

UM LEVANTAMENTO DE RECEITAS DE PÃO DE QUEIJO EM MINAS GERAIS: ASPECTOS CULTURAIS E IDENTITÁRIOS

Luísa Barbosa **VIEGAS**¹

Sophia Nadja Francisco **SAMPAIO**¹

Yuri Alves **SILVA**¹

Aline Elizabeth da Silva **MIRANDA**²

Carolina Figueira da **COSTA**²

¹ Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Unidade Belo Horizonte,

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

Palavras-chave: Pão de queijo; Tradição; Receitas identitárias; Cultura alimentar.

INTRODUÇÃO

O pão de queijo presente em culturas alimentares como nos estados de Minas Gerais e Goiás faz parte da alimentação cotidiana, de festas religiosas, e são produtos típicos dessas regiões (ABDALA, 2011). Propomos o levantamento, em formato *e-book*, de receitas dessa quitanda produzidas domesticamente em diferentes regiões de Minas Gerais. Esta publicação objetiva relatar o processo de elaboração do *e-book* que, além de apresentar diferentes preparos, conta com narrativas sobre seu acesso e possibilita compreender o vínculo da produção desse produto com a identidade cultural e

alimentar de Minas Gerais. Abordamos, assim, aspectos identitários, culturais e históricos presentes no feitiço dessa quitanda em recorte espacial específico.

METODOLOGIA

Os dados foram coletados pelo método de amostragem “bola de neve” ou *snowball* (VINUTO, 2014). O critério para a amostragem incide em buscar por indivíduos que produzem artesanalmente o pão de queijo e que se disponham a relatar a forma como o produzem, contemplando ingredientes, técnicas e memórias relacionadas à fabricação dessa quitanda. A começar por indivíduo-chave natural da Região Metropolitana de Belo Horizonte, que é classificado como um indivíduo “semente”, e, a partir de indicações desse primeiro indivíduo, se procede com a coleta.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A equipe coletou e analisou receitas de pão de queijo representativas de algumas mesorregiões do estado de Minas Gerais. Juntamente com o modo de preparo desta quitanda, foram compartilhadas histórias de tradições familiares que traduzem a origem e importância desta produção, contribuindo para o entendimento da relevância cultural deste produto. Foram quinze receitas coletadas, sendo elas duas da região da Zona da Mata, três do Norte de Minas, seis da região metropolitana de Belo Horizonte, uma do Sul de Minas e três do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. A partir dos dados coletados, percebe-se a existência de diversos métodos de fabricação, não existindo uma receita padrão, segundo análise autoral. Foram identificados ingredientes que são comuns às

receitas coletadas, como polvilho doce ou azedo, queijo (em geral curado), leite e ovos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração desse *e-book* possibilitou abordar aspectos culturais e identitários expressos nas receitas do pão de queijo, manifestados pela tradição de sua fabricação nas residências e apresentados de forma plural por diversas regiões de Minas Gerais. Dessa maneira, essa publicação pretende contribuir para o registro e compreensão desses aspectos pela sociedade, promovendo reflexões a respeito das relações entre alimentação, cultura e identidade compreendidas na produção deste produto.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997. 188p.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, v. 22, n 44, p. 203-220, ago./dez. 2014. Disponível em:

<<https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>>. Acesso em: 01 abr. 2022.