 4.

⁴⁴ REIS, op. cit. p. 63.

⁴⁵ Se a comida entra como aspecto imediato da existência humana, ou seja, como cultura material, é a longa duração que confere a ela consistência historiográfica. Na articulação entre os dois conceitos a alimentação se torna objeto de análise pertinente à história.

agosto e setembro-outubro de 1961, os Boletins 1, 2 e 3 da *Vida material e comportamentos biológicos*.

Uma breve análise teórico-metodológica dos três boletins em questão permite ressaltar nos artigos publicados os seguintes aspectos: considerações sobre os princípios e metodologias pertinentes aos estudos da alimentação; maior visibilidade do diálogo com a biologia; contribuições referentes a períodos e regiões específicos. As análises quantitativas predominaram, e seu uso é sugerido inclusive em alguns dos títulos, conforme indicado na tabela 1, abaixo. Desde o século XIX, o enfoque biológico se preocupou com a dimensão histórica do objeto e, deste contato entre áreas, surgiram investigações interdisciplinares (entre as quais, os estudos demográficos), que encontram ressonância inclusive nos dias atuais.⁴⁶

Tabela 1: Artigos relativos à alimentação publicados pela Revista Annales ESC, no ano de 1961.

Referência da edição	Autor	Título
Maio-junho de 1961	F. Braudel	<i>Vie matérielle e comportements biologiques.</i>
	F. Spooner	<i>Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories.</i>
	J.-J. Hémardinquer	<i>Em France aujourd'hui: données quantitatives sur les consommations alimentaires.</i>
	R. Phillippe	<i>Commençons par l'histoire de l'alimentation.</i>
	R. Phillippe	<i>Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier.</i>
Julho-agosto de 1961	B. Benassar	<i>L'alimentation d'une ville espagnole au XVIe siècle. Quelques données sur les approvisionnements et la consommation de Valladolid.</i>
	F. Braudel	<i>Alimentation et catégories de l'histoire.</i>
	J.-J. Hémardinquer	<i>Essai de carte de graisses de cuisine em France.</i>
	R. Mandrou	<i>Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle.</i>
Setembro-outubro de 1961	F. Braudel	<i>Achats et ventes de sel à Venise (1587-1593)</i>
	J. Le Goff	<i>Une enquête sur le sel dans l'histoire.</i>
	J.-P. Aron	<i>Biologie et alimentation au XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle.</i>
	R. Barthes	<i>Pour une psycho-sociologie de s'alimentation contemporaine.</i>
	R. Mandrou	<i>Théorie ou hypothèse de travail?</i>

Fonte: MENESES, Ulpiano Bezerra e CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. In: Anais do Museu Paulista. São Paulo, N. Ser. V, 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.

Em um de seus artigos, Braudel coloca que a documentação contemporânea permitiria a medição e comparação de dados referentes à vida material. Philippe estuda as variadas combinações de elementos nutritivos nos regimes alimentares e, em outro artigo também publicado nos *Boletins*, faz o cálculo dos mantimentos consumidos em

⁴⁶ MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). *A história da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 5: 9 – 91, p. 12–13.

Paris e seus preços com o intuito de verificar a qualidade do regime alimentar. Hémardinquer trabalha com dados quantitativos relativos ao consumo alimentar francês. Spooner se ocupa com uma análise comparativa de regimes alimentares através de dados relativos ao cálculo de calorias. A exceção deste padrão fica por conta do artigo de Roland Barthes, publicado no *Boletim n. 3*, que tratava dos significados em torno de diferenças alimentares entre culturas. Esclareço que esta categorização não tem intenção de esgotar os conteúdos dos artigos em questão, mas apenas apontar uma tendência deste período.

A antropologia foi a disciplina que mais cedo desenvolveu estudos interpretando culturalmente a alimentação. A atenção recaiu sobre o assunto desde o século XIX e existem inclusive textos clássicos que fazem referência à temática. Entre os autores destes, Meneses e Carneiro elencam Anna Meigs, Anna Freud, Claude Lévi-Strauss, Jack Strauss, Jean Soler, Margaret Mead, Marshall Sahlins⁴⁷, Mary Douglas e Roland Barthes.⁴⁸ Os antropólogos e etnógrafos realizaram uma espécie de mapeamento dos hábitos alimentares de diversas culturas, mesmo quando os trabalhos não traziam no bojo a alimentação. Com o desenvolvimento da disciplina e suas transformações, os estudos sobre a alimentação passaram a incorporar concepções teórico-metodológicas diferenciadas.

Meneses e Carneiro fazem uma periodização dos estudos antropológicos da alimentação e suas ênfases. Se até a década de 60 havia a predominância do funcionalismo⁴⁹, a partir daí e até os anos 70, o alimento passa a ser abordado pela Antropologia como sistema cultural e linguagem. A semiologia constitui, portanto, uma forma de abordar o tema da alimentação bastante relevante. Um autor emblemático é Roland Barthes que, já em 1961, como está indicado na tabela 1⁵⁰, procurava definir o sistema alimentar como sistema de comunicação, como linguagem. Em sua obra é possível identificar a percepção do alimento como signo que transforma uma imagem

⁴⁷ A propósito de Sahlins, em *Cultura e razão prática* este autor dedica um item ao tratamento das *razões culturais* em torno da alimentação. Sua análise a respeito das restrições ao consumo de carne de cavalo e de cachorro, além das observações acerca do *status* de determinados cortes de gado bovino são bastante sugestivas e intencionam fundamentar a alimentação como sistema cultural. SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

⁴⁸ MENESES e CARNEIRO, op. cit., p. 19.

⁴⁹ Os autores apontam o trabalho, dito pioneiro, de uma discípula de Mallinowski – Audrey Richards – que escreveu em 1932 um estudo sobre a alimentação de uma tribo Bantu na África Central.

⁵⁰ Conferir Tabela 1, p. 28.

construída socialmente em consciência individual e, desta maneira, pode conformar identidade social. A leitura de *Mitologias*, formada por textos escritos antes mesmo dos anos de 1960 (entre 1954 e 1956), é bastante informativa neste sentido⁵¹: o mito para Barthes é uma fala, uma maneira de comunicar uma mensagem. Uma maneira que, ao naturalizar a realidade, esconde sua historicidade e permite, portanto, usos ideológicos. É importante ressaltar que os estudos de Barthes inserem-se também no quadro de desenvolvimento da Antropologia Estrutural, que tem como figura-chave Lévi-Strauss, que, na década de 1960 desenvolveu o tema da alimentação em obras como *Le cru et le cuit* (1964)⁵², onde estabelece que a diferença entre o cru e o cozido é uma forma de simbolizar a passagem da natureza para o universo da cultura.

Os estudos antropológicos nos anos de 1980 foram caracterizados, de acordo com Menezes e Carneiro, pelo enfoque que privilegiava a base materialista e a ênfase em aspectos históricos, além fazer incursões teórico-metodológicas relativas ao tema.⁵³ A partir da década de 1990, os estudos sobre a alimentação voltaram seu interesse para práticas culturais, processos de aculturação e identidade cultural, independentemente da orientação teórica. Diversos autores inspiraram-se na abordagem proposta por Norbert Elias ao tratar do *processo civilizador*; para ele, os padrões de comportamentos à mesa correspondem às estruturas sociais.⁵⁴ Elias focalizou os costumes de maneira sociológica e, no centro de suas preocupações, estava o interesse pelas formas de sentir e imaginar.

Antes de passar às contribuições sociológicas ao desenvolvimento das pesquisas sobre o alimento, quero referir-me a autores que trabalharam na zona fronteira entre a sociologia e a antropologia: Émile Durkheim e Marcel Mauss. Estes autores esboçam de maneira primorosa o significado social da alimentação. A partir de análises diferenciadas, ambos demonstram como as práticas alimentares e os ritos em torno delas contribuem para o estabelecimento, reforço e reprodução do elo, em outras palavras, para a coesão social. Ainda que se possa apontar algumas limitações nestas abordagens, e que estes autores não tenham dado tratamento sistemático à alimentação como objeto

⁵¹ BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1975.

⁵² LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le cru et le cuit* (Mythologiques I), Paris, Plon, 1964.

⁵³ MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). *A história da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 5: 9 – 91. p., p.20.

⁵⁴ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990. 1ª ed. 1939.

de estudo, como se verá adiante, algumas de suas colocações permanecem extremamente pertinentes e rendem bons frutos em análises que se debruçam sobre a alimentação e a culinária. Em *As formas elementares da vida religiosa*, Durkheim deu atenção aos tabus alimentares e seus significados simbólicos ao tratar do consumo periódico do animal totêmico nos clãs, e colocar que refeições realizadas em comum podem promover a criação de laços de parentesco.⁵⁵ Mauss⁵⁶ disse algo parecido: nas refeições em comum, cada um participa da substância do outro.⁵⁷ A comunhão alimentar insere os homens em um *continuum*, ou seja, os que comem juntos hoje passam a ter os mesmos antepassados (ainda que estejamos falando de simbolismo).

Ainda que seja possível encontrar referências às práticas alimentares entre os clássicos da sociologia, a especialização dos profissionais da área em torno da temática se dará somente com a difusão da Sociologia da Cultura⁵⁸ O olhar dos sociólogos, segundo Meneses e Carneiro, voltou-se para problemas como as diferenciações sociais pelos alimentos, a comensalidade e o consumo. Estes autores citam trabalhos que, desde os anos de 1970 até a atualidade, ocupam-se do tema numa perspectiva sociológica. Entre os estudos voltados para a comensalidade predominam questões que tratam da alimentação como matriz de sociabilidade, da importância do aspecto comensal em sociedades antigas⁵⁹, além da percepção das refeições como instituição social, e os ícones que a envolvem.⁶⁰ As pesquisas sobre o consumo, por sua vez, permitiram a compreensão do impacto das inovações tecnológicas e das mudanças da alimentação na linha temporal.

⁵⁵ DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

⁵⁶ MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.

⁵⁷ Marcel Mauss entende sentimentos como lealdade e identidade em sua relação com a coesão social e à perpetuidade desta coesão. No momento oportuno, tratarei deste tema de maneira mais profunda.

⁵⁸ MENESES e CARNEIRO, op. cit. p. 23.

⁵⁹ Neste ponto os autores citam PANTEL, Pauline Schmitt, *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. Roma/Paris, École française de Rome/De Boccard, 1992; LOMBARDO, Mario. Pratiche di comensalità nei banchetti greci. In: GROTANELLI, c. & PARISE, N. F., eds., *Sacrificio e società nel mondo antico*. Bari, Laterza, 1988: p. 211 – 230 e NIELSEN, Inge & NIELSEN, Hanne Sigismund, eds. *Meals in a social context*. (Aahus Studies in Mediterranean Antiquity,1).

⁶⁰ Aqui, são destacados os trabalhos de DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. *Daedalus*, n. 101: p. 61 – 91, 1972; DOUGLAS, Mary. Taking the biscuit. The structure of the British meals. *The New Society*, v. 30: p. 744 – 7, 1974; WOOD, R., *The Sociology of the meal*. Edinburgh, Edinburgh University Press, 1995; HERPIN, N. Le repas comme institution: compte-rendu d'une enquête exploratoire, *Revue Française de Sociologie*, v. 29: p. 503 – 21, juillet-sept. 1988; VISSER, Margaret, *Much depends on dinner*. The extraordinary history and mythology, allure and obsessions, perils, and taboos of an ordinary meal London. Grove/QPB, 1987 e LUCAS, Michael T. Ala russe, à la pell-mell or à la practical? Ideology and compromise at the late 19th century dinner table. *Historical Archaeology*, v. 28, n. 4: p. 80 – 93, 1994.

A espacialidade é um aspecto relevante a ser levado em conta quando se intenta o estudo da alimentação. Meneses e Carneiro sublinham, entre outros alimentos, o milho e a batata como alimentos extremamente importantes, oriundos de localidades diferentes daquelas em que se estabeleceram como alimento dominante. Neste sentido, os geógrafos contribuem para o esclarecimento desta variável. Ao ampliar o escopo de seus estudos, abarcando o fenômeno de globalização e suas implicações, a geografia também colabora com os estudos sobre identidades.

Neste item, busquei delinear, de maneira bastante sintética, os caminhos que as disciplinas que têm voltado sua atenção para a alimentação têm trilhado. A idéia foi somente esclarecer quais os pontos de contato que estas áreas têm com os estudos históricos sobre o tema. No próximo item, tratarei especificamente dos itinerários da história no campo da alimentação. À medida em que for explicitando as opções que os historiadores fizeram, tornar-se-á mais claro que o campo de estudos da história da alimentação encontra-se em uma zona fronteira, não só porque oferece-se a uma multiplicidade de disciplinas, mas principalmente porque possibilita o entrecruzamento de perspectivas.

1.2 – Os historiadores e a História da Alimentação.

No fim dos anos de 1960, com o surgimento dos novos objetos a partir da aliança com as demais ciências sociais, a História da Alimentação se consolidou como campo de pesquisa. Como foi apontado anteriormente, entre os fundamentos dos Annales, desde Bloch e Febvre, está a colaboração com outras disciplinas. É possível perceber este direcionamento, entre outros elementos, pelo fato de o sociólogo Maurice Halbwachs pertencer ao comitê editorial da revista desde suas primeiras edições, em 1929. Um outro indicador do cruzamento de perspectivas fica claro ao atentarmos para o fato de que na década de 30, Marc Bloch dedica um capítulo de *La société féodale* à temática da memória coletiva.⁶¹ Assim como em Halbwachs, a tônica de Bloch é durkheimiana, na medida em que privilegia a coletividade em detrimento do indivíduo. Esta influência das idéias de Durkheim nos primórdios dos Annales favoreceu sua recepção, principalmente na França, e revela a disposição a uma *troca de idéias* com a

⁶¹ BLOCH, Marc. *La société féodale*. 1939, reed. Paris, Albin Michel (“L’Evolution de l’humanité”), 1968.

sociologia. Em contraponto à historiografia tradicional, entre as décadas de 1930 e 1940 toma vigor a defesa de uma história voltada para problemas.

Na segunda geração dos *Annales* tem lugar a história quantitativa. A tabela 1 demonstrou a predominância desta tendência para o caso específico das pesquisas sobre alimentação, que constituem o interesse específico deste trabalho, publicadas durante o ano de 1961.⁶² Desde o início do século XX, algumas publicações de caráter histórico, sob diversas perspectivas, levantam questões teóricas e metodológicas que contribuem para o desenvolvimento do campo. Quando as idéias dos *Annales* se organizaram na publicação do periódico em 1929, predominaram os historiadores econômicos e, desta maneira, estudos que, de algum modo, privilegiavam a esfera da economia. Na segunda geração dos *Annales* o campo de estudo da alimentação sistematiza-se e ganha contornos definitivos. Como coloquei anteriormente, a noção de cultura material é chave neste contexto. Sua limitação conceitual, no entanto, levou à preponderância de uma tendência macroeconômica. Entre os anos de 1960 e 1970, a tônica foi dada à nutrição, e houve utilização intensa de dados estatísticos e documentos oficiais provenientes de instituições como hospitais, mosteiros, prisões, forças armadas. Mas o estudo da vida material criou um ambiente propício para tornar pertinentes investigações acerca do cotidiano, da cultura, das mentalidades, das formas de sociabilidade e, a partir de 1968 o foco sobre o econômico amplia-se para focalizar o social.

Se entre os anos de 1960 e 1970 o campo da alimentação ganha relevância e tem seus contornos definidos, é após o início da década de 1970 que podemos buscar as raízes teórico-metodológicas dos estudos atuais. Sem desconsiderar as contribuições anteriores, é neste momento que se consolida o ponto de vista que busca os sentidos em torno do alimento. O conceito de *capital simbólico*, forjado por Bourdieu constitui viés interpretativo relevante nos estudos contemporâneos.⁶³ A idéia, proposta por Turner, de que o rompimento com as tradições (com os mortos, com o passado) constitui o rompimento com a condição de sociedade, também continua bastante atual.⁶⁴ São inúmeras as contribuições para o desenvolvimento das pesquisas na área; em alguns

⁶² Conferir Tabela 1 e comentários: p. 28.

⁶³ BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1974.

⁶⁴ TURNER, Victor. *O processo ritual: estrutura e antiestrutura*. Petrópolis: Vozes, 1974.

casos, como o de Certeau, Giard e Mayol, de viés interdisciplinar.⁶⁵ Ao longo do texto, irei pontuando as idéias que se fizerem pertinentes. Neste momento, tive apenas a intenção de demonstrar que, durante a década de 1970, amplia-se, entre os historiadores, o espaço para análises que tratem dos imaginários, dos sentidos, inclusive em torno da alimentação. É neste contexto que se pode falar na história das mentalidades.

Em relação ao vocabulário referente a esta vertente, pode-se ressaltar sua fluidez. De maneira geral, sob as denominações de história intelectual, das idéias, cultural e das mentalidades (entre outras denominações), encontra-se um campo que toma como objeto as formas de pensamento em seu conjunto. Este ponto de vista encontrou lugar, primeiramente, no início dos *Annales*, com Febvre e Bloch. A idéia que perpassava o estudo das mentalidades era a de fugir dos determinismos, tomando como modelo as construções etnográficas e sociológicas sobre o tema.⁶⁶ Estes autores afirmavam a especificidade das categorias de pensamento, além da dependência destas categorias de instrumentos materiais e conceituais presentes nas sociedades, salientavam também a inexistência de um modelo linear de progresso na esfera das idéias e pensamentos.⁶⁷

A partir dos anos de 1960, os estudos sobre mentalidades afirmam-se em oposição à história intelectual clássica, ou seja, tomam como objeto as representações sociais, aproximando-se ao mesmo tempo da sociologia e da psicologia social.

*A relação entre a consciência e o pensamento é colocada de uma forma nova, próxima da dos sociólogos da tradição durkheimiana, pondo em relevo os esquemas ou os conteúdos de pensamento que, embora enunciados sobre o modo do individual, são de facto os condicionamentos não conscientes e interiorizados que fazem com que um grupo ou uma sociedade partilhe, sem que seja necessário explicitá-los, um sistema de representações e um sistema de valores.*⁶⁸

Esta aproximação entre as disciplinas promovida pela história das mentalidades, que buscava estudar o coletivo e o que se repete, procurou fundamentar-se na medição.

⁶⁵ Conferir CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

⁶⁶ É importante ressaltar que a idéia de utensilagem mental desenvolvida por Febvre referia-se às coletividades, e não aos indivíduos.

⁶⁷ Conferir CHARTIER, Roger. *A história cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: DIFEL; Bertrand Brasil, 1990.

⁶⁸ CHARTIER, Roger. op. cit. p. 41.

Em outras palavras: para se estudar as repetições impunha-se contá-las. O que se percebe então é um movimento que, embora afirmasse o distanciamento em relação à história sócio-econômica, fez uso de seus instrumentos metodológicos, fontes e até de algumas de suas problemáticas. Assim como a abordagem sócio-econômica, a história das mentalidades definiu as representações culturais a partir do modelo social de hierarquização de grupos sociais.

É possível perceber no interior dos *Annales*, mesmo na geração de Braudel, alguns estudiosos que se dedicavam aos fenômenos culturais.⁶⁹ Mas é a partir do final da década de 1970 e início dos anos de 1980 que se percebe uma reação a este modo de conceber o estudo das mentalidades. A percepção da alimentação como signo, como representação da dinâmica social, vai tomar contornos mais definidos, ainda que isto tenha sido esboçado anteriormente, como já foi colocado, por autores como Barthes e Aron.

Utilização de métodos quantitativos para análises culturais; fluidez terminológica; indefinição metodológica; distinção entre uma história que se ocupa da realidade e uma outra que trabalha com representações. Estas são as limitações fundamentais apontadas pelos críticos da história das mentalidades.⁷⁰ Neste contexto, surgem seus *herdeiros*, entre os quais se encontra a nova história cultural (juntamente com o retorno da política e da narrativa). Esta vertente carrega uma postura crítica em relação aos estudos das mentalidades tal como eram desenvolvidos, apontando as limitações citadas acima. Distingue-se também por voltar seu olhar para o conflito social. Mas pode-se perceber também algumas proximidades entre os pontos de vista: distanciamento do estudo do pensamento formal e das elites e aproximação da cultura informal; pluralidade de perspectivas, levando em alguns casos, aos mesmos problemas apontados para a história das mentalidades.

Se até então, os historiadores recorriam em determinados momentos a conceitos antropológicos, a partir de 1970, estabeleceram uma relação mais próxima e contínua, mormente em relação à antropologia do simbólico. A antropologia tornou-se a

⁶⁹ Burke cita Alphonse Dupront, que influenciou trabalhos posteriores. BURKE, Peter. *A escola dos annales (1929-1989): a revolução francesa da historiografia*. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1997.

⁷⁰ Sem desconsiderar os avanços obtidos pela incorporação de problemáticas e posturas da Antropologia e Sociologia.

interlocutora privilegiada. É deste período por exemplo a obra de Pierre Nora que marca o retorno às idéias de Maurice Halbwachs, sobre a estrutura social da memória, que foram de certa maneira esquecidas após Bloch.⁷¹ Idéias que, por focalizarem os usos do passado pelo presente, refletem uma perspectiva antropológica. É através desta perspectiva que a nova história cultural irá buscar ultrapassar a realização de repertórios históricos da vida cotidiana para fazer uma análise da dinâmica social a partir destes dados.

Ronaldo Vainfas aponta três formas de tratamento da história cultural.⁷² A primeira, identificada com Carlo Ginzburg, advindo da história das mentalidades e que propõe as noções de cultura popular e circularidade cultural.⁷³ Roger Chartier, por sua vez, vinculado à historiografia francesa, distingue-se por trabalhar com os conceitos de apropriação e representação.⁷⁴ Já Edward Thompson, proveniente de uma vertente marxista e anglo-saxônica, pensaria a partir das idéias de movimentos sociais e cotidiano de *classes populares*.⁷⁵

Voltando então à temática específica da alimentação, à luz deste quadro sintético da dinâmica da historiografia, gostaria de sublinhar que na esfera dos *Annales*, entre 1961 e 1970, a questão arrefeceu e foram publicados artigos de maneira dispersa em alguns números. Burke, Meneses e Carneiro apontam a publicação de *Por une histoire de l'alimentation*, organizado por Jean-Jacques Hémardinquer em 1970 como indicador da retomada da alimentação como objeto multidisciplinar.⁷⁶

Após 1961, apenas em 1975 a revista *Annales E.S.C.* voltou a dedicar boa parte de um número à temática da alimentação e, entre os artigos publicados, inclui-se *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, de autoria de Maurice Aymard, segundo o qual, após os *Boletins da vida material e comportamentos*

⁷¹ Conferir NORA, Pierre (1993). “Entre memória e história – a problemática dos lugares”. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28.

⁷² VAINFAS, Ronaldo. História das mentalidades e história cultural. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo. *Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

⁷³ Para Ginzburg, a cultura popular se definiria por oposição à cultura oficial, mas também pelas relações estabelecidas entre ambas.

⁷⁴ Chartier rejeita a distinção entre cultura erudita e popular e propõe encarar a cultura enquanto prática.

⁷⁵ Thompson ressalta as tradições no contexto de luta de classes.

⁷⁶ HÉMARDINQUER, J.-J. [et al]. *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris, A. Colin, 1970. (Cahier des *Annales*, 28)

biológicos, legitimaram-se três formas de abordagem para a história da alimentação: a psico-sociológica (que volta sua atenção para valores, regras e símbolos), a macroeconômica (que focalizaria estatisticamente consumo, população, preços, mercado...) e a nutricional (preocupando-se com qualidade da alimentação, carências de quantidade e qualidade).⁷⁷

Jean-Louis Flandrin, antecedido por Jean-Paul Aron e Roland Barthes, representa a tendência da historiografia nos últimos 20 anos, que privilegia os significados que permeiam as práticas alimentares. Vale lembrar no entanto, que Aron situa-se em uma zona de fronteira, uma vez que em seu texto *A cozinha: um cardápio do século XIX*, utiliza dados quantitativos sobre despesas com a alimentação nos hospitais gerais da Assistência Pública, além de cardápios de restaurantes do século XIX como fonte de pesquisa. Entretanto, ressalta questões metodológicas que sugerem uma interpretação para além destes dados, uma leitura das entrelinhas. Chega a dizer que por trás dos números, os documentos trazem um sistema de representações. No início deste texto, Aron coloca sua postura em relação à alimentação e à culinária como objeto de pesquisa, além de demonstrar as aspirações da História no momento em que escreve:

*Entre os componentes da existência material, não é ela a única, ou mais ou menos, a nascer da necessidade (...) para aceder às produções preciosas da cultura e da arte?(...) Porém, sobretudo, convida a uma profunda mutação metodológica. Quanto à cozinha, com efeito, o documento nos diz, ao mesmo tempo, tudo e nada. (...) o objeto-documento da história culinária não aparece nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola.*⁷⁸

Tratando da terceira geração dos *Annales*, é preciso falar em descontinuidade e ausência de paradigmas. Alguns falam no fracasso do projeto dos fundadores, mas há também os que atestam a recuperação da *história-problema* proposta por Febvre e, portanto, a realização do projeto da primeira geração pelos representantes da terceira. Flandrin insere os estudos sobre a alimentação neste quadro:

⁷⁷ AYMARD, Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. *Annales ESC*, n. 30: p. 431-444, 1975.

⁷⁸ ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre, eds., *História: novos objetos*. Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1974, p. 161.

Quando empreendi pesquisas sobre a história do comportamento sexual, depois sobre o comportamento alimentar, nem em uma nem em outra ocasião pretendi fazer uma história mais completa, mais total (...) eu simplesmente quis abordar como historiador problemas que me interessavam como homem. Porque os historiadores dos Annales me tinham ensinado que todo problema pode ser abordado historicamente.⁷⁹

2. Alimentação e identidade: o Brasil em pauta

A partir do traçado deste panorama do desenvolvimento dos estudos sobre a alimentação, mais especificamente no que toca à História e às ciências sociais, e deixando clara minha opção teórico-metodológica que atribui ao alimento o estatuto de prática cultural,⁸⁰ trato agora das discussões concernentes à temática. Antes de mais nada, creio que é importante contextualizar a própria alimentação no Brasil. De certa maneira, MENESES e CARNEIRO nos dão a pista ao lembrar que a expansão colonial européia inaugura a maior revolução na alimentação humana, possibilitando o intercâmbio de produtos e conseqüentemente, a alteração das dietas.⁸¹

Lembremos que o *descobrimento* do Brasil se dá justamente neste período e é a partir desta expansão colonial que se deve pensar o Brasil. Este contexto é inerente à cultura brasileira e define seus contornos sincréticos. Com o movimento intercontinental de pessoas, temos também o de gêneros alimentícios e das culturas.

Em seu texto *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*⁸², Rial nos chama a atenção para o fato de que a busca pelo entendimento do Brasil e dos brasileiros, desde cedo, articulou-se com a alimentação que se praticava por aqui. A autora coloca, já no título, que tratará especificamente da literatura que articula alimentação e identidade referente ao Brasil. O título também sugere que pretende trabalhar com textos que remontam aos primeiros séculos de ocupação do Brasil pelos europeus. A autora concentra-se nas interpretações que ressaltam a centralidade da comida no processo de estruturação da identidade.

⁷⁹ FLANDRIN, Jean Louis (1987, p. 182-183) *apud* REIS, José Carlos. *A história, entre a filosofia e a ciência*. São Paulo: Ed. Ática, 1999.

⁸⁰ Prática cultural: *sistema de valores subjacentes que estruturam as tomadas de postura fundamentais da vida cotidiana, que passam despercebidos à consciência dos sujeitos, mas são decisivos para sua identidade individual e de grupo*. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *op. cit.*

⁸¹ MENESES e CARNEIRO, *op. cit.*, p. 47.

⁸² RIAL, Carmen. *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*. Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e simbolismo, coordenado por Maria Eunice Maciel.

Suas fontes – os primeiros escritos - não se tratam exatamente de estudos das ciências sociais sobre a temática. Antes, tratam-se de olhares daqueles que primeiro estiveram no Brasil e escreveram sobre a colônia. A autora, ao destacar algumas falas destes autores, demonstra como seus relatos forneceram subsídios para a formação posterior de uma imagem do brasileiro. Uma imagem, permeada pelo imaginário europeu a respeito do Novo Mundo.

A primeira referência é à carta de Pero Vaz de Caminha que contém, entre as várias observações sobre a alimentação ameríndia, a observação de que a mandioca constitui alimento básico. É Caminha também que inaugura a metáfora que irá acompanhar as interpretações otimistas acerca do Brasil e suas potencialidades: *Em se plantando, tudo dá.*

Os escritos de Hans Staden (que esteve no Brasil por duas vezes, entre 1547 e 1550) também foram tomados na busca das fontes da construção da imagem dos brasileiros e do Brasil.⁸³ Em suas referências à alimentação local (de índios e europeus que viviam no Brasil), na maior parte das vezes, parece apreciá-la. Também menciona a mandioca como alimento cotidiano (inclusive dedicando um capítulo de seu segundo livro à farinha de mandioca e outro ao cauim – bebida feita com mandioca ou mandioca e milho fermentados), além da carne e do peixe transformados em farinha seca.

Um aspecto interessante sublinhado por Rial, é a identificação por Staden de outras utilidades para os alimentos, diferentes da nutrição. Poderiam ser usados como marcadores de tempo: cita como exemplo o fato de que os Tupinambás eram considerados mais perigosos no período da colheita, quando preparavam o cauim e guerreavam. Os alimentos também serviam como armas: Staden cita a fumaça produzida com pimenta, utilizada para expulsar o inimigo das cabanas. Também poderiam ter usos simbólicos: o ritual do canibalismo e o ato de *catar piolho* e comê-los (acreditava-se que se estava matando os inimigos, que comiam algo da cabeça de quem tinha os piolhos).

⁸³ Embora à época de Staden o Brasil constituísse uma colônia portuguesa e, portanto, não fosse possível falar-se em *brasileiros*, seus escritos e os dos demais autores observados por Rial foram posteriormente organizados para a estruturação de uma identidade brasileira.

O terceiro e último relato tomado nesta primeira parte do texto de Rial é o de Jean de Léry (1578). Para Rial, o relato demonstra a relativização de algumas práticas indígenas: embora aponte a crueldade do canibalismo praticado na colônia portuguesa, compara este ato ao massacre de protestantes por católicos na *noite de São Bartolomeu*.⁸⁴ Léry teria utilizado a comida como critério para hierarquizar os grupos indígenas: admira os Tupinambás e despreza os Ouetacas, tendo como critério o fato de estes últimos consumirem a carne humana crua. Assim como Caminha e Staden (e a autora acrescenta também Thelvet), este autor teria reafirmado a mandioca como base alimentar. Fazendo uma espécie de síntese da primeira parte do texto, RIAL coloca que os diversos relatos do período parecem concordar quanto à fartura de alimentos no Brasil.

*A impressão que fica da leitura de Léry é de que no Brasil se tinha uma alimentação variada e saudável, em muitos pontos superior à Europa. De modo geral, Léry parece se alinhar entre os que bradam: em se plantando tudo dá (...). A abundância dessa natureza será retratada nas obras pictóricas desse período através de naturezas mortas e por cenários que fazem justiça a diversidade de frutas tropicais.*⁸⁵

É possível perceber nestes relatos que enuncia-se, mesmo que de maneira não sistemática, um esforço de compreensão do alimento para além de suas potencialidades nutritivas. Antes de passar adiante, é preciso lembrar que o pensamento destes primeiros viajantes em relação ao Brasil trava um diálogo de mão dupla com o imaginário da Europa acerca do Novo Mundo. Se por um lado sua interpretação do que encontram aqui é direcionada pelo que se pensava no Velho Mundo acerca dos espaços *descobertos*, em contrapartida, seus relatos também influenciavam este imaginário, fornecendo novas imagens e reorganizando outras. Rial sublinha que as impressões de Staden contribuíram para a fixação, no imaginário europeu, do canibalismo como tema principal no que se refere à alimentação indígena na América. Mas é preciso lembrar também que a fala de Hans Staden enquadra-se em um contexto no qual os motivos edênicos prevaleciam nas representações a respeito do Novo Mundo.

⁸⁴ Rial chama a atenção para o fato de que embora visse o canibalismo em sua dimensão ritual, condenava os europeus que, adaptados à vida selvagem, consumissem também a carne humana.

⁸⁵ RIAL, Carmen. op. cit., p. 10.

