

Carolina Figueira da COSTA

Geórgia Caetano de Oliveira SANTOS

Thatiane do Vale COUTINHO

TIRADENTES E OURO PRETO: A IMPORTÂNCIA DA COMIDA TÍPICA LOCAL E SUA RELAÇÃO COM A IDENTIDADE SOCIAL DE CIDADES HISTÓRICAS MINEIRAS

Palavras-chave: Comida típica; Identidade Social; Cidade Histórica.

INTRODUÇÃO

A cozinha é um espaço de relações humanas e a comida é sinônimo de sociabilidade, não apenas um processo de transformação de um alimento, ela também demonstra raízes culturais de um lugar, como é imensamente contribuído pela comida regional (ROLIM; GIMENES, 2007). Segundo Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), a cozinha regional reforça as tradições e cultura de um local ou alguma sociedade, com pratos emblemáticos que caracterizam uma comida típica local, que fala de um povo e muitas vezes, tornam-se simbólicos e um diferencial para atrair turistas, por exemplo. Ou seja, a cozinha ajuda a caracterizar a identidade social de um lugar, como é o caso das cidades históricas mineiras de Tiradentes e Ouro Preto. Nesse contexto, esta pesquisa, vinculada ao Programa Institucional de Iniciação Científica da Faculdade Senac Minas – Unidade Belo Horizonte, buscou compreender como o consumo de alimento típico local é importante para a formação da identidade das cidades históricas de Ouro Preto e Tiradentes, em Minas Gerais.

METODOLOGIA

Essa investigação classifica-se como pesquisa qualitativa. Segundo Godoy (1995), este tipo de pesquisa permite o estudo de diversos fenômenos das relações sociais dos seres humanos em diversos ambientes, considerando todos os pontos de vista dos atores envolvidos. Para a compreensão da contribuição dos alimentos típicos na construção da identidade local de Tiradentes, optou-se por aplicar entrevistas em profundidade, que é definida por Duarte (2009), como um método em que se seleciona informações que desejam explorar. As entrevistas foram gravadas, transcritas e tratadas, utilizando-se a técnica de análise de conteúdo para o tratamento dos dados e por fim, foi feita a extração

dos resultados relevantes. O quadro abaixo representa os entrevistados que compõem os sujeitos deste trabalho.

Tabela 1: Perfil demográfico dos respondentes, data e duração das entrevistas

Código	Idade	Sexo	Profissão	Data	Duração
E1 - Tiradentes	54	F	Funcionária pública IPHAN	13/05/21	00:30 min
E2 - Tiradentes	41	M	Chef de Cozinha e Produtor de Eventos	18/05/21	00:30 min
E3- Tiradentes	64	M	Empresário (da área cultural)	20/05/21	00:40 min
E4 - Tiradentes	43	F	Turismóloga e Empresária	24/05/21	00:35 min
E5 - Tiradentes	25	F	Recepcionista em uma pousada	04/06/21	00:30 min
E6 - Tiradentes	64	M	Empresário	14/06/21	00:40 min
E7- Tiradentes	67	F	Dona de casa	20/06/21	00:25 min
E1 - Ouro Preto	80	M	Jornalista e historiador	09/09/21	00:20 min
E2 - Ouro Preto	58	M	Geólogo e Analista ambiental	13/09/21	00:23 min
E3 – Ouro Preto	61	F	Administradora de empresas com mestrado em turismo	22/09/21	00:22 min

Fonte: Elaborado pelos autores

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir das transcrições das entrevistas, pode-se inferir que a comida típica de Tiradentes é motivo de orgulho para os moradores, nascidos no lugar, assim como para aqueles que escolheram o destino para construir um lar. “E1 – Em Tiradentes os pratos são tradicionais e remetem ao passado (...) e evidencia nossa memória afetiva.”; “E4 – Eu não consigo separar quem eu sou, minha vida, minha trajetória desta cozinha (...) Eu sempre tive este olhar de valorização da cozinha mineira como minha identidade, o que eu sou mesmo”.

Já sobre a contribuição da culinária como identidade social e a manifestação da cultura do lugar, pôde-se aferir que a culinária retrata a identidade das cidades mineiras, conforme os trechos seguintes, extraídos das entrevistas: “E6 – A culinária é das marcas de Tiradentes! Nossa comida típica, que ajudou a levantar nosso turismo, não só, o nosso patrimônio (histórico) mas comida, nossa culinária.”; “E7 – O povo de Tiradentes gosta muito desse tipo de comida (...) Comida simples, da cozinha do lugar.”. Em Ouro Preto,

também foi possível identificar a importância da cozinha local para formação da cultura e da identidade social dos moradores: “E1 – A culinária de Ouro Preto reflete a diversidade da gastronomia mineira. Nos restaurantes mais tradicionais, encontra-se aqueles pratos tradicionais, frango com quiabo e angu, tutu à mineira.”; “E3 – A gente não tem mar, frutos do mar, a gente tem tradição com terra, né? A comida, o processo à mesa, sempre foi o processo da cultura, de troca social!”. E ainda, segundo E2: “sempre que estamos fora de Minas e as pessoas se remetem a Ouro Preto para além do patrimônio, a primeira questão que vem, é a comida típica, da representatividade da comida mineira que a cidade carrega”.

A partir das entrevistas foi possível perceber a importância da comida típica local para os moradores das duas cidades analisadas. Os achados neste trabalho corroboram as contribuições de Rolim e Gimenes (2007), que consideram a alimentação uma potente forma de consumo simbólico que fornece múltiplas informações sobre um determinado grupo social.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho possibilitou entender a visão que os entrevistados têm das suas cidades e o quanto eles valorizam sua culinária, o que se relaciona diretamente com a identidade social do lugar. Este trabalho também indica que identidade social e gastronomia podem ser uma importante contribuição na elaboração de estudos acadêmicos, especialmente em Minas Gerais, que é terreno fértil da produção de alimentos.

REFERÊNCIAS

BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Número Especial EGAL. 2011. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/4517/451744820255.pdf>>. Acesso em: 09 ago 2021.

DUARTE, J. Entrevista em profundidade. In: BARROS, Antônio; DUARTE, Jorge. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em comunicação**. São Paulo: Atlas, 2009.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo, v. 35, n.3, p, 20-29 Mai./Jun. 1995. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0034-75901995000300004>>. Acesso em: 09 ago

2021.ROLIM, M. C. M. B.; GIMENES, M. H. S. G. Do Patrimônio Gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil. **ANPUH – XXIV Simpósio Nacional de História** – São Leopoldo, 2007.