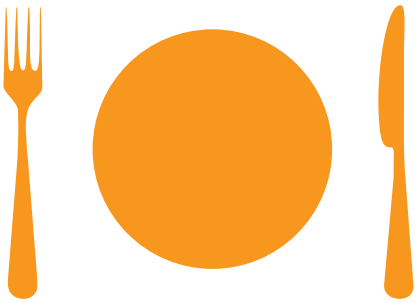
PUBLICAÇÕES FACULDADE SENAC

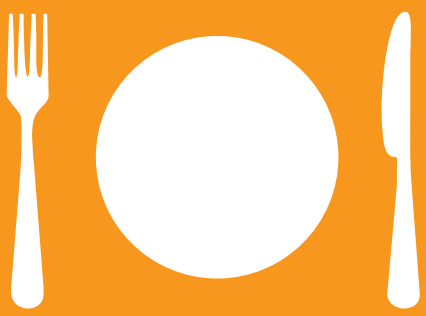
Gastronomia e Turismo



Belo Horizonte | Volume1 | Número 1 | 2013

PUBLICAÇÕES FACULDADE SENAC

Gastronomia e Turismo



Ficha Técnica

Realização
SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos
Lázaro Luiz Gonzaga

Diretor Regional
Luciano de Assis Fagundes

Diretor Regional Adjunto
Dimitri Lara de Oliveira

Superintendente Educacional
Francine Pena Povoa de Melo Reis

Diretor da Faculdade SENAC
Erlei José de Araújo

Projeto Gráfico
Alex de Souza Carvalho

Impressão
Grafica Del Rey

As opiniões e conteúdos expressos nesta publicação são de responsabilidade dos autores.

Membros do Conselho Editorial

Externo
Sandra Regina Marinho de Oliveira
Senac Pernambuco

Ivo Faria – Chef

José Otávio Aguiar
Universidade Federal de Campina Grande – UFCG

José Newton Coelho Meneses
Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG

Marcelina Almeida
Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG

Caroline Dário Capitani
Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP

Ana Paula Guimarães Santos
Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG

Rosilene Rocha Martins
Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais – PUC-MG

Interno
Marcelo Alcântara Prates
Coordenação de Turismo

Hans Eberhard Aichinger
Coordenação de Gastronomia

Thaisa Almeida Galvão Pimenta
Superintendência Educacional/Gerência de Desenvolvimento de Produtos

Leandro Pena Catão
Professor da Faculdade Senac Belo Horizonte

Erlei José de Araújo
Diretor da Faculdade Senac Belo Horizonte

Editor Chefe
Leandro Pena Catão

Editorial

A revista Gastronomia & Turismo é fruto de uma *inquietude* que, por certo, é compartilhada por muitos pesquisadores e interessados em geral na leitura de textos de natureza acadêmica acerca de aspectos relacionados ao universo da Gastronomia, do Turismo e suas fronteiras. Tendo como lastro institucional o Senac, que acumula vasta experiência no âmbito gastronômico e fomento do turismo, nossa intenção é criar um espaço para pesquisadores de todas as partes do Brasil e até do exterior. A revista nasce junto com o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e com a própria Faculdade Senac de Belo Horizonte. Nesse sentido, a sua criação parte de um longo e rico itinerário institucional, descortinando novas portas de atuação e preenchendo uma importante lacuna nacional, se abrindo para a pesquisa, integrando Gastronomia, Turismo e áreas afins.

Gastronomia & Turismo é uma revista naturalmente propensa à interdisciplinaridade, à multidisciplinaridade, uma vez que não está atrelada a uma única área, e também porque se propõe a abrir espaço para discutir Gastronomia a partir de um "novo" lugar: o acadêmico (são raras as revistas acadêmicas que dedicam espaço para a temática gastronômica). Aliás, cabe salientar que fora do Brasil já existe uma tradição quanto à produção científica de trabalhos relacionando Gastronomia e Cultura em geral. Nossa pretensão é contribuir para a ampliação desse debate aqui no Brasil. Pretendemos contribuir também para a formação e/ou delineamento do espaço da Gastronomia no âmbito acadêmico, até então praticamente inexistente.

Desejamos a todos uma excelente leitura.

Leandro Pena Catão
Professor do curso de Gastronomia e coordenador
do Centro de Pesquisa da Faculdade Senac BH.

Sumário

A Gastronomia do Luxo Contemporâneo: a construção discursiva de um novo espetáculo
Edna Aparecida Lisboa Soares
09

Cultura Alimentar e Saúde no Brasil: do período colonial aos nossos dias
Leandro Pena Catão / Sheilla Avelar Fumam
37

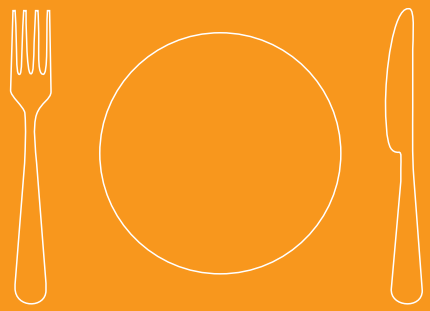
Gastronomia & Desenvolvimento Regional: a implantação de festivais gastronômicos no roteiro da Estrada Real – entre serras: da Piedade ao Caraça
Hans Eberhard Aichinger / Erlei José Araújo / Leandro Pena Catão
53

Hábitos de Consumo e Cultura Alimentar em Divinópolis/Mg: entre a tradição e a modernidade
Laurent Prous / Leandro Pena Catão
69

O que é que a Quitandeira tem? um estudo da identidade regional mineira
Juliana Bonomo
103

