

Carolina Figueira da COSTA

João Amaro NETO

Vinicius Pereira de ABREU

## **MANIFESTAÇÃO DA COZINHA ALEMÃ EM BARES E RESTAURANTES DE BELO HORIZONTE**

Palavras-chave: Cozinha alemã; Bares; Belo Horizonte; Restaurantes.

### **INTRODUÇÃO**

Belo Horizonte é reconhecida por seu cenário gastronômico e, de acordo com o Ministério do Turismo, o setor corresponde a quase 40% dos empregos gerados em Belo Horizonte e tem aprovação de 98% dos turistas estrangeiros (MACIEL, 2019). A cidade alcançou, em 2019, o título de Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco (G1Minas, 2019). Por ter uma cozinha que levou, ao longo de sua formação, elementos de várias culturas diferentes, Belo Horizonte se identifica com outras culturas gastronômicas, dando espaço para diversos tipos de estabelecimentos gastronômicos. Além da forte identificação tradicional da culinária mineira, o cenário gastronômico, na Capital, é composto e influenciado por diversas outras culturas culinárias. Dentre os vários tipos de estabelecimentos, existem aqueles que servem em seus cardápios, integralmente ou não, comida típica da gastronomia alemã. Esses bares e restaurantes são aqueles que interessam a essa investigação vinculada ao Programa Institucional de Iniciação Científica da Faculdade Senac Minas – Unidade Belo Horizonte, cujo objetivo é reconhecer expressões da gastronomia alemã no setor de bares e restaurantes e buscar compreender como essas tradições culinárias se manifestam dentro das cozinhas da Capital Mineira.

### **METODOLOGIA**

Este trabalho tem como base, no campo teórico, a literatura especializada, com vistas à compreensão da manifestação da cultura alemã na cozinha do Estado de Minas Gerais, buscando abarcar mais particularmente essa manifestação em Belo Horizonte. Essa investigação pode ser compreendida como descritiva e exploratória, uma vez que busca

compreender a expressão da cozinha alemã em levantamento bibliográfico e interpretar fatos que se apresentam (PRODANOV; FREITAS, 2013). Utilizou-se, também, como ferramenta investigativa, entrevistas qualitativas semiabertas, por meio de roteiro de questões semiestruturadas (DUARTE, 2006) com os representantes dos restaurantes selecionados para este trabalho, a fim de levantar informações sobre como a cultura culinária alemã se manifesta nesses empreendimentos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

No século XIX, com o intuito de sanar a falta de mão de obra no Brasil, D. Pedro I incentivou a vinda de estrangeiros, sobretudo da Europa. Os alemães que vieram para o Brasil se concentraram, ao longo dos anos, nas regiões Sul e Sudeste (SEIDE, 2016). A escassez e a pobreza, somadas às dificuldades que a Alemanha enfrentou em sua história, são considerados fatores que influenciaram o repertório alimentar alemão, como, por exemplo: a variedade de embutidos – como a salsicha e a linguiça; conservas de vegetais; geleias e compotas; lombo de porco defumado (*kassler*); bolo de carne (*fleischkäse*); chucrute – que é um preparo com repolho fermentado; o *pumpernickel*, que consiste em um pão preto enlatado, que se conserva por muito tempo (GRABOLLE, 2013). Os traços marcados pela escassez, que tanto fez o povo alemão sofrer, ensinaram hábitos preciosos, que são vistos até hoje através dos pratos, como o bom aproveitamento de praticamente tudo o que fazem, sem desperdícios (GRABOLLE, 2013).

A cozinha mineira, compreendida como a culinária caipira, foi, por muito tempo, tal como a alemã, baseada na sazonalidade dos alimentos. O período marcado pela mineração em Minas Gerais, no século XVIII, fez com que a população, que poderia enfrentar escassez de alimentos, passasse a introduzir técnicas de conservação de alimentos na sua cultura alimentar (ABDALA, 2006). Os mineiros também se mostraram habituados a comer carne de porco e frango, que são animais de fácil domesticação. Do porco, que costuma ser amplamente aproveitado, é utilizada a gordura para diversas preparações presentes nas cozinhas alemã e mineira (SAINT-HILAIRE, 1938).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos concluir que, apesar de a culinária mineira possuir uma forte identidade, ela expressa pontos de similaridade com a cultura culinária alemã, tanto pelos pratos, como pelo modo de executá-los. Isso pode explicar, por exemplo, a boa aceitação das

adaptações de alguns pratos da culinária alemã pela população belo-horizontina. Os estabelecimentos que servem comida e bebida típicas, cada um à sua maneira, estruturam seus cardápios e ajustam o modo de preparo de seus pratos para que seja possível produzir com os insumos encontrados no Brasil. Alguns estabelecimentos buscam diminuir o hiato entre as duas culturas, enquanto outros procuram adequar-se ao paladar entendido como mineiro.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. Arquivo Público Mineiro: **Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul. 2006.

DUARTE, Jorge. Entrevista em profundidade. In: DUARTE; BARROS. **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação**. 2.ed. São Paulo: Atlas. 2006

G1 MINAS (Belo Horizonte). **BH recebe título de Cidade Criativa da Gastronomia, pela Unesco**: outras nove cidades em vários países também receberam o título pela gastronomia. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2019/10/30/bh-recebe-titulo-de-cidade-criativa-da-gastronomia-pela-unesco.ghtml>. Acesso em: 01 out. 2021.

GRABOLLE, Heiko. **Cozinha alemã**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207p.

MACIEL, Victor. Belo Horizonte e Fortaleza recebem título de cidades criativas da Unesco: a culinária mineira e o *design* cearense foram reconhecidos pela entidade, que trabalha em prol de práticas sustentáveis. 2019. **Ministério do Turismo**. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/belo-horizonte-e-fortaleza-recebem-titulo-de-cidades-criativas-da-unesco1>. Acesso em: 02 out. 2021.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2.ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

SEIDE, Frederico Herdmann. **Colonização alemã no Espírito Santo**. Estação Capixaba. Disponível em: Acesso em: 27 abr. 2021.

SAINT-HILAIRE, A. (1938). **Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Brasiliana, t.1, 1975.