Sergio Buarque de Holanda nos recorda que durante toda a Idade Média, vigorava no pensamento ocidental a idéia do paraíso perdido.⁸⁶ Em uma Europa tida como decadente, as descobertas de terras incógnitas soavam como o *reaparecer* deste Éden perdido. Este ponto de vista só começa a perder terreno a partir do século XVIII, com o início das interpretações fundamentadas nas ciências físicas e matemáticas. A memória dos conquistadores, colonos e viajantes ocidentais era, portanto, fundada em imagens arquetípicas disseminadas durante toda a Idade Média, que mesclavam concepções bíblicas e pagãs

Que elementos compunham esta representação do paraíso perdido? Ao lado da idéia de uma natureza generosa e amena, com terras férteis, com profusão de cores e odores, além de águas abundantes, o acordo entre os seres, o desconhecimento do bem e do mal e ausência de dor ou morte.

Encontrando alguns destes aspectos nas terras *descobertas*, os navegadores completavam a imagem do Novo Mundo interpretando a narrativa dos nativos à luz destas idéias. Holanda também explica a denominação *Novo Mundo* a partir deste imaginário: era novo porque estava ausente da geografia ptolomaica e, portanto, era ignorado pelos europeus, mas também porque representava a regeneração e renovação do mundo.

É preciso ter em mente este imaginário medieval europeu para o entendimento dos relatos dos que estiveram no Brasil-colônia no século XVI. Comentários acerca da abundância, salubridade, ingenuidade são referentes aos motivos edênicos. A expressão de Caminha – *em se plantando tudo dá* – insere-se neste quadro de idéias. É neste sentido também que se entende a afirmação de Staden de que raramente alguém que saía para caçar voltava de mãos vazias. A variedade alimentar possibilitada pela terra também constitui uma constante nos relatos do período.

⁸⁶ HOLANDA, Sergio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

2.1 –Viajantes do século XIX no Brasil: interpretações que tomaram a comida como aspecto relevante

Viajantes como Auguste Saint-Hilaire, Richard Burton, John Mawe, Spix, Martius, entre outros, recolheram informações ricas e sutis sobre os aspectos do Brasil do Oitocentos. Suas impressões forneceram subsídios para as interpretações posteriores sobre o Brasil, seus habitantes e costumes. Tanto que foram e são utilizados por aqueles que têm a pretensão de compreender a formação social brasileira.

Maria Arminda do Nascimento Arruda⁸⁷ contextualiza estes relatos. Segundo esta autora, a partir de 1808, com a transferência da corte portuguesa para a colônia, há uma espécie de *redescoberta* do Brasil, uma vez que tornou-se mais livre o trânsito de estrangeiros. Para dar forma às suas interpretações, os viajantes do século XIX beberam na fonte da cultura europeia de vanguarda. Arruda demonstra que a forma documental dos relatos reflete a racionalidade do pensamento ilustrado e sua ânsia pela objetividade, intencionando traçar retratos do real. Percebe-se então, que nesta *redescoberta* do Brasil, a busca pela objetividade, característica do período que se inicia no século XVIII, é uma marca e reflete-se na forma dada aos escritos.⁸⁸ Uma outra característica destas obras é a ênfase nos aspectos regionais do Brasil. Neste caso, expressa-se o romantismo, que impregnava o pensamento europeu no período e, entre outros aspectos, rejeita as generalizações.

Apontam para um Estado cuja soberania é discutível e alertam para as resistências à centralização do poder, que darão o tom do período regencial. Concomitantemente, ao constatar a desarmonia do todo, as suas reflexões necessariamente voltar-se-iam para as especificidades. Há, contudo, na raiz do romantismo, total rejeição às verdades generalizadoras e que se manifestam em princípios absolutos. Nesse sentido, a ênfase nas particularidades é inerente à imaginação romântica, centralizada na individualidade.⁸⁹

⁸⁷ ARRUDA, op. cit.

⁸⁸ Arruda lembra que a ruptura, em muitos aspectos, com a visão paradisíaca do século XVI, deve-se à natureza científica destas empreitadas no Oitocentos, além de motivos econômicos, políticos e pessoais. ARRUDA, op. cit.

⁸⁹ ARRUDA, op. cit. p. 45.

Assim, os comentários dos viajantes do século XIX foram fontes fundamentais para autores que buscaram focalizar os hábitos e costumes dos habitantes das regiões do Brasil, incluindo Minas Gerais.

Meneses e Carneiro ressaltam a escassez da produção historiográfica brasileira em relação ao tema da alimentação, lembrando que sua aparição se dá geralmente em apêndices de trabalhos com outros focos. Uma produção sistemática começa a acontecer no âmbito da História econômica e nas esferas da Antropologia e da História do cotidiano.⁹⁰ Isto se torna compreensível se levarmos em conta que é somente nos anos 80, justamente quando a História das mentalidades já enfrentava críticas na Europa, que os historiadores brasileiros voltam definitivamente seu olhar para a Nova História. Tomando este quadro como pressuposto, Meneses e Carneiro ressaltam Cascudo como o autor que produziu a única obra de síntese sobre a alimentação no Brasil.⁹¹ Nos dois volumes de *História da Alimentação no Brasil*, trata da cozinha indígena, africana e portuguesa, e especificamente da cozinha brasileira. Faz uso de fontes provenientes tanto da Etnografia quanto da História para esboçar um estudo sociológico de caracterização da alimentação no Brasil. No primeiro volume resalta os alimentos naturais da terra, em detrimento dos que foram introduzidos, tais como o arroz e a cana-de-açúcar. Já no segundo volume, considera as transformações de regimes alimentares a partir das assimilações. Este trabalho de Cascudo ilustra bem como o campo da alimentação é um terreno fértil para análises interdisciplinares.

É necessário citar também a obra de Antonio da Silva Melo, que, sob o ponto de vista da saúde e nutrição, contribuiu também para o desenvolvimento de trabalhos de caráter histórico.⁹² Suas análises permitiram o *conhecimento de preconceitos e crenças (científicas ou populares) vigentes à sua época, assim como das condições de*

⁹⁰ MENESES e CARNEIRO afirmam que historicamente a produção antropológico-sociológica foi mais sensível ao tema, ainda que se aproxime da produção historiográfica.

⁹¹ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Pesquisa e notas. Belo Horizonte, Itatiaia / São Paulo, EDUSP, 2ª ed., 1983, 2 vols. (1ª ed., 1967-8).

⁹² Em MENESES e CARNEIRO, op.cit., são citados dois trabalhos de SILVA MELO: MELO, Antonio da Silva. *Alimentação, instinto e cultura*. Perspectivas para uma vida mais feliz. Rio de Janeiro, José Olympio, 1943 (4ª ed., 2 vols., 1956); MELO, Antonio da Silva. *A alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro, José Olympio, 1946 (2ª ed. aum. 1961).

*emergência da indústria alimentar no Brasil e da difusão de novos produtos (soja, leite em pó desnatado etc.).*⁹³

A contribuição de Gilberto Freyre ao tema é vista por Meneses e Carneiro como multidisciplinar: de caráter antropológico, sociológico e histórico, simultaneamente. Em um segundo momento de seu texto, Rial defende que teriam predominado no Brasil duas tendências opostas de interpretações do Brasil, que levam em conta a alimentação: a que privilegiou a escassez de alimentos e a que deu ênfase à fartura.⁹⁴ Para fundamentar sua afirmação, utiliza Gilberto Freyre como representante da primeira tendência, e Evaldo Cabral de Mello, como representante da segunda. A obra de Freyre contém inúmeras considerações sobre a alimentação (apoiadas, entre outras fontes, em documentos como as cartas dos padres Anchieta e Manoel da Nóbrega), onde dá ênfase à monotonia da mesa colonial.

Sobre os relatos dos viajantes do século XIX e as crônicas, no caso dos apontamentos de mesas fartas, Freyre enfatiza que devem ser contextualizados e entendidos como momentos de suspensão do cotidiano. A abundância nestas ocasiões, para ele, demonstrava que a sociedade brasileira era uma sociedade de aparências: o cotidiano era marcado pela precariedade e os visitantes eram recebidos com opulência.

Freyre também foi pioneiro ao publicar, em 1939 *Açúcar*, que incluiu análise de receitas e artefatos utilizados na doçaria nordestina.⁹⁵ Na obra *Nordeste*⁹⁶, escrita anteriormente, já havia abordado o tema, ainda que de maneira menos explícita. Nestas obras, é a partir da relação do homem com a monocultura de cana-de-açúcar que Freyre tentará entender aspectos da identidade e sociabilidade do homem do Nordeste brasileiro, além dos mecanismos de aculturação. Outras questões abordadas em sua obra: a cozinha como espaço de expressão da mistura harmônica das raças, e também de exclusão da mulher branca – geralmente especialista em um só prato. Sua obra é

⁹³ MENESES e CARNEIRO, op. cit., p. 55.

⁹⁴ Em última instância, tais interpretações estariam associadas respectivamente a uma idéia de inferno e de paraíso. Sergio Buarque no entanto, nos chama a atenção para o fato de que a tendência para se enxergar o inferno no Novo Mundo, embora não possa ser desconsiderada, em nenhuma de suas manifestações foi forte o suficiente para fazer frente às visões paradisíacas. HOLANDA, Sergio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

⁹⁵ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo, Companhia das Letras, 3ª ed., 1997 (1ª ed. 1939).

⁹⁶ FREYRE, Gilberto. *Nordeste*. Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio, 1937.

riquíssima em análises dos conteúdos culturais relativos ao alimento e às práticas alimentares. Vainfas, ao tratar da Nova História na historiografia brasileira, aponta Freyre, juntamente com Sergio Buarque de Holanda como uma espécie de precursores da história cultural no Brasil, que tiveram de esperar até a década de 1980 para serem reconhecidos no meio acadêmico.

Evaldo Cabral de Mello, por sua vez, utilizando quase que as mesmas fontes de Freyre, além dos relatos da conquista holandesa, conclui pela abundância de alimentos. Um ponto convergente entre os autores refere-se à importância da importação para o abastecimento alimentar.⁹⁷ Mello é apontado por Meneses e Carneiro como representante de uma historiografia que dedica apêndices à temática da alimentação⁹⁸, juntamente com Sérgio Buarque de Holanda, que em *Caminhos e fronteiras*⁹⁹ colocou um capítulo intitulado ‘Civilização do milho’, onde discute a importância e os usos do milho para os paulistas e suas expedições.¹⁰⁰

Um outro viés apontado por Meneses e Carneiro, com vasta produção concernente à alimentação, é o folclórico. No entanto, ainda que as obras sob este foco possam fornecer alguns subsídios para o entendimento de uma mineiridade,

*a insistência recorrente em caracterizar o típico congela os processos e exclui a possibilidade de transformação histórica. Além disso, centrados em seus próprios interesses, tais estudos perdem de vista o contexto mais amplo da sociedade.*¹⁰¹

Dentro de um contexto mais específico, no qual se enquadra também a cozinha típica mineira, a cozinha que permeia os rituais afro-brasileiros¹⁰² tem despertado o interesse de diversos pesquisadores, que geralmente privilegiam o simbolismo e as identidades nesta esfera. Raul Lody é um pesquisador bastante representativo desta

⁹⁷ Os espanhóis, por sua vez, adotaram rapidamente os alimentos indígenas.

⁹⁸ Citam MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada. Guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654*. Rio de Janeiro / São Paulo, Forense Universitária / EDUSP, 1975.

⁹⁹ HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo, Companhia das Letras, 3ª. ed., 1994.

¹⁰⁰ Sublinho, no entanto, que ainda assim, suas incursões pelo tema são indispensáveis para a compreensão dos conteúdos culturais da alimentação nas regiões brasileiras.

¹⁰¹ MENESES e CARNEIRO, op. cit. p. 54.

¹⁰² Situada na fronteira entre a Etnografia e o Folclore.

linha e centraliza sua atenção nas análises da sociabilidade baiana e brasileira em torno da alimentação, além de tratar também da comida como patrimônio.¹⁰³

Um outro setor que tem incorporado aumento de produção tratando da alimentação são as monografias acadêmicas que, sob o ponto de vista antropológico, sociológico ou psicológico, discutem questões de gênero, hábitos, ideologias e representações sociais. É possível citar Woortmann¹⁰⁴, além de Bonin & Rolim¹⁰⁵. Estas últimas, analisam a dinâmica dos hábitos alimentares a partir do conceito de *habitus*, forjado por Bourdieu¹⁰⁶, articulando-o com a noção de marketing, entendido como instrumento utilizado pelos meios de comunicação de massa para divulgação de novidades e produtos. A cozinha e os hábitos que são forjados em torno dela são vistos em sua dimensão de representação do mundo, e inseridos num processo de continuidades e rupturas que será melhor analisado no decorrer do capítulo 3.

Nesta categoria de estudos, acrescento ainda um dos números da revista *Horizontes antropológicos*, publicação do Departamento de pós-graduação em Antropologia Social da UFRGS, dedicado à comida.¹⁰⁷ Entre os artigos desta publicação que data de 1996, é possível perceber preocupações, no âmbito regional e local, com as dimensões simbólicas, ritualísticas, de relações de gênero, além de uma análise das representações envolvidas em um filme que centraliza-se no alimento como forma de expressão. Um outro artigo interpreta o fast-food em sua relação com a memória e a identidade. A tabela 2, abaixo, indica os artigos publicados neste número.

¹⁰³ Em 2002, Raul Lody iria apresentar o texto *No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como Patrimônio Cultural Brasileiro* na 23ª reunião da Associação Brasileira de Antropologia. Como não pôde comparecer, enviou uma cópia do texto para os participantes do fórum de pesquisa *Comida e identidade*. No fim do texto, acrescentou uma relação de 46 textos escritos por ele, dedicados ao tema.

¹⁰⁴ MENESES e CARNEIRO citam os seguintes trabalhos: WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*. (Relatório Final). Brasília, Universidade Nacional de Brasília, 1978 (Série Antropologia, 20); WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, v. 29, n. 1: p. 103-30, 1986.

¹⁰⁵ BONIN, Ana Maria A. & ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. UFPR/ Dept. de Antropologia, v. 4, n. 1: p. 75-90, junho 1991.

¹⁰⁶ Para entender o conceito de *habitus*, conferir BOURDIEU, Pierre. *Economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1974.

¹⁰⁷ MACIEL, Maria Eunice & TEIXEIRA, Sérgio Alves. *Horizontes antropológicos – comida*. Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 1-160 jan./jun. 1996.

Tabela 2: Artigos publicados em *Horizontes antropológicos -comida*. Porto Alegre: UFRGS, n. 4, 1996.

Temática privilegiada	Título	Autor
Aspectos culturais relativos à produção, comensalidade e evitação alimentar.	<i>"Comer verdadeiramente": produção e preparação de alimentos entre os Wayanas.</i>	Lúcia Hussak Van Velthen
Aspectos simbólicos da alimentação.	<i>Los encuentros entre los sano, lo natural y lo religioso.</i>	Rosanna Lamónaca
Comensalidade e alimento como prática cultural.	<i>Churrasco a gaúcha.</i>	Maria Eunice Maciel
Comida como dádiva.	<i>Festa de Acossi e o Arrambã: elementos do simbolismo da comida no tambor de Mina.</i>	Sérgio Figueiredo Ferreti
Cosmologia luterana acerca da alimentação.	<i>A festa de Babette: Consagração do corpo e embriaguês da alma.</i>	Nei Clara de Lima
Percepção social de homens e mulheres a partir da análise de produção sexual e alimentícia.	<i>Food, sex, and reproduction: penetration of gender boundaries.</i>	Carole M. Counihan
Práticas, significados e imaginários dos alimentos em restaurantes de fast food.	<i>Fast Food: a nostalgia de uma estrutura perdida.</i>	Carmen Silvia Moraes Rial
Símbolos e representações dos ilhéus de Fernando de Noronha.	<i>No Mar de Noronha, tubarão é comida.</i>	Janirza Cavalcante da Rocha Lima
Trocas simbólicas através da comida.	<i>"A cozinha é a base da religião": a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul.</i>	Norton F. Corrêa

Optei por relacionar todos os títulos, bem como os focos dos artigos (segundo as palavras dos próprios autores), para chamar a atenção para o fato de que todos os artigos, independente das opções teórico-metodológicas, tratam da dimensão cultural e simbólica dos objetos estudados. Além disso, a leitura dos textos da publicação revela que a dimensão histórica dos objetos é levada em consideração na realização dos trabalhos, indicando, portanto, uma interação entre antropologia e história. Por fim, é importante dizer também que embora a publicação seja de uma instituição localizada no sul do país (Universidade Federal do Rio Grande do Sul), as contribuições são oriundas de pesquisadores do Pará (Van Velthen), Pernambuco (Rocha Lima), Rio Grande do Sul (Maciel), Maranhão (Corrêa e Ferreti), Goiás (Lima), Santa Catarina (Rial), além de Uruguai (Lamónaca) e Estados Unidos (Counihan). Estas colocações são pertinentes na medida em que localizam estes estudos em um contexto de legitimidade das análises culturais, que levam em conta a interdisciplinaridade em suas diversas possibilidades, possível somente a partir dos fins da década de 1970. Além disso, a dispersão espacial dos autores aponta para o fato de que esta tendência não é circunscrita a uma ou outra região, mas encontra ressonância no mundo acadêmico de maneira mais ampla.

Meneses e Carneiro chamam a atenção também para a produção de *histórias da alimentação*, regionalistas; uma vaga que teve início nos anos 50 – contexto em que se

insere a obra de Eduardo Frieiro, *Feijão, Angu e Couve*.¹⁰⁸ Relacionam ainda entre os estudos com este viés o trabalho de Mônica Abdala.¹⁰⁹ Maria Stella Libânio Christo também é citada por seu livro *Fogão de Lenha*¹¹⁰ e por ser uma das mentoras do *Projeto Culinária Típica Mineira*.

2.2 – Mineiridade: construção, ideologia e cotidiano.

Ainda que os limites do recorte temporal deste trabalho não ultrapassem meados da década de 70, é impossível discutir a questão da presença do alimento como articulador de sentido sobre a mineiridade sem focalizar, mesmo que apenas em sua superfície, o trabalho pioneiro de Frieiro, citado acima.¹¹¹ O autor de *Feijão, angu e couve*, através da organização e comentários dos relatos dos viajantes do século XIX, das crônicas e das obras de memorialistas, preocupa-se em caracterizar os hábitos dos habitantes das Minas Gerais, inserindo-os em um contexto mais amplo; em sua relação com os hábitos perceptíveis entre habitantes de outras regiões do país.

De acordo com Abdala, o livro de Frieiro percorre desde o século XIX até meados do século XX,

*reproduzindo em profusão informações quanto ao preparo dos alimentos, explicitando peculiaridades quanto ao uso de certos ingredientes, combinações entre esses e mesmo entre alimentos e quanto aos rituais de preparo e consumo da chamada comida típica mineira.*¹¹²

Mas Frieiro deixa clara sua postura quanto à existência de um *mineiro típico* ou de hábitos *tipicamente mineiros*. Para ele, mineiros são os habitantes do estado de Minas Gerais, nada mais. Sobre a existência de uma alimentação *típica* de Minas, afirma que as preferências existem, mas não são exclusivas dos mineiros: Feijão, arroz, carne de porco, milho, legumes e ervas, são alimentos de mineiros, mas também de habitantes de outras regiões, como São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Espírito Santo. Em minha percepção, a obra de Frieiro insere-se num contexto em que os

¹⁰⁸ FRIEIRO, op. cit.

¹⁰⁹ ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

¹¹⁰ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986.

¹¹¹ Em seu estudo, Abdala afirma ter sido o texto de Frieiro o único ensaio encontrado sobre a comida dos mineiros.

¹¹² ABDALA, op. it., p. 29.

regionalismos, no plano político, ainda não tinham tomado novo vigor, como acontece na década posterior. Desta maneira, sua preocupação é menor no que se refere à investigação dos usos ideológicos que podem ser feitos das identidades culturais das diversas regiões.

A pesquisa de Arruda, por sua vez, tem uma preocupação explícita em definir um espírito mineiro, denominado mineiridade, demonstrando seu processo de construção e mitificação, além dos interesses envolvidos e do contexto em que se tornou possível tal elaboração. Partindo do contexto histórico que possibilita e conforma as sociabilidades em Minas Gerais, Arruda ultrapassa este aspecto e demonstra a apropriação das origens históricas e o deslocamento de seu lastro social, para a construção de um mito: *o mito da mineiridade*. Seu texto, que será retomado inúmeras vezes no desenvolvimento desta pesquisa, pela riqueza da análise e pela acurada pesquisa histórica realizada, nos auxilia na *reconstituição* histórica de Minas Gerais, suas clivagens, especificidades, continuidades em relação à nação que buscava se constituir ainda no Brasil colônia. A autora situa também a intelectualidade brasileira neste processo, que buscou com maior afinco a definição de um perfil do conjunto.¹¹³

*No Brasil, a temática regional tem permanecido em posição secundária no panorama da literatura acadêmica que se abeberou no federalismo e na permanência dos poderes locais, fonte principal de suas inspirações. Simultaneamente, a peculiar formação histórica, cujos traços integradores foram notáveis, se expressa sobremaneira no pensamento político brasileiro, privilegiador do centralismo sobre o regionalismo, mesmo quando este se situa no foco da análise.*¹¹⁴

O mote para a curiosidade da autora foi a percepção de uma apropriação política da mineiridade em plano nacional, além da existência de ampla manifestação de uma cultura política em suportes literários e na produção de memórias. No decorrer de sua obra então, Arruda procura demonstrar o processo de construção de uma identidade mineira, sua transformação em mito e a apropriação ideológica deste mito.

¹¹³ Antes, tratando do desenvolvimento do conceito de nação, a autora coloca que (...) *de uma certa forma, foram os historiadores os responsáveis pela construção da idéia de nacionalidade, pois 'não existe nação sem história nacional e as primeiras aparecem no Ocidente, no século XII.* (ARRUDA, op. cit., p. 16)

¹¹⁴ ARRUDA, op. cit., p. 16.

Tomando como referência o texto de Arruda para fundamentar seu argumento, Abdala¹¹⁵ procura definir o papel da cozinha na construção deste mito. A forte referência à cozinha quando o assunto é a identidade cultural dos mineiros seria fruto de uma configuração histórica especial da região, que formou sociabilidades específicas. Nestas, o encontro se dava em torno da comida.

A leitura dos estudos que focalizam a mineiridade demonstra que de fato, as impressões dos viajantes constituíram-se em instrumentos de interpretação para os que vieram depois. Rial nos oferece um passeio pelas obras daqueles que primeiro puderam escrever sobre o Brasil, mas são os que por aqui passaram no século XIX que deixaram marcas mais profundas no pensamento social brasileiro. Suas impressões inserem-se

(...) num quadro eivado por comparações, construído a partir de referências à Europa, como vimos, às outras regiões brasileiras, ou inserido no conjunto do país. Nos dois primeiros aspectos, o procedimento utilizado para a identificação baseia-se no realce das diferenças; já no último sobreleva o critério da integração”¹¹⁶

É na comparação com as outras regiões que se configura o desenho do caráter específico dos mineiros nestes relatos. Entre outros aspectos, a diferença das minas reside na descoberta do ouro, que gerou a movimentação de pessoas provenientes de todas as outras regiões.

A Província de Minas Gerais é uma espécie de padrão, por assim dizer, do qual me sirvo para julgar todas as outras que percorri mais tarde, resultando desse confronto que, ao descrever estas últimas, sempre acrescento alguns dados novos, que completam meus relatos anteriores.¹¹⁷

Como veremos, esta especificidade da formação social de Minas Gerais irá gerar uma conjuntura histórica e social particular que, por sua vez irá produzir uma imagem do mineiro que levará tais aspectos ao paroxismo. Isto ocorrerá principalmente a partir dos ensaístas, que delinearam a identidade. A classe política, por sua vez, irá ser a principal divulgadora desta imagem, conformando-a a um discurso ideológico.

¹¹⁵ ARRUDA, Maria Armanda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

¹¹⁶ ARRUDA, op. cit., p. 16.

¹¹⁷ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem à Província de Goiás*. (Col. Reconquista do Brasil) Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975, p. 13.

E que traços do mineiro foram codificados pelos ensaístas constituindo uma mineiridade? Otávio Dulci¹¹⁸ nos sugere uma síntese, a partir de Alceu Amoroso Lima, para quem o mineiro seria sóbrio, prudente, conservador, ordeiro, equilibrado, portador de bom senso e realista. Estas características estariam em um contexto condicionado pela localização entre montanhas.¹¹⁹

Dulci, analisa a função ideológica do regionalismo e das identidades regionais; aponta que a identidade mineira é marcada por símbolos e valores políticos. Para compreender esta dimensão, refaz o percurso de construção desta identidade. Também assinala que os intérpretes da identidade mineira divergem sobre o momento de fundação deste espírito. Enquanto alguns o localizam no período da mineração,¹²⁰ autores como Amoroso Lima defendem que surgiu com a ruralização.

Um outro aspecto fundamental sobre a construção da *mineiridade*, trabalhado pelo autor, é a divisão entre *as minas* e *as gerais*. Tal separação evidencia tanto a diversidade do estado quanto os conflitos de interesse entre o centro e a periferia. Forjar um mito único de identidade mineira significou então aparar as arestas e homogeneizar uma cultura diversa e conflituosa.¹²¹

Sobre a presença manifesta de valores políticos no caráter mineiro, Dulci coloca que é interpretada a partir da experiência da mineração. Das especificidades impostas pelo sistema social da região teriam surgido o apego à liberdade mas também à ordem. Mas se é possível perceber nas idiosincrasias da sociabilidade mineira uma explicação histórica da ênfase à política, é necessário não perder de vista que também é desenvolvida uma representação do comportamento mineiro; *um conjunto de imagens que sugere uma espécie de subcultura política, consistente com os traços do 'caráter*

¹¹⁸ DULCI, Otávio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

¹¹⁹ Neste sentido, Dulci chama a atenção para a influência das teorias do determinismo geográfico. Veremos em diversos momentos das entrevistas realizadas a referência às características do mineiro relacionadas à geografia.

¹²⁰ Caso de Fernando Correia Dias e Maria Arminda do Nascimento Arruda.

¹²¹ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. op. cit. também chama a atenção para o fato de que o mito da *mineiridade* reveste de aparente estabilidade e unidade uma diversidade de valores e símbolos. Para entender esta aparente contradição, cf. POLLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989.

regional'.¹²² Realidade e mito se interpenetram e, desta maneira, a mineiridade adquire cunho ideológico.

Neste trabalho, as obras de Arruda e Abdala tornam-se referência, na medida que realizam reflexões acerca do conteúdo político de uma certa imagem do mineiro, divulgada nacionalmente (no caso da primeira), e analisam a importância que a cozinha assume neste contexto (no caso de Abdala). Mas estas obras são fundamentais porque o estudo aqui pretendido, reconhecendo suas conclusões, procura acrescentar um dado: a apropriação ideológica da identidade mineira, que utiliza como instrumento a culinária que se diz *típica* da região deixa frestas.

Em outras palavras, sem negar a construção, apropriação e utilização do mito com fins ideológicos, defendo que a chamada mineiridade tem também o caráter de fornecer raízes aos habitantes da região – ainda que sejam raízes imaginárias, além de inseri-los em um quadro de dinâmica cultural, em que necessitam continuar tendo uma percepção de grupo definido e, ao mesmo tempo, tomar parte no mundo globalizado. Admitindo o uso político da imagem do mineiro, quero chamar a atenção aqui para as formas através das quais o mineiro comum se percebe no mundo como mineiro. Mas não sob o ponto de vista da alienação produzida a partir da apropriação ideológica da chamada mineiridade. Isto porque, se a ideologia tem como função obscurecer as diferenças de classe e fundar um sentimento de identidade, através de alguns referenciais comuns ao conjunto, as fontes consultadas permitem perceber espaços de diferenciação no processo de reprodução desta identidade.

Os dados que serão considerados nesta pesquisa¹²³ permitem uma análise neste sentido, uma vez que demonstram o crescente interesse político pela culinária como manifestação cultural, mas ao mesmo tempo revelam memórias individuais, relações afetivas das autoras dos livros e proprietários de restaurantes com a comida e sua feitura. Por trás de um discurso de defesa ferrenha da tradição, da raiz, da história, se espiarmos um pouquinho mais detidamente, com cuidado, é possível ver traços de modernidade nos livros, nas falas, nos ambientes pesquisados. É isto que pretendo mostrar aos leitores nos capítulos dois e três.

¹²² DULCI, Otavio Soares. op. cit., p. 11.

¹²³ Articulando informações obtidas através dos livros, dos restaurantes e das entrevistas, além de alguma informação coletada nos guias de onde a amostra de restaurantes foi selecionada.

3. Algumas considerações teóricas

Este tópico dedica-se a esboçar algumas noções que serão melhor trabalhadas no decorrer da análise feita nos capítulos seguintes. Sua inserção aqui relaciona-se com a vontade de situar o leitor no contexto deste trabalho, tanto do ponto de vista histórico quanto conceitual.

Ao relatar acontecimentos que enfatizam o papel da culinária e da cozinha tida como típica das regiões, chamo a atenção para o processo de globalização e sua inserção na esfera de transmissão cultural. Pode-se aprender a produzir um prato indiano, pela televisão no Brasil; comprar um livro de culinária francesa também aqui, encontrar produtos para preparo de comida brasileira na China (além de restaurantes brasileiros)... Enfim, as culinárias regionais não se restringem mais às regiões de onde supostamente vieram. A possibilidade de articulação entre globalização e tradição culinária pode ser interpretada a partir de Barthes, para quem o mito, ao sair do lugar, interpela e apela, justamente porque foi deslocado. Entendendo então a mineiridade como mito (como sistema de comunicação), e a culinária como uma de suas formas de expressão, compreende-se que ao retirar esta culinária de seu contexto, ela se afirma e se torna mais evidente.

Situando um pouco melhor o termo, de uma maneira geral, globalização pode ser tomada como um fenômeno bem mais antigo do que o senso comum costuma pensar; para autores como Giddens¹²⁴, é uma tendência inerente à modernidade. Ampliando ainda mais o conceito e voltando o olhar para o Brasil, em certa medida, como já foi dito anteriormente, pode-se dizer que seu *descobrimento* se insere em um contexto de globalização: as grandes navegações, que ampliam as fronteiras do mundo ocidental. No entanto, ao utilizar o termo, refiro-me a um processo mais recente que segundo Stuart Hall¹²⁵ acelerou-se a partir dos anos setenta do século XX, quando o alcance e o ritmo da integração global aumentaram e aceleraram os fluxos e os laços entre as nações.¹²⁶ Lembro também, à luz das idéias de Roland Robertson, que tratar este processo como sinônimo de *americanização* ou *ocidentalização* constitui uma

¹²⁴ GIDDENS, Anthony. *The consequences of Modernity*. Cambridge: Polity Press, 1990. *apud* HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. Ed. São Paulo: DP&A, 2001.

¹²⁵ HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001.

¹²⁶ Idem, p. 68 – 69.

simplificação. Para este autor, globalização deve ser entendida, de maneira próxima à proposta por Hall, como a compressão espaço-temporal do mundo.¹²⁷

A relevância da noção de globalização para este estudo especificamente, reside no fato de que procuro pontuar na mineiridade tanto a reprodução (repetição) de um discurso incorporado pela sociedade, quanto o movimento das tradições. Dito de uma outra maneira: no processo de pesquisa, tornou-se claro que ao mesmo tempo que a identidade mineira tem um discurso pronto, que evidencia algumas especificidades históricas em detrimento de outras, há um outro aspecto que não pode ser desconsiderado: a mineiridade (na verdade, qualquer identidade) só sobrevive na medida em que faz sentido para a sociedade na atualidade. Sendo assim, incorpora alguns elementos da realidade atual, num movimento de adaptação, que garante sua continuidade como discurso inteligível. Foi a partir deste pressuposto que busquei entender algumas inovações, aparentemente *fora do lugar* nas fontes consultadas.

Um outro conceito que favorece a instrumentalização da análise de identidades regionais, é o de *comunidade imaginada*, forjado por Benedict Anderson.¹²⁸ Os membros de uma determinada comunidade se imaginam em comunhão, e esta comunhão se dá mais por elementos imaginados em comum do que por fronteiras institucionalizadas. A utilização do conceito na especificidade deste trabalho permite que se fale então de uma espécie de *mineiridade* (em toda a complexidade do termo), e ao mesmo tempo, permite incorporar a pluralidade de regionalismos que envolve a *unidade da mineiridade*.