Panela Velha é que faz Comida Boa: o papel das panelas de pedra na gastronomia mineira e global
Claudia Porto Leal
127

Patrimônio Cultural Imaterial como Desenvolvimento Turístico: o caso do pastel de angu de itabirito
Danilo Simões Coelho / Elaine Cristina Linhares Diniz
161



Gastronomia e Turismo

A GASTRONOMIA DO LUXO CONTEMPORÂNEO:

a construção discursiva de um novo espetáculo

A luxury contemporary gastronomy: the discursive construction of a new show

RESUMO

Dedica-se este artigo à apresentação e discussão de alguns aspectos concernentes à construção discursiva de um novo espetáculo: a gastronomia do luxo contemporâneo. Para tal, traça-se um breve percurso histórico, primeiramente, da retórica e, em segundo lugar, do luxo. Exemplificam-se, em seguida, a partir do estudo da construção discursiva de três textos publicitários, algumas das ideias discutidas, conferindo-se destaque ao luxo como espaço de memória. Por fim, apresentam-se as considerações finais.

Palavras-chave: Construção Discursiva; Luxo; Gastronomia.

ABSTRACT

The article discusses some aspects related to a new spectacle discursive construction: the gastronomy of contemporary luxury. For this purpose, it outlines a brief historical background, at first, of the rhetoric, and then, the luxury. Next, examples are given based on the study of the discursive construction of three advertising texts, some of the ideas discussed, highlighting luxury as a site of memory. Finally, concluding remarks are presented.

Keywords: Discursive Construction; Luxury; Gastronomy.

Edna Aparecida Lisboa Soares
Doutora em Estudos Linguísticos e Língua Portuguesa pela PUC-MG; Mestre em Estudos Linguísticos pela UFMG; Especialista em Leitura e Produção de Textos pelo UNI-BH; Graduada em Letras pela UFMG; Professora em cursos de graduação e pós-graduação; Professora no curso de Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade SENAC-BH; Empresária e consultora.

INTRODUÇÃO

Ao longo do tempo, a palavra luxo tem sido comumente associada pelo senso comum à ideia de suntuosidade, ostentação, opulência e requinte, o que contribuiu para que se vinculasse o universo do luxo à ideia de supérfluo, ou seja, à ideia de transcendência ao necessário. Sendo assim, o luxo passou a ser concebido como um território do extraordinário e, portanto, um território restrito, a que pouquíssimos poderiam ter acesso. Consequentemente, tornou-se objeto de atenção e de desejo de muitos. Como bem acessível a privilegiados, tem transitado em vitrines exclusivas da vida social, dentre as quais se destaca a gastronomia.

Por frequentar o imaginário e o desejo de muitos, casou-se, com perfeição, no âmbito da publicidade, com o espetáculo, o qual tem se apresentado como potente estratégia de *marketing*, por meio da qual se constroem os produtos de luxo não limitados a aspectos tangíveis, mas capazes de abarcar também a noção de intangibilidade. Isso graças ao fato de o espetáculo possibilitar romper os limites do mundo factual, permitindo que se adentre no mundo da contrafactualidade, onde é possível viver o sonho e a fantasia e, assim, dar não só existência ao desejo como nutri-lo, sem barreiras.

No presente trabalho, discutir-se-á o luxo contemporâneo na esfera da gastronomia, buscando-se observar se este, ainda hoje, guarda correspondência única e direta com a ideia construída pelo senso comum de luxo como território privilegiado reservado à opulência e a pouquíssimos. Buscar-se-á mostrar que a gastronomia de luxo, na atualidade, constitui um novo espetáculo construído linguístico-discursivamente pelo *marketing* e pela publicidade, a partir do emprego de estratégias retórico-argumentativas cuidadosamente selecionadas tendo em vista o imaginário, os desejos e as carências do homem contemporâneo.

A RETÓRICA: DO CLÁSSICO AO CONTEMPORÂNEO

Na Grécia Antiga, entre os séculos VIII e VII, com o surgimento da *polis*, fruto da necessidade de agregar diferentes cidades-estados, inicia-se uma nova era em que o relacionamento humano assume uma nova dimensão. Em um ambiente no qual o debate conquista legitimidade no equacionamento das questões de domínio público as quais envolvem conflitos de interesses, a força da imposição vê-se compelida a ceder espaço à força da persuasão. Nesse contexto, a palavra emerge como o mais proeminente meio de ação sobre o outro, tornando-se, desse modo, o mais importante instrumento do poder. Pode-se assim dizer que a persuasão e o convencimen-

to, que têm por finalidade captar a adesão de um auditório[1], remontam à Grécia Antiga no momento em que a palavra emerge como uma excepcional forma de ação política, determinando a necessidade do domínio do seu emprego e, por conseguinte, do aprimoramento dos discursos.

Aristóteles (384-322 a C.) defende que, para agir sobre o outro a fim de persuadi-lo e/ou convencê-lo, o orador deve empregar provas de naturezas distintas, tais como as fornecidas pelo discurso, as quais são de três espécies: o caráter moral do orador, as disposições criadas no auditório e aquilo que é demonstrado pelo discurso. Ao considerar que o caráter do orador e os efeitos provocados no auditório por intermédio do discurso não são dependentes do mero emprego de técnicas, Aristóteles (Livro Primeiro. 16ª ed. p. 33) ressalta a importância da habilidade do orador em demonstrar, de forma lógica, o seu raciocínio e admite o emprego, nesse processo, não só de provas objetivas, como também subjetivas.

