

RECEITUÁRIOS DA COZINHA MINEIRA

Giulianna Carrazza **GAMBOGI**¹

Larissa de **OLIVEIRA** (Orientador)²

¹ Estudante do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte.

² Professora Curso Superior Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Cozinha típica; Receitas de família; Expressão cultural.

INTRODUÇÃO

Culinária é expressão cultural, uma das representações identitárias de um povo (BAHLS et. al., 2019), além de ser o conjunto de sabores e aromas peculiares de cada cultura (DIEZ-GARCIA e CASTRO, 2011). A culinária mineira, também conhecida como “culinária caipira” (termo que abrange os estados de Minas Gerais, São Paulo e parte do Centro-Oeste), tem como principais ingredientes o frango, o porco, o milho, os vegetais de horta doméstica, além da forte presença de técnicas portuguesas (DÓRIA, 2009). Indígenas, portugueses e negros africanos contribuíram para enriquecer esta cozinha tão apreciada pela população local e também por turistas (DESCUBRA MINAS, [201-?]). O objetivo com este trabalho é caracterizar a culinária tradicional mineira por meio de receitas antigas e utilização de insumos característicos do Estado de Minas Gerais.

METODOLOGIA

O trabalho consistiu em efetuar, de maio a setembro/2020, o levantamento de receitas tradicionais mineiras pesquisando em livros antigos manuscritos, livros

antigos de receitas, livros de receitas, pesquisas regionais de *chefs* e revistas, nesta ordem de prioridade, seguindo a relação de insumos estabelecida previamente.

A busca aconteceu em material disponível em bibliotecas e *sites*, além de captação em cadernos de receitas antigos. Quanto aos meios, tratou-se, portanto, de pesquisa bibliográfica (VERGARA, 2016).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

No período estabelecido, foram coletadas 192 receitas e elaboradas fichas de preparo para serem utilizadas, posteriormente, no Restaurante Escola. Os insumos pesquisados variaram: ora-pro-nóbis, pequi, cachaça, frango caipira, milho, quiabo, costelinha, dentre outros. Percebeu-se a dificuldade de encontrar receitas em cadernos de família pois, segundo os relatos, os preparos eram elaborados sem controle dos ingredientes e das quantidades. Segundo Bomfim et. al. (2016), dentre as coisas típicas de Minas Gerais estão a cachaça, o queijo, fubá, torresmo e outras variedades da carne suína, além do uso do forno à lenha, da colher de pau e da panela de barro.

Hábitos alimentares evoluem à medida em que a população evolui. A culinária mineira é exemplo vivo de mudança. Dos pratos simples do início do povoamento do Estado, até a gastronomia apresentada e consumida hoje muita coisa mudou, inclusive os ingredientes (DESCUBRA MINAS, [201-?]).

A gastronomia pode não ser a principal razão da viagem de turistas, mas conforme o destino, apresenta-se como relevante produto turístico (MURTA et. al., 2010). Existem viajantes dispostos a participar dos mais de 200 festivais gastronômicos realizados anualmente no país, e os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dessas pessoas (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2013), daí a necessidade de se resgatar hábitos e tradições relacionados à alimentação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária mineira traz consigo os hábitos e a cultura do povo de Minas Gerais. É rica em ingredientes diversos e técnicas variadas que precisam ser resgatados e

registrados como documentos, evidenciando sua transformação. A criação do Receituário da Cozinha traz conhecimento cultural e social e valoriza os primórdios da cozinha mineira.

REFERÊNCIAS

BAHLS, A. A. D. S. M. et. al. A compreensão dos conceitos de culinária e gastronomia: uma revisão e proposta conceitual. **Estudios y Perspectivas en Turismo**. Buenos Aires, v. 28, n. 2, 2019. Disponível em: <https://www.academia.edu/36712050/A_COMPREENS%C3%83O_DOS_CONCEITOS_DE_CULIN%C3%81RIA_E_GASTRONOMIA_uma_revis%C3%A3o_e_proposta_conceitual>. Acesso em: 20 fev. 2020.

BOMFIM, F. M. A.; GOUVÊA, L. V.; VICENTE, V. C. **A culinária mineira**: signo da identidade cultural de Minas Gerais. *Razón y Palabra*. v. 20, n. 94, 2016. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/1995/199547464030.pdf>>. Acesso em: 21 fev. 2020.

DESCUBRA MINAS. **Gastronomia mineira**. Belo Horizonte, [201-?]. Disponível em: <http://www.descubraminas.com.br/minasgerais/pagina.aspx?cod_pgi=2981>. Acesso em: 12 out. 2020.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, n.1, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013>. Acesso em: 20 fev. 2020.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. 1. Ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

MINISTÉRIO DO TURISMO. A importância da gastronomia para o turismo brasileiro. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html#:~:text=A%20variedade%20de%20sabores%20e,estudo%20do%20Minist%C3%A9rio%20do%20Turismo>>. Acesso em: 16 mar. 2020.

MURTA, I. B. D.; SOUZA, M. M. P. de; CARRIERI, A. de P. Práticas discursivas na construção de uma gastronomia polifônica. *Revista de Administração Mackenzie*, v. 11, n. 1, São Paulo, 2010. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ram/v11n1/03.pdf>>. Acesso em: 06 mar. 2020.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2016.