Quais seriam as formas de transmitir os símbolos e valores desta cultura imaginada? Mauss¹²⁹ sublinha a tradição e a educação, além de indicar que tradições são passadas das gerações mais velhas para as mais novas; os mais velhos são percebidos neste contexto como uma espécie de antepassado imediato.¹³⁰

¹²⁷ ROBERTSON, Roland. *Globalização; teoria social e cultura global*. Petrópolis: Vozes, 2000.

¹²⁸ ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusion del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993. p. 23.

¹²⁹ MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.

¹³⁰ A título de esclarecimento, Mauss trabalha em alguns de seus textos, assim como Durkheim, de uma perspectiva de normalidade através da coesão social. Ainda que a matriz metodológica deste trabalho seja a de articulação entre individualismo e coletivismo metodológico, a idéia de coesão é fundamental na medida em que se relaciona com o processo de identidade cultural.

Em um contexto em que emergem ao mesmo tempo uma valorização (ou revalorização) dos elementos regionais na culinária (em sua relação com o sentimento de pertença a um grupo) e a necessidade de adaptação destes elementos ao paladar de uma cultura mais globalizada que irá consumi-lo (já que o consumo das comidas regionais não se restringe aos grupos que se auto-intitulam seus autores), o conceito de *invenção de tradições* se torna extremamente útil.

*Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.*¹³¹

Os capítulos dois e três têm o intuito de revelar livros e restaurantes de culinária típica mineira como instrumentos de transmissão da cultura e da tradição mineiras (ou melhor, dos imaginários a respeito desta cultura e tradição). No bojo desta análise vem o interesse em demonstrar que, no processo de recepção e transmissão cultural, as tradições mineiras são também apropriadas e reinventadas

Tomando as identidades, sejam nacionais, regionais ou locais, como espaço de disputa política e incorporando a esta concepção o fenômeno da globalização e suas consequências, é possível compreender a instituição de lugares da memória¹³² no contexto atual. Pollak¹³³ toma os monumentos

*como indicadores empíricos da memória coletiva de um determinado grupo, uma memória estruturada com suas hierarquias e classificações, uma memória também que, ao definir o que é comum a um grupo e o que o diferencia dos outros, fundamenta e reforça os sentimentos de pertencimento e as fronteiras sócio-culturais.*¹³⁴

Voltando à culinária tradicional, é importante ressaltar que ela também pode ser vista como patrimônio cultural. Canclini define como patrimônio *o que um conjunto*

¹³¹ HOBBSBAWN, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 1984. p. 9.

¹³² NORA, Pierre (1993). *Entre memória e história – a problemática dos lugares*. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28.

¹³³ POLLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989.

¹³⁴ Idem, p. 3.

*social considera como cultura própria, que sustenta sua identidade e o diferencia de outros grupos.*¹³⁵ Constituindo-se em espaço de disputas políticas, o patrimônio cultural expressa noções e valores compartilhados por um grupo e também é um lugar de cumplicidade social. Nesta medida, tende a ocultar os conflitos inerentes à sociedade.

Um outro conceito que se deve ter em mente ao se pensar a culinária como patrimônio e como campo de disputa em torno da identidade, é o de prática cultural, central no cotidiano da maior parte das pessoas, independente de sua situação social. Vale lembrar que Gilberto Freyre¹³⁶ sublinhava que é no cotidiano que se fixam os valores culturais.

Pollak também chama a atenção para o fato de que a identidade é construída a partir da história, que fornece o material a ser interpretado.¹³⁷ Desta maneira, ainda que se reconheça o caráter de construção da memória coletiva, torna-se necessário reconhecer que tal construção não é arbitrária; tem limites.

Ainda tratando do estudo da culinária a partir de um viés histórico, vale lembrar que a produção e consumo da comida estão fundamentalmente inseridos na temporalidade – o tempo do preparo e o tempo do consumo. O produto culinário é efêmero – e é justamente na efemeridade que está seu valor; geralmente, quanto mais rapidamente é consumido, mais reconhecimento está se conferindo a quem o preparou. Em contrapartida, *a sucessão das refeições e dos dias tem valor durável.*¹³⁸

Na introdução de *História da Leitura no Mundo Ocidental*, Cavallo e Chartier remetem à distinção feita por Michel de Certeau entre o escrito e suas leituras possíveis: o primeiro tem relação com aquilo que é fixado, durável, conservador; as leituras, por sua vez, são da ordem do efêmero, da pluralidade e da invenção. Contextualizar leitor e leitura significa tratar o livro como objeto, manuseado de formas diferentes por pessoas que também diferem segundo o período e a região em questão. Seguindo o caminho indicado por Chartier, é possível afirmar que se a forma do impresso (ditada pelos

¹³⁵ CANCLINI, Nestor Garcia. *O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional*. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

¹³⁶ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, como receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

¹³⁷ POLLACK, Michel, op. cit, p. 9-10.

¹³⁸ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. op. cit, p. 233.

interesses de editores e autores) afeta a construção do sentido do texto, limitando a interpretação do leitor, não destrói por completo sua liberdade.

No que se refere ao suporte literário, não tenho a intenção aqui de me aprofundar nos aspectos que envolvem sua produção e consumo para além dos aspectos pertinentes ao objetivo de esclarecer a transmissão da idéia de mineiridade. Mas, ainda que não aprofunde nos variados aspectos concernentes à história da leitura, parto do pressuposto que é uma prática cultural, assim como a culinária regional. Desta maneira, inscrevo a culinária típica mineira no campo de práticas que, de certa forma, limitam a mobilidade dos praticantes, mas deixam ao mesmo tempo, um espaço para a inventividade e a criatividade. Lançando o foco sobre uma prática cultural (a culinária típica mineira), quero assinalar sua ambigüidade e a multiplicidade de apropriações que permite, dentro de um mesmo universo de símbolos. Ao colocar aqui a perspectiva proposta por Chartier para análise de suportes literários, convido o leitor a ultrapassar este objeto de estudo específico e atentar para as possibilidades abertas pelo uso dos conceitos de representação e apropriação. Esta transposição permite uma leitura mais crítica dos estudos que se voltaram para a mineiridade.

Uma vez definidos os contornos do enfoque pretendido aqui na análise dos livros de culinária típica, trato da metodologia a ser utilizada. Neste trabalho, procuro fugir tanto do coletivismo, quanto do individualismo metodológicos. A partir da teoria da dádiva proposta por Marcel Mauss, Alain Caillé¹³⁹ afirma que é possível pensar-se em evitar os exageros metodológicos de ambos os lados, na medida em que propõe a

*imbricação entre utilitário e simbólico, entre interesse e desinteresse. Cai ao mesmo tempo a oposição durkheimiana radical entre sociológico e psicológico, pois entre o social e o individual não há mais ruptura, mas gradação e tradução recíproca, já que os simbolismos constitutivos de uma plano são passíveis de tradução nos do outro.*¹⁴⁰

Neste sentido, a contribuição de Mauss é aproximada da de Norbert Elias em *A sociedade dos indivíduos*. Para Elias, se teoricamente, a junção das noções de indivíduo e de sociedade parece inviável, na realidade o abismo colocado em termos teóricos não existe. Para o autor então, o que é necessário são novos modelos conceituais capazes de

¹³⁹ CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológico: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 5-37, out. 1998.

¹⁴⁰ *Ibidem*, p. 9.

permitir uma visão mais abrangente, ou seja, que possibilitem uma melhor articulação entre teoria e realidade. A solução proposta por ele, é a de que a análise das relações substitua tanto a que toma a organização social como um meio para atingir o bem-estar dos indivíduos quanto a que coloca a manutenção da ordem social como fim último. Mauss, por sua vez, e de maneira bastante próxima diz que não há razões para a oposição entre individual e coletivo, uma vez é possível perceber aspectos rotineiros nos indivíduos e elementos inovadores nas coletividades.

Neste balanço historiográfico, procurei demonstrar a complexidade do campo da história da alimentação, característica que o torna um terreno fértil que se oferece a uma multiplicidade de disciplinas e possibilita enfoques diferenciados. Busquei pontuar, de maneira sintética, as contribuições mais importantes para os estudos históricos e quais as problemáticas concernentes a cada período focalizado. A intenção não foi esgotar a bibliografia sobre a temática, mas indicar direções e, em alguns casos, obras seminais para a compreensão de determinados pontos de vista.

Assim, no âmbito dos estudos históricos sobre a alimentação, é possível delimitar, de maneira superficial, alguns movimentos mais relevantes: A partir do início da década de 30, ao incorporar perspectivas de disciplinas afins, a história se abriu a temáticas e problemáticas destas disciplinas. Nestas circunstâncias, a alimentação se legitima como objeto de estudo. Entre as décadas de 1950 e 1970, ocorre a predominância de estudos que revelam uma aproximação maior entre história e biologia, estatística, demografia e sociologia. No início dos anos de 1980, com a demonstração de alguns inconvenientes da aplicação de métodos quantitativos para a análise de fenômenos culturais, a história realiza uma aproximação definitiva com a antropologia, que se torna a principal interlocutora quando o foco recai sobre o cotidiano.

A análise da bibliografia que trata de temas como memória e identidade geralmente demonstra o privilégio da dimensão do exercício de poder. Desde Durkheim e Halbwachs, passando pelos estudos de caráter mais histórico que atentaram para estas questões (Pollak e Canclini por exemplo), o aspecto mais evidente é o da coesão, da homogeneização, da imposição, da dominação e reprodução desta dominação. Defendo

que Chartier e Certeau, ao sinalizarem a dimensão da apropriação, enriquecem a análise, evitando o maniqueísmo.

De acordo com Vainfas, Chartier incorre em ambigüidades comuns à historiografia francesa e acaba por substituir uma *tiranía do social* pela *tiranía do cultural*. Ainda assim, algumas de suas colocações auxiliam bastante a compreensão da mineiridade, nos moldes pretendidos aqui. Para Chartier, a realidade é construída pelos diferentes grupos sociais e é permeada por práticas que têm como objetivo definir uma identidade (uma forma de se perceber no mundo). Além disso, através de formas institucionalizadas e formais, alguns representantes marcam a existência dos diversos grupos. É necessário entender suas colocações à luz dos conceitos com os quais trabalha, quais sejam, *representação* (que *permite visualizar ausências*, constituindo também a *exibição de uma presença*) e *apropriação* (que busca inserir as interpretações em um quadro de determinações sociais, institucionais e culturais).

É preciso ainda tratar das análises da mineiridade tomadas como referência aqui. Os estudos sobre mineiridade, geralmente trabalham as especificidades históricas da região a partir da descontinuidade entre dois momentos fundamentais. Primeiramente, um período iniciado no século XVIII, marcado pela mineração e pela sociabilidade predominantemente determinada pelo ritmo urbano. No final do século XVIII e início dos Oitocentos, em decorrência da decadência da atividade mineradora tem lugar uma crescente ruralização da economia na região. Dias,¹⁴¹ Arruda¹⁴² e Abdala¹⁴³ trilham este caminho; constroem suas análises com base neste pressuposto. Dias sublinha que a cultura regional mineira formou-se, em seus aspectos essenciais, no período da mineração. Arruda sustenta que os estudos sócio-culturais sobre Minas Gerais devem realizar a distinção entre estes dois períodos. Abdala, ao adotar a perspectiva de Arruda, confere força analítica ao modelo.

A historiografia atual, no entanto, possibilita relativizar esta idéia. Ainda que a adoção da descontinuidade entre os momentos de mineração e ruralização seja

¹⁴¹ DIAS, Fernando Correa. Mineiridade: construção e significado atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73-89, jan./jun. 1985.

¹⁴² ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

¹⁴³ ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

interessante como instrumental analítico, faz-se necessária sua relativização para evitar o anacronismo. José Newton C. Meneses nos auxilia neste movimento, ao analisar o abastecimento alimentar da Comarca do Serro Frio, na segunda metade dos Setecentos.

Meneses evidencia que os relatos sobre o abastecimento da região mineradora variam entre dois extremos: ora atestam a importância da produção de gêneros alimentícios, ora o colocam como fenômeno periférico. Suas investigações para as razões desta circunstância apontam os interesses diversificados dos memorialistas. Relatos como o de Antonil e dos sacerdotes Diogo Soares e Domingos Capacci trazem evidências de uma produção agrícola. No entanto, as memórias produzidas para a instrução de governantes, foram determinadas pela intenção dos autores de render homenagens aos governantes, assegurando a reciprocidade destes.¹⁴⁴ Desta maneira suas observações inscreviam-se no quadro de interesses da metrópole, dentro do qual, a produção de gêneros alimentícios visando o abastecimento interno, tinha importância diminuta. Assim,

O importante é perceber que, no espaço da região mineradora, onde a extração mineral era o objetivo maior da exploração metropolitana, a descrição de qualquer atividade considerada menos estratégica para o sistema tenha sido vista e descrita com menor sensibilidade para aquilatar seu verdadeiro peso e importância na formação econômico-social da região das Minas Gerais.¹⁴⁵

As memórias sobre a colônia (entre as quais se podem citar as elencadas acima) fundamentaram a historiografia que se ocupou da economia colonial. Contextualizando os memorialistas, Meneses contextualiza também as análises que as tomaram como fonte. A partir das considerações deste autor, é possível então fazer uma crítica ao modelo de análise que contrapõe mineração e ruralização em Minas Gerais. Sem desconsiderar a complexidade que envolve tal modelo, penso que é necessário indicar também seu contraponto. Estudiosos como João Luís Ribeiro Fragoso¹⁴⁶, entre outros, representam um viés interpretativo que reconhece, em Minas Gerais, além da

¹⁴⁴ Entre este tipo de memórias, Meneses relaciona as de autoria de José João Teixeira Coelho, José Joaquim da Rocha e José Vieira Couto. Para uma análise mais acurada e profunda destas memórias, conferir MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

¹⁴⁵ MENESES, op. cit., p. 53.

¹⁴⁶ FRAGOSO, João Luís ribeiro. *Homens de Grossa Aventura*. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992.

acumulação voltada para a exportação, uma produção voltada para o abastecimento interno. Nesta perspectiva, a descontinuidade entre mineração e ruralização toma uma dimensão analítica, e não mais de modelo explicativo da realidade histórica mineira.

II – CULINÁRIA TÍPICA MINEIRA CONSTRUÇÃO DA MINEIRIDADE – O PASSADO COMO REFERÊNCIA

Ao tomar os livros como fonte para a pesquisa, parti da idéia de que o autor produz sentido. Assim, sem tomar a História da leitura como fundamento (uma vez que o viés será o da História da Alimentação), trabalharei com alguns de seus pressupostos: o da produção de sentido pelos autores, o que toma a leitura como prática social e o que a insere num campo de disputa pelo poder. Deixo claro, porém, que estes pressupostos não nortearão o desenvolvimento do trabalho, mas estarão presentes nos momentos oportunos. Dito de outra forma, ainda que a análise não esteja assentada na História da Leitura, as assertivas acima estarão presentes para melhor alicerçar a pesquisa.

Levar em conta espacialidade, temporalidade e outras variáveis tais como cultura política, estética e religiosa torna-se primordial para análises dos suportes de leitura de maneira ampla. A relevância de tais variáveis se dá sobretudo, quando o prisma do olhar sobre tais suportes não é o da História da Leitura; é necessário contextualizar as fontes.

Não tentarei desvendar as leituras historicamente possíveis dos textos, mas perceber como autores, ao incorporarem um determinado discurso relativo à identidade mineira, em certa medida, impõem limites às leituras possíveis. Tentarei ainda, demonstrar que o próprio discurso das autoras, para além do viés ideológico, constitui-se em apropriação; em leitura possível da mineiridade construída.

André Belo sustenta que o controle da leitura, entre outros aspectos, é articulado com manutenção e subversão de hierarquias culturais.¹⁴⁷ Nesta pesquisa, os livros serão tomados como um dos suportes da memória coletiva, podendo ser considerados, portanto, *lugares de memória*.¹⁴⁸ Vale lembrar que o estabelecimento destes *lugares* promove uma espécie de homogeneização da memória, aplainando diferenças e evidenciando elementos que constituam uma unidade. Neste sentido, a memória coletiva é composta por lembranças e esquecimentos que contribuem para a formação de um

¹⁴⁷ BELO, André. *História & Livro e Leitura*. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

¹⁴⁸ Pierre Nora, escrevendo em fins dos anos de 1960, forjou o conceito de *lugares de memória*: pontos de referência empíricos da memória grupal. Conferir NORA, Pierre (1993). “Entre memória e história – a problemática dos lugares”. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28.

discurso que pode ter usos com fins ideológicos. Tomando os livros a partir desta concepção, compreende-se também sua relação com as hierarquias culturais citadas por Belo, bem como as apropriações desse discurso que, também serão reveladas no decorrer da análise dos livros, já que se relacionam com a subversão dessas hierarquias. As considerações a respeito dos livros a serem estudados levarão em conta o fato de que os elementos não verbais também atuam sobre a leitura e a compreensão do conteúdo dos textos. Formato, tipo de papel, cor, caracteres, disposição de imagens e textos, pontuação, capitulares... A todos estes elementos são atribuídos significados. O objetivo é tentar uma articulação entre a materialidade do livro e os processos sociais envolvidos em sua produção, com o intuito de entender de que maneira e, em que medida, estes livros de culinária podem ser percebidos como divulgadores de um certo (ou de certos) discursos sobre mineiridade.

Parto do seguinte pressuposto: se, segundo os estudiosos da história da leitura, o leitor, ao contemplar um objeto escrito, sai do texto e o relaciona com seu universo social (daí a multiplicidade de leituras possíveis), é possível também fazer o caminho inverso. O autor, ao escrever um texto, traz para a sua escrita e imagens que agrega a ela, o seu universo social. Desta maneira, propõe um itinerário e uma forma de leitura condizentes.

Optei por fazer a análise de um livro editado no início do período de revalorização da cultura regional, e um livro editado na atualidade, para perceber as possíveis transformações do que é considerado típico mineiro; a dinâmica identitária e as disputas em torno dela.

Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira (1977) foi editado no início do período de revalorização da cultura regional, que segundo estudiosos do tema da mineiridade, tem lugar a partir da década de 1970. Além da data de edição, a parceria com o governo estadual em sua 1ª edição contribuiu para a tomada do livro como fonte. Somam-se a estes dois fatores, um outro. Em 1985 é lançado pelo governo do Estado de Minas Gerais o *Projeto Culinária Típica Mineira* e, um dos responsáveis pelo projeto é justamente a autora do livro, indicando, então, a possibilidade de um discurso afinado entre esta e a política do Estado.

O livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha* (2000) é recente e, portanto, acredito em um diálogo interessante com *Fogão de Lenha*. É importante ressaltar também que no final do livro – na última página – as autoras sublinham que foi editado com o apoio da Lei de Incentivo do Ministério da Cultura¹⁴⁹.

Ambos os livros, em seu título deixam claro que falam especificamente de culinária mineira, e que o tratamento desta culinária se dá pelo viés histórico: *Fogão de Lenha: 300 anos de cozinha mineira; História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. Isto despertou minha curiosidade: estão falando da mesma culinária? O que tomam por cozinha mineira? Como organizam sua fala sobre o tema?

Ao pesquisar as obras de Maria Stella Libânio, tomei conhecimento de *Minas de Forno & Fogão – receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. O livro me chamou a atenção pelo fato de também deixar claro no título a pretensão de tratar de comida mineira. No entanto, uma primeira folheada demonstrava que não houve uma preocupação em colocar somente receitas típicas. Se então, a princípio, o impulso foi o de descartar este livro como fonte de informações sobre o tema, a visita à exposição organizada pela autora, em Curitiba, além da leitura de Pomian¹⁵⁰, Le Goff¹⁵¹ e Perez¹⁵² sugeriram a possibilidade de incorporar a obra, a partir da idéia de dinâmica do conceito de mineiridade, articulando-o com a sociabilidade estabelecida em momentos de encontro.¹⁵³ A tabela 3, abaixo, traz a organização das receitas do livro deste livro, segundo algumas categorias, e auxilia o leitor a perceber de maneira mais concreta as

¹⁴⁹ Ainda que a parceria com instâncias governamentais não seja direta, como no caso de *Fogão de lenha*, as autoras chamam a atenção para a participação destas. Assim, a articulação do tema pretendido: livros e identidade regional como espaço de disputas políticas também se faz presente neste caso, justificando em outro aspecto a tomada deste livro como fonte.

¹⁵⁰ POMIAN, K. *Tempo / temporalidade*. In: *Tempo / temporalidade. Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984.

¹⁵¹ LE GOFF, Jacques. *Calendário*. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984.

¹⁵² PEREZ, Léa Freitas. Dionísio nos trópicos: festa religiosa e barroquização do mundo – por uma antropologia das eferescências coletivas. 2002. PASSOS, Mauro (org.). *A festa na vida: significado e imagens*. Petrópolis, Vozes, p. 15-58.

¹⁵³ No caso desta publicação, ainda que não haja participação do poder público em sua edição, vale lembrar que a primeira edição foi o resultado de uma parceria da Editora Ática e Rede Globo Minas (se tomarmos tal instituição também como instrumento de divulgação de discursos sobre cultura e instrumento de exercício de poder, aproxima-se dos outros dois livros).

afirmações acima.¹⁵⁴ É Maria Stella Libânio que indica que a mesa mineira é espaço e tempo de renovação da sociedade.

*A grande e confortável mesa é o centro domingueiro a rejuvenescer carinhos, o entendimento dos que se querem, inimiga da centrifugação da gasolina no desvario anônimo das auto-estradas. [...] Não vincula apenas os presentes, mas a estes com todos os afetos do passado imemorial [...]. Sentemo-nos à mesa mineira, generosamente farta nesta comunhão de afetos, onde tudo é domingo.*¹⁵⁵

Tabela 3: Organização das receitas de Minas de forno e fogão por categoria.¹⁵⁶

Receitas Minas de forno e fogão		
Categoria	Absoluto	%
Típicas	12	10,3
Denominação indicando Minas	5	4,3
Ingredientes identificados com Minas	7	6,0
Indicação de outras especialidades	9	7,7
Diversas	84	71,8
Total de receitas	117	100,0

Fonte: *Minas de forno & fogão*: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano.

O livro *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha* tem 23,5 cm de largura, por 32 cm de altura. Foi impresso em papel couchê fosco 180g. A encadernação é em capa dura. Ao centro e ao alto, tem-se uma fotografia de colheres penduradas sobre um suporte, com fundo branco.

Sobre esta capa, foi colocada uma sobrecapa que reproduz a foto colocada na primeira, ampliada. O título foi disposto no mesmo local da capa e traz ao fundo, em um tom mais claro, acinzentado, que se destaca pouco sobre o branco, o nome através do qual uma das autoras ficou conhecida - Dona Lucinha - com letras em caixa baixa, cursivas, lembrando as que eram escritas à mão nos antigos cadernos de culinária.

¹⁵⁴ Esta tabela também torna mais explícita as incorporações que a cozinha, tida como típica, admite.

¹⁵⁵ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de Lenha*: 300 anos da cozinha mineira. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 15.

¹⁵⁶ Na categoria típicas foram colocadas receitas citadas pelos entrevistados, além das coincidentes nos três livros. Na categoria denominação indicando Minas, foram colocadas receitas que, na denominação, indicam a identificação com Minas Gerais, mas não foram citadas pelos entrevistados nem constam nos demais livros. A exceção é a inclusão da receita de arroz tropeiro, por referir-se ao tropeirismo. Na categoria ingredientes identificados com Minas, foram colocadas receitas que utilizam derivados do milho, da cana e da mandioca (com base em *História da arte da cozinha mineira por d. Lucinha*, ingredientes típicos mineiros. Na categoria indicação de outras especialidades foram colocadas as receitas que sugerem outros lugares na denominação, seja através da indicação, seja através de uma denominação em outra língua (coq au vin).

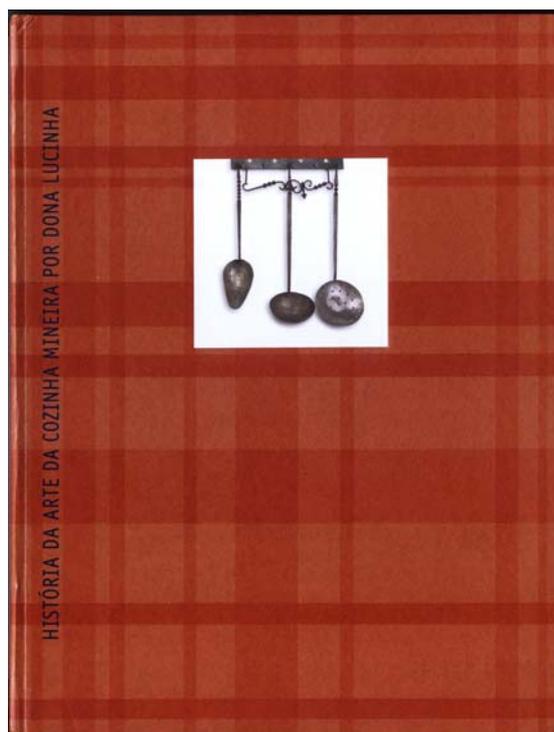


Figura 1 – Apresentação da capa do livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*.

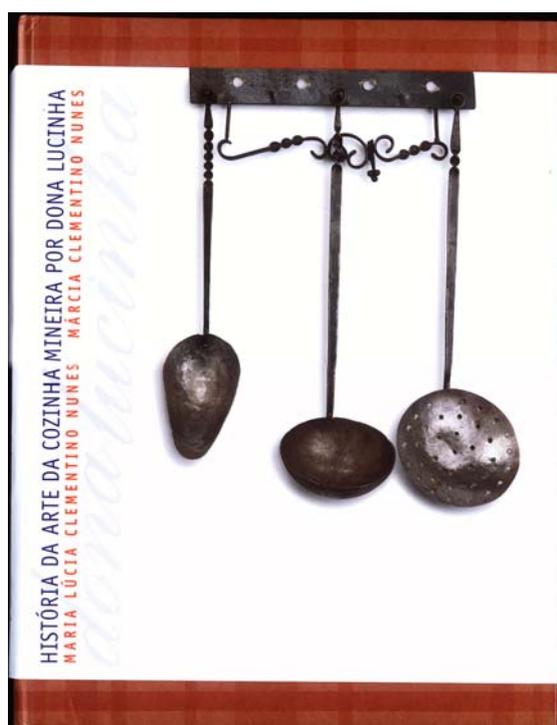


Figura 2 – Apresentação do livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*, com sobrecapa. Dimensões: 23,5 x 27,0 cm

Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira tem capa dura marrom, com as seguintes dimensões: 21 cm de largura, por 23 cm de altura. No centro, um pouco para o alto, o título *Fogão de Lenha* com letras estilizadas.

Na parte interna da capa e página seguinte, reprodução do que parecem ser páginas de antigos cadernos de receitas, mostrando índices dos mesmos. Já de início então, fica clara a opção da autora em utilizar como fonte de receitas, livros e cadernos de receitas de senhoras mineiras ou moradoras de Minas Gerais entre o início do século XIX e o início do século XX.

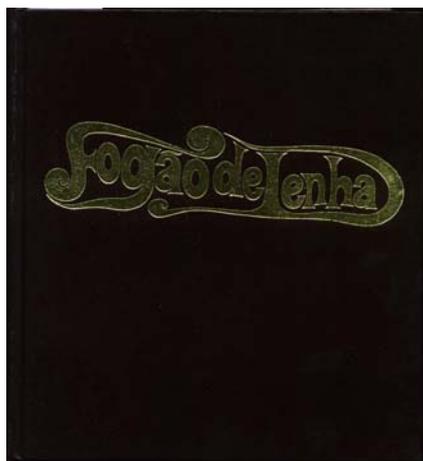


Figura 3 – Capa do livro *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira*.



Figura 4 – Sobrecapa do livro *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira*.

Sobre *Minas de forno & fogão*, também de autoria de Maria Stella Libânio Christo, creio que seja fundamental trazer o seguinte dado: na capa e primeira página da primeira edição do livro, encontramos a palavra Minas tanto no título da obra quanto na denominação do que parece ser a coleção a que o livro pertence. No título, o vocábulo Minas é o único que foi escrito com todas as letras em caixa alta e em tom vermelho. Quanto à segunda edição, não há nenhum destaque para qualquer figura

ligada ao imaginário mineiro, seja através de imagens ou palavras (a palavra *Minas* tem as mesmas cores das palavras *de e e*).¹⁵⁷



Figura 5 – Capa do livro *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. 1ª edição



Figura 6 – Contra capa do livro *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. 1ª edição

¹⁵⁷ Em ambas as edições, as dimensões do livro são as seguintes: 20,5 cm de largura por 20,5 cm de comprimento.

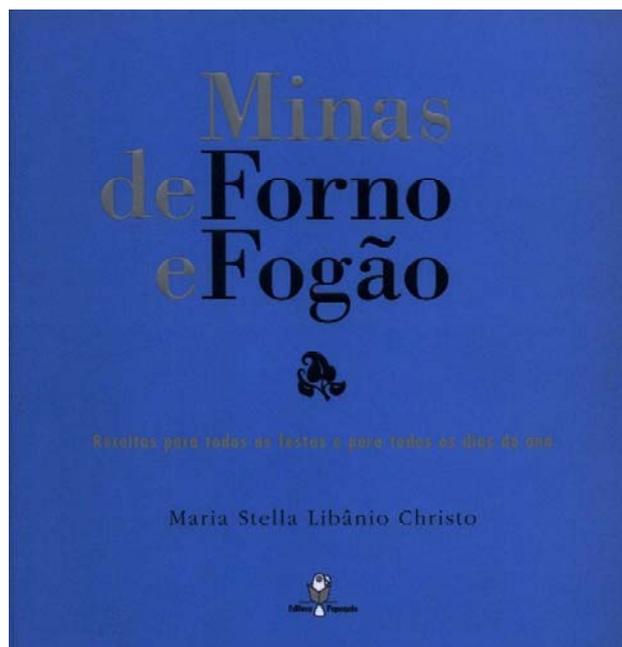


Figura 7 – Capa do livro *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. 2ª edição

O discurso sobre a culinária típica mineira é permeado por referências ao resgate da tradição mineira. A fala dos entrevistados e o discurso presente nos livros associam de maneira veemente a cozinha típica à cozinha tradicional.¹⁵⁸ Assim, é necessário, para a compreensão desta culinária típica e dos discursos sobre ela, desvelar as origens desta tradição a que se referem. A princípio colocarei a partir de que temporalidades e espacialidades se definiu um contorno para a mineiridade e, para complementar e fundamentar, trabalharei com as noções de memória coletiva e patrimônio (além de alguns conceitos que auxiliam o entendimento destas noções). A partir daí, a ênfase será dada à reprodução do discurso desta mineiridade nas fontes consultadas, procurando visibilizar a função social estabilizadora desta identidade (em que medida existe e limita as interpretações possíveis da mineiridade). Darei maior relevo, neste momento, às autoras e proprietários dos restaurantes, em seu caráter de receptores de um discurso. Estas pessoas reproduzem o que aprenderam sobre os sentidos do *ser mineiro*.

Os estudiosos que se ocuparam da memória tendem a concordar com a afirmação de que a atividade mnésica ocupa boa parte da vida cotidiana, mesmo na sociedade ocidental, na atualidade. Entre os interesses da memória coletiva nas

¹⁵⁸ No livro *História da arte da cozinha mineira por D. Lucinha*, as autoras fazem uma distinção entre a comida tradicional (vista como a comida do dia-a-dia) e a comida típica (histórica; carrega o significado da composição dos hábitos alimentares). No entanto, as autoras não fizeram esta dissociação nas entrevistas. Tomo então as entrevistas como fonte para fazer a afirmação acima.

sociedades sem escrita, de acordo com Le Goff, está o de fundar uma identidade coletiva através dos mitos de origem. Esta memória coletiva seria, portanto, uma história ideológica, na medida que ordena os fatos históricos de acordo com as tradições estabelecidas e tende a confundir história e mito. Uma outra característica da memória coletiva nas sociedades sem escrita, de acordo com Le Goff, e que será retomada adiante, é a existência de especialistas da memória, que têm o ofício de lembrar.

Na Idade Média, com a penetração da religião judaico-cristã, a memória coletiva passa por grandes transformações. A partir daí, tem lugar o culto aos antepassados. *A associação entre a morte e a memória adquire com efeito e rapidamente uma enorme difusão no cristianismo, que a desenvolveu na base do culto pagão dos antepassados e dos mortos.*¹⁵⁹ É também neste período que os velhos passaram a ser vistos como depositários da memória e por isto, eram venerados.