Para o filósofo grego (Livro Primeiro. 16ª ed.: 51) a natureza do valor defendido revela sempre a natureza daquele que o defende, pois "cada qual propende naturalmente para onde o arrasta sua inclinação", o que determina, por exemplo, que aquele que goste de vencer busque conquistar vitórias; o que goste de honras, conquistá-las; o que aprecie o dinheiro, ganhá-lo. Infere-se, a partir dessa observação, que cada avaliação inspirada no auditório pelo orador concernente, por exemplo, à pessoa, ao caráter deste e, ainda, aos valores por este defendidos, constituem meios de persuasão, os quais, caso a avaliação inspirada no auditório seja positiva, estarão a serviço dos objetivos que o orador almeja alcançar, e, caso seja negativa, ao desserviço destes. No que tange a valores, o orador deve estar atento às disposições que ele cria no auditório, a partir dos valores que defende. Na tentativa de inspirar positivamente seu auditório, o orador deve buscar suscitar, por exemplo, o que é agradável e, por conseguinte, o que traz prazer. Segundo o filósofo (Livro Primeiro. 16ª ed.: 70),

> *é agradável tudo aquilo para que somos arrastados por um desejo interior. Porque o desejo é uma tendência que nos impele para o agradável. Entre os desejos, uns são desprovidos, e outros acompanhados de razão. Por desejos privados de razão entendendo aqueles que nos arrastam para além de toda intervenção da inteligência; tais como os chamados desejos naturais, por exemplo, os que procedem do corpo: desejo de alimento, sede, fome, desejos relativos a cada tipo de alimento; acrescentemos os que se referem ao gosto, aos prazeres amorosos e, em geral os referentes ao tato, ao olfato, ao ouvido e à vista. Chamo desejos acompanhados de razão todos os que nos arrastam, porque a inteligência nos persuadiu a procurá-los. Há muitas coisas que desejamos ver e adquirir, porque ouvimos falar*

1 Ao apresentarmos os estudos desenvolvidos por Aristóteles, Perelman e Olbrechts-Tyteca e Meyer adotaremos, preferencialmente, a nomenclatura usualmente adotada por esses autores. Sendo assim, adotaremos os termos orador e auditório, para designar, respectivamente, a instância da locução e a instância da interlocução.

> *delas e porque nos deixamos persuadir de seus encantos. Visto que sentir prazer é experimentar uma impressão; e uma vez que a imaginação é uma sensação enfraquecida, segue-se que, quando nos lembramos ou esperamos, formamos uma imagem daquilo de que nos lembramos ou que esperamos. Posto isto, é óbvio que na lembrança como na esperança sentimos prazer, desde que sejamos afetados por uma sensação.*

De acordo com a perspectiva aristotélica, compete, pois, ao orador, provocar em seu auditório certo "movimento da alma", denominado prazer e, em contrapartida, se necessário, despertar-lhe a sensação daquilo que é penoso. Pode-se assim dizer que o elemento central na retórica aristotélica é o orador.

Já no século XX, Perelman – filósofo do Direito e professor da Universidade Livre de Bruxelas até 1978 – ao realizar uma releitura da obra aristotélica no que concerne à retórica, defende que esta não mais se estabelece a partir de premissas e de raciocínios lógicos, mas é compreendida como um conjunto de argumentos que expressam, necessariamente, juízos de valor. Assim, segundo a ótica perelmaniana (1999: 65), o objetivo da retórica passa a ser "possibilitar-nos sustentar nossas opiniões e fazer que sejam admitidas pelos outros. A retórica não tem, pois, como objeto o verdadeiro, mas o opinável". Ao passo que Aristóteles centra a sua atenção na figura do orador, buscando elucidar como este age sobre o auditório, a fim de captar-lhe a adesão, Perelman (1999: 90) desloca a sua atenção para o auditório, defendendo que "a retórica, mais do que formar o pleiteante, deve formar o juiz", e esclarecendo que "esse pleito não pode ser separado de seu contexto, do pleito da parte adversa". Considerando que orador e auditório devem formar uma comunidade unida por intermédio de um problema comum, Perelman sustenta que a retórica não abre espaço para a unilateralidade, o que representa admitir que o ambiente retórico não comporta coerção nem precisão. Sendo assim, nunca se sabe ao certo quantas e quais provas serão necessárias para que o orador capte a adesão do auditório à tese que lhe é apresentada. Por isso, na tentativa de sustentar a sua eficácia, a retórica deve, segundo essa perspectiva, apreender o conjunto da argumentação sobre uma pluralidade de valores, capaz de integrar o pró e o contra.

De acordo com Perelman e Olbrechts-Tyteca (2000: 73), essa relação orador-auditório se constrói a partir de objetos de acordo, ou seja, de premissas que não só sustentam a construção de um raciocínio que visa a persuadir, como também representam a primeira etapa de uma ação persuasiva, que se constrói por intermédio da linguagem. Dentre esses objetos de acordo, apresentam-se os valores, por meio dos quais se pretende conquistar a adesão de grupos particulares, os quais normalmente se vinculam a pontos de vista específicos, e não gerais. Sendo assim, tais objetos

de acordo representam premissas por meio das quais se busca fundamentar a construção do raciocínio argumentativo, tomando como ponto de partida o que é aceito e partilhado por um auditório específico. Para Perelman e Olbrechts-Tyteca (2000: 86), o valor constitui tudo aquilo que diz respeito ao caráter do que se eleva à categoria de objeto de desejo ou de estima.