No intervalo que compreende do fim do século XVII ao fim do século XVIII, assiste-se a um declínio das comemorações aos mortos, que volta a partir da Revolução Francesa na França e outros países europeus. Entre o fim do século XIX e início do século XX, ocorrem ainda dois fenômenos relevantes relacionados à memória: o aparecimento, após a Primeira Guerra Mundial, de monumentos dedicados aos mortos e a fotografia, que multiplica e democratiza a memória.

A memória coletiva então, é fundamental para a constituição da identidade individual e coletiva e Le Goff lembra ainda que se constitui também em instrumento de poder, dando como exemplo o caso da historiografia etrusca, vista como *ilustração de uma memória colectiva tão estreitamente ligada a uma classe social dominante que a identificação dessa classe com a nação significou ausência de memória, quando a nação desapareceu*¹⁶⁰ Arrisco-me a colocar aqui que, de certa maneira, a memória coletiva funda a tradição, já que fornece *os dados* necessários para o estabelecimento de uma origem, tanto individual quanto coletiva.

A tendência à interdisciplinaridade nas ciências sociais, presente desde fins da década de 70, também marca os estudos sobre a memória, que passa a ser buscada

¹⁵⁹ LE GOFF, Jacques. *Memória*. Enciclopédia Einaudi, v. 1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984. p. 27.

¹⁶⁰ LE GOFF, op. cit. p. 46.

menos nos documentos escritos e mais (...) *nas palavras, nas imagens, nos gestos, nos rituais e nas festas; é uma conversão do olhar histórico.*¹⁶¹ Esta conversão é partilhada pelo grande público, uma vez que a atualidade é marcada pelo medo da perda da memória, que acabou por se tornar, segundo Le Goff, um dos objetos vendidos pela sociedade de consumo.

Neste contexto, os estudos que focalizam a memória coletiva¹⁶² tomam como referência as obras de Maurice Halbwachs e Pierre Nora. O primeiro teórico escreve entre os anos de 1925 e 1950 e define como objeto de análise os quadros sociais da memória; num momento em que os estudos sobre a memória privilegiavam o indivíduo, a contribuição significativa de Halbwachs foi, exatamente, ter proposto a relação entre memória e sociedade; ter enfatizado a memória como fenómeno social: a memória do passado é parte de construções coletivas do presente.¹⁶³ De acordo com o sociólogo Halbwachs, o indivíduo, para lembrar-se, necessita da lembrança de outros, a qual, está localizada temporalmente e espacialmente. Para Santos, Halbwachs coloca duas questões fundamentais, que podem ser instrumentos em análises atuais sobre a memória: *a antecendência dos quadros sociais da memória e a presença de lugares físicos e espaciais da memória coletiva.*¹⁶⁴ Desta forma, Halbwachs sugere o que mais tarde (final da década de 1960) será elaborado conceitualmente por Nora, os *lugares de memória*. Maurice Halbwachs afirma que a memória coletiva recria constantemente imagens do passado afinadas, em cada época, com o pensamento dominante da sociedade. A memória é, portanto, viva; é a vivência do passado e, segundo Nora, por ser um processo conduzido por grupos vivos, está permanentemente em evolução e é sujeita a manipulações.

A instituição de lugares de memória associa-se com a monumentalização do passado, fenómeno que torna-se cada vez mais visível na atualidade, marcada pela rápida evolução tecnológica, que relaciona-se, por sua vez, com a fragmentação do tempo e a ruptura entre gerações. A sensação de desenraizamento seria desta maneira, o motor de mecanismos de fortalecimento da memória. Os lugares de memória, segundo

¹⁶¹ LE GOFF, op. cit. p. 44.

¹⁶² Que, de acordo com Myriam Sepúlveda dos Santos, tiveram aumento significativo a partir da década de 1980. SANTOS, Myriam Sepúlveda dos. Sobre a autonomia das novas identidades coletivas: alguns problemas teóricos. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 151-165, out. 1998.

¹⁶³ Ibidem, p. 153.

¹⁶⁴ Ibidem, p. 153.

D'Aléssio, seriam expressões do desejo de retomar ritos definidores dos grupos; de reforçar o sentimento de pertença.¹⁶⁵

Esta função estabilizadora da memória coletiva, enfatizada pela perspectiva funcionalista de Halbwachs, a proximidade com o pensamento dominante e, portanto, com as classes dominantes, a monumentalização do passado e a instituição dos lugares de memória gerou trabalhos com focos diferenciados, mas que privilegiaram o aspecto dos usos ideológicos da memória coletiva.

É neste sentido que podemos entender o texto *Memória, esquecimento e silêncio*, de autoria de Michael Pollak¹⁶⁶ Adotando o ponto de vista que pretende ultrapassar a percepção dos fatos sociais como coisas, e lidar com a análise do processo pelo qual eles se tornam coisas e quais são os atores envolvidos, Pollak privilegia o *enquadramento da memória*. O mecanismo do enquadramento pressupõe o conflito em torno do estabelecimento da memória coletiva e afirma as classes dominantes como detentoras do controle da memória.

O trabalho de Maria Arminda do Nascimento Arruda, ainda que não trate especificamente desta faceta da memória coletiva, privilegia este aspecto na medida em que mostra como o imaginário mineiro é incorporado politicamente. Arrisco-me a dizer que no ponto de vista da autora, este imaginário mineiro é construído politicamente, uma vez que sublinha a mobilização da memória do passado pela ação política, cujos atores seriam porta-vozes de uma tradição inquestionável.¹⁶⁷ Mônica Chaves Abdala também ressalta este viés interpretativo, ainda que de maneira menos saliente, uma vez que preocupa-se especificamente com o lugar da culinária na construção da imagem do mineiro. No entanto, sua abordagem associa esta imagem aos seus usos políticos e, portanto, ideológicos: o movimento de registrar o passado glorioso¹⁶⁸ e, ao mesmo tempo, incorporar elementos da modernidade, é realizado pelo Estado, no sentido de permanecer em evidência no cenário nacional. Vemos então, que tanto em Abdala

¹⁶⁵ D'ALÉSSIO, Márcia Mansor. Memória: leituras de M. Halbwachs e P. Nora. *Revista Brasileira de História*. v. 13, n. 25-26, p. 97-103. set. 92/ ago. 93.

¹⁶⁶ POLLAK, Michael (1989). Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15.

¹⁶⁷ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999. p. 257.

¹⁶⁸ Ainda que esta grandeza associe-se com as carências e as lutas.

quanto em Arruda, o entendimento da mineiridade concede maior visibilidade à dominação exercida através da manipulação do imaginário.

É importante ressaltar no entanto, que mesmo Halbwachs, que priorizou o social em detrimento das interações, não excluiu o indivíduo. As lembranças individuais têm quadros sociais que as antecedem, mas não as excluem. É no compasso entre individual e coletivo que as memórias (individuais e coletivas) se constroem: a memória pessoal estrutura-se a partir das convenções sociais disponíveis.

O que Halbwachs faz então, é negar ao indivíduo autonomia ou independência em relação à sociedade. A individualidade se faz a partir das experiências de vida, que diferenciam as pessoas. Assim, os indivíduos apropriam-se das representações coletivas, e dão sentidos a essas representações, no processo de interação com outros indivíduos, ou seja, com o grupo. É a partir do entendimento dessa articulação entre indivíduo e coletividade, presente já na obra de Halbwachs, que é possível afirmar que

não há um mundo de objetos, de representações coletivas, que se impõe a nós de forma arbitrária, pois somos nós que o vemos. (...) Não há necessidade, portanto, de pensarmos que a antecedência de quadros sociais da memória implica a imposição de uma representação coletiva, única e homogênea...

Complemento esta perspectiva com a afirmação de Ecléa Bosi, segundo a qual, se por um lado é o grupo o suporte da memória e, ao nos identificarmos com ele, fazemos nosso o seu passado, por outro lado, é o indivíduo que recorda e, desta maneira, sua apreensão do passado pode ter sentidos particulares.¹⁶⁹

Proponho que o entendimento da identidade mineira se dê pela via da possibilidade de múltiplas apropriações.¹⁷⁰ Não há como negar que a classe política mineira faz uso deste imaginário grupal para se afirmar no cenário nacional. No entanto, esta é apenas uma das apropriações possíveis.

Da mesma forma, há claramente, como identifica Abdala, no período que começa no fim dos anos 70 e termina em 1986, um investimento governamental em

¹⁶⁹ BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

¹⁷⁰ O professor Otávio Soares Dulci ressaltou este aspecto no exame de qualificação, realizado em novembro de 2003.

políticas públicas que associa mineiridade e culinária. Entretanto, creio que seja insuficiente explicar a *febre* da culinária mineira¹⁷¹ somente através deste investimento. Sustento que o status adquirido pela culinária permanece até a atualidade porque, entre outras motivações, vem ao encontro da busca por raízes e receio de perdê-las, marcas da atualidade, ressaltadas por diversos autores. Pierre Nora, Nestor Canclini, Andréas Huysssein e Myriam Setúbal dos Santos são alguns que defendem este ponto de vista.

A culinária constitui um bom mecanismo para definir uma origem, dada a sua penetração nos diversos meios e classes sociais, sendo portanto, uma *linguagem* de fácil acesso e entendimento. Em outras palavras, Raul Lody, citado pelas autoras de *História da arte da cozinha mineira* afirma a comida como um dos principais elos entre o homem e a cultura¹⁷² Para Lévi-Strauss, a cocção transforma o mundo natural e cultural e, assim, cumpre o mesmo papel da linguagem; confere humanidade e envolve o reconhecimento de padrões sociais.

1. Livros e memória

A idéia de memória coletiva justifica a escolha destes livros por um outro viés. Por que escolher livros publicados por estas duas autoras? Mauss, tratando do que denomina fenômenos gerais da vida intra-social, em uma análise de sociedades arcaicas,¹⁷³ chama a atenção para o fato de que são os mais velhos que transmitem aos mais novos os grandes grupos de fenômenos sociais.

*Quando uma geração passa a outra a ciência de seus gestos e de seus atos manuais, há tanta autoridade e tradição social como quando esta transmissão se faz pela linguagem. Há verdadeiramente tradição, continuidade; o grande ato é a entrega das ciências, das sabedorias e dos poderes dos mestres aos discípulos. Porque assim tudo pode perpetuar-se.*¹⁷⁴

¹⁷¹ Refletida em eventos das mais diversas naturezas tais como feiras, congressos, festivais, exposições, abertura de restaurantes, degustações, mudança de foco de restaurantes, entre outras manifestações.

¹⁷² Conferir LODY, Raul. *apud* NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 10-11.

¹⁷³ Neste movimento, o autor ressalta a presença de alguns dos elementos analisados nas sociedades ocidentais.

¹⁷⁴ MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.p. 115.

Ainda tratando do tema, completa, dizendo que somente algumas pessoas nas sociedades detêm o segredo e o depósito da memória coletiva.¹⁷⁵ Maurice Halbwachs também trabalha com a idéia de guardiões da tradição e da história. Os velhos, por terem vivenciado o passado e não terem que atender mais às necessidades imediatas do cotidiano, teriam a função social da lembrança. E não se contentariam em guardar tais lembranças passivamente; há um movimento constante de consulta à memória (sua e dos outros) e de transmissão destas lembranças; contam-nas, quando não as escrevem. Mauss insere-se na mesma tradição teórica que Maurice Halbwachs. Ambos trabalham a partir da obra de Émile Durkheim, que defendia a precedência dos fenômenos sociais sobre os de ordem individual¹⁷⁶. No entanto, se Mauss percebe a ação coercitiva da sociedade sobre o indivíduo, Halbwachs coloca como função da memória coletiva a garantia da coesão, não por coerção, mas por adesão afetiva ao grupo.¹⁷⁷

Ressalto que, em certa medida, os livros analisados podem ser entendidos deste ponto de vista. As autoras inserem-se num quadro que as coloca como guardiãs da mineiridade. São reconhecidas e se reconhecem como tal. Quando *Fogão de Lenha, 300 anos de comida mineira* foi editado pela primeira vez, D. Maria Stella Libânio Christo¹⁷⁸ tinha 59 anos de idade e no caso de D. Lucinha, já contava com 68 anos quando seu livro foi publicado.¹⁷⁹

É possível perceber esta dimensão em diversos momentos das entrevistas. Resguardar, resgatar e perpetuar a culinária típica são expressões evocadas em vários momentos por D. Lucinha e D. Maria Stella, e tidas como uma tarefa ou missão.

Então meu trabalho, eu pesquisei 4 anos pelo interior de Minas, pedindo os livros de receita antigos, então eu pedia.... ia a uma fazenda e pedia: - A senhora podia me mostrar? A senhora me mostrava e falava assim: - Mas este livro está muito velho, está manchado. Eu falava: - Não; é este

¹⁷⁵ Embora o autor exclua, na maior parte do caso as mulheres, creio que em se tratando de conhecimentos culinários, este quadro se reverte e as mulheres sejam as grandes transmissoras da memória coletiva.

¹⁷⁶ É importante ressaltar aqui que no momento em que estes autores escreveram, o aumento da complexidade do mundo moderno sugeria a percepção da falta de independência e auto-suficiência do sujeito.

¹⁷⁷ Michael Pollak enfatiza este aspecto da obra de Halbwachs em POLLAK, Michael (1989). Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15.

¹⁷⁸ Deste momento em diante, ao me referir a D. Stella ou D. Maria Stella, estarei tratando de Maria Stella Libânio Christo.

¹⁷⁹ Maria Lúcia Clementino Nunes é o nome de D. Lucinha. Ao longo do trabalho então, farei uso da denominação pela qual ficou conhecida, com o intuito de facilitar a compreensão do leitor.

mesmo que eu quero, porque é sinal de que ele foi usado. E com isso eu consegui uma coleção grande de livros... tem de 1876; é o mais antigo. (D. Maria Stella)

A partir dessa pesquisa foi elaborado o livro *Fogão de Lenha* e segundo sua autora, o objetivo era *não deixar desaparecer a comida mineira*.

Outro dia me convidaram; era tudo com... o lombo feito com molho de mexerica. Tudo bem, é tudo ótimo, mas não é o típico mineiro. Porque o mineiro nunca usou mexerica pra fazer molho. Limão sim, mas mexerica... e outra coisa, mania agora, molho de jabuticaba em tudo. Eu acho que isso não está certo. Pode ficar gostoso, não falo que não fica, mas eu acho que foge um pouco do que nós aprendemos. Do que o mineiro tem, do típico mineiro.(D. Maria Stella)¹⁸⁰

Respondendo à pergunta sobre o que era tradição, D. Stella respondeu: *A história de um lugar, a história da comida do lugar...Que passa dos mais velhos pros mais novos. A história, nós temos através da tradição; os evangelhos, nós temos através da tradição.*

Dois aspectos nestas falas de D. Stella merecem maior atenção do leitor. Em primeiro lugar, destaco uma relação muito intensa com o passado. A tradição, a seu ver, constitui esta relação, quase que sacra, com o passado (a entrevistada cita, inclusive, os evangelhos como exemplo de tradição). É o que se aprende com os mais velhos e, desta maneira, garante a continuidade destes no presente. Um outro elemento a ser ressaltado, mas que complementa a compreensão da relação com o passado, é a preocupação com a autenticidade. *Fogão de lenha* é o resultado de uma pesquisa que buscou receitas que eram *realmente* feitas pelos antepassados da região – o critério utilizado para reconhecê-las foram as manchas de ingredientes nas páginas. Tudo isto para retornar às origens da culinária mineira e, porque não dizer, do *ser mineiro*. Nestes momentos em que as relações e os modos tradicionais são mais evidentes, expressa-se também a resistência a inovações. Note-se que mexerica e jabuticaba fazem parte do universo afetivo dos mineiros, mas não como ingredientes de pratos salgados; como disse D. Stella, *não foi assim que aprendemos*. Em alguns momentos de seu livro e da entrevista, D. Lucinha também estabelece uma ruptura entre o que se aprende de geração em geração e o que

¹⁸⁰ Note-se que ao tratar da culinária, D. Stella sugere a ponte desta esfera com a noção mais ampla de identidade ao dizer que molho de mexerica ou jabuticaba foge do que o mineiro tem – não do que a **culinária mineira** tem.

não faz parte deste universo: *Eu fiz questão que você comesse a banana da terra que a gente usa, porque é um alimento primitivo, das nossas raízes. Você está comendo um alimento que os nossos descobridores também comeram, que é a banana da terra.*

Eu não pego na colher, na pá, no tacho ou na panela sem pensar na história, porque eu poderia estar fazendo pesquisas ou pratos requintados, como todo mundo sabe fazer e eu não sei; não quero saber, não quero aprender. Não é que eu não queira inovar a cozinha mineira... acho que as pessoas devem criar, e fazer pratos maravilhosos dentro dos nossos ingredientes.

As citações acima revelam as entrevistadas (e autoras) como receptoras do discurso da mineiridade. Admitem os vários usos dos ingredientes, mas não no universo do que se pode chamar de mineiro típico. Porque este universo é composto pelo que se aprende através da transmissão, pelos mais velhos, da nossa *história*. As falas colocadas abaixo, ditas por D. Lucinha em entrevista revelam esta dimensão. A autora diz que só trabalha com comida de raiz e com ingredientes da terra, e que isto ela aprendeu (e tem a missão de passar às gerações vindouras) com a nossa história. Sublinho que a bibliografia, articulada com a análise das fontes, me permite dizer que esta história a que D. Lucinha se refere é uma história mitificada, ou seja, construída e dotada de significação, mas naturalizada, despolitizada. Esta história, que nos ensina o que é mineiro e o que não é, evidencia alguns aspectos e obscurece outros, conforme o contexto, mas esta dinâmica não é explícita. Desta maneira, os receptores deste discurso acreditam na determinação histórica e defendem que ela é, ou seja, não pode mudar.

D. Lucinha, ao definir seu papel como autora e como proprietária de restaurante de cozinha típica diz o seguinte:

(...) o meu trabalho, eu me propus, e propus a Minas e ao Brasil e à minha terra, preservar as raízes da nossa culinária. Então, eu só trabalho com cozinha de raiz; só trabalho com ingredientes da terra mesmo, coisas naturais; eu não tenho um abridor de latas, eu não sirvo uma azeitona. (D. Lucinha).

Em seguida, define seu lugar no mundo:

Porque eu não criei... eu não tenho receita D. Lucinha. Eu caminhei com a história. Então por isto eu sou a raiz; eu sou as raízes de uma grande árvore histórica. Quem quiser pode fazer enxerto nessa árvore, fazer

uma genética na semente, fazer o que quiser; criar outros pratos, outros modos de fazer. Mas eu não posso, porque nem os doces, nem as comidas, nem as quitandas, nem os tira-gostos, nada meu pode ser mudado. Porque eu não carrego uma evolução, não é porque eu não queira não; é porque eu não posso; eu carrego a história, e a história não pode mudar. (D. Lucinha)

As autoras são consideradas pela sociedade pessoas mais velhas autorizadas, pela experiência, a deterem e transmitirem tal conhecimento. É Márcia Clementino Nunes,¹⁸¹ filha de D. Lucinha e co-autora de seu livro que chama a atenção para o reconhecimento deste trabalho de guardar e reproduzir a memória da sociedade.

A mamãe fala muito isso, ela se sente como cozinheira e acha que é a melhor denominação pra ela, porque chefe, a pessoa fala: chefe D. Lucinha, ela fala: --Eu não sou. Eu não sei inventar pratos, eu não sei criar. O chefe, esse adjetiva bem uma pessoa que tem aquela coisa de pegar os ingredientes e daí criar uma coisa nova. Ela fala: - Eu sempre reproduzi receitas. Então, ela tem essa bandeira. (...) Hoje ela tem quase que uma missão. É uma coisa tão determinada na vida dela... (...) Por exemplo, compreender a quarenta anos atrás, dentro de um ambiente de escola rural, que eu não sei se você tem essa informação de como é que ela começa a se interessar por esse trabalho, né? De observar que as crianças tinham vergonha do que comiam, que escondiam no mato (...) Perceber isso naquele contexto, ela sendo de classe média, que tudo usa, assim, vamos dizer...uma possibilidade de ela não ter que se dedicar tanto a essas coisas... então não havia nada que não fosse essa coisa interna, que levasse ela a ter essas preocupações, essa sensibilidade com o tema. Então, essa determinação em guardar coisas... (Márcia Clementino Nunes)

Juntamente com a idade, um outro fator que confere legitimidade a estas mulheres como depositárias da cultura, é a experiência com a atividade e com o ambiente da cozinha; a todo momento a relação entre o saber e a história é realizada. Isto se dá porque é necessário que as pessoas que carregam a missão de transmitirem a memória sejam confiáveis.¹⁸² E é neste contexto também que se explica, em parte, o aspecto quase missionário do trabalho destas mulheres e de sua relação com a cozinha. As palavras de Márcia, citadas acima nos dão indicativos do processo, através do qual elas se tornaram guardiãs da tradição mineira: além de, com a idade, carregar a história

¹⁸¹ A partir deste momento, irei me referir simplesmente a Márcia.

¹⁸² Pollak lembra, ao tratar de uma associação de sobreviventes do campo de Auschwitz-Birkenau, que a escolha das testemunhas (...) é percebida como tanto mais importante quanto a inevitável diversidade dos testemunhos corre sempre o risco de ser percebida como prova da inautenticidade de todos os fatos relatados.. POLLAK, Michael (1989). Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15. p. 10.

de forma simbólica, um elemento fundamental é a acuidade da percepção. D. Lucinha, a quarenta anos atrás, como professora de escola rural no interior de Minas Gerais, pertencente à classe média, atentou para a necessidade de resgate da tradição culinária.¹⁸³ No caso de D. Stella, o esforço em reunir os livros das diversas regiões mineiras revela, da mesma forma que na trajetória de D. Lucinha, uma superação de obstáculos.

Completo ainda com algumas outras falas desta entrevistada e também de Frei Betto, filho de D. Stella e também autor de livros de culinária, como *Comer como um frade: divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca*.¹⁸⁴ Utilizo os discursos dos filhos, porque nos dão uma dimensão mais próxima da entrega à culinária.

Vínculo com cozinha eu posso te dizer que eu não tinha nenhum, do ponto de vista psicológico, até uma certa rejeição. Porque a mamãe sempre se doou muito à cozinha e eu senti muito assim, no meu crescimento, no momento de criança uma certa carência de mãe justamente por essa dedicação que ela tem ao longo de toda a vida dela pela cozinha, pelas coisas da comida, então pra mim a cozinha era uma certa disputa. (Márcia)

Mamãe nunca foi uma pessoa do dia a dia da família; sempre trabalhou demais, a vida dela é pública. (Márcia)

É uma relação, eu diria que, sacramental. A forma dela se visibilizar no mundo é através da cozinha. Quando quer agradar alguém é através da culinária. No lugar de dizer eu gosto de você, ela faz um prato que a pessoa gosta, e assim ela vai tornando visível seu lugar no mundo. (Frei Betto, respondendo à pergunta de como definiria a relação de sua mãe com a cozinha)

Neste tópico, voltei-me para as entrevistas com as autoras e seus filhos para esclarecer alguns aspectos presentes nos livros observados. Nestas obras, pode-se perceber a sugestão de que estas mulheres são legítimas representantes da tradição mineira e que, através de sua dedicação, transmitem às gerações seguintes o que aprenderam com seus antepassados, garantindo assim, a continuidade do *ser mineiro* na

¹⁸³ Quando a entrevistada ressalta estes aspectos, parece ter a intenção de chamar a atenção para a importância da opção feita pela mãe: diante das circunstâncias, era mais fácil que ela não se interessasse pelo trabalho. O fato de o interesse ter surgido revelaria uma espécie de dom.

¹⁸⁴ FREI BETTO. *Comer como um frade: divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1997.

história. Mas as entrevistas dão vida ao que é apenas sugerido nos livros. Isto porque inserem estas mulheres no cotidiano, e revela suas visões de mundo. É possível notar por exemplo, que ambas as autoras trabalham com a noção de uma fundação da sociedade mineira. No entanto, enquanto D. Stela faz apelos à comunhão (e nesta medida, à religiosidade), D. Lucinha recorre à história e à natureza: identifica-se com as raízes de uma árvore histórica.

Sobre a comunhão alimentar como forma de produzir e reproduzir o sentimento de identidade e coesão grupal, além de se poder recorrer a Mauss e Durkheim como autores seminais, no caso específico das análises sobre o Brasil, Gilberto Freyre em *Casagrande e senzala*, ao tratar da religiosidade brasileira, coloca que se trata de um híbrido, por ter sofrido a influência das religiosidades dos três povos que constituíram a nação: índios, africanos e portugueses. No caso da influência do catolicismo português, Freyre enfatiza que não era *puro*, ortodoxo, como o catolicismo no restante da Europa Ocidental, mas marcado pela contribuição da cultura popular da Idade Média.¹⁸⁵ Nossa religiosidade estaria portanto, marcada pelas formas, imagens e organização da cultura cômica popular e suas manifestações.¹⁸⁶ Neste sentido, a festa é uma referência nesta religiosidade e portanto, os encontros em torno da comida marcam também nossa sociedade. Ainda que D. Lucinha não use termos ligados à esfera religiosa com a mesma intensidade de D. Stella, parte do mesmo referencial – vale lembrar que o catolicismo aqui, insere-se no quadro de uma sociedade patriarcal. Neste modelo, são comuns os apelos à harmonia (em detrimento do conflito), estabilidade e tradicionalismo, termo-chave para a compreensão das falas de D. Lucinha:

Pensando bem, isto é um título muito importante, de produzir alimentos... é uma coisa sagrada. E o alimento é tão sagrado que o próprio Cristo reuniu os apóstolos pra fazer o que foi de melhor, que foi instituir a eucaristia, eles estavam na mesa, tomando vinho e comendo pão. É uma coisa importante. (D. Lucinha)

¹⁸⁵ FREYRE, Gilberto. *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record, 1990.

¹⁸⁶ Para uma análise da cultura cômica popular na Idade Média, conferir BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo: Hucitec, 1996.

2. A mineiridade delineada e o processo de monumentalização

Arruda sistematizou, na obra já citada, o processo de construção do que denominou mito da mineiridade.¹⁸⁷ Na literatura produzida pelos viajantes é possível perceber os primeiros traços que mais tarde serão organizados sistematicamente como uma personalidade dos mineiros. Além disso, oferecem ao leitor dados referentes aos elementos históricos formadores da especificidade da organização social no contexto das Minas Gerais, como a presença marcante dos tropeiros, pontuando a vida social na região.

*Enquanto isso, o mais jovem da tropa vai buscar água e lenha, acende o fogo, arma em redor três bastões que se unem superiormente, acende o fogo, arma em redor três bastões que se unem superiormente, amarra-os e suspende um caldeirão na tripeça, onde põe a cozinhar o feijão preto destinado ao jantar do dia e ao almoço do seguinte.*¹⁸⁸

E também é nestes relatos que, como nos lembra Abdala, se dá pela primeira vez a associação entre a hospitalidade e o hábito de servir alimentos. São os ensaístas do século XX, no entanto que, bebendo na obra dos viajantes e nos relatos sobre a Província de Minas Gerais no Setecentos, irão organizar estes elementos e transformá-los em código, delineando os contornos da mineiridade.

Mas que elementos são estes? A descoberta do ouro no final do século XVII e os desdobramentos da atividade mineradora conferem às minas um caráter diferenciado do restante da colônia. Em diversos sentidos, entre os quais cito os seguintes: tal descoberta concretiza o sonho português do ouro, fazendo com que a região seja envolvida desde o início, na mística de Midas.¹⁸⁹ Além disso, convergem para a região pessoas provenientes de todas as outras e ocorre uma convivência entre as etnias, vista pelos viajantes do século XIX como fruto das condições demográficas. Estes dois traços acima serão organizados mais tarde, como origem histórica do equilíbrio e do caráter

¹⁸⁷ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

¹⁸⁸ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p. 41.

¹⁸⁹ *As minas nasceram diferenciadas no conjunto da colônia. Vieram ao mundo envolvidas pela mística de Midas*. ARRUDA, op. cit. p. 55. Sobre este aspecto, conferir também HOLANDA, Sergio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

democrático mineiro. Um outro fator que se agrega a estes dois é a posição geográfica central da Província (atualmente, do Estado).

Ainda sobre as formas pelas quais a conjuntura específica da mineração torna-se artífice de um perfil do habitante da região, no plano imaginário, é importante citar uma maior presença da opressão e exploração da Coroa presente nos relatos do século XIX. Os viajantes percebem a capitania como a mais oprimida e, portanto, dão relevo à Inconfidência como forma de resistência, associada a um *espírito* libertário e sentido de justiça. Arruda sustenta que os significados atribuídos a este movimento posteriormente irão forjar a imagem da sensibilidade dos mineiros para a política. O mito da mineiridade teria como mito de origem, como fundação, a Inconfidência Mineira e seus símbolos. A exploração das minas irá conferir também ao mineiro, na sistematização de um perfil, a qualidade de desconfiado.¹⁹⁰

Maria Lúcia Clementino Nunes, nos oferece de maneira clara essa associação em uma de suas falas na entrevista realizada em seu restaurante, em fevereiro de 2004.

Porque nós mineiros ficamos como se fôssemos ambiciosos, covardes, não querer passar, mas nós fomos tão saqueados, tão seqüestrados, tão massacrados, tiraram todo o nosso ouro, e nossas pedras preciosas, e nossas riquezas, que nós ficamos com medo de abrir a casa, abrir o baú, abrir os guardados e não ficar nada. Então, ficou essa coisa de guardar muito, fechar... não é por miséria não; é por cautela, o mineiro é cauteloso. (D. Lucinha)

Esta passagem, aliás, sugere uma série de elaborações sobre a personalidade mineira. Neste momento, no entanto, quero apenas enfatizar a clara relação que a entrevistada faz entre a extração do ouro, o saque e a desconfiança, qualidade inerente à pessoa cautelosa. É importante sublinhar que esta fala é permeada pela mineiridade construída e reproduzida ao longo das gerações. O mito recorre à história local para delinear um espírito mineiro.

Já nos relatos do século XIX também se esboça uma associação entre a personalidade dos mineiros e a geografia. O apego às tradições é relacionado à distância

¹⁹⁰ *O ouro de Minas dera em Quixotes, quando da ânsia em achá-lo, e dera também em Sancho, quanto ao receita de perdê-lo.* ARRUDA, op. cit. p. 91.

do litoral. A partir destes dados constrói-se a identidade; forma-se o imaginário sobre os habitantes das Minas Gerais.

Desta maneira, particularidades presentes na realidade mineira tomaram forma no plano do simbólico. A especificidade histórica forneceu base para esta sistematização, contextualizando as raízes do espírito mineiro na zona mineradora, ainda que a pluralidade seja reconhecida (afinal, os geralistas, formadores das fazendas eram, antes de tudo, filhos da decadência da mineração). Aliás, a pluralidade integrada é fundamental para a coerência do perfil do mineiro e seu aspecto conciliador, muito evidente nos usos políticos da mineiridade.

Sobre a construção desta identidade, Arruda lembra que

*a existência do mineiro encontra-se condicionada ao pensamento que se criou sobre ele, ao imaginário tecido sobre Minas Gerais e também à cristalização da lembrança, (...). Minas viverá enquanto os seus ecos sonoros reproduzirem uma harmonia perfeita e ressoarem repetidamente nos ouvidos de seus filhos, povoando suas mentes.*¹⁹¹

É por este motivo, e por pretender abarcar a história, que a mineiridade necessita ter coerência interna e, portanto, aplinar as diferenças, homogeneizando o diferente. A organização dos elementos agrupados de maneira a conformar a história forma o mito, que retém algumas dimensões da realidade, em detrimento de outras, que pudessem desarmonizar o todo. O trabalho do pesquisador é perceber as conexões entre as falas míticas e a história onde se originam.

Mas se a história trabalha com temporalidades definidas, o mito não; mistura passado, presente e futuro e os insere por vezes em temporalidades sobrenaturais. Maria A. do Nascimento Arruda sustenta que enquanto a história de Minas assenta-se sobre duas temporalidades definidas (a que corresponde ao período minerador, marcada pela urbanidade, e a que se refere ao período após a decadência da mineração, marcado por ritmo lento), o mito da mineiridade é atemporal uma vez que mistura as temporalidades e as dá um caráter imóvel e imutável.

¹⁹¹ ARRUDA, op. cit. p. 117.

A ênfase no caráter político da mineiridade é afirmada diversas vezes, e é associada à crise enfrentada pela classe dominante mineira: economia subordinada a São Paulo e incapacidade de desenvolvimento de um projeto político autônomo.

Para dar continuidade à análise, é necessário discutir também, como se materializa esta mineiridade; como esta representação cultural toma forma concreta e suas imagens se afirmam. Néstor Canclini define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais.¹⁹²

*A palavra latina monumentum remete para a raiz indo-européia men, que exprime uma das funções essenciais do espírito (mens), a memória (memini). O verbo monere significa 'fazer recordar', donde 'avisar', 'iluminar', 'instruir'. O monumentum é um sinal do passado. Atendendo às suas origens filológicas, o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação.*¹⁹³

O patrimônio de uma cultura e os monumentos que o compõem dão concretude ao discurso acerca desta cultura, à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que reapresenta ao grupo seu passado e dá forma concreta a ele.¹⁹⁴ Para tanto, constantemente recorrem ao conceito de autenticidade.¹⁹⁵ Canclini nos lembra, porém, a partir de Walter Benjamin, que o conceito de autêntico é uma invenção moderna e transitória, que aponta para uma percepção de passado sacro e de presente profano, que desconsidera que as representações culturais são re-apresentações e assim, não apresentam os fatos (os objetos não carregam em si o sentido).¹⁹⁶

Todos os elementos que compõem a chamada mineiridade podem ser vistos a partir de um viés que os considere monumentos. Assim, o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, o escravo, o índio, o português, a montanha,

¹⁹² CANCLINI, Nestor Garcia. *O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional*.

¹⁹³ LE GOFF, Jacques. Documento / Monumento. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984. p. 95.

¹⁹⁴ Sublinho aqui uma outra discussão, na qual não entrarei, mas se faz presente de outras maneiras neste trabalho: a representação constitui uma re-apresentação e, assim, não pode ser tomada como um duplo do que se apresentou. Sobre o passado então, as representações em torno dele não o reproduzem (não fazem com que aconteça de novo), mas caracterizam interpretações deste passado.

¹⁹⁵ É interessante notar como a culinária típica recorre constantemente à autenticidade: o *autêntico doce de mangaba*, a *autêntica feijoada*, o *autêntico bobó de camarão* e assim indefinidamente.

¹⁹⁶ Já que *adquirem e mudam seu sentido em processos históricos, dentro de diversos sistemas de relações sociais e submetidos a construções e reconstruções imaginárias*. CANCLINI, Nestor Garcia. *O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional*. p. 112.

a mineração, a arquitetura colonial, a fazenda e, por que não, a cozinha, a comida, o consumo alimentar etc, ao integrarem um conjunto de imagens definido como cultura mineira, tomam significados que não tinham em seu contexto de origem; são retirados deste contexto e ressignificados; transformados em signo, em mito.

A culinária considerada típica mineira não foi integrada ao patrimônio de maneira institucionalizada.¹⁹⁷ No entanto, sua associação ao mito da mineiridade a torna um monumento à memória coletiva da região. Em outras palavras, a culinária é um dos modos pelos quais a mineiridade assume materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. Assim, o ambiente que cerca este tipo de cozinha, em boa parte dos casos, também cerca de monumentos essa memória.

Estes monumentos à mineiridade, no caso específico deste trabalho, possuem uma faceta que não pode ser desconsiderada: ao reduzir e neutralizar os conflitos, tornam-se lugar de sobrevivência de ideologias ligadas aos setores hegemônicos.¹⁹⁸ Ao re-apresentar a cultura, contribuem para a renovação de hegemonias políticas e, ao ocultar o caráter de re-apresentação, mostram-se como um dom recebido do passado, das origens e que, desta maneira, não comporta o questionamento. Ecléa Bosi também nos chama a atenção para a dimensão do objeto, sem, no entanto, enveredar pela discussão acerca do patrimônio; suas colocações remetem à relação afetiva com os objetos. A expressividade dos objetos que fizeram parte do cotidiano encontra-se no fato de que representam experiências vividas.¹⁹⁹

Krzysztof Pomian caracteriza estes objetos que carregam um significado que os ultrapassa (que não está diretamente dado aos sentidos) como semióforos, mediadores entre o mundo daqueles que os observam e o mundo que representam.²⁰⁰ Neste sentido, a culinária típica teria em comum com as exposições museológicas e as coleções o fato de explicitar a cultura humana; são materialidades que representam o invisível. Pomian também chama a atenção para o fato que, da mesma maneira que existem objetos

¹⁹⁷ Com exceção do queijo do Serro, primeira manifestação a adquirir o status de patrimônio imaterial no país, ao ser tombado pelo IEPHA – MG, em 2003.

¹⁹⁸ Canclini propõe que o patrimônio cultural seja tomado no sentido de *capital cultural* (conceito forjado por Pierre Bourdieu), para tornar visível sua dimensão de espaço de luta material e simbólica.

¹⁹⁹ Acrescento que este *ter feito parte do passado* pode se referir à realidade ou ao imaginário.

²⁰⁰ POMIAN, Krzysztof. *Coleção*. Enciclopédia Einaudi. Porto: Imprensa nacional/Casa da Moeda, v.1,1994. (Memória – História).

semióforos, existem também *homens-semióforos*, que da mesma forma, exerceriam o papel de mediadores entre o visível e o invisível.

No caso das fontes tomadas para esta pesquisa, faz-se também presente o recurso a objetos que representariam, que comprovariam o caráter identitário dos livros e dos restaurantes. Também na fala dos entrevistados, é possível perceber que recorrem a estes objetos algumas vezes, como se demonstrando familiaridade com eles, ficasse *comprovada* sua pertença ao grupo. Percebe-se então um movimento de construção histórica de Minas a partir da construção do significado de alguns objetos.

O ambiente da comida típica mineira é formado por objetos semióforos (portadores de significado) que auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais. A casa de fazenda, o fogão a lenha, os utensílios *empretecidos* pela fuligem do fogão, os tachos de cobre... O livro *História da arte da cozinha mineira*, além de contar a história dessa cozinha através da vivência de D. Lucinha, o faz também através das imagens que coloca, remetendo a aspectos que, na mitologia da mineiridade, caracterizam, identificam e especificam o mineiro. Assim, utensílios e pratos que fazem parte do imaginário sobre o mineiro são reproduzidos no livro, com o intuito de familiarizar o leitor com os símbolos da mineiridade.



Figura 8 – Representação da cozinha da fazenda. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Pp. 106 – 107. Dimensões: 45,5 cm x 31,0 cm.

Estes objetos também compõem a decoração dos restaurantes e o discurso dos entrevistados. Hermon Bastos, proprietário do restaurante *Caminho da Roça*, em Belo Horizonte, ao ser questionado sobre as mudanças na decoração da casa desde a inauguração, afirmou ter colocado

mais símbolos, mais coisas de Minas. Mobiliário antigo... panelas antigas... E eu nunca... não permito assim que as empresas que me fornecem os produtos, tipo Brahma, Skol, coloquem placas deles. Porque aqui é tudo, depois você olha nas paredes, aqui é tudo coisa mineira.

Então, qual era a idéia? Abrir uma casa tipo fazenda, sítio, pra receber os amigos. (...) Abrir uma casa tipo senzala, que eu digo que isso é uma senzala, para receber os amigos. (...) Com uma comidinha gostosa, uma comidinha de mãe, uma comidinha caseira, resgatando toda a nossa cultura, fazendo os docinhos como eu fazia desde o princípio, nos tachinhos pequeninhos que não davam nem seis litros de leite. Eu fazia o docinho de leite, o docinho de figo, o docinho de abóbora... todos os doces. Mas num tachinho pequeninho. (Nelsa Trombino – Restaurante Xapuri)

Mas estes símbolos não são naturalmente dados; são construídos no mesmo processo da construção da mineiridade. A fazenda, as panelas antigas, os tachos de ferro e cobre, tudo isto consta no discurso sobre a identidade mineira como objetos

pertencentes ao cotidiano dos antepassados. Annapaola Mansur Carvalho, proprietária do Restaurante Casa dos Contos, em Ouro Preto, afirma que uma das características que chama a atenção para seu estabelecimento é o fato de situar-se em uma antiga senzala e representar este ambiente.

Quando eu era menina, nós morávamos em uma casa grande, que tinha fogão de lenha, mas as empregadas que nós tínhamos eram muito boas, então eu não cozinhava; via acender o fogo e fazer as coisas... (D. Maria Stella)

O fogão de lenha também é uma imagem recorrente nas lembranças dos entrevistados e na decoração de alguns dos restaurantes – ainda que não desempenhe a função de fogão. Vale lembrar aqui o título de um dos livros de Maria Stella Libânio: *Fogão de lenha*. Em *História da arte da cozinha mineira*, ao colocar imagens de fogões em um tópico denominado *A evolução dos fogões e o aprimoramento das receitas*, as autoras estão trazendo à tona representações culturais; o fogão, juntamente com a cozinha, passa a ser semióforo, ao transformar-se em signo de aconhego e carinho.

Porque o fogão – tem essa frase no meu livro – é o lar, né? É o aconhego, é dali que parte todo o carinho, os agrados que se faz a quem chega... tudo de bom que tem na casa, de saboroso, de carinhoso que se pode oferecer sai da cozinha. Então, é um lugar de muita importância na casa é a cozinha. Nós temos por exemplo na fazenda, dois lugares de destaque: não a sala como nas cidades; a varanda, onde se recebe, e a cozinha onde se serve, onde se saboreia a história. (D. Lucinha)

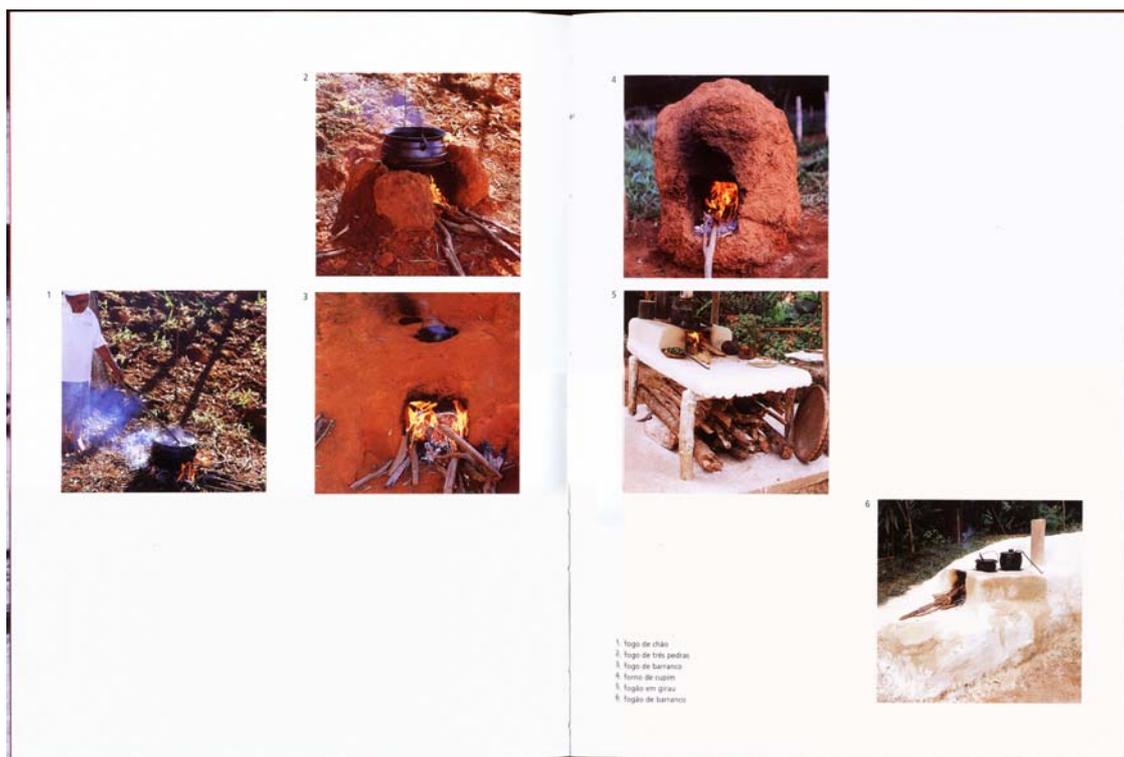


Figura 9 – A evolução dos fogões. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Pp. 100 – 101. Dimensões: 45,5 cm x 31,0 cm.



Figura 10 – A evolução dos fogões. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Pp. 102 – 103. Dimensões: 45,5 cm x 31,0 cm.

Neste livro percebe-se também a dimensão da mistura das temporalidades e espacialidades, característica dos mitos, através das imagens. Temos representações que simbolizam as fazendas, a atividade tropeira, a modernidade dos restaurantes, a

religiosidade, a mineração. Esta história da cozinha mineira por D. Lucinha também legitima seu discurso através de imagens da fazenda da família no Serro, de seus pais e irmãos, de alguns de seus antepassados.



Figura 11 – Fotografia que abre o livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*.
Dimensões: 45,5 cm x 31,0 cm.

Lembrando os *homens-semióforos* de Pomian, sustento também que figuras de antepassados são também semióforos, ou seja, trazem consigo o passado que já se tornou invisível – representam a origem. Desta maneira, recorrer à sua imagem insere *os mineiros de hoje* num continuum.²⁰¹

²⁰¹ D. Lucinha, em entrevista, colocou que sua intenção, ao pensar o restaurante, era reproduzir a casa de seus bisavós. Neste movimento, transformou o restaurante como um todo, em um objeto de comunicação de um passado.



Fazenda Bonsucesso, que pertenceu a Rodrigo e Aurélio Pimenta, bisavós de Dona Lucinha. À frente, seus familiares.

Figura 11 – Fotografia da Fazenda Bonsucesso, pertencente aos bisavós de D. Lucinha, reproduzida em *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Dimensões: 19,0 cm x 13,0 cm

Para finalizar, defendo também que as autoras dos livros utilizados como fonte constituem-se, elas próprias, em monumentos ou semióforos: são portadoras do passado da culinária mineira; são detentoras do saber tradicional e cumprem o papel de transmissoras e defensoras desta cultura. Como foi dito anteriormente, com base em Mauss e Halbwachs, são guardiãs da memória e da identidade mineiras.

3. Memória e mineiridade

A geografia mineira e a montanha, seu símbolo maior desde o tempo dos viajantes do século XIX, fornece legitimação para a identidade tanto no que se refere à necessidade de criação de raízes, quanto à necessidade de perpetuidade no tempo. Dulci sublinha que, juntamente com a localização mediterrânea do Estado, o relevo aparece como elemento que influencia o caráter regional.

Acrescento aqui que Mauss²⁰², ao tratar da coesão social, dá relevo ao apego ao solo, inseparável do apego ao grupo ao qual o indivíduo se identifica. Neste sentido, a montanha é o símbolo ideal para que os mineiros se fixem à terra e portanto, se

²⁰² MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.

identifiquem como grupo. Diversas passagens nas entrevistas feitas reproduzem nos dias de hoje a associação da montanha com a identidade mineira, demonstrando a atualidade do símbolo, independente das apropriações que se faça do que é ser mineiro. *Então eu acho que é mesmo do nosso jeito das montanhas, porque nós somos rodeados de montanhas e eu acho que o mineiro é um produto desse meio.* (D. Maria Stella)

Então o mineiro não é tão acolhedor... eu acho que generalizando, não é tão acolhedor como se diz. Ele é sempre meio amedrontado, ele se faz de muito acolhedor, mas no fundo, na hora que ele tem que se dar mesmo... Já o nordestino, ele é de fato todo dado, né? De verdade todo aberto. O carioca. Dizem muito, não tenho especialização nisso, mas o fato de estar litorâneo também já dá essa conexão com o mar... A montanha provoca... eu acho que há uma interferência no espírito das pessoas o ambiente de onde ela é e o contexto histórico onde ela é gerada. Então misturar mineração e montanha, eu acho que fez um povo com essas duas características, que eu acho que essas são reais. (Márcia)

Ao percorrer as páginas de *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*, é possível notar a utilização da literatura que forneceu as bases para a construção da mineiridade, aproximando por vezes o discurso das autoras do *discurso da mineiridade*. Ao longo de toda a obra encontram-se citações de historiadores, viajantes, poetas e memorialistas. Percebe-se porém, que os três primeiros itens do sumário (prefácio; origens do sêrro e caminhos de abastecimento; abrir baús para preservar sabores) concentram maior densidade de informações históricas gerais sobre a região das Minas Gerais.

A contribuição dos viajantes do século XIX, no que se refere à descrição dos hábitos dos habitantes das regiões visitadas e dos tropeiros, com os quais realizavam as viagens também se faz notar nas receitas escolhidas pelas autoras como representantes da culinária mineira. Saint-Hilaire relata o consumo de jacuba, uma espécie de engana-fome usado pelos tropeiros do período: *apaziguam a fome comendo uma 'jacuba', mistura que se faz a frio com água, farinha de milho e rapaduras.*²⁰³ Dona Lucinha também descreve a jacuba, associando-a à história de Minas Gerais através das memórias de Helena Morley.²⁰⁴

²⁰³ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p. 41.

²⁰⁴ MORLEY, Helena. *Minha vida de menina*. 14^a ed., (Col. Sagarana). Rio de Janeiro: José Olympio, 1977.

JACUBA OU TIBORNA²⁰⁵

- 2 colheres de farinha de fubá torrado.
- 2 colheres de queijo Minas picado em cubos;
- Café ralo de rapadura

Para preparar a jacuba, usar uma tigela. Colocar a farinha, o queijo e por último o café bem quente. Tomar de colher. Bom para as tardes e melhor ainda para as manhãs.

Eduardo Frieiro, com base nos relatos de Burton, coloca que os moradores do município que hoje leva o nome de Tiradentes eram conhecidos como comedores de *jacuba*, e completa com as variações do prato:

*Jacuba é um refresco ou mingau ralo feito de fubá misturado com rapadura e água fria, ou preparado com farinha de mandioca, açúcar ou mel, dando-se também o mesmo nome ao café engrossado com farinha de mandioca ou de milho. Comia-se também a jacuba quente, feita de farinha, água e rapadura ou mel de pau...*²⁰⁶

Uma das descrições da alimentação dos mineiros feita por Saint-Hilaire é primorosa se tomarmos os contornos da mineiridade²⁰⁷ no que se refere à culinária típica; desta maneira, reproduzo aqui quase que integralmente.

Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa de fazendeiros da Província das Minas. O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase a única iguaria do pobre. Se a esse preto grosseiro ainda se acrescenta mais alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa serralha (...). Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é um objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho (...). Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo (...) mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu (...). em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce quanto na Província de Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos. Não é esse, entretanto, o gênero

²⁰⁵ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.71.

²⁰⁶ FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. 2ª. ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. (1ª ed. 1966) p. 137.

²⁰⁷ Que naquele momento ainda não havia sido forjada com o intuito de conferir identidade.

*de sobremesa preferido; o que delicia os mineiros é o prato de canjica, nome que dão ao milho descascado e cozido em água.*²⁰⁸

Friero cita a canjica como um dos possíveis alimentos da classe *arranjada* de Ouro Preto em fins do século XIX. A receita reproduzida aqui é D. Lucinha quem fornece.

CANJICA TEMPERADA²⁰⁹

- *1 quilo de canjica.*
- *2 colheres das de mesa de amendoim torrado e moído.*
- *2 colheres das de mesa de coco ralado.*
- *5 cravos.*
- *1 pau de canela.*
- *1 pitada de sal.*
- *Açúcar a gosto.*
- *Chocolate em pó a gosto.*
- *Leite, o necessário.*

Cozinhar a canjica com água, até amaciar. Reservar a metade e passar a outra metade na máquina de moer, em ferro grosso. Levar ao fogo em panela grande e grossa; juntar os temperos, acrescentar leite e adoçar a gosto. Deixar ferver bem e em fogo brando para pegar gosto. Mexer vez ou outra para não grudar no fundo. A canjica pode ser também usada cozida e interia, temperada apenas com leite e açúcar. Servir bem quente e acrescentar queijo em cubos.

Uma outra iguaria encontrada na obra de Saint-Hilaire é o melado de cana-de-açúcar, utilizado em diversas receitas, além de ser consumido puro ou misturado com farinha.

Serviram-me o caldo de cana, o qual reduzido pela evaporação à consistência do melaço comum. Essa espécie de xarope, que ainda tive ocasião de saborear em outro lugar, é de um vermelho dourado um pouco transparente. Cada um a seu gosto mistura-o no seu prato com

²⁰⁸ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p. 96.

²⁰⁹ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.79.

*farinha de milho ou de mandioca, e forma assim uma pasta de sabor bastante agradável.*²¹⁰

A receita do melado é encontrada em dois dos livros analisados: *Fogão de lenha* e *História da arte da cozinha mineira*. Em ambos os livros, a receita é acompanhada de comentários das autoras. Vejamos:

MELADO²¹¹

- *Rapadura..... 1*
- *Água quanto necessário*
- *(mandioca, inhame ou mangaritos cozidos)*
- *(farinha de mandioca)*

Levar a rapadura ao fogo com um pouco d'água. Deixar ferver até desmanchar toda a rapadura. Tomar o ponto do melado a gosto, mais grosso ou mais ralo.

MELADO GROSSO: servir com farinha de mandioca.

MELADO MAIS RALO: servir com mandioca, inhame ou mangaritos cozidos, recobríndo-os com o melado. Descascar previamente os tubérculos, depois de cozidos.

** É a sobremesa habitual e diária no interior de Minas.*

MELADO DE GARAPA²¹²

Dentre as mais gostosas possibilidades da cana estão a garapa e o melado. A garapa é o caldo da cana, bebida corriqueira na zona rural desde as primeiras colheitas. Consumida geralmente pura, fica muito bem acrescida de gotas de limão-capeta. Para a extração do caldo, o mais comum são as pequenas engenhocas, construídas de madeira à beira da cozinha.

²¹⁰ SAINT-HILAIRE, op. cit. p. 173.

²¹¹ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 130.

²¹² NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.88.

Da Garapa pode também resultar o melado. Para o seu preparo, a garapa é primeiro coada e, em seguida, levada ao fogo. Porém, ela necessita ser apurada com carrapicho da mesma forma como se faz nos engenhos. Quando começar a ferver, é preciso bater para não derramar. O ponto certo é o ponto de fio. Usando apenas garapa apurada, tacho de cobre e colher de pau, pode-se saborear o melado de garapa com múltiplas opções. Basta explorar a imaginação.

Gostaria ainda de ressaltar alguns aspectos que, a meu ver, revelam o discurso da mineiridade construída na fala das autoras. O livro *História da arte da cozinha mineira* traz uma imagem de Rugendas denominada *Porto do Estrella*, em que o local representado encontra-se bastante movimentado. É interessante notar que Saint-Hilaire, Pohl, Spix e Martius também já haviam feito referência ao local ressaltando a movimentação. Saint-Hilaire relata a presença, neste local, de bestas, fardos, almocreves, mercadorias de todo gênero, além de lojas sortidas para suprir os viajantes:

Em entrevista, D. Maria Stella sublinha, ao falar de um *jeito mineiro*, a intelectualidade.²¹³ É possível encontrar também em Saint-Hilaire, alguma referência a este traço: *Quando deixei a Vila do Príncipe havia já quatro meses que estava em Minas; convivi com homens ilustrados, e obtivera informações acerca da administração do país.*²¹⁴

Estas receitas, falas, citações dos livros reproduzidos aqui, têm o intuito de evidenciar a proximidade das fontes do discurso vigente da mineiridade; aquele, cujos contornos, Arruda definiu com rigor e que exerce influência sobre os indivíduos, conformando, em certa medida, seu imaginário acerca de si e dos *outros*, e suas práticas cotidianas. Assim, a memória destas pessoas é marcada por este discurso, aproxima-se dele, e fundamenta-se da mesma maneira: nas impressões dos viajantes, nos ensaios e na literatura memorialista.

É possível perceber também esta aproximação entre a identidade construída e o imaginário dos entrevistados quando analisamos a tabela 4, abaixo, que organiza os *traços do mineiro*. Otávio Dulci nos aponta alguns traços fundamentais associados ao

²¹³ *É intelectual; mais que os outros estados.*

²¹⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p. 153.

caráter mineiro, com base em Alceu Amoroso Lima: sobriedade, prudência, conservadorismo, equilíbrio, realismo.²¹⁵ Na formulação da tabela, coloquei os traços indicados pelos entrevistados. Note-se que embora sejam utilizadas diversas denominação, algumas são quase sinônimos e aproximam-se das organizadas no texto de Dulci. É interessante perceber que a hospitalidade, traço com maior número de indicações, já era marcante para os viajantes do século XIX: *Em toda a Província de Minas encontrei homens de costumes delicados, cheios de afabilidade e hospitaleiros...*²¹⁶

Tabela 4: Traços característicos dos mineiros segundo os entrevistados.

Característica	N. de referências – absoluto	%
Hospitaleiro	3	12,0
Tranquilo	2	8,0
Educado	2	8,0
Cauteloso	2	8,0
Conservadores	1	4,0
Tímidos	1	4,0
Calorosos	1	4,0
Afetuosos	1	4,0
<i>Muito família</i>	1	4,0
Manso	1	4,0
Sem ousadia	1	4,0
Honesto	1	4,0
Recatado	1	4,0
Profundo	1	4,0
Desconfiado	1	4,0
Acolhedor	1	4,0
Cordial	1	4,0
Tolerante	1	4,0
Intelectual	1	4,0
Bem humorado	1	4,0
Total de referências	25	100

Fonte: Entrevistas realizadas com todos os informantes.²¹⁷

A memória coletiva e o processo de identificação a partir dela, inserem os indivíduos em um continuum, em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência. É neste sentido que se deve entender o uso da história como fonte de legitimação de práticas sociais. Se o passado é quem fornece a identidade, para

²¹⁵ DULCI, Otavio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

²¹⁶ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*. (Col. Brasiliana, v. 210) São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Cia Editora Nacional, 1941.

²¹⁷ Obs: Nesta tabela constam informações concedidas por todos os entrevistados, com exceção do Sr. João Diniz (Restaurante Emporium), que não relacionou nenhuma característica específica.

preservá-la é necessária a ritualização deste passado²¹⁸, que de acordo com Arruda, tem lugar principalmente no contexto das relações familiares.

²¹⁸ É a ritualização do passado que *reatualiza* o compromisso. Émile Durkheim já nos indica este aspecto em DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

III- IDENTIDADE E ESPAÇOS DE RECRIAÇÃO: AS LEITURAS POSSÍVEIS DA MINEIRIDADE E A GLOBALIZAÇÃO

*os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer à necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias.*²¹⁹

Definidos os elementos que delineiam a mineiridade e sua incorporação nas fontes consultadas, é preciso agora fazer seu contraponto. Como vimos, a dimensão da reprodução é explícita, mas há também uma outra, revelada pela análise um pouco mais acurada das fontes: o discurso de mineiridade destas pessoas contém elementos que ultrapassam o *discurso oficial*. É marcado por lembranças pessoais, familiares, específicas dos grupos com quem as pessoas conviveram. É uma interpretação aberta, até certo ponto, e que por este motivo, também deixa brechas para interpretações ao se difundir.

Isso eu acho muito típico de Minas Gerais, que eram as grandes fazendas, no tempo de Minas colonial, tudo que dava em redor da fazenda era comida mineira. Você vê que é o frango; eles não tinham gado em quantidade, então... hoje sim, mas antigamente não. Então é o gado, é o quiabo, é o franguinho... o gado não, o porco. Tudo que dava ali em redor... ora-pro-nobis, que hoje eu falo muito com as pessoas: - ora-pro-nobis é a proteína abaixo da carne; é a verdura que mais proteína tem. Eles às vezes têm em casa, fazem a cerca do barraco e não comem. E você sabe por quê chama ora-pro-nobis? Não é o nome científico, mas é o nome... por isso: porque as igrejas antigas, o ora-pro-nobis tem um espinho grande, mas ele é muito fácil de apanhar; você encostou a mão, ele já sai, a folha, parece uma folha de roseira. E os padres cercavam as igrejas, e não deixavam apanhar porque aquilo era uma cerca mesmo. Mas na hora que o padre estava naquela ladainha que a igreja tem, que é: - Santa Maria, ora-pro-nobis; Santa Luzia, ora-pro-nobis, e por aí afora, as mães falavam: - ó, tá na hora do ora-pro-nobis. Os garotos corriam lá e apanhavam pra refeição. (D. Maria Stella)

Tal como o passado, que segundo Halbwachs é desfigurado no processo de remanejamento feito pelos velhos, esta fala, ao conter interpretações particulares de D. Stella, revela que a mineiridade também é *desfigurada* pelas pessoas e reconstruída

²¹⁹ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000, p. 212.

segundo suas idéias e ideais. Neste processo, o imaginário individual e também grupal é recomposto. Isto porque este imaginário é divulgado, é partilhado. Neste movimento, a mineiridade *muda* conforme a narrativa, incorporando elementos advindos da experiência de vida do narrador.

A mesma tabela de indicações de traços característicos dos mineiros, se por um lado confirma uma proximidade com a mineiridade mitificada, por outro revela uma parcela de abertura em relação a uma caracterização fechada: vinte características foram relacionadas pelos entrevistados.²²⁰ Ainda que algumas das denominações sejam quase sinônimos, com exceção dos traços hospitalidade, tranqüilidade, educação e cautela, os demais foram ditos por apenas uma pessoa. Há então espaços nessa definição do mineiro que permitem a mobilidade de conceitos (ainda que os limite). E é justamente nesses espaços que a complexidade da mineiridade se revela.

1. O típico e a globalização

A análise feita por Abdala a respeito do pão de queijo é bastante proveitosa para o estudo da articulação tradição/inação. A autora sustenta que o relativo sucesso do pão de queijo deve-se, entre outros fatores, à facilidade de adaptação aos padrões de consumo e preparo contemporâneos. No entanto, é tido como tradição, passada de geração a geração através dos cadernos de receitas. Assim, o pão de queijo apresenta

*uma característica peculiar frente aos pratos considerados típicos. Ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza...*²²¹

Um outro dado que demonstra a *abertura* no âmbito das tradições é a incorporação ao longo da história, de ingredientes e receitas que a princípio não fariam parte do universo mineiro. Frieiro já aponta esta característica em *Feijão angu e couve*; Abdala faz referência a esta faceta da mineiridade; os livros pesquisados também.

²²⁰ Conferir Tabela 4, p. 97.

²²¹ ABDALA, Mônica C. *Receita de Mineiridade* : a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997. p. 161.

O capítulo XXV do livro de Frieiro é dedicado aos novos hábitos alimentares a partir de influências externas²²². O consumo do pão, do *roastbeef*, do churrasco, da macarronada, do quibe, além de alguns pratos da cozinha nordestina tornou-se mais freqüente a partir da segunda metade do século XX em Minas Gerais. É interessante sublinhar aqui, que estas incorporações inserem-se já quase na década de 70, exatamente quando Hall identifica uma exacerbação do movimento de globalização e, portanto, facilidade de intercomunicação e sujeição das culturas a influências outras. Mas as incorporações não se limitam a este período. Já no capítulo XXI, o autor chama a atenção para a influência da cozinha francesa e italiana na virada do século XIX para o século XX.

Abdala também se refere à incorporação de uma série de alimentos, desde o final dos Oitocentos que, no entanto, não rompem com os padrões alimentares costumeiros. Macarronada, uma série de verduras não habituais²²³, esfiha, *ice-cream*, entre outras preparações foram relacionadas. Utilizando uma distinção elaborada por Octávio Velho e Klaas Woortmann²²⁴ entre padrões de *consumo idealizado* e *consumo efetivamente realizado*, salienta que estas incorporações não rompem com os padrões idealizados de consumo, ainda que estejam presentes no cotidiano.²²⁵ É importante atentar para o fato de que a presença do imigrante (tanto os de outras regiões do Brasil, quanto os estrangeiros) contribuiu para o acréscimo de alguns elementos à nossa cultura.

O livro História da arte da cozinha mineira por d. Lucinha, também relaciona a incorporação.

²²² FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2^a. ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. (1^a ed. 1966)

²²³ Nos restaurantes tomados para amostra que se organizam na forma de buffet, (com exceção de *Caminho da Roça*, que não foi visitado pela pesquisadora), a presença das saladas é marcante, geralmente ocupando uma das mesas dos buffets. A presença do tomate, alface, cenoura, brócolis, repolho (citados por Abdala), além de outras verduras demonstra a incorporação de padrões associados à vida moderna.

²²⁴ VELHO, Octávio Guilherme. *Hábitos alimentares em camadas de baixa renda*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1977 (Relatório de Pesquisa); WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. *Série Antropologia*, v. 20, Universidade de Brasília, 1978. (Relatório Final) *apud* ABDALA, Mônica C. *Receita de Mineiridade*: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997.

²²⁵ No caso de *consumo idealizado*, haveria uma permanência de referências à tradição, embora o consumo esteja restrito a ocasiões especiais. Já o *consumo efetivamente realizado* teria variação conforme fatores como renda, disponibilidade, regras dietéticas, educação formal, *marketing*, entre outros relacionados à vida moderna.

Uma receita que provavelmente atravessou o Atlântico nos baús das senhoras portuguesas foi a de “almôndegas”. (...) A receita, aqui, ganhou adaptações às condições da terra e permanece ainda hoje muito apreciada em Minas. Guardar almôndegas em latas de gordura, foi uma maneira amplamente utilizada para conservação das carnes.²²⁶

No capítulo anterior procurei evidenciar a aproximação do imaginário presente nas fontes consultadas dos elementos conformadores do mito de mineiridade. O entendimento da fluidez do conceito de identidade possibilita compreender a expressão de diferenças na formação do discurso sobre o que é ser mineiro, que se relaciona com as experiências individuais e com os grupos específicos dos entrevistados e das autoras. Neste tópico, a idéia é demonstrar em que medida o processo de globalização deixa suas marcas na cozinha típica e na cultura mineira. No tópico seguinte, faço uma reflexão conceitual sobre a mobilidade de fronteiras da mineiridade.

O marco temporal deste trabalho foi definido a partir de uma percepção da interferência deste processo na esfera regional. Como coloquei anteriormente, entre meados da década de 1970 e meados da década de 1980 é possível perceber o investimento governamental em políticas públicas de associação entre culinária e mineiridade.²²⁷ Otávio Dulci aponta para a possibilidade de se analisar esta conjuntura a partir do movimento pendular percebido na história e historiografia brasileira entre o regional e o nacional; entre o privilégio das regiões no cenário político e sua contrapartida, o foco na unidade nacional. Sugiro aqui que a análise das fontes incorpore além desta perspectiva, a que insere esta ocorrência no contexto mais amplo da globalização. Assim, como veremos adiante, é justamente a aceleração do tempo, a proximidade de espacialidades a princípio distantes e o desconforto gerado a partir disso que possibilita o reforço de práticas tidas como tradicionais, dentre elas, a culinária. Creio que este viés permite uma percepção mais completa, indicando inclusive as possibilidades de sobrevivência destas práticas após o término – ou pelo menos, o arrefecimento – do investimento público direto neste tipo de associação.

²²⁶ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 45.

²²⁷ Mônica Abdala chama a atenção para este fator na obra já citada.

Antes de dar início à análise, remeto mais uma vez a que tipo de globalização estou me referindo (tal como foi colocado na introdução):

*a ‘globalização’ se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado.*²²⁸

Uma das principais características deste tipo de globalização, na perspectiva de Hall, é o que denomina compressão espaço-tempo: as distâncias parecem mais curtas e as pessoas sentem, de maneira mais imediata, os impactos de eventos ocorridos a grande distância. Para os objetivos deste trabalho, é importante ressaltar dois aspectos dos desdobramentos deste processo, sublinhados por Hall. Em primeiro lugar, uma das possibilidades é o reforço de identidades menos abrangentes que as nacionais em resistência à globalização. Em seguida, a conexão entre as culturas e o consumismo global gera uma situação em que as culturas estão mais sujeitas a influências externas e torna-se

*difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural. (...) Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas - de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente”*²²⁹.

Completo este quadro de análise com a idéia de Barthes de interpelação do mito. Sustento que o mundo globalizado da atualidade tira o lugar cativo das tradições no seio da sociedade mineira (a tradição existe, mas não é vivida tradicionalmente). É justamente neste processo que as expressões presentes no discurso da mineiridade tomam um significado mais evidente; é neste contexto que o mito da mineiridade interpela e apela.²³⁰

Embora estes dois aspectos possam parecer excludentes, creio que no caso do objeto de análise focalizado aqui, o que se pode perceber é uma interpenetração das

²²⁸ HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001. p. 67.

²²⁹ Ibidem, p. 75.

²³⁰ Conferir BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1975.

duas esferas. O mercado global, de certa maneira, impõe padrões estéticos, higiênicos, de atendimento, de logística ao que estou considerando suportes de identidade: livros e restaurantes de comida típica mineira. Assim, podemos perceber reflexos disso na fala dos entrevistados, e até na estrutura dos livros.²³¹

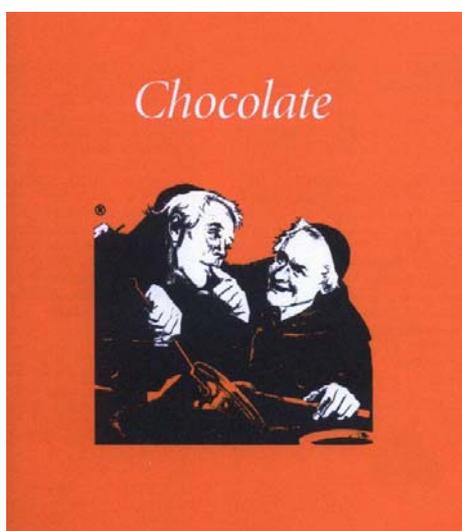
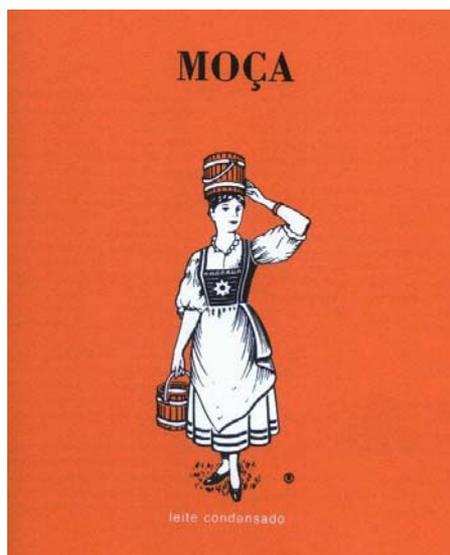
Porque aí eu tive que contratar mais gente, crescer o restaurante, informatizar... porque foi crescendo. Sem eu sentir. Aí eu fui evoluindo, fui sendo convidada pra isso, pra aquilo, pra aquilo outro... fazer o cardápio da Varig pros vôos internacionais. Como que eu ia fazer o cardápio da Varig pros vôos internacionais de comida regional, montando um molho pardo por exemplo? Ou fazendo carne de porco? Então eu fiz uma comida regional, porém com critério, balanceada. Coisa que eles poderiam comer num avião, mas uma comida balanceada, que pudesse resfriar e depois descongelar e aquecer. (D. Nelsa Trombino – Restaurante Xapuri, BH)

A segunda edição de *Minas de forno e fogão* incorpora como ilustrações figuras que não remetem ao que comumente se associa à mineiridade, mas imagens de produtos da indústria alimentícia, que ao mesmo tempo que têm uma divulgação que ultrapassa as *fronteiras* da mineiridade, falam também de uma temporalidade recente. Vale lembrar, no entanto, que

Para escrever uma história do gosto pelas conservas, seria necessário empreender uma pesquisa sobre cada produto antes e após a revolução industrial, e baseá-la em comparações e degustações. Convém acrescentar sempre às qualidades atuais os valores herdados do passado: se estes não estiverem presentes na mercadoria, não de estar em sua imagem.²³²

²³¹ Lembro aqui que o livro impresso já constitui um veículo de comunicação de maior abrangência.

²³² CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 780.



Figuras 12 e 13: Reprodução de rótulos de produtos da indústria alimentícia na segunda edição de *Minas de Forno e Fogão*. Dimensões: 20,5 x 20,5 cm.

Neste sentido, em *História da arte da cozinha mineira por d. Lucinha*, antes de dar início às receitas, as autoras inseriram um subtópico denominado “Fazendo trocas com o tempo”, em que explicam por que as receitas serão descritas com técnicas de preparo antigas, e, ao mesmo tempo, indicam como adequá-las à modernidade. Pela riqueza de informações, reproduzo aqui:

Semeadas por todo o livro estarão receitas muito rústicas, antigas e com técnicas de preparo primitivas. A própria natureza deste trabalho assim o exige, pois pretendemos contribuir para se fazer uma arqueologia da cozinha mineira. Mas, para as condições modernas de vida, aqui vão algumas dicas:

1. *O pilão e a máquina de moer podem ser substituídos pelo processador.*
2. *Em vez de bater e coar ingredientes em gamelas e peneiras pode-se usar o liquidificador.*
3. *O açúcar pode, quase sempre fazer as vezes da rapadura, mas é preciso acertar o tempero, já que o açúcar adoça mais que a rapadura*
4. *Pode-se substituir, quase sempre, toda gordura por óleo, manteiga ou azeite de oliva. Nesse caso, é bom lembrar que a proporção entre a gordura e a manteiga é a mesma. Já o óleo ou o azeite, devem ser usados na medida superior, quase em dobro.*²³³

Lembro também que o turista é uma figura constante na definição do público freqüentador dos restaurantes, em todos os casos, inclusive Belo Horizonte (no caso da capital, há maior incidência do turismo de negócios, embora o de lazer também se faça presente). E o turismo, da forma abrangente como ocorre na atualidade, também é um fenômeno recente.

Você vê os nossos pratos todos típicos, a canjiquinha com costelinha, couve, um pouquinho de feijão... ela é ótima... quando ela é bem feita. Eu sempre digo: - Ela não pode ser mal feita. Tem que cortar gordura. Corta-se o máximo de gordura, o menos que puder (sic). O lombo com menos gordura, a carne de porco. Porque o erro... não o erro... a gente pensando bem, antigamente tudo era na gordura de porco por quê? Porque as distâncias eram muito longas, o povo tinha que ir a cavalo... então aquilo sustentava a pessoa. Hoje o pessoal senta no escritório e fica o dia inteiro sentado, não tem necessidade nenhuma de comer gordura, que é caloria pura, né? (D. Maria Stella)

Entretanto, no mesmo movimento da adequação do cardápio e das formas de preparo, ocorre um reforço de sentimentos tradicionais. A fala de D. Maria Stella é emblemática neste sentido. Corta-se gordura, um indício dos novos padrões alimentícios e nutricionais, mas não se deixa de consumir os pratos considerados tradicionais. A culinária regional sobrevive adequando-se à modernidade e à globalização que impõem novos padrões. Uma adequação com limites, diga-se de passagem, uma vez que a maior parte dos ingredientes permanece. A lógica neste caso, não é excludente (ou ... ou...), mas uma lógica de inclusão – é tradição e inovação ao mesmo tempo.

²³³ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 47.

Nenhum dos entrevistados abre mão de identificar sua postura como sendo de resgate e defesa da tradição mais *pura*, se isto é possível. Em contrapartida, já nos cardápios de alguns dos restaurantes é possível perceber a relação com o contexto de globalização: trazem informações também em inglês. O proprietário do Restaurante Caminho da Roça, respondeu à questão de em que categoria seu restaurante se enquadrava da seguinte maneira: *típica mineira. Exclusivamente. E eu me orgulho disto.* Hermon Bastos também faz um contraponto entre tradição e modernidade ao responder a questão sobre o critério de contratação de suas cozinheiras. *Experiência com a culinária mineira. Porque os técnicos que foram formados nos senacs da vida não sabem nada de comida mineira.*²³⁴

Então hoje eu falo assim: eu não nasci em Minas, mas eu duvido que haja uma pessoa mais mineira do que eu. Aí que eu quero te falar e falo com o coração aberto, com muita emoção e com muito respeito, (...) mas quem resgatou realmente a cultura e a tradição mineira neste lugar foi Xapuri. Foi o Xapuri que resgatou essa cultura e essa tradição, que sempre existiu, que é muito rica, que é muito maravilhosa... (D. Nelsa Trombino – Restaurante Xapuri, BH)

Os nossos doces também são todos feitos em São Bartolomeu, que é um lugar, que é feito em tacho de cobre, seguindo as tradições de antigamente. (Annapaola Mansur Carvalho – Restaurante Casa dos Contos, Ouro Preto).

A gente quer focar em Ouro Preto aquelas coisas que realmente existiam, que era o feijão tropeiro, que eram os escravos que faziam aquele feijão misturado com farinha... (Ronaldo Trópia – Restaurante Casa do Ouvidor, Ouro Preto).²³⁵

Pelo que eu sei dos cardápios, e pelo que eu vejo divulgando em propagandas na televisão parará, os outros restaurantes de cozinha típica fazem muitas concessões no cardápio. Criam pratos, põem um outro... fazem cozinha típica, mas não com essa delimitação que a gente faz aqui. Então eu acho que isso é um grande diferencial pra gente. Porque a gente faz uma cozinha típica do nordeste de Minas, os pratos são os mesmos pratos, aquela fidelidade aos pratos. (Márcia Clementino Nunes – Restaurante D. Lucinha, BH)

²³⁴ Este entrevistado também ressaltou que na decoração do restaurante, não permite a colocação de placas de fornecedores. É importante lembrar porém que o restaurante serve cerveja, refrigerante, água mineral, entre outros produtos industrializados. Só ressaltai este aspecto para demonstrar um outro ponto de contato entre a tradição e a modernidade.

²³⁵ Esta fala de Ronaldo Trópia também indica a apropriação e recriação das origens, ao associar o feijão tropeiro aos escravos.

Não tive a intenção aqui de me aprofundar nas questões em torno da globalização como um campo de estudo mais amplo. Quis apenas demonstrar que se caracteriza em variável importante, se não fundamental, para a compreensão da dinâmica identitária em Minas Gerais (e, por que não, para das transformações nas identidades em geral) no contexto atual.²³⁶

2. Uma mineiridade fluida: conceitos básicos

Como foi colocado no capítulo anterior, a literatura produzida pelos viajantes do século XIX forneceu bases e os ensaístas organizaram os elementos componentes da identidade mineira. A percepção desta dinâmica dá visibilidade à dimensão de constructo da mineiridade. Benedict Anderson nos fornece instrumentos preciosos para a análise deste processo e seus desdobramentos.²³⁷

Ainda que o autor estivesse tratando da origem e difusão do nacionalismo, tomando portanto como comunidade imaginada uma unidade de análise mais ampla, creio que sua justificativa do termo *imaginada* possibilite a aplicação de seu conceito em uma unidade de análise mais restrita²³⁸, como a que pretendo:

²³⁶ Para o aprofundamento no debate sobre a globalização, conferir ROBERTSON, Roland. *Globalização: teoria social e cultural global*. Petrópolis: Vozes, 2000. IANNI, Octavio. *A sociedade global*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999. DREIFUSS, René Amand. *A época das perplexidades: mundialização, planetarização – Novos desafios*. Petrópolis: Vozes, 1997. FEATHERSTONE, Mike. *O desmanche da cultura*. São Paulo: Nobel, SESC, 1997. Estes autores também escreveram outros títulos tratando do assunto.

²³⁷ ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusion del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

²³⁸ Timothy Brennan também instrumentaliza a utilização do conceito de Anderson, ao definir nação não só como o estado-nação ou algo mais fluido como a *natio*, que pode ser definida como uma comunidade local ou uma condição de pertencimento. BRENNAN, Timothy. *The national longing for form*. In BHABHA, H. (org). *Narrating the Nation*. Londres: Routledge, 1990. *apud* HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001.

*Es imaginada porque aun los miembros de la nación más pequeña no conocerán jamás a la mayoría de sus compatriotas, no los verán ni oirán siquiera hablar de ellos, pelo en la mente de cada uno vive la imagen de su conuñión. Renan se refirió a esta imagen, en su estilo afablemente ambiguo, cuando escribió: “Or l’essence d’une nation est que tous les individus aient beaucoup de choses en commun, et aussi que tous aient oublié bien des choses.”*²³⁹

Ao evidenciar o caráter imaginário das nações, afirmando que a imagem da comunhão é viva na mente de cada um, aproxima-se da afirmação de Arruda sobre as condições de existência da mineiridade, segundo a qual a existência de um imaginário sobre Minas é essencial para que se possa falar no *mineiro*. Minas e os mineiros existirão enquanto existir a memória sobre eles.²⁴⁰

É possível também perceber Minas como uma *comunidade imaginada* se tomarmos a afirmação de Arruda a respeito da construção do mito, que atenta para a homogeneização das diferenças a fim de formar um imaginário uno. Anderson, ao definir as nações como comunidades, justifica a definição, assinalando que idéia de companheirismo é inerente às concepções de nação, independentemente dos conflitos que possam existir.

O conceito formulado por este autor também favorece um estudo que tenha como objetivo tratar de regionalismos a partir das representações, como neste caso específico. Se as nações diferem pela forma como são imaginadas, é através deste imaginário (estórias, imagens, símbolos e rituais), que as vidas dos indivíduos são conectadas a uma esfera mais ampla, que preexiste a eles e tem continuidade após sua morte. Nesta medida, justifica-se que a identidade cultural de uma sociedade faça constante referência ao passado, a comportamentos tradicionais, à ascendência dos mortos sobre a definição dos rumos do grupo. Ainda sobre a relação entre identidade, representação e tradição, Mauss²⁴¹ sustenta que tradição social

²³⁹ ANDERSON, Benedict. Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusion del nacionalismo. México: Fondo de Cultura Eonómica, 1993. p. 23.

²⁴⁰ ARRUDA, Maria Armanda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999. p. 117.

²⁴¹ MAUSS, Marcel. Fragmentos de um plano geral de sociologia descritiva. In: MAUSS, Marcel. *Ensaio de sociologia*. São Paulo: Perspectiva, 1981.

*é a história mais ou menos real, mais ou menos legendária e mesmo mítica da sociedade.*²⁴²

E o mineiro e os outros sabem o que é *ser mineiro* pela forma como a mineiridade foi e é representada como comunidade. É o fato de ser uma comunidade simbólica, e não apenas legal que produz sentimentos como lealdade e identidade.²⁴³ Stuart Hall pergunta-se sobre que estratégias são utilizadas para representar a nação e assim, constituir a identidade nacional. Para responder a esta questão, elenca cinco elementos: a *narrativa da nação* através de histórias, da literatura, da mídia e da cultura popular; a ênfase nos antepassados, na tradição e continuidade; a invenção das tradições; o estabelecimento de um mito de origem; a construção de identidades colocadas entre o passado e o futuro.

Sublinho o aspecto de invenção de tradições: como Arruda demonstrou para o caso da mineiridade, a *narrativa* desta comunidade, seus antepassados e mitos de origem foram *criados*. Desta forma, pode-se perceber que *os mineiros* estão situados entre o passado e o futuro: a raiz estabelecida no passado é um anseio do presente para perpetuar esta mineiridade (que confere estabilidade) no futuro. Para complementar esta afirmação, cito Ecléa Bosi, que coloca como conquista comum de Halbwachs e Charles Bartlett a *inerência da vida atual ao processo de reconstrução do passado*.²⁴⁴

Antes de demonstrar como as identidades foram afetadas pelo processo de globalização, Stuart Hall demonstra que o conceito não tornou-se fluido, mas sempre foi, ou seja, as identidades como construção, como dispositivo discursivo nunca tiveram a estabilidade que se chegou a pensar.

É também a partir deste questionamento que proponho que entendamos o discurso de mineiridade presente nas fontes consultadas. O que os livros e as entrevistas demonstram é a composição da fala sobre o mineiro típico, que faz uso dos elementos presentes no discurso oficial, mas com traços de reinvenção que remetem a lembranças pessoais e de grupos específicos. Se o mito de mineiridade unifica as diferenças, estas encontram alguma expressão na re-apresentação do mito.

²⁴² Idem, p. 118.

²⁴³ Sobre a nação como comunidade simbólica e sua relação com identidade, ver HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001. p. 48-49.

²⁴⁴ BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

É neste sentido que podemos entender que no município do Serro, o único restaurante identificado pelo Guia 4 Rodas como estabelecimento de culinária regional abre espaço para outros tipos de culinária. É uma especificidade local o fato de que pratos considerados típicos façam parte do cotidiano. Assim, nas ocasiões em que os moradores locais saem da rotina e freqüentam o restaurante, querem também consumir pratos que se associem a esta suspensão do cotidiano e neste contexto, não consomem receitas *típicas*. Sugiro aqui que o leitor, novamente, tenha em mente as idéias de Barthes sobre o apelo do mito ao ser deslocado.

O Serro, acontece um fato interessante. Porque o Serro é pequeno, e todas as casas que você entrar, só praticam cozinha mineira. Só faz cozinha mineira. Todo mundo só se especializa em cozinha mineira. As donas de casa até sabem fazer outros pratos, mas o trivial é a cozinha mineira. Então, se você fizer lá um restaurante puramente de cozinha mineira, as famílias não vão. O turista vai mas as famílias não vão. Então tem que mistificar. E este tipo que eu faço aqui, eu não posso fazer lá. Porque lá, meu sobrinho tem um restaurante, que foi o meu primeiro restaurante, (...) tem pratos mineiros, mas tem pizzaria pra fazer pizza; tem churrasco, tem massas, porque as pessoas saem de casa para uma coisa diferente. (D. Lucinha)

Por motivos de estarmos localizados em uma cidade histórica e tipicamente mineira, lançamos pratos típicos e outras variedades diversificadas atendendo solicitação dos moradores daqui, que em suas residências só usam pratos tipicamente históricos e tradicionais. (Alexandre Clementino Carvalhais – Restaurante Itacolomi, Serro)

A entrevista com Maria Stella Libânio também revela a heterogeneidade presente na Minas unificada: fica evidenciado, nesta fala, o processo de homogeneização da diferença na construção da identidade. Mas Stella demonstra também que as especificidades permanecem nas lembranças pessoais.

Em todo lugar de Minas Gerais, se usa muito a comida mineira. Mas cada lugar tem uma coisa típica. Por exemplo: se você vai em Ouro Preto, o que... é uma coisa que já vem de anos e anos: após a serenata, porque lá é terra de estudante, há muita serenata pela madrugada, as pessoas entram no coisa, o quê que eles pedem? Tem sempre pronto o bambá de couve. O quê que é o bambá de couve? Uma sopa quente de fubá, feita com couve rasgada e umas rodela de lingüiça, que já vem frita, que acrescenta na sopa. Então, aquilo alimenta a pessoa, e por aí vai. Cada lugar tem uma coisa assim mais típica. Todos eles. Em Minas, a comida mineira é generalizada, mas mesmo assim, cada um gosta de fazer a coisa mais típica do seu lugar. (D. Stella)

O terceiro dos livros tomados como fonte, *Minas de forno & fogão* é emblemático neste sentido. Como foi colocado anteriormente, na primeira edição, poucos elementos remetem especificamente a uma *mineiridade* com contornos bem definidos. A segunda edição conta com um número menor ainda de símbolos deste tipo: apenas o título do livro e de algumas receitas remete diretamente ao Estado. No entanto, ao tomarmos as falas do comentarista que abre o livro²⁴⁵ e da autora, é evidente a referência a Minas Gerais e a um *jeito* mineiro.

Hamilton Mellão não deixa dúvidas sobre o caráter do livro de representação da sociedade mineira:

Expor as raízes de uma Minas tão verdadeira significa, em tempos de macdonaldização dos nossos costumes, abrir as janelas para deixar entrar o sol de um Brasil cordial, melancólico, festeiro, tradicional, orgulhoso de suas tradições e, acima de tudo, íntegro. (...) Ao repassar as receitas de cada evento, a autora mostra a sociedade em que vive e se mostra em comunhão com a alma brasileira. (Hamilton Mellão Jr.)²⁴⁶

Nesta passagem, insinua-se também uma das características marcantes da identidade mineira enquanto ideologia: a capacidade de sintetizar o país.

A autora deixa claro tanto na introdução do livro, quanto na abertura de cada capítulo que o traço da mineiridade quer evidenciar é o gosto pelo convívio; a comunhão. E é falando deste aspecto que brotam referências próximas ao mito de mineiridade, tais como a tranquilidade e o gosto pela política.²⁴⁷

Mineiro não deixa passar data festiva sem reunião em família ou com amigos mais chegados. (...) E lá vêm os “causos” de Minas, prosa boa que rompe a tarde ou a madrugada. Não há pressa, mineiro é lento por natureza, embora esperto. Na sala, os homens falam de política, porque, mesmo quando está no governo, mineiro é contra.²⁴⁸

Ao longo do livro, nas aberturas dos capítulos, dedicados a eventos festivos, Maria Stella vai pontuando ainda algumas destas características, tais como religiosidade, e conservadorismo (expresso através de uma relação tradicional com a

²⁴⁵ Hamilton Mellão Jr., identificado no livro como chefe de cozinha e colunista de gastronomia.

²⁴⁶ CHRISTO, Maria Stella Libânio. *Minas de forno & fogão*: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano. 2ª ed. São Paulo: Papagaio, 2002.

²⁴⁷ Neste sentido, a autora se expressa como receptora do discurso da mineiridade, ao recorrer a elementos bastante significativos nesta construção.

²⁴⁸ *Ibidem*, p. 7.

família). A obra é riquíssima em dados que apontam para uma mineiridade viva, em movimento, que ao mesmo tempo que ressalta o valor das tradições, da importância do passado, toma elementos da atualidade e do cotidiano *profano*. Assim, por um lado, apenas quatro receitas trazem o adjetivo mineiro ou mineira, remetendo a uma certa abertura desta culinária. Por outro, a segunda edição incorpora um capítulo intitulado comida de velório, que carrega forte conotação de tradição e relação com os antepassados. A autora justifica este novo capítulo na introdução, dizendo que é uma tradição que persiste no interior de Minas.

Vale lembrar que este costume (de velar os mortos em casa) não é especificamente mineiro e mesmo na atualidade é possível ainda encontrá-lo em diferentes regiões do país, ainda que de maneira mais restrita que outrora – mas em Minas também a prática se restringiu. Mas a incorporação de um capítulo com a clara intenção de reforçar o aspecto tradicional da cultura, chama a atenção para a dinâmica cultural, uma vez que o mesmo livro traz também sob a égide da culinária mineira, receitas que estabelecem conexão evidente com outras especialidades (*arroz de Milão, torta italiana de queijos*).

E é construindo um diálogo entre a tradição e a inovação que Maria Stella estrutura este livro. É num compasso que intercala estes componentes que se define então a mineiridade reconstruída. Admitem-se incorporações sim, mas sem esquecer das raízes. Neste contexto, torna-se possível entender que (...) *é muito bom reviver as tradições mineiras de comemorar a data de aniversário com um almoço ou um jantar seguido de seresta, com as conversas (...) se estendendo noite adentro.*²⁴⁹ E que nesta comemoração se coma *carne à borgonhesa, casquinha de siri, arroz de Milão e bavaoise de morango*.

É ainda a partir desta matriz que compreende-se que a comemoração do dia dos pais, aparentemente tão comercial e distante dos símbolos tradicionais de mineiridade, seja realizada com *arroz mineiro, feijão tropeiro, costeletas de porco, torresmo pururuca, couve mineira, pudim de queijo-de-minas e ambrosia moderna*. Não posso deixar passar em branco que ainda neste cardápio, a autora mantém a referência de interpenetração entre a tradição e a modernidade: a *ambrosia* traz o adjetivo *moderna* e

²⁴⁹ Ibidem, p. 56

é feita com doce de leite pronto. Parecendo por vezes distanciar-se da suposta mineiridade, Maria Stella, neste livro, demonstra a fluidez do conceito, trazendo inovações e dando relevo às relações, ao convívio, como a melhor forma de se garantir e perpetuar uma identidade pretendida. É esta a mensagem constante nas entrelinhas de seu texto, como apontam os exemplos retirados da abertura dos capítulos:

*ANO NOVO: Momento indicado para deixar de lado mágoas e ressentimentos e encontrar no olhar do próximo a promessa de solidariedade.*²⁵⁰

*DIA DAS MÃES: O comércio usa e abusa de sua imagem, mas o que vale mesmo é reunir a família, expressar o amor e o carinho de uma relação única. A tradição manda que o almoço desse dia seja especial...*²⁵¹

*FESTAS JUNINAS: Em Minas, as noites de junho são frias e estreladas. Tem muita conversa, fogueira, cigarro de palha e quentão.*²⁵²

*VELÓRIO: Geralmente os velórios se estendem por até dois dias, tempo para que amigos e parentes distantes consigam chegar.*²⁵³

Em *Fogão de lenha* e *A arte da cozinha mineira*, este caráter fluido da mineiridade é menos evidente. Isto se justifica pelo objetivo dos mesmos. Ambos têm o claro intuito de resgate e afirmação de uma culinária mineira conectada com uma identidade mineira. A bandeira da culinária regional está expressa em uma expressão utilizada por D. Lucinha em seu livro e por D. Maria Stella em entrevista: *comida mineira pesada é comida mineira mal feita.*²⁵⁴ Nesta medida, os elementos que remetam a uma especificidade da sociabilidade e da formação histórica mineiras, têm que ser mais aparentes. Estabelecer a diferença neste caso é mais importante que constatar as semelhanças. Os títulos destes livros, inclusive, carregam uma conotação de maior peso: um propõe-se a relatar trezentos anos de cozinha mineira, e o outro, a contar a história de uma arte: a arte da cozinha mineira.

²⁵⁰ CHRISTO, Maria Stella Libânio. *Minas de forno & fogão*. 2ª ed. São Paulo: Papagaio, 2002. p. 12.

²⁵¹ Ibidem, p. 34.

²⁵² Ibidem, p. 38.

²⁵³ Ibidem, p. 90.

²⁵⁴ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 30.

É possível, no entanto, perceber nestas obras, indícios que apontem para lacunas na delimitação da identidade, que deixam espaço para *leituras* diferenciadas. Em *Fogão de lenha*, por exemplo, as imagens que ilustram o livro são sugestivas. Ao longo de toda a obra encontram-se, ilustrações que parecem ter sido feitas à mão e me trazem à tona lembranças relativas a cadernos de receitas antigos. São representações de cestas de pão, de garrafas de leite, ovos, legumes, utensílios domésticos, que não se associam especificamente a Minas Gerais ou qualquer idéia que se possa ter da região, a não ser a de uma culinária caseira. Este tipo de ilustração também está presente na primeira edição de *Minas de forno & fogão*.



Figura 14 – Reprodução de uma página com ilustração do livro *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira*.

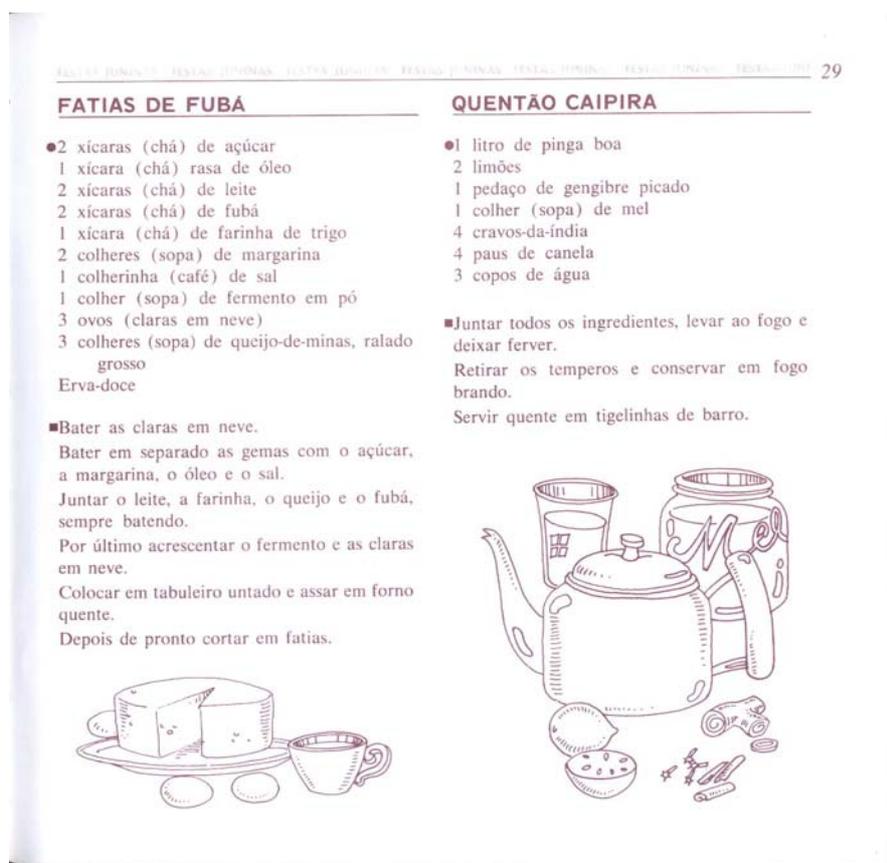


Figura 15 - Reprodução de uma página com ilustração do livro *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*.

Um outro elemento que indica uma *leitura aberta* da mineiridade pela autora, proporcionando ao leitor, por conseguinte, uma maior liberdade de interpretação, é a forma como as receitas foram colocadas no livro.²⁵⁵ Entre as 560 receitas, inúmeras trazem indicações indeterminadas sobre quantidades (quanto necessário, um pouco, a gosto etc), além de instruções de preparo vagas (bater bem, misturar bem, sovar bem, cortar em pedaços etc) permitindo uma certa liberdade no preparo da *comida mineira*.

256

²⁵⁵ Quanto a este aspecto, agradeço a contribuição da Prof. Regina Horta, que me chamou a atenção para este ponto no exame para qualificação do trabalho, apresentado em novembro de 2003.

²⁵⁶ Esta na verdade, creio que seja uma característica da culinária dita caseira, não profissional, que permite alguma criatividade e inventividade no preparo.

MEXIDO²⁵⁷

- *Arroz feito* *quanto tiver*
- *Carne picada* *idem*
- *Farinha de mandioca a gosto*
- *Feijão feito (sem caldo)* *quanto tiver*
- *Óleo* *2 colheres de sopa*
- *Ovos* *2*
- *Sal* *1 pitada*
- *Tempero verde* *1 colher (sopa)*
- *Tomate picado* *1*
- *Verdura picada* *quanto tiver.*

Pôr o óleo numa panela e aquecer; adicionar os ovos e o sal, assim como o tempero verde, mexendo bem, mas sem deixar endurecer muito. Juntar a verdura, arroz, feijão, tomate, carne, etc. Misturar um pouco de farinha de mandioca para ligar e acrescentar duas ou três gotas de pimenta malagueta. Servir quente.

Esta receita é bastante interessante. Segundo a autora, *é um prato mineiro de ajantarado aos domingos, aproveitando as sobras dos pratos servidos no almoço.*²⁵⁸ É um prato que, na realidade, não tem receita certa; é o aproveitamento de qualquer sobra de almoço e o único ingrediente *obrigatório* é o arroz. É um prato inventivo por excelência, e, no entanto, é identificado pela autora com a tradição culinária mineira.

Os ingredientes que foram apontados na receita podem ser substituídos por outros. Ressalto também que na receita reproduzida acima, os únicos ingredientes cuja quantidade está definida, na verdade irão variar segundo as quantidades usadas dos demais ingredientes. Richard Burton cita uma receita parecida ao relacionar o alimento em sua passagem por Lagoa Dourada: *a mexeriboca. A comida era, como de costume, galinha e carne, feijão, arroz, farinha e molho de pimenta, de fato mexeriboca.*²⁵⁹ Na

²⁵⁷ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 202.

²⁵⁸ *Ibidem*.

²⁵⁹ BURTON, Richard. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976. p. 142.

página seguinte, a descrição que faz em uma nota de rodapé da mexeriboca é a seguinte: carne, arroz, feijão, farinha e outras coisas misturadas, comidas com a colher; já no século XIX tratava-se de uma preparação aberta. A eloquência deste prato é revelada na sua ambigüidade. Se consideramos como comida típica aquela que era comida por nossos antepassados, o prato em questão pode, sim, ser chamado de típico. Por outro lado, a mesma preparação remete à dinâmica da tradição: mesmo no passado a receita incorporava o que estivesse disponível.

Quanto ao livro de D. Lucinha e sua filha, Márcia, esta apropriação do discurso de mineiridade e sua expressão imbuída de lembranças caracterizam a própria forma de organização da obra. O recurso aos saberes históricos sobre a culinária e a sociedade da região são recorrentes; é possível percebê-lo ao longo de todos os capítulos. No entanto, esta história é contada por D. Lucinha, e através de sua interpretação é que se pode visualizar tal história (a impressão que se tem ao ler o livro é a de que em todos os momentos, D. Lucinha está relatando o que viu e viveu):

Essa gente simples da roça demonstrava grande estima para com os fazendeiros e, em geral, todos se faziam compadres dando seus filhos para batizar: fato que aprofundava os laços de afeição e respeito mútuos. Os padrinhos ajudavam a socorrer, em caso de urgência média, e as comadres patroas ganhavam o frango mais bonito de uma ninhada, ou a primeira abóbora colhida na roça.²⁶⁰

Há notícias de que os primeiros bandeirantes que abriram caminhos em busca do ouro, pensaram também na volta e nos que viriam depois, deixando pequenas plantações para trás.²⁶¹

Os registros dizem que muitos morriam de fome com as mãos cheias de ouro. Sofriam menos os índios e, mais, os negros. Como a intuição é a minha ciência, ocorre-me pensar que essa afirmação deve ser tomada como relativa. Os negros viviam e conheciam costumes tribais, assim como os índios. (...) enfim, podemos deduzir que a desnutrição entre os negros se deveu mais à insuficiência do que à qualidade do que se comia.²⁶²

Mas foi a partir da fome dos primeiros tempos que formou-se em Minas essa cozinha típica, com tamanha diversidade de pratos: feita com

²⁶⁰ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.28.

²⁶¹ Ibidem, p. 37

²⁶² Ibidem, p. 38.

*indescritível criatividade, temperada com sabedoria e toques de magia..*²⁶³

*O hábito de se comer com as mãos prolongou-se por muito tempo, mesmo depois de generalizado o uso do talher. Vi muita gente comer “de capitão” e “de arremesso”. Nós mesmos comíamos “de capitão”. Na casa de Vovó Virgínia todas as crianças comiam assim.*²⁶⁴

A idéia das autoras era essa mesmo. Em entrevista, Márcia colocou que intencionavam fazer uma *arqueologia da cozinha mineira* que passasse pela história de D. Lucinha. Não se trataria de uma biografia, mas de uma história da cozinha que passasse pela história da autora em sua relação com este ambiente. É visível em algumas passagens, a mistura de temporalidades, típica do mito. Assim, ao falar do hábito de comer com as mãos, D. Lucinha insere suas vivências, indiferenciando o tempo em que era um hábito comum do tempo em que permaneceu como hábito em espacialidades restritas.

Sublinho aqui, que algumas receitas não só foram incorporadas a uma prática alimentar do cotidiano, mas também agregaram-se a uma tradição culinária mineira. O exemplo da almôndega aponta de maneira bastante clara este fator. A macarronada também aparece como tradição aos domingos. Lembro ainda que em pesquisa anterior, ao tentar definir a comida típica de um distrito da cidade mineira de Pompéu, os pratos *típicos* mais recorrentes foram as chamadas *bolas de carne*, correspondentes às almôndegas, e a macarronada, sendo inclusive servidos na ocasião festiva mais significativa no distrito: a Festa de São José e São Sebastião.²⁶⁵

Por sua vez, esta incorporação de elementos a princípio externos, nos remete ao movimento de *invenção de tradições*, tal como foi descrito anteriormente. A criação então é inerente às identidades culturais, inclusive no que toca à apropriação de elementos externos e, tomando a expressão de D. Lucinha, *adaptação às condições da terra*. Este viés interpretativo permite dizer que, em alguns aspectos, identidade, incorporações e globalização não se chocam: os elementos externos, incorporados, passam a ser vistos à luz da cultura regional, e através do seu filtro.

²⁶³ Ibidem.

²⁶⁴ Ibidem, p.44.

²⁶⁵ No fim da festa, que dura três dias, é servido um almoço à população e, segundo as entrevistas realizadas na ocasião da pesquisa, não poderia faltar a macarronada e as bolas de carne.

Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira, ao objetivar a divulgação da culinária típica adaptada às condições atuais, também expressa a incorporação de elementos da modernidade. Já no caso de *Minas de forno e fogão*, esta faceta é bastante relevante, uma vez que várias das receitas publicadas não caracterizam uma cozinha típica *pura* (se é que se pode pensar nestes termos).

É importante ressaltar ainda que a própria tradição da culinária mineira faz referência à incorporação de hábitos. Da mesma maneira que a formação social brasileira (e mineira), a culinária assimilou e deu nova roupagem às comidas indígena, africana e portuguesa. Estas figuras aliás, são reconhecidamente os antepassados dos mineiros na fala dos entrevistados, e D. Lucinha fala de suas contribuições na alimentação da região²⁶⁶: *Quase todas as formas de uso da mandioca, a mais brasileira de todas as plantas, são de herança indígena.*²⁶⁷

Tabela 5: Antepassados dos mineiros, segundo indicação dos entrevistados²⁶⁸

ANTEPASSADO		
Categoria	N. de referências - absoluto	%
Portugueses	4	26,7
Índios	3	20,0
Africanos	3	20,0
Negros	1	6,7
D. Pedro	1	6,7
Tiradentes	1	6,7
Inconfidentes	1	6,7
Escravos	1	6,7
	15	100

Fonte: Entrevistas realizadas com todos os informantes (com exceção de João Diniz, D. Lucinha, D. Maria Stella e Frei Betto).

A cana de açúcar, por sua vez, *até parece nossa, mas correu mundo para chegar até aqui. Sendo trazidas as primeiras mudas pelas mãos portuguesas, nosso solo a*

²⁶⁶ É interessante como nas entrevistas, estes personagens foram identificados como antepassados mineiros; a pergunta não foi sobre os antepassados dos brasileiros. A meu ver, isto também reflete a apropriação e re-criação do discurso da mineiridade, que incorpora uma série de imagens – inclusive de uma identidade mais ampla – para formatar seu discurso.

²⁶⁷ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 55.

²⁶⁸ Observações acerca da construção das tabelas: Márcia fala em Botocudos, cuja referência incluí na categoria Índios. Separei africanos, negros e escravos pelo seguinte motivo: a referência a africanos trata especificamente de outra nacionalidade. No caso de negros, engloba os de nacionalidade diferente e os nascidos no Brasil. Escravos também, mas refere-se somente aos cativos.

*adotou como filha. E, como boa filha, ela se reconheceu, brotou e multiplicou: sentiu-se em casa.*²⁶⁹

Sobre a mesa farta, característica da hospitalidade mineira, Abdala recorda que é uma tradição reinol.

3. O tropeiro em foco

Gostaria de remeter a um prato que representa bem as possibilidades de criação e sua contrapartida, as limitações que o enquadramento de um prato na categoria *comida típica* impõe: o feijão tropeiro. É uma preparação que remete à história de Minas; as autoras dos livros e os entrevistados em geral fazem uma relação direta do tropeirismo com a formação social mineira e portanto entendem o prato como uma representação do mineiro. Neste contexto, há uma preocupação em estabelecer uma conexão histórica entre a atividade e a formação da sociedade e da culinária mineira.

teve os tropeiros, né? (...) Tem o feijão tropeiro, por ser uma comida mais fácil de fazer, porque eles misturavam o feijão, a farinha, levava a lingüiça, e ali misturavam tudo. A comida típica que eu considero é essa comida tradicional mesmo, dos antepassados. (Annapaola, Restaurante Calabouço, Ouro Preto)

*Era inacreditavelmente difícil abastecer as minas com o precioso sal, as mudas, as sementes, os utensílios mais elaborados, as roupas e a louças. A tropa tinha que vencer montanhas e serras para trazer do litoral e de outras regiões, até o coração das minas, os produtos de que careciam: tudo carregado em bruacas de couro e no lombo dos burros. (...) Há que se dar destaque ao transporte do sal até o interior das montanhas, pela imensa dificuldade em trazê-lo. Para compreender tal fato, basta imaginar o quanto podia pesar ou perder-se uma carga de sal, em caso de chuva pelo caminho. Fato que devia ocorrer com frequência. Por tamanha dificuldade e risco, uma ordem expressa: pouco sal na mesa dos senhores e, nos cochos dos escravos, nenhum. Era dos restos da mesa dos senhores que saía algum sabor de sal na comida dos escravos, ao ser misturado ao angu do dia-após-dia.*²⁷⁰

Arrisco-me aqui a colocar o tropeiro como símbolo maior da mineiridade, ao menos no que se refere ao contexto da *linguagem culinária*. Ainda que, quando

²⁶⁹ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p. 83.

²⁷⁰ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.42.

perguntados sobre os antepassados dos mineiros, os entrevistados não tenham se referido a ele, as fontes tomadas demonstram a força de sua imagem na configuração da identidade mineira: o prato consta na lista de 9 preparações cujas receitas estão nos três livros consultados.

Tabela 6: Receitas coincidentes nos três livros analisados.²⁷¹

História da arte da cozinha mineira por d. Lucinha	Fogão de Lenha: 300 anos de cozinha mineira	Minas de Forno e Fogão
Ambrosia	Ambrosia	ambrosia moderna
canjiquinha com costelinha	Canjiquinha	canjiquinha
Couve	couve mineira / couve rasgada	couve mineira
feijão-tropeiro	feijão-tropeiro	feijão-tropeiro
lombo de panela	lombo à mineira	lombo de porco recheado
pão de queijo	pão de queijo com batata / especial / ouro-pretano / polvilho azedo / rápido / roceiro	pão de queijo
Quentão	Quentão	quentão caipira
Torresmo	Torresmo	torresmo pururuca
tutu <i>bebo</i>	tutu de feijão	tutu de feijão

Fonte: livros de culinária tomados para a pesquisa

O livro *História da arte da cozinha mineira* traz ilustrações das atividades e espacialidades em que aconteciam. Após uma breve introdução, as autoras, ao tratarem da origem da culinária que focalizam, reproduzem primeiramente, imagens que representam os índios Botocudos produzidas por Rugendas. Já na página seguinte encontra-se um mapa reproduzindo os chamados *caminhos do abastecimento* e, na página seguinte, o *Porto do Estrella*, de Rugendas. O tema é a utilização dos caminhos pela atividade tropeira. A colocação destas imagens no item que trata das origens do Serro deixa claro que o tropeiro, principal personagem a utilizar os caminhos representados, encontra-se na origem da sociedade serrana.

²⁷¹ Foram consideradas coincidentes receitas similares, ainda que não se tratasse exatamente da mesma receita, como no caso do lombo

Tabela 7 - Pratos típicos mineiros, segundo indicação dos entrevistados.

PRATOS TÍPICOS MINEIROS		
Denominação	Numero de referências - absoluto	%
Feijão-tropeiro	7	13,7
Canjiquinha com costelinha	5	9,8
Frango com quiabo	5	9,8
Tutu à mineira	5	9,8
Vaca atolada	3	5,9
Angu	2	3,9
Bambá de couve	2	3,9
Frango ao molho pardo	2	3,9
Lombo de Panela	2	3,9
Pão de queijo	2	3,9
Bolinho de mandioca	1	2,0
Caldo verde	1	2,0
Chouriço	1	2,0
Costelinha	1	2,0
Couve	1	2,0
Doce de mamão enroladinho	1	2,0
Espera marido	1	2,0
Feijão	1	2,0
Feijoada	1	2,0
Frango com ora-pro-nóbis	1	2,0
Frango <i>preguento</i>	1	2,0
Lingüiça frita	1	2,0
Mandioca frita	1	2,0
Queijo	1	2,0
Torresmo	1	2,0
Verduras	1	2,0
Total de referências	51	100

Fonte: entrevistas realizadas pela pesquisadora.

Tabela 8: Pratos com maior saída nos restaurantes da amostra, segundo os proprietários.²⁷³

PRATOS COM MAIOR SAÍDA NOS RESTAURANTES DA AMOSTRA		
Denominação	N. de referências - absoluto	%
Angu	2	25,0
Canjiquinha com costelinha	4	16,7
Costelinha	3	12,5
Feijão	2	8,3
Feijão-tropeiro	6	8,3
Feijoada	1	4,2
Frango	1	4,2
Frango ao molho pardo	1	4,2
Frango com quiabo	1	4,2
Lingüiça	1	4,2
Lombo	1	4,2
Tutu à mineira	1	4,2
Total de referências	24	100

Fonte: entrevistas realizadas pela pesquisadora.

A apropriação simbólica do tropeiro remete para a dimensão lacunar do discurso da mineiridade. Ressalto, primeiramente, o fato de que o tropeiro não foi um elemento com presença exclusiva em Minas Gerais. Está presente nas diversas regiões brasileiras. No entanto, os estudos sobre comércio de gêneros entre a Capitania (depois Província) de Minas Gerais mostram que nesta região, teve importância fundamental para o desenvolvimento econômico e social. Esta apropriação parece ter vindo daí, desta presença na literatura sobre Minas, e tende a supervalorizar a figura do tropeiro nas terras mineiras, chegando quase a sugerir sua exclusividade no contexto da história mineira. Assinalo também uma descontextualização espaço-temporal de sua imagem. O tropeiro é retirado do universo colonial, imperial (e até republicano brasileiro), para ser inserido num contexto atemporal: é estabelecido como antepassado sem que se pergunte quem foi e de onde veio.

Além disso, uma análise do mapa da figura 16 remete para os significados que permeiam sua escolha. Os chamados *caminhos do abastecimento*, ao dar relevo ao espaço geográfico de Minas Gerais, representam ao mesmo tempo a importância geográfica e econômica da região e da atividade tropeira. Desta maneira, arrisco-me a dizer que a escolha desta imagem para compor o livro de D. Lucinha e Márcia, não foi

²⁷³ Os proprietários dos restaurantes Caminho da Roça (BH) e Itacolomi (Serro) não forneceram a infomação.

aleatória. Para fundamentar minha afirmativa, lembro que no livro e no restaurante existe uma distinção entre a *cozinha do tropeiro* e a *cozinha da fazenda*, indicando, mais uma vez, a apropriação e supervalorização da atividade tropeira pelos mineiros e pela mineiridade.

Este imaginário acerca do tropeiro e de sua atividade e alimentação, nos livros e nos relatos dos entrevistados, é permeado por construções que ultrapassam o que a historiografia relata. A obra de D. Lucinha e Márcia faz uma descrição da atividade, recorrendo à bibliografia sobre o tema e a Debret para retratar a atividade²⁷⁴, mas dando principalmente, um tom memorialista a tal descrição. Nela, a cozinha do tropeiro, devido às circunstâncias, era seca e ambulante.



Figura 17 – Reprodução de Debret, prancha 67. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Parte superior das páginas 138 – 139.

*O fogão era uma trempe de ferro fincada ao chão, com alças, onde se dependuravam as panelas. Estas eram aquecidas com uma boa dose de garrancho, formando uma fogueira. As colheres e os caldeirões eram de ferro, material que resistia aos penosos caminhos. (...) Depois de arrancharem, os tropeiros cuidavam da despensa (...). Procurava-se pelos arredores do rancho brotos nativos, milho verde e mandioca para ajudar no cardápio. A primeira coisa a fazer era cozinhar o feijão, e em seguida, fazer o arroz ou a canjiquinha. As carnes já prontas facilitavam muito o trabalho. (...) O doce usado era a rapadura, que servia como sobremesa. A rapadura também era misturada ao café e à farinha torrada: a jacuba. Os tropeiros faziam muito uso da jacuba. (...) O tira-gosto era feito de lambaris pescados com peneiras, e salgados para se conservarem. Torresmo e mandioca fritos faziam a festa. Durante o período de preparação da comida, se banhavam no rio. Em seguida, serviam-se de tira-gosto e pinga. Proseando, colocavam a vida em dia. Após a refeição, afinavam as violas e cantavam modinhas até o sono chegar.*²⁷⁵

²⁷⁴ DEBRET, prancha 67.

²⁷⁵ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.137.

A descrição acima dá a dimensão de como o discurso do livro é estruturado. É fundamentada na bibliografia sobre o tema, mas o tom literário aproxima as autoras da cena descrita e legitima a incorporação de elementos que talvez não estivessem presentes no universo do tropeiro, tais como sobremesa e tira-gosto, com a conotação que têm na citação.

Os viajantes do XIX, que acompanhavam os tropeiros, são bastante sucintos ao descrever o que conhecemos por feijão tropeiro. Saint-Hilaire e Burton referem-se a feijão misturado com toucinho e farinha. Eduardo Frieiro²⁷⁶ também nos oferece uma espécie de receita com ingredientes limitados: feijão cozido, quase sem caldo, não esmagado, juntado a torresmos fritos e farinha de mandioca.

Segundo Frieiro, a dieta do tropeiro tinha de ser necessariamente pouco variada. Nela entrava em primeiríssimo lugar o feijão, seguido da farinha de mandioca, do toucinho, da carne de vento ou seca e do café.²⁷⁷ Desta maneira, interpreta como descaracterização do prato as possíveis incorporações que possa trazer. Considera absurda a receita descrita em um periódico que chegou às suas mãos, que relacionava como ingredientes lingüiça, ovos, couve, farinha de mandioca, banha, cebola, e grãos machucados com colher de pau. Interessa notar que, com exceção dos grãos machucados, esta é a receita básica utilizada na atualidade.

Vejamos as receitas que constam nas fontes consultadas:

²⁷⁶ FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

²⁷⁷ *Ibidem*, p. 156.

FEIJÃO TROPEIRO²⁷⁸

- *Feijão preto* 1 kg
- *Farinha de mandioca* 1 xícara (chá)
- *Linguiça* 1 kg
- *Ovos cozidos* 2
- *Tempero mineiro*..... a gosto
- *Toucinho (para torresmos)*..... 1 kg

Cozinhar o feijão (não pode ficar desmanchado). Deixar escorrer o caldo numa peneira. À parte: picar o toucinho, temperar com sal e fritar até começar a amarelar. Fritar a linguiça numa panela com pouco d'água, tampada. Destampar logo que a água secar, para corar. Na gordura do torresmo – ½ xícara (chá) – bem quente, afogar os temperos e o feijão cozido sem caldo. Adicionar a farinha e os torresmos. Transferir para uma travessa.

GUARNIÇÃO: Enfeitar o feijão tropeiro com rodélas de ovo cozido, e contorná-lo de pedaços de linguiça frita. Em travessa separada, servir couve à mineira e arroz, assim como o molho acebolado.

FEIJÃO TROPEIRO²⁷⁹

- *1 quilo de feijão*
- *100 gramas ou 3 fatias de bacon em pedacinhos*
- *1 cebola grande ralada ou picadinha*
- *2 ovos*
- *2 colheres de sopa de óleo ou gordura*
- *1 colher de sobremesa de tempero caseiro*
- *½ xícara de chá de farinha de mandioca*
- *cheiro verde picadinho*

²⁷⁸ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 186.

²⁷⁹ CHRISTO, Maria S. L. *Minas de forno e fogão*. São Paulo: Ática, 1984. (Minas de livros). Pp. 3.

Cozinhar o feijão sem desmanchar o grão. Deixar escorrer bem numa peneira. Numa panela, colocar o óleo e fritar ligeiramente o bacon. Acrescentar o tempero, a cebola e os 2 ovos, mexendo sempre.

Quando os ovos endurecerem, juntar o feijão e o cheiro-verde. Por último, acrescentar a farinha de mandioca.

Colocar numa travessa enfeitando com pedaços de lingüiça frita e torresmos por cima.

Servir com couve picadinha e arroz.

FEIJÃO TROPEIRO²⁸⁰

- *½ quilo de feijão roxinho*
- *250 gramas de toucinho defumado*
- *5 ovos*
- *1 cebola média, picada em cubos*
- *1 colher das de sobremesa de sal com alho*
- *½ concha de gordura*
- *4 dentes de alho amassados*
- *Cheiro-verde a gosto*
- *Farinha, o necessário*

Lavar, cozinhar o feijão e reservar. Lavar, picar o toucinho em cubos; fritar, escorrer e reservar. Em uma frigideira, colocar a gordura para aquecer, estalar os ovos. Ao começar a endurecer, picar ligeiramente, escorrer e tirar com uma escumadeira e reservar. Colocar uma panela para aquecer, usar parte da gordura do toucinho, acrescentar o sal com alho, a cebola picada e o alho amassado; deixar refogar bem para pegar gosto, acrescentar os torresmos. Retirar do fogo, polvilhar farinha a gosto; mexer, acrescentar os ovos e o cheiro-verde. Misturar delicadamente. Servir com lingüiça em rodilha, couve e arroz.

²⁸⁰ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.141.

Acrescento aqui ainda, o comentário de Vicente Trópia, proprietário do Restaurante Chafariz, em Ouro Preto, sobre o feijão tropeiro:

A comida mineira é muito misturada. Você pega... o meu feijão tropeiro, você vai... leva aí quase vinte coisas diferentes no mesmo prato; mistura farinha, mistura ovo, mistura torresmo, mistura lingüiça, mistura verde, cebolinha, salsinha... cebola, alho, pimenta-do-reino... varia.

De acordo com a concepção de Frieiro então, as receitas deste prato, descritas por D. Lucinha e D. Maria Stella (e a descrição de Vicente Trópia) não seriam de feijão-tropeiro. É interessante notar, entretanto, que todas foram identificadas como culinária mineira. Embora sejam semelhantes, guardam especificidades quanto aos ingredientes, preparo e acompanhamentos, demonstrando assim intervenções no preparo. Seriam então descaracterizações do feijão tropeiro? Sustento que não; que ao contrário, demonstram a possibilidade de incorporação, dentro de um quadro de símbolos pertencentes ao mesmo universo. É por isto que os ingredientes que passam a compor ou acompanhar o prato não soam estranhos ao grupo: trata-se de lingüiça, ovos, couve, cheiro-verde. Não se trata de vinho, azeite ou de azeitonas.

Foi a partir da análise dos ingredientes que entram e saem da receita, em articulação com esta idéia, que pude entender a colocação de Maria Stella sobre o espaço para a inventividade na culinária típica mineira:

Aí acho que vai muito da capacidade... a pessoa gostar de cozinhar, ela incrementa, por exemplo, ela gosta mais de um tempero, ela põe mais um tempero, (...) isso é a maneira da pessoa, o sabor que ela acha que deve ter a comida, ela pode melhorar, nunca saindo do que é nosso. Isso é o que eu acho, ela não pode botar cogumelo... hoje nós já temos, mas nós não tínhamos... cogumelo no feijão tropeiro.

D. Lucinha e Márcia fornecem uma receita que reconhecem como feijão tropeiro primitivo, o feijão-bago-bago. Na medida em que colocam ambas as receitas no livro (uma primitiva e outra mais atual), admitem o diálogo entre temporalidades; a dinâmica da identidade. A sobreposição, a mistura de temporalidades e espacialidades no discurso sobre a cozinha típica mineira – e portanto, sobre a identidade mineira – constituem-se em temas trabalhados neste capítulo.

FEIJÃO-BAGO-BAGO²⁸¹

O feijão-bago-bago é uma receita que se prepara no próprio prato. É o primitivo feijão-tropeiro. Em um prato, colocar uma concha de feijão cozido e quente; salpicar sal com alho, cheiro-verde e pimenta a gosto. Escaldar com gordura muito quente, acrescentar farinha, misturar bem, fazer “capitão” e comer “de arremesso”.

4. A ambigüidade da mineiridade

A análise da culinária típica mineira em seu aspecto de prática cultural e de alguns de seus suportes como veículos de transmissão de valores aponta para uma mineiridade em certa medida, fluida. São fixados pontos de referência material para o reconhecimento desta identidade, mas estes monumentos, estes lugares de memória são apropriados por diversas camadas, inclusive as elites políticas, e articulados segundo as referências específicas de grupos menores.

A ambigüidade revela-se por exemplo, nos restaurantes, que constroem ambientes que atendem a padrões internacionais, mas ao mesmo tempo, constituem uma espécie de museu com símbolos identificados com o jeito e o espírito mineiro; um tipo de altar aos antepassados – àqueles que formam a origem do mineiro e por conseguinte, fazem de Minas uma só. Mas neste compasso quase que pendular também entre o global e o local, muitos destes símbolos são referências específicas das famílias ou de regiões diferenciadas. É comum percebermos nos restaurantes elementos que simbolizam regiões diversas de Minas Gerais agrupados em uma espécie de mosaico tal como Dulci sublinha em relação à experiência de regionalização da Rede Globo Minas, em que *a paisagem geográfica de Minas, objeto de uma das séries, era retratada em sua multiplicidade (a montanha, os campos, o sertão) de modo a produzir no espectador a impressão de fazer parte de uma mesma coletividade, qualquer que fosse a região do estado em que residisse.*²⁸²

²⁸¹ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.142.

²⁸² DULCI, Otavio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p. p. 18.



Figura 18: Restaurante Chafariz, Ouro Preto.

No mesmo movimento de incorporação de elementos da heterogeneidade cultural em uma matriz única, a diferença também é esquecida tanto nos restaurantes como nos livros. Todos os restaurantes dizem trabalhar com culinária típica mineira e, com exceção de Márcia Clementino Nunes (administradora do Restaurante d. Lucinha), não é feita nenhuma ressalva quanto às diferenças internas na cozinha. Os cardápios analisados no entanto, demonstram uma focalização maior em pratos que fazem parte de um discurso oficial de cultura mineira composto fundamentalmente por quitutes, com maior expressão da couve, tutu de feijão, lombo, frango com quiabo e angu.²⁸³

Dona Maria Stella Libânio também nos indica tanto a incorporação de um discurso ideológico de mineiridade, quanto a presença da subjetividade em sua fala sobre os mineiros.²⁸⁴

E eu tive um erro que aliás, agora vai sair em luxo esse Fogão de Lenha, que foi o arroz com pequi. Eles brigaram um pouco comigo lá em Montes Claros, perguntaram: - Ah, você não pôs o arroz com pequi! É porque eu não gosto, então, nem lembrei do pequi... eu adoro licor de pequi, mas não gosto do arroz com pequi. É aquele costume da pessoa

²⁸³ ABDALA, Mônica C. *Receita de Mineiridade : a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997. p. 160.

²⁸⁴ Tomo aqui a percepção de Dulci para *ideologia* neste contexto: *Quando falamos de ideologia, estamos nos referindo à construção interessada de uma realidade, tanto mais efetiva quanto maior credibilidade essa construção possui*. DULCI, Otávio Soares, op. cit. p. 12.

lá; aqui nós não temos este costume. Então eu já botei no livro que vai sair agora; eu acrescentei muita coisa, consertei o que eu queria... (D. Maria Stella)

Através dos livros analisados também é possível perceber uma mineiridade ambígua. As comidas relacionadas são colocadas como culinária típica da região; culinária tradicional, mas admitem a inventividade, uma vez que há diferenças nas receitas publicadas em comum nos três livros.²⁸⁵

Vejam os mais algumas receitas publicadas:

AMBROSIA²⁸⁶

- *1 litro de leite.*
- *300 gramas de açúcar.*
- *1 colher das de mesa de doce de leite.*
- *7 ovos inteiros.*
- *Cravo e canela a gosto*

Quebrar os ovos, passar por peneira muito fina e reservar. Em tacho de cobre ou panela grossa, ferver o leite, o açúcar e o doce de leite. Deixar engrossar, mexer sempre com colher de pau, colocar cravo e canela. Em ponto de fio grosso, adicionar lentamente os ovos, não mexer e deixar cozinhar em fogo lento por cerca de vinte minutos. Fazer cortes em forma de cruz, delicadamente. Retirar do fogo. Guardar em compoteira e servir frio.

²⁸⁵ Conferir Tabela 5, p. 121.

²⁸⁶ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.152.

AMBROSIA²⁸⁷

- Açúcar..... ½ kg
- Gemas..... 8
- Leite..... 1 xícara (chá)
- Casca de limão
- Cravo.
- Canela

Fazer uma calda grossa com canela e cravo. Desmanchar as gemas, juntá-las à calda sem mexer. Quando as gemas começarem a endurecer, mexer, adicionar o leite e deixar ferver um pouco. Servir em compoteira.

AMBROSIA MODERNA²⁸⁸

- ½ quilo ou 1 lata de doce de leite mole
- 1 copo de leite
- 6 ovos
- Canela em pó

Levar o doce de leite ao fogo, acrescentando o leite. Bater os ovos, misturando bem claras e gemas. Quando o doce estiver fervendo, acrescentar lentamente os ovos, sem mexer. Depois que começar a endurecer, mexer lentamente, cortando os ovos em pequenos pedaços. Colocar numa vasilha e espalhar canela em pó por cima.

Um dado interessante: na receita de ambrosia moderna, já não se fala em compoteira, mas em vasilha.

²⁸⁷ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 95.

²⁸⁸ CHRISTO, Maria S. L. *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. São Paulo: Papagaio, 2002. p. 46.

CANJIQUINHA COM COSTELINHA²⁸⁹

- 200 gramas de canjiquinha.
- 1 quilo de costelinha.
- 1 colher das de mesa de gordura
- 1 colher das de mesa de sal com alho.
- 1 colher das de mesa de urucum.
- 2 folhas de louro.
- 1 cebola grande ralada.
- 1 cálice de cachaça.
- ½ cálice de limão.
- Cheiro-verde a gosto.
- Pimenta a gosto.

Lavar as costelinhas; colocar em uma panela, cobrir com água, juntar a cachaça e o limão, levar ao fogo para uma leve fervura. Escorrer e reservar.

Usar uma tigela funda para lavar a canjiquinha em várias águas, até apurar bem. Escorrer, levar ao fogo para cozinhar com água o bastante para ficar macia. Mexer sempre para não agarrar no fundo. Retirar do fogo e reservar.

Durante o período de cozimento da canjiquinha, preparar a costelinha. Levar ao fogo uma panela, aquecer a gordura e juntar as costelinhas para fritar levemente. Retirar o excesso de gordura que se formar, acrescentar o sal com alho, a cebola e por último o urucum. Deixar pegar cor, juntar a canjiquinha, misturar bem, pingar água, juntar as folhas de louro e tampar. Deixar ferver por mais alguns minutos para pegar gosto. Acertar o tempero. Acrescentar cheiro-verde e pimenta.

Em dia de canjiquinha não há necessidade do arroz.

²⁸⁹ NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. p.123.

CANJIQUINHA²⁹⁰

- *Canjiquinha amarela de milho*..... 250 gramas.
- *Carne de porco (suã, costeleta, lombo ou pernil*..... ½ kg
- *Óleo*..... ½ xícara (chá)
- *Tempero mineiro*..... a gosto
- *Tomates*..... 3

Cozinhar a canjiquinha em água.

Temperar a carne à parte, afogá-la em óleo quente, deixar fritar e acrescentar os tomates picados. Quando a carne estiver cozida, juntar a canjiquinha também cozida. Provar o gosto, para ver se o sal está suficiente, corrigindo (se necessário) com o mesmo tempero mineiro.

GUARNIÇÃO: Couve picada bem fina e refogada.

MOLHO DE PIMENTA MALAÇUETA: a gosto

**Péla-égua em algumas regiões de Minas; quirera de milho com suã no interior de São Paulo.*

²⁹⁰ CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 174.

CANJIQUINHA²⁹¹

- *½ quilo de canjiquinha amarela**
- *1 quilo de costelinha de porco crua*
- *½ quilo de costelinha de porco salgada*
- *200 gramas de bacon picadinho*
- *3 tomates picados*
- *1 cebola picada*
- *3 colheres de sopa de óleo ou gordura*
- *sal, cheiro-verde e pimenta malagueta a gosto*

** A canjiquinha amarela é chamada também de quirela ou quirera em outras regiões.*

Este é o prato mais típico da cozinha mineira. Colocar, na véspera, a costelinha salgada numa vasilha com água para tirar o excesso de sal. Cozinhar a canjiquinha em água. Temperar as costelinhas cruas a gosto. Fritar o bacon numa panela grande e reservar os torresmos. Juntar o óleo à gordura do bacon, esquentar bem e colocar as costelinhas cruas e as salgadas. Fritar até ficarem douradas. Acrescentar a cebola e os tomates e pingar água aos poucos para cozinhar. Juntar à canjiquinha já cozida as costelinhas com o caldo. Provar o gosto para ver se o sal e o tempero estão suficientes, corrigindo se necessário. Servir bem quente, colocando por cima o torresmo do bacon. A canjiquinha é servida em prato fundo, acompanhada de couve picadinha refogada, feijão e pimenta malagueta.

A reprodução das receitas dos dois pratos acima facilita a visualização de uma certa abertura da culinária típica mineira: comportam uma certa variação nos ingredientes e no preparo.²⁹² Além disso, é possível notar nas receitas publicadas em Minas de forno e fogão uma linguagem que poderia ser identificada como mais moderna e adaptada ao ritmo atual. Este aspecto associa-se ao interesse da autora, explicitado em entrevista, que era facilitar a vida da dona de casa moderna.

²⁹¹ CHRISTO, Maria S. L. *Minas de forno e fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. São Paulo: Papagaio, 2002. p. 24.

²⁹² No caso da canjiquinha, podemos ver esta abertura ainda se atentarmos para a preparação presente no cardápio do Restaurante Xapuri, em Belo Horizonte: não se trata de canjiquinha com costelinha, mas de costelinha com canjiquinha e, ao contrário da sugestão de D. Lucinha, é acompanhada de arroz.

Um outro dado que auxilia a percepção da fluidez da cozinha mineira: foi solicitado aos entrevistados que indicassem restaurantes que, em sua concepção, trabalhassem com culinária típica mineira. Apenas quatro dos sete proprietários de restaurantes forneceram esta informação. O resultado foi organizado na tabela abaixo.

Tabela 9: Restaurantes indicados por alguns dos entrevistados como voltados para a culinária típica.²⁹³

RESTAURANTES TÍPICOS	
Estabelecimento	N. de referências
Dona Lucinha (BH)	4
Xapuri (BH)	4
Casa do Ouvidor (Ouro Preto)	1
Chafariz (Ouro Preto)	1
Chico Mineiro (BH)	1

Fonte: entrevistas realizadas.

Considero relevante este dado, mesmo com o número restrito de respondentes, pelo seguinte: os dois restaurantes mais reconhecidos por quem respondeu à questão são bastante diferentes na concepção da culinária típica. Enquanto o Restaurante Dona Lucinha carrega uma espécie de bandeira da culinária de raiz, o Xapuri adota como atrativo a renovação dentro dos ingredientes próprios à região. D. Nelsa Trombino aproxima-se do conceito de *chef*; já D. Lucinha intitula-se *cozinheira*. No entanto, ambos se auto-denominam como estabelecimentos de resgate da culinária tradicional. Portanto, a culinária mineira é a culinária praticada em um e em outro.²⁹⁴

Minhas raízes são italianas, eu tenho muito orgulho em falar isso, mas tenho muito orgulho em falar que foi uma paulista filha de italianos que veio resgatar a cultura e a tradição mineira. (...) Mas eu fiz um prato específico com ora-pro-nobis com filé mignon. Então é uma coisa mais diversificada, mas nunca saindo da nossa característica, da nossa casa humilde e simples... não tem prato sofisticado; é tudo feito nas chapas. Mas falar assim, só tem comida mesmo tradicional mineira; não. Nós temos a nossa tradicional sim, mas temos as outras tantas. Mexidão, por exemplo, todo mineiro ama mexidão. Aí pra ficar um mexidão mais sofisticadinho, o que é que eu faço? Eu enformo ele, coloco cebola, bacon, pedacinhos de lingüiça, ovos, em vez de farinha de mandioca eu coloco farinha de munho, que é farinha de fubá torrado, aí ponho numa forma. (...) no meio da fôrma eu coloco filé mignon cortadinho na hora. Em volta eu coloco a couve, enfeito com uns tomatinhos, levo o prato

²⁹³ Obs: apenas 5, dos 11 entrevistados forneceram esta informação.

²⁹⁴ Vale ressaltar que as pessoas que citaram um, também citaram o outro como representantes de cozinha mineira.

bonito pra mesa... É questão de renovação. (D. Nelsa Trombino – Restaurante Xapuri, BH)

O nosso trabalho é muito caseiro, muito artesanal, e cada vez, eu particularmente, tenho contribuído para torná-la ainda cada vez mais, mais, mais, porque eu acho que esse é o sentido que a gente tem que cultivar, já que nossa proposta É fazer cozinha típica, a cozinha de origem... de verdade, então a gente pode pegar uma receita e torná-la mais saudável, mas não perder essa característica dos primeiros... da... da... de como é que ela de fato foi feita, porque a gente tá aqui... é nossa tarefa preservar a cozinha típica, e não, não assim... porque haveria, em tese, assim, hoje é muito valorizado a recriação de uma cozinha, a invenção de pratos... não é a nossa praia. (Márcia Clementino Nunes – Restaurante Dona Lucinha, BH)

De formas diferenciadas ambos os restaurantes articulam a tradição e a inovação, o antigo e o moderno. Uma proximidade entre Xapuri e Dona Lucinha, por exemplo, é o anseio das administradoras em colocar atendentes bilíngües, para atender portanto, a uma demanda que se expande principalmente com a globalização e o fenômeno de *consumo de identidades*.

Assim, defendo que a culinária mineira como forma de expressão de uma identidade mineira é ambígua porque se pretende atemporal ao misturar temporalidades distintas;²⁹⁵ porque se mostra homogênea enquanto mistura e oculta heterogeneidades, e porque coloca em diálogo as dimensões coletiva e individual.

5. Breve análise comparativa

Em termos gerais, os três livros analisados tratam do mesmo tema: a culinária típica de Minas Gerais. Há alguma proximidade no discurso sobre a comida e, em consequência, sobre a identidade mineira. Nos três casos, percebe-se tal cozinha como receptora de influências que não se restringiram à região, mas ao mesmo tempo, com uma capacidade de re-agrupar tais influências de maneira específica, constituindo, portanto, uma sociabilidade específica, expressa nos costumes e comportamentos do povo mineiro. Vale lembrar ainda que o livro de D. Lucinha e *Fogão de lenha* trazem de

²⁹⁵ Dois aspectos a se considerar neste sentido: A comida mineira gordurosa só passa a ser vista como mal feita a partir da modernidade e da globalização com novos padrões nutricionais e dietéticos; até então, era uma das características sem apelo valorativo. Nesta conjuntura de reforço de identidades a partir dos *tempos modernos*, a tradição culinária toma um outro sentido: deixa de fazer parte do cotidiano e passa para a sala de estar (no caso dos livros) e para os restaurantes, para momentos de suspensão deste cotidiano.

maneira bastante enfática citações de autores, ligados a diversas áreas, com o intuito de demonstrar a presença de um imaginário povoado de referências culinárias.

Além disso, livros de receitas publicados por pessoas que, mais que o saber técnico, possuem o saber tradicional, têm duplo estatuto: o de um livro com uma culinária autêntica e por outro lado, e talvez por isto mesmo, uma espécie de aura sagrada. Principalmente no caso do livro de D. Lucinha, tanto pela qualidade da edição, que o aproxima dos livros de sala de estar mais que dos livros de culinária, quanto talvez pela referência histórica, que parece ser usada como instrumento de *corroboração* da autenticidade da cozinha relatada no livro. D. Maria Stella, por sua vez, embora tenha colocado em alguns momentos referência sobre a origem das receitas e também se utilize de imagens tradicionais, o faz de maneira mais solta, assim como na exposição.

Se Debret e Rugendas são associados às primeiras imagens produzidas sobre o país, utilizá-los em livros como estes, parece-me, procurar fundamentar a ancestralidade, mostrar através de imagens o que se diz: *era assim*. É importante ressaltar, no entanto, que tais imagens são representações, ou seja, *re-apresentações* do real. A dificuldade de ambos os livros reside no fato de as autoras as tomarem como duplicação do real. As imagens destes autores, utilizadas em *Fogão de lenha* e *História da arte da cozinha mineira*, além de remeterem para uma continuidade, por retratarem o período colonial, também inserem a mineiridade para além de suas fronteiras, como síntese nacional, uma vez que são representações da vida na corte. A análise dos livros também aponta para outras indicações de síntese: o milho e o feijão são alimentos utilizados amplamente no país.

Um olhar mais atento sobre as obras tomadas como fonte revela que, para além das proximidades, o foco de cada livro é bastante diferenciado dos demais. *Fogão de Lenha* focalizou os livros de receitas de mulheres que residiram em Minas Gerais. A intenção da autora, ao reproduzir receitas destes livros era, em primeiro lugar, resgatar uma culinária que, a seu ver, era menos valorizada do que deveria.

A minha pesquisa foi motivada pelo falarem mal de Minas dizendo que a comida era pesada. E eu dizia: - Não é pesada. E outra coisa que me preocupou muito: quando chegaram as grandes companhias estrangeiras, o pessoal só falava em pizza; achava que pizza era o

máximo. Outro que veio: o Mc Donalds... o sanduíche. Isso não é nosso! Isso é importado! Então, eu pensei: por quê que a nossa comida está ficando de lado? Ela é tão boa! E hoje eu sei que ela é muito mais... eu, a minha opinião e de muita gente, não sou só eu, acha que a melhor comida brasileira é a nossa. Eu sou um pouco convencida nesse ponto, porque eu acho que bem feita, ela é muito saborosa. (D. Maria Stella)

A estrutura do livro então, foi construída tomando como fonte, para demonstrar o valor desta culinária que estava se perdendo, livros de receitas. É interessante observar o argumento de D. Maria Stella neste ponto:

E eu sempre digo que o primeiro livro da mulher mineira é o livro de cozinha. Porque a menina fazia 12, 13 anos, 14, ela passava então, copiava, manuscrito e passava pras filhas os livros... o caderno de receitas da família. Então eu digo sempre que o primeiro livro escrito pela mulher mineira foi o livro de receitas. (D. Maria Stella)

A estratégia de resgate da culinária mineira neste caso então, foi através da afetividade, ainda que haja uma preocupação em inventariar o que se percebe como culinária típica da região. Na página anterior à dedicatória, o livro reproduz *O Jantar* de Debret, apontando para uma sociabilidade em torno da comida, para o comer junto, que ao longo do livro, esclarece ser uma das características da identidade mineira.²⁹⁶ Através da imagem de comunhão em torno da comida, e de ilustrações que remetem aos antigos livros de receitas, a autora tenta despertar as lembranças dos leitores em torno da comida *típica* mineira; da comida de infância – D. Maria Stella denomina os livros consultados em sua pesquisa de *os livros das vovós mineiras*.

Olha, eu fiz durante 5 anos uma... a São Paulo, eu ia a São Paulo todos os anos fazer o festival da comida mineira. Era uma semana de comida mineira. O restaurante tinha trezentos lugares; tinha fila na porta todas as noites. Também, tinha tudo que você pensasse de comida mineira. (...) Enquanto aquela fica estava esperando, a gente servia um licorzinho, uma cachacinha e mandioquinha frita, pra fila não ir pra rua. Isso eu fiz durante 5 anos, e eu perguntava: - por quê que paulista gosta tanto? Aí que eu descobri: é a saudade da infância. Porque a maioria: - ah, porque na fazenda da minha avó tinha isso. Quer dizer, eles iam lá à procura do que eles tinham vivido na infância. Eu achei isso muito interessante porque aí é que eu descobri porque que eles gostavam tanto da comida mineira. (D. Maria Stella)

²⁹⁶ A leitura de *Minas de forno e fogão*, da mesma autora, além das entrevistas realizadas permitem-me sugerir que este aspecto é marcante na vida da autora. Seu imaginário sobre a mineiridade é permeado pela imagem da comunhão em torno do alimento. A entrevista com Frei Betto, seu filho, também apontam para a centralidade do alimento como forma de relação social na vida de D. Maria Stella.



Figura 19 – Reprodução de *O Jantar*, de Debret em *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira*.

Um outro dado relevante sobre este livro: fica sugerida a mineiridade em seu aspecto de síntese da nacionalidade na medida em que a autora revela, no fim do livro, a diversidade de regiões mineiras de que são provenientes os livros que tomou como base²⁹⁷. A organização das receitas no entanto, não levou em conta a época e a região de cada livro e também há uma ausência de preocupação da autora em estabelecer uma relação direta de cada receita com o livro do qual foi retirado.²⁹⁸ Faz do livro um inventário de receitas tradicionais mineiras como um todo; além disso, a insistência em entremear tais receitas com relatos que tratam do cotidiano relacionado a elas, nos remetem às relações sociais que pairam, constroem e reproduzem tais práticas. Interessante como em um livro que se insere no momento de revalorização do regional frente ao nacional, apareçam as receitas dos pudins *republicano e abolicionista*, que sublinham exatamente uma das características regionais do mineiro: a articulação política.

²⁹⁷ São representados através dos livros, os seguintes municípios: Alfenas, Araxá, Barra Longa, Belo Horizonte, Boa Esperança, Cachoeira do Campo, Campanha, Entre Rios, Formiga, Mariana, Muzambinho, Ouro Fino, Ouro Preto, Pouso Alegre, Queluz, Rio Pomba, Santa Cruz Descalvado, Santana do Sapucaí, Santa Rita do Sapucaí, São João Del Rei, Serro, Turvo, Ubá. Reproduzi aqui as denominações dos municípios tal como foram colocadas pela autora na edição analisada.

²⁹⁸ Os capítulos, com exceção do último, que trata do que a autora considera curiosidades, são divididos de acordo com o gênero alimentício: quitandas, doces, quitutes, licores e bebes.

Vale lembrar ainda o seguinte: a denominação das receitas presentes no livro aponta para um momento em que a mineiridade como imagem e imaginário sobre o mineiro já havia sido construída – assim como em *Minas de forno e fogão*. Isto porque é possível encontrar pratos com denominação *mineiro* ou *à mineira* em ambos²⁹⁹. Só é possível encontrar-se este tipo de definição a partir da elaboração de uma identidade mineira.

Já no caso de *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*, não há referência a pratos desta maneira. Isto se explica pela intenção das autoras: buscar as origens da culinária típica mineira. E nestas origens, ainda não havia se configurado o jeito mineiro de ser e de fazer. Este livro procurou, ao contrário, demonstrar como este perfil foi se delineando e assim, as receitas ainda não poderiam ser adjetivadas fazendo referência à identidade.

Para tanto, partem de um ponto de vista que mescla a perspectiva ilustrada e a memória coletiva. Os elementos trabalhados na análise do livro me permitem dizer que a ênfase encontra-se na preservação de uma tradição que deve ser relatada para que não se perca. Mesmo que em alguns momentos as autoras chamem a atenção para a dinâmica de receitas³⁰⁰ e as modificações na sociabilidade mineira, ainda assim, a estrutura do livro remete a uma conservação de costumes: a opção por exemplo de dividir cozinha da fazenda e do tropeiro.³⁰¹

Quanto ao livro *Minas de forno & fogão*, o privilégio é explicitamente dado à comunhão, independente dos pratos a serem oferecidos, o ritual em torno deles é que constitui uma identidade especificamente mineira. Demonstra a preponderância da função de reafirmação do elo através da festa³⁰²: o livro tem um nome que sublinha a regionalidade (*Minas de forno e fogão*). No entanto, ao folheá-lo e correr o olho pelas receitas, percebemos diversos pratos que não poderiam ser classificados como regionais. Então, ao olhar para a estruturação do livro, pode-se *solucionar o enigma*: segue um calendário festivo. A festa é o momento da renovação da sociedade, da revigoração do

²⁹⁹ Em *Minas de forno e fogão*, são 4 referências. Em *Fogão de lenha* podemos encontrar 16 receitas que levam o adjetivo.

³⁰⁰ Por exemplo, ao tratar o *feijão tropeiro* como uma variante do *feijão bago-bago*.

³⁰¹ Tomando o conceito de *invenção de tradições*, é possível dizer que, neste caso, ocorre uma interpenetração; não há contornos muito bem demarcados entre uma e outra.

³⁰² PEREZ, Léa Freitas. Op. cit.

elo societário, do restabelecimento da aliança. Então, o que se consome não é tão importante quanto a re-união, quanto o produzir e consumir juntos.³⁰³ Então, uma vez que a obra enfatiza a reunião, remete à identidade mineira.

Assim, no que se refere a comida e identidade, é possível perceber uma dupla dimensão. Uma primeira, que remete aos pratos que chamam a atenção para uma espécie de *mito de origem* (pratos como feijão tropeiro, tutu de feijão – ícones da culinária típica mineira; além de outros menos conhecidos como *pudim abolicionista* e *pudim republicano*, que sublinham o viés político da sociedade mineira, como se fosse uma característica natural do povo da região). Neste caso, o próprio prato, com seus ingredientes, aspecto e modo de preparo e consumo conduzem à identidade, à memória coletiva, ao grupo. Uma segunda dimensão da culinária regional seria esta que se revela no livro citado e que, de certa maneira, ultrapassa a dos pratos típicos: aquela que chama a atenção imediatamente para a importância da socialidade. Não importa tanto quais serão os pratos consumidos, e sim a reunião onde este consumo se dará.

Para finalizar, defendo que até certo ponto, os livros analisados reproduzem o discurso vigente sobre mineiridade na medida em que não a colocam em questão. Não se perguntam por exemplo por que *estas* e não *outras* receitas são tomadas como expressão da identidade mineira. Um outro dado importante se sobressai a partir do olhar para as edições de *Fogão de lenha* e de *História da arte da cozinha mineira*. São livros com edições de luxo.³⁰⁴ Neste sentido, sua utilização no âmbito da cozinha é restrita, caracterizando, em minha concepção, sua função de resgate e preservação da memória. Servem mais para que os mineiros e os *outros* saibam o que é a cultura mineira.

³⁰³ Neste momento se estabelece a ponte entre o regional e o nacional: é a renovação de uma sociedade que carrega elementos universais e pode, portanto, expressar a nação.

³⁰⁴ O segundo mais que o primeiro, mas quero lembrar a distância entre as datas de edição. Além disto, está programada para o ano de 2004 a reedição de *Fogão de lenha* em “edição de luxo” – palavras de D. Stella.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. (...) Sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos.³⁰⁵

O trabalho realizado aqui não teve intenção de definir o papel da culinária na formação de uma identidade, nem de definir, através da culinária, uma identidade mineira. A intenção foi, constatar que a culinária é uma forma de expressão da cultura típica mineira, perceber como a transmissão desta cultura se dá a partir de alguns livros voltados para a culinária típica mineira e restaurantes com o mesmo foco.

Para tanto, parti do pressuposto de articulação entre a coletividade e a individualidade para tentar demonstrar que se um discurso ideológico de mineiridade perpassa a fala das autoras dos livros tomados e dos proprietários dos restaurantes selecionados para amostra, ocorre também a reinvenção desta mineiridade nas entrelinhas destas falas.

Através da fragmentação do discurso, ressaltai, primeiramente, a proximidade entre as fontes e o *mito da mineiridade*. É possível constatar uma certa unicidade na tomada de alguns elementos como representantes da cultura mineira e a culinária é um instrumento de análise interessante, uma vez que alguns de seus pratos constituem como que emblemas desta cultura. Um outro aspecto fundamental da caracterização de uma cultura mineira são os símbolos e valores políticos, como foi colocado. Um dos pontos altos da associação mineiro / política é a localização mediterrânea do estado e a formação social diversificada devido à descoberta das minas; características *ressignificadas* pelo *mito de mineiridade* como síntese da nação. Assim, Abdala nos chama a atenção para o fato de que à República das Alagoas, comandada por Fernando Collor de Mello, segue-se a República do Pão de Queijo, demonstrando que estas duas facetas da mineiridade encontram-se em alguns momentos da história do país.

³⁰⁵ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. Op. Cit, pp. 234.

Em entrevista, D. Lucinha também nos dá indícios de tal associação ao relatar o evento que tratava da tentativa de separação do Triângulo Mineiro do restante do estado, ainda na gestão de José Sarney.

Dr. Newton me ligou e disse: - Lucinha, você vai comigo pra Brasília pra nós não deixarmos acontecer o separatismo. Eu falei: - Olha, dr. Newton, antigamente se uniam as pedras, os muros com sangue de baleia; por quê não unir Minas a molho pardo? Ele disse: - Boa idéia. Então as manchetes de jornal diziam assim: Newton une Minas a molho pardo. Foi um verdadeiro... os políticos mais evidentes, era presidente da República; o presidente da República na época era o José Sarney, eu mandei comida pra ele no Palácio... Ele mandou falar comigo: - Jantei e vou almoçar. (D. Lucinha)

Estas ocorrências materializam a apropriação da *mineiridade* pela elite política. A bibliografia que trata da articulação entre identidade mineira e culinária tem sublinhado suficientemente este aspecto, como foi demonstrado.

Em seguida, dei relevo à incorporação de elementos subjetivos pela mineiridade no dizer dos entrevistados e nos livros consultados. Neste percurso, foi necessário também considerar o processo de globalização enquanto *ingrediente* complexificador, uma vez que insere a *mineiridade* numa conjuntura em que a *compressão espaço-tempo* interfere na reprodução social e cultural. Creio ter conseguido alcançar, com este movimento, o objetivo de demonstrar ao mesmo tempo o apego à tradição e a dimensão inventiva dessa tradição.

Para fundamentar esta coordenação entre coletividade e indivíduo, utilizei alguns clássicos dos temas memória, identidade e tradição e demonstrei que, mesmo em casos de priorização da coletividade e da coesão social, há a possibilidade de ação subjetiva. Não quis com isto fazer nada de novo, mas tão somente evidenciar um aspecto diferenciado do que a bibliografia normalmente tem feito. O que pude perceber é que mesmo quando se admite a complexidade do tema, a bibliografia privilegia os dados referentes à dominação; à sujeição do discurso aos interesses das elites.

Creio ter contribuído para o debate em torno das identidades regionais e suas expressões com dois movimentos coordenados: 1) a demonstração de incorporação de elementos externos, de criação, de invenção de tradições e de inserção em um contexto de globalização. 2) A organização da análise de uma forma que primeiramente

fragmentou a identidade mineira, separando (na medida do possível) os elementos de reprodução de um discurso *oficial* daqueles que expressassem a presença de um caráter inventivo, para em seguida, reunir estes aspectos em torno de uma ambigüidade inerente à culinária típica e, neste contexto, à cultura típica.

Neste movimento, inseri a mineiridade na dinâmica histórica e assim, acredito também ter contribuído para a percepção das possibilidades de contato entre História e Ciências Sociais, um debate já *histórico*, mas ainda bastante atual e polêmico.

BIBLIOGRAFIA

ABDALA, Mônica C. *Receita de Mineiridade* : a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997.

ABREU, Márcia (org). *Leitura, História e História da Leitura*. Campinas, SP: Mercado de Letras: Associação de Leitura do Brasil; São Paulo: Fapesp, 2000. (Coleção Histórias de Leitura).

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre, eds., *História: novos objetos*. Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1974, p. 161.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

AYMARD, Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. *Annales ESC*, n. 30: p. 431-444, 1975.

BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1975.

BELO, André. *História & Livro e Leitura*. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

BONIN, Ana Maria A. & ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. UFPR/ Dept. de Antropologia, v. 4, n. 1: p. 75-90, junho 1991.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1974.

BURKE, Peter. *Sociologia e historia*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

_____. *A escola dos annales (1929-1989): A revolução francesa da historiografia*. São Paulo: Ed. UNESP, 1997.

BURTON, Richard. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. UNESP, 1976

_____. *Viagem de canoa de Sabará ao Oceano Atlântico*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. UNESP, 1977

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológico: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 5-37, out. 1998.

CANCLINI, Néstor Garcia. *Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2000 (Ensaio Latino-americanos, 1).

CANCLINI, Nestor Garcia. *O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional*. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 780.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia / São Paulo: EDUSP, 1983. (v.1, v. 2)

CAVALLO, Guglielmo; CHARTIER, Roger (orgs.). *História da leitura no mundo ocidental*. v.1. São Paulo: Ática, 1998. Pp. 5.

CHARTIER, Roger. *A história cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: DIFEL; Bertrand Brasil, 1990.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. V. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000. Pp. 245.

CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. V. 1. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986.

_____. *Minas de forno e fogão*. São Paulo: Ática, 1984. (Minas de livros); São Paulo: Papagaio: 2002.

D'ALÉSSIO, Márcia Mansor. Memória: leituras de M. Halbwachs e P. Nora. *Revista Brasileira de História*. v. 13, n. 25-26, p. 97-103. set. 92/ ago. 93.

DELGADO, Andréa F. *Cora Coralina: a poética do sabor*. Goiânia: [s.n.], 2000. mimeo.

DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73 – 89, jan. / jun. 1985.

DREIFUSS, René Amand. *A época das perplexidades: mundialização, planetarização – Novos desafios*. Petrópolis: Vozes, 1997.

DULCI, Otavio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

FEATHERSTONE, Mike. *O desmanche da cultura*. São Paulo: Nobel, SESC, 1997.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRAGOSO, João Luís ribeiro. *Homens de Grossa Aventura*. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 27. ed. Rio de Janeiro: Record, 1990.

_____. *Açúcar: uma sociologia do doce, como receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. *Nordeste*. Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio, 1937

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. 2. ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001.

HOBBSBAWN, E.; RANGER, T. (Orgs) *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 1984.

HOLANDA, Sergio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

_____. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo, Companhia das Letras, 3ª. ed., 1994.

IANNI, Octavio. *A sociedade global*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.

LE GOFF, Jacques. Calendário. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. v.1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

_____. Memória. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. v.1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

_____. Documento / Monumento. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984. p. 95.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le cru et le cuit* (Mythologiques I), Paris, Plon, 1964.

MACIEL, Maria Eunice. Introdução. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, n.4, p. 7-8, 1996.

_____. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, n.4, p.34-48, 1996.

_____ & TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.). *Horizontes antropológicos – comida*. Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 1-160 jan./jun. 1996.

MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.

_____. *Ensaio de Sociologia*. São Paulo: Perspectiva, 1981.

MELLO, Ciro Flávio Bandeira de. *A noiva do trabalho – uma capital para a República*. In: DUTRA, Eliana de Freitas (org.). *BH – horizontes históricos*. Belo Horizonte: C / ARTE, 1996. pp. 13.

MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). *A história da alimentação: balizas historiográficas*. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, v. 5 p. 9–91.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado da Cultura. *Projeto culinária típica mineira*. Belo Horizonte, 1985.

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Banquete no cerrado: análise da dinâmica identitária de Silva Campos, Minas Gerais, na perspectiva da dádiva*. Monografia defendida no Departamento de Sociologia e Antropologia da FAFICH, UFMG, em março de 2002.

NORA, Pierre (1993). *Entre memória e história – a problemática dos lugares*. Projeto História. São Paulo, n. 10: 7-28.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.

PEREZ, Léa Freitas. Dionísio nos trópicos: festa religiosa e barroquização do mundo – por uma antropologia das efervescências coletivas. 2002. PASSOS, Mauro (org.). *A festa na vida: significado e imagens*. Petrópolis, Vozes, p. 15- 58.

POLLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989.

POMIAN, K. Tempo / temporalidade. In: *Tempo / temporalidade. Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

_____. Coleção. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi*. v.1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

QUEIROZ, Maria Isaura P. de. Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”. *Ciência e Cultura*, v. 39, n.3, p. 272 – 286, mar. 1987.

REIS, José Carlos. *A história, entre a filosofia e a ciência*. São Paulo, Ática, 1999.

RIAL, Carmen. *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*. Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e simbolismo, coordenado por Maria Eunice Maciel.

ROBERTSON, Roland. *Globalização; teoria social e cultura global*. Petrópolis: Vozes, 2000.

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem à Província de Goiás*. (Col. Reconquista do Brasil) Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975, p. 13.

_____. *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro a Goiás*. (Col. Reconquista do Brasil) Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975, p. 13.

_____. *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral sul do Brasil*. (Col. Brasileira) v. 210 São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Cia Editora Nacional, 1941.

_____. *Viagem às nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*. (Col. Brasileira) v. 68 São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Cia Editora Nacional, 1944.

SANTOS, Myriam Sepúlveda dos. Sobre a autonomia das novas identidades coletivas: alguns problemas teóricos. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 151-165, out. 1998.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

TURNER, Victor. *O processo ritual: estrutura e antiestrutura*. Petrópolis: Vozes, 1974.

VAINFAS, Ronaldo. *Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

Dados da licença no Creative Commons:

```
<a rel="license" href="http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/br/"></a><br /><span
xmlns:dc="http://purl.org/dc/elements/1.1/" href="http://purl.org/dc/dcmitype/Text"
property="dc:title" rel="dc:type">Culinária t&#237;pica e identidade regional: a
express&#227;o dos processos de constru&#231;&#227;o, reprodu&#231;&#227;o e
reinven&#231;&#227;o da mineiridade em livros e restaurantes de comida
mineira.</span> by <span xmlns:cc="http://creativecommons.org/ns#"
property="cc:attributionName">MORAIS, Luciana Patr&#237;cia de </span> is
licensed under a <a rel="license" href="http://creativecommons.org/licenses/by-nc-
nd/3.0/br/">Creative Commons Atribui&#231;&#227;o-Uso N&#227;o-Comercial-
Vedada a Cria&#231;&#227;o de Obras Derivadas 3.0 Brasil License</a>.
```