Assim sendo, não se pode desconsiderar que a elevação de algo à categoria de valor se dá de modo relativo, isto é, só para alguns, ou de modo absoluto, ou seja, para todos. Infere-se, assim, que tais objetos de acordo não só pressupõem a existência da multiplicidade e da heterogeneidade de opiniões, como também revelam a necessidade de, não raro, buscar-se estabelecer o consenso acerca de escolhas sobre as quais predomina a controvérsia, apresentando-se como meio de se estabelecer, nessas situações, entre o orador e seu auditório, um acordo universal em substituição a acordos particulares. Observe-se, desse modo, que quanto mais definido for um valor particular, mais ele se mostra distante dos valores considerados universais, e, inversamente, quanto mais indefinido e geral for tal valor, mais próximo este se apresenta dos valores universais. Compreende-se, dessa forma, que, dotados de estatuto universal, determinados valores se mostram como se fossem fatos ou verdades, por meio dos quais se busca alcançar a adesão de um suposto auditório universal, o que funciona como estratégia por meio da qual comumente se busca ampliar a intensidade da influência exercida sobre o auditório pelo orador, o que representa dizer que o objetivo da argumentação não é o de se tornar o mais próximo de uma verdade preestabelecida. Quando se adota a perspectiva perelmaniana, constata-se que a verdade não compõe as noções primitivas do sistema argumentativo, o que implica admitir que os valores constituem a base desse sistema e sofrem variações em função do auditório ao qual são apresentados.

Situado no século XXI, Meyer (2007: 25) – professor da Universidade Livre de Bruxelas, presidente do Centro Europeu para o Estudo da Argumentação e discípulo de Perelman – ao reconhecer, por sua vez, a multiplicidade de valores, sistemas e ideias que compõem a esfera social na era contemporânea, sustenta que as três dimensões que constituem a relação retórica – orador, auditório e linguagem – são igualmente importantes. Considerando a pluralidade, a multiplicidade e a diversidade como valores contemporâneos, Meyer (*op. cit.*) apresenta como desafio atual, no âmbito da retórica, redefini-la, a um só tempo, com abrangência e especificidade, de forma a

> *acomodar tanto a argumentação judiciária quanto o discurso publicitário, tanto o raciocínio provável quanto a linguagem literária e suas figuras de estilo, tanto a retórica do inconsciente quanto as regras do debate público, em que as opiniões se afrontam ou se esvaziam pela ideologia.*

Nesse novo cenário, Meyer (2007: 26) concebe a retórica como "a negociação da diferença entre indivíduos sobre uma dada questão", o que requer contemplar, a um só tempo, o que aproxima e o que distancia os indivíduos. Esse jogo demanda, grosso modo, dentre outras estratégias, que se lancem juízos de valores capazes de diminuir a diferença entre indivíduos ou de amplificar o que os une. O orador projeta seu auditório, buscando encantá-lo e, portanto, persuadi-lo ou convencê-lo; o auditório, por sua vez, reage a valores, projetando e julgando aquele que, por meio destes, se expressa. À linguagem cabe, nesse jogo, estabelecer identidade entre essas duas instâncias, a fim de que se projete e se promova a adesão a valores. Compete, pois, ao orador saber provocar a emoção do auditório, tirando partido de seus valores, hierarquizando-os em consonância com a emoção que neste almeja provocar. A emoção, contemplada através das lentes de Meyer (*op. cit.*: 39), "é a coloração subjetiva dos valores que podem ser compartilhados. Eles geram os lugares-comuns, as ideias convencionais, as opiniões em vigor na sociedade". E devido ao fato de a emoção ser capaz de transformar a distância em proximidade e vice-versa é que Meyer (*op. cit.*: 38) defende que a paixão, ou simplesmente a emoção, é retórica.

Observe-se, a partir desse novo olhar, que a retórica emerge como o espaço capaz de comportar o pró e o contra, a identidade e a diferença, a proximidade e a distância. O raciocínio argumentativo, por sua vez, apresenta-se como o responsável por articular as diferenças postas pela retórica no estabelecimento de identidades. Destaca-se, assim, o papel central assumido pela analogia na retórica.

O LUXO: DO PRIMITIVO AO CONTEMPORÂNEO

De acordo com registros históricos, enquanto a retórica tem sua origem datada na Antiguidade Grega, o luxo nasce atrelado à essência humana, na era paleolítica. Segundo Lipovetsky (2005: 22), o luxo manifesta-se a partir do "espírito de dispêndio", no momento histórico em que o homem, desprovido da noção de previdência, deixa-se levar pela prodigalidade e pela generosidade com relação aos bens perecíveis e imperecíveis, os quais são consumidos e compartilhados, sem parcimônia. Pode-se assim dizer que o luxo, antes de constituir um símbolo da civilização material, manifesta-se como um fenômeno cultural, caracterizando o humano e o social. Despojada, por completo, da aura de fausto, opulência e esplendor, constitui-se, assim, "a lógica do luxo paleolítico".

Nas sociedades primitivas, em contraposição ao acúmulo de bens e de riquezas que marca as sociedades civilizadas, destaca-se a troca-dádiva, por meio da qual se

promove a circulação e o consumo das riquezas. É por meio desse tipo de compartilhamento, marcado de valor sócio espiritual e destituído de caráter comercial, que as sociedades primitivas trocam entre si, por exemplo, em prol da honra e da estima, bens preciosos e prestigiosos não utilitários. Estabelece-se, desse modo, a "regra da reciprocidade", por meio da qual se firmam alianças, estreitam-se vínculos sociais, institui-se a paz e, acima de tudo, busca-se atrair a benevolência e a proteção dos deuses, o que denota que aspectos de cunho religioso se apresentam como uma das condições para o surgimento do luxo primitivo. Lipovetsky (2005: 24) defende que "o dispêndio suntuário primitivo não deriva de nenhum movimento natural, é um fato ou uma regra sociológica, uma imposição coletiva sempre marcada por significações mitológicas e mágicas". Em consonância com essa perspectiva, pode-se inferir que, nesse período histórico da humanidade, por meio da troca-dádiva e, por conseguinte, do luxo, o coletivo se sobrepõe ao individual, a circulação à estagnação, o compartilhamento ao acúmulo.

Entretanto, no momento em que as sociedades se estratificam em classes, altera-se a lógica do luxo; esta assume a aura de fausto, suntuosidade e esplendor. E presencia-se o início de uma era regida por princípios de desigualdade em que os bens passam a se dividir em "ordinários" e "extraordinários"; as classes, em pobres e ricas. O luxo alia-se à ostentação, encarregando-se de contribuir para dar visibilidade ao estabelecimento das relações hierárquicas entre os homens e entre os homens e os deuses. A lógica do luxo-dádiva cede lugar à lógica do luxo-dominação e, com esta, emerge o desejo de eternidade, de continuidade, de imutabilidade. Nesse universo, a dilapidação cede espaço ao imperecível. E o luxo passa a ser o mecanismo por intermédio do qual o homem busca mediar o seu acesso à vida eterna, assegurando às divindades uma vida de suntuosidade. Ecoando Marx Weber e Norbert Elias, Lipovetsky (2005: 34) assinala que, nas sociedades aristocráticas nas quais a relação entre os homens assume maior valor que a relação entre os homens e as coisas, "o luxo não é algo supérfluo, é uma necessidade absoluta de representação decorrente da ordem social desigual" e, ainda, que, nesse contexto, "o luxo impõe-se como o lugar das obras imortais da mais alta espiritualidade antes de ser o da extrema futilidade" (*op. cit.*: 29).

Com o fim da Idade Média e o início da Renascença, presencia-se a uma ampliação das classes de luxo, tendo em vista a ascensão da burguesia, que, conforme salienta Lipovetsky (2005: 35), passa a concorrer, no que tange à riqueza, com a nobreza tradicional. Faz-se curioso notar que, em um momento histórico caracterizado pela "desigualdade aristocrática", o luxo assuma um caráter autônomo, apresentando-se como um domínio que oportuniza a mobilidade social. No período renascentista, apresenta-se como um exemplo dessa mudança o surgimento dos mecenas – grupo

composto tanto por nobres quanto por ricos burgueses – os quais, por intermédio do patrocínio da arte, alcançam igualmente prestígio social. Nesse momento, pode-se dizer que o luxo segue a via da cultura, envolvendo-se em uma aura de refinamento de gostos e de posturas.

Vale, entretanto, salientar que, embora o luxo, nesse período, de certa forma não mais obedeça à ordem, até então rígida e dominante, da hierarquia hereditária, cabe ainda à nobreza definir padrões de comportamento cunhados de refinamento. Se, na era medieval, quando prosperam a sociedade feudal e cortês, observa-se, por exemplo, o hábito de comer com as mãos, a partir daí, segundo atesta Elias (1994:115), tal hábito, considerado não cortês, não "fino", é forçado a ceder lugar a outro: o da utilização de objetos individuais à mesa, como talheres, louças e guardanapos. Nesse momento, a adoção de novos hábitos à mesa, acompanhado de outros, como, por exemplo, referentes à utilização de um padrão de linguagem considerado correto, são motivados por uma "delicadeza de sentimentos", ou seja, por um "sentimento de embaraço", decorrente da obrigatoriedade de cumprimento de regras de "bom comportamento". Somente mais tarde os novos hábitos à mesa encontram justificativas também na necessidade da adoção de práticas higiênicas para se resguardar a saúde. Elias esclarece que (1994: 124) "a mudança do comportamento à mesa é parte de uma transformação muita extensa por que passam sentimentos e atitudes humanas" e ainda que "as forças motivadoras desse fenômeno se originam na estrutura social, na maneira como as pessoas estão ligadas entre si", o que determina que a um grupo caiba "a função de criar modelos e a outro a de difundi-los e assimilá-los". Mas, se, do século XVI ao XVIII, conforme atesta Elias (1994: 115), a adoção de uma condução refinada destaca-se como mecanismo de distinção social, a partir daí compete principalmente ao dinheiro exercer esse papel fundamental, sobrepondo-se a sua posse à adoção de boas maneiras. Esse fato parece encontrar explicações, dentre outras, na ascensão da burguesia que passa a concorrer com a nobreza tradicional.

No século XIV, com a emergência da moda, a valorização da efemeridade, nos domínios do luxo, é posta ao lado da até então única valorização: a da permanência. A posição social, nesse novo contexto, conforme esclarece Lipovetsky (2005: 40), passa a ser espetacularizada pela moda, fazendo emergir, a um só tempo, o gosto pela renovação e uma nova relação com a individualidade, a qual é traduzida por um dúbio desejo de pertencimento a um grupo social e de singularização determinada pela necessidade de se fazer notar. Instaura-se, no século XIX, o modo de consumo burguês, com a inserção do luxo na vida ordinária, elevado à categoria de necessário ao bem-estar. Presencia-se, assim, um curioso movimento migratório: o supérfluo transfere-se do domínio do extraordinário para o domínio do ordinário, inaugurando o "consumo ostentatório".

A partir do século XIX, com o surgimento da alta costura e do costureiro artista, observa-se ainda que o luxo passa a se vincular, de forma excepcional e distinta do que se nota no século XIV, a uma nova individualidade: a do nome, de um artista e de uma casa comercial de prestígio. Em momento a este subsequente, inicia-se a produção em série e, com esta, a preocupação de unir arte e série, artesanato e indústria, o que acaba por determinar a instauração de uma nova lógica do luxo, a sua democratização, fazendo emergir o sem i-luxo. Surgem os grandes magazines, denominados "palácios de contos de fadas" por Lipovetsky (2005: 45), responsáveis por promoverem o sonho e a transcendência da "dimensão materialista e mercantilista do grande comércio" e, consequentemente, alimentando "a imagem da dádiva e da prodigalidade" (*op. cit.*: 46). Com a democratização do luxo, parece se descortinar o fim do universo aristocrático, uma vez que as grandes marcas da alteridade humana parecem ser amenizadas.

Se, no século XIX, o luxo se vincula à individualidade do nome de um artista e de uma casa comercial de prestígio, no século XX, o luxo se vincula à individualidade da marca, a qual se sobrepõe ao produto. Este passa a constituir apenas um meio de acesso àquela. No momento em que se destacam valores como o tempo presente, prazer e emoção, espera-se das marcas de luxo, em particular, que atendam a demandas de

> *expressão de si, partilha de emoções fortes, busca de autenticidade e de sentido, adesão a uma ética – isto é, à sua visão de mundo – e a uma estética, exaltação do universo do sensível e maneira única, para cada marca, de transmitir e de compartilhar uma emoção.* (ROUX, 2005: 121).

Com o surgimento de grandes grupos econômicos, inaugura-se, no século XXI, período denominado pós-moderno ou hipermoderno, outra idade do luxo, na qual, segundo assevera Lipovetsky (2005: 49), "a cópia em grande número já não é mais um semi-luxo". Apresenta-se como um bom exemplo disso a indústria automobilística, considerando-se, por exemplo, que o prestígio do modelo "top de linha" de determinada marca acaba por repercutir no conjunto dos modelos, o que comprova que o luxo mantém-se como um elemento de diferenciação social. Guardadas as devidas proporções, pode-se dizer que, na gastronomia, encontram-se também exemplos dessa nova lógica do luxo, dentre os quais se pode mencionar o evento "Restaurant Fashion Week", inspirado no "Fashion Week" da moda de vestuário, calçados e acessórios, no qual grandes e famosas marcas apresentam as novas tendências da moda. O Restaurant Week, que acontece em diversos países, surgiu em 1994 em Nova Iorque e, no Brasil, em 2007. Em várias cidades brasileiras, durante cerca de vinte dias, os restaurantes participantes propiciam aos clientes, por um

preço único e acessível, a experiência de degustarem menus completos preparados por *chefs*, com exclusividade, para o evento. Em suas últimas edições, o evento foi aberto dias antes da data oficial, exclusivamente para atender a clientes *Mastercard Platinum* e *Black*.

Nesse cenário pós-moderno ou hipermoderno, pode-se dizer que as marcas de luxo procuram satisfazer, de forma muito mais acentuada que o constatado em outros períodos, demandas de caráter simbólico, emocional e imaterial. Sendo assim, as marcas de luxo buscam capturar o consumidor por meio de seu imaginário, de sua emoção, e não por intermédio de sua razão. Nesse novo contexto, a ânsia por vivência de experiências que provoquem sensações advindas de novos valores, tais como qualidade de vida, conforto e simplicidade, alimenta expectativas que parecem se deslocar, cada vez mais, dos produtos para se ancorarem na qualidade do serviço. A fim de propiciar experiências fortes, únicas e excepcionais ao consumidor, pretende-se, segundo Diniz (2012: 93), influenciar lhe os cinco sentidos, explorando "ao máximo os cheiros, os efeitos visuais, a história que existe por trás de cada marca e os detalhes de como são confeccionados os produtos" (*op. cit*.: 92). Objetiva-se, assim, encantar o consumidor em uma época na qual não mais existe o luxo singular, mas sim luxos plurais; em que a novidade convive, pacífica e harmoniosamente, com o "sem idade".

Faz-se oportuno, neste momento, promover um distanciamento temporal para que se revisite o luxo após sua primeira idade, quando este passa a ser concebido, no imaginário social, como estreitamente vinculado à ideia de excesso, supérfluo, ostentação, falsos valores, fuga da simplicidade, corrupção de costumes. Hoje, paradoxalmente, elegem-se, como bens de luxo, valores que outrora este era acusado de negar, tais como simplicidade, bem-estar e tranquilidade. Presencia-se, na pós-modernidade, a emergência do luxo como poderoso instrumento capaz de propiciar a recuperação de costumes e valores outrora apreciados, mas que sofreram, na estrada do tempo, contínuas depreciações. E, também, como mecanismo a partir do qual se busca recuperar o básico da essência humana e, ainda, o que antes era abundante e hoje se tornou escasso, como o tempo e o silêncio. Pode-se assim dizer que luxo se inscreve, na atualidade, como espaço privilegiado de memória.

EXEMPLIFICANDO A CONSTRUÇÃO DISCURSIVA DA GASTRONOMIA DO LUXO CONTEMPORÂNEO

Nesta seção, pretende-se exemplificar algumas ideias acima discutidas, a partir do estudo da construção discursiva de três textos publicitários: (1) "O rei do pedaço" (anexo 1); (2) "O melhor brigadeiro de BH: Meu brigadeiro" (anexo 2); (3) "Laura Wie: uma *restaurantrice* de fino trato" (anexo 3). Os dois primeiros referem-se à brigaderia *gourmet* "Meu Brigadeiro", situada no bairro Savassi, em Belo Horizonte, Minas Gerais. Já o terceiro texto diz respeito ao café e bistrô "Lady Fina", localizado no bairro Vila Mariana, na cidade de São Paulo. Buscar-se-á, nesta seção, privilegiar o estudo da construção discursiva do luxo como espaço de memória.

Verifica-se, no segundo e no terceiro texto, o emprego de recursos linguístico-discursivos cuja finalidade é despertar memórias afetivas do leitor e potencial cliente, fazendo-o resgatar lembranças da infância e, consequentemente, provocando-lhe um sentimento de saudosismo. Conforme se pode observar nos seguintes excertos desses textos, tanto a *chef* e proprietária do estabelecimento "Meu Brigadeiro", Karyna Golino Barros, quanto a *restaurantrice* Laura Wie, proprietária do "Lady Fina", buscaram, na infância, inspiração para os empreendimentos gastronômicos.

1. *Afinal, o doce sempre foi encarado assim na sua vida: desde criança, quando começou a fazê-lo, baseada na receita do antigo caderno da avó, passando pelas tardes de sábado ao lado dos irmãos e pelos momentos com o filho mais velho. (anexo 2)*

2. *Doceira de mão cheia Laura resgata no cardápio receitas de família e prepara uma das tortas que marcaram sua infância.*

   [...]

   De suas avós, descendentes alemãs, Laura herdou as receitas repletas de açúcar, que fazem parte do cardápio do charmoso endereço. Da infância em Porto Alegre, Laura se lembra de ficar à espreita das avós quando elas preparavam suas doces receitas. (anexo 3)

Observe-se que, nos excertos acima destacados, foram empregadas palavras pertencentes a grupos semânticos distintos, mas complementares, dos quais dois se mostram predominantes: o referente à família e à infância e o relativo ao objeto do empreendimento gastronômico. Compõem o primeiro grupo vocábulos e expressões como família, infância, avós, criança, irmãos, o filho mais velho. Quanto ao segundo, palavras e expressões, tais como doceria, cardápio, receitas, tortas, doces receitas e doce. No fragmento (1), as expressões "antigo caderno da avó" e "tardes

de sábado" parecem unir e referenciar esses dois universos e, ainda, aludir, concomitantemente, às dimensões de tempo e espaço. Pode-se dizer que o mesmo se verifica, nos dois excertos, em relação à ideia de infância, que parece se apresentar também como índice de referência espácio-temporal. Pode-se dizer que a infância constrói-se, nos dois trechos, como um lugar e um tempo, que são trazidos, respectivamente, do ontem para o hoje, do lá para o aqui, pela ativação de memórias afetivas. Isso se dá, primordialmente, por intermédio do emprego de índices de referência à família.

O emprego de dois outros grupos semânticos vocabulares constitui estratégia linguístico-discursiva que contribui para a ativação dessas memórias: o grupo concernente à ideia de amplitude, composto pelas palavras repletas, sempre, vida e pela expressão mão cheia e o grupo alusivo ao movimento de recuperação de memórias, formado pelos termos resgata, herdou e lembra. Esses dois grupos semânticos parecem ser responsáveis por reforçar a tessitura de um elo entre tempos e espaços distintos, instaurando a crença na possibilidade de se dissolverem as fronteiras entre o ontem e o hoje, entre o lá e o aqui. Desse modo, tanto a brigaderia *gourmet* "Meu Brigadeiro" quanto o café bistrô "Lady Fina" são apresentados, nos textos publicitários em estudo, como oásis que propiciam a vivência de experiências que, por momentos, tornam possível ao cliente habitar um espaço e viver um tempo prazerosos que já não existem mais.

A criação dessa atmosfera saudosista – mecanismo a partir do qual se busca encantar o leitor e cliente em potencial e, consequentemente, capturar-lhe a atenção – processa-se, retoricamente, por meio da seleção e hierarquização de valores.

A linguagem constitui o recurso por excelência por intermédio do qual se procura estabelecer identidade entre a instância de produção e a instância de recepção/interpretação, a fim de que se promova a adesão do leitor e potencial cliente a determinados valores. A infância e, por extensão, a família, emergem como o espaço-tempo eleito para suscitar, acolher e hierarquizar valores tais como afeto, prazer, intimidade, cumplicidade, alegria, simplicidade, tranquilidade, conforto e segurança. Pode-se dizer que afeto e prazer são os principais valores selecionados em termos hierárquicos, considerando-se que os demais destes advêm e, portanto, a estes se subordinam. Ativa-se, desse modo, a emoção do leitor e potencial cliente, fazendo-a funcionar como instrumento capaz de não só anular a distância espácio-temporal entre o aqui-agora e o lá-ontem, como também de aproximar as instâncias de produção e recepção/interpretação, a partir do compartilhamento e da comunhão de valores. Com o emprego dessas estratégias linguístico-discursivas, busca-se, nos textos publicitários em análise, fazer com que o leitor e potencial cliente ressuscite a emoção do bem viver de tempos caracterizados pela ludicidade

e pela felicidade gratuita. E, consequentemente, atenda à promessa de fazê-lo viver, novamente, na fase adulta, os encantamentos próprios da infância, a partir da prestação de um serviço que lhe proporcione uma experiência ímpar de bem-estar e de satisfação pessoal.

As fronteiras entre o ontem e o hoje, entre o lá e o aqui, embora apareçam, formalmente, demarcadas no texto, paradoxalmente parecem se esvanecer, com sutileza, a partir do emprego de elementos que evocam tradição e de outros impregnados de modernidade. A convivência harmônica entre esses elementos acaba por sugerir, nos textos em estudo, ideia de complementariedade, o que parece explicar o efeito de esvaecimento das fronteiras espácio-temporais. Graças à utilização de tal estratégia linguístico-discursiva e ao efeito de sentido por ela provavelmente produzido, torna-se possível instigar no leitor e potencial cliente o desejo de desfrutar, prazerosamente, a sensação e a emoção de reviver e degustar momentos memoráveis da infância associadas ao prazer do conforto e do refinamento próprios dos tempos contemporâneos. Nos três textos em estudo, é abundante o emprego desse recurso, o qual será comentado a seguir a partir destes excertos:

1. *Acostumada a fazer brigadeiros gourmets para receber amigos em sua casa em São Paulo, cidade onde estudou gastronomia, a chef Karyna Golino começou a receber encomendas. Em seguida, passou a ser convidada para eventos. O sucesso chegou aos ouvidos de sua concunhada, a advogada Luciana Baptista de Oliveira Barros, em Belo Horizonte. Juntas, decidiram investir no ramo e abriram a Meu Brigadeiro, especializada nas esferas de chocolate. (anexo 1)*

2. *No salão de decoração simples e acolhedora, o brigadeiro reina absoluto em 36 versões. A criatividade da chef deu vida a curiosas opções do doce, a exemplo da de framboesa, de mel silvestre ou de pistache (R$ 3,00 cada uma). Tudo muito chique: o chocolate utilizado é o belga Callebaut, a manteiga é a francesa Président, os ovos são orgânicos e não há adição de conservantes nem de essências. Como apenas uma divisória de vidro separa a cozinha do salão principal, o cliente pode ver cada delícia ser boleada na hora. Há opções diferentonas, como o indiano, que leva especiarias (R$ 3,00), ou o de caramelo com flor de sal (R$ 3,50). Mas degustar tipos mais tradicionais também é uma boa pedida, caso do ao leite crocante (R$ 3,00). Alguns saem somente por encomenda, entre eles o de cachaça com caramelo (R$ 3,50) ou o de vinho do Porto (R$ 3,00). (anexo 1)*

3. *Uma alternativa ao protagonista do menu é o canudinho de doce de banana ao leite e xerém (R$ 3,50). As guloseimas podem ser acompanhadas de café expresso (R$ 3,00). Para este mês, a casa planeja ainda servir espumantes. (anexo 1)*

4. *Para a chef e proprietária Karyna Golino Barros, a Meu Brigadeiro é um local de reuniões. Afinal, o doce sempre foi encarado assim na sua vida: desde criança, quando começou a fazê-lo, baseada na receita do antigo caderno da avó, passando pelas tardes de sábado ao lado dos irmãos e pelos momentos com o filho mais velho. (anexo 2)*

5. *Além de mãe e apresentadora, desde novembro do ano passado Laura Wie assumiu um novo papel: o de restaurantrice. Ao lado do marido, o advogado Marcello de Lucca, Laura inaugurou o Lady Fina, charmoso café localizado numa pacata rua da Vila Mariana, exatamente ao lado da agência W/McCann, do publicitário e gourmet Washington Olivetto. Com atmosfera vintage e moderninha, o charmoso ambiente, que tem a decoração assinada pela designer de interiores Neza Cesar, é definido por Laura como uma espécie de "lounge da vovó". Sua grande fonte de inspiração foram os cafés de Berlim. "Queria fugir do clean. A Neza Cesar trouxe para o ambiente bastante tecido e estampas". (anexo 3)*

6. *Para compor o ambiente, Laura e Marcello trouxeram livros, móveis e objetos de família. Alguns quadros de Gustavo Rosa dividem as paredes com desenhos das filhas do casal, Sophia e Lívia. Nas paredes, também estão algumas receitas das avós do casal. De suas avós, descendentes alemãs, Laura herdou as receitas repletas de açúcar, que fazem parte do cardápio do charmoso endereço. Da infância em Porto Alegre, Laura se lembra de ficar à espreita das avós quando elas preparavam suas doces receitas. "Eu e meu irmão ficávamos com os dedos a postos esperando para limpar as travessas de cobertura e recheio". (anexo 3)*

No fragmento (1), declara-se que a proprietária da "Meu Brigadeiro" iniciou a experiência de elaborar brigadeiros *gourmets* em reuniões com amigos em seu apartamento na cidade de São Paulo, recuperando, assim, hábitos da infância, apresentados no trecho (4), no qual se menciona, ainda, que a brigaderia "é um local de reuniões". Nesses trechos, embora demarcadas as fronteiras entre o "aqui-agora" e o "lá-ontem", a partir de elementos linguísticos explícita ou implicitamente indicados, são suscitados valores como afeto, prazer e intimidade. Ao apresentar a brigaderia como "um local de reuniões", os dois textos publicitários em questão,

por intermédio desses valores, apresentam a promessa de trazer ao "aqui-agora" emoções e sensações próprias do "lá-outrora", tanto o longínquo (ex.: "desde criança...") quanto o recente (ex.: "para receber amigos em sua casa em São Paulo"). Também nesse excerto, faz-se menção ao fato de a *chef* Karyna Golino, após a experiência inicial, que se deu em ambiente doméstico e, portanto, familiar, ter começado a receber encomendas, o que, assim como a remissão ao ambiente doméstico, busca trazer do passado, marcado por tradição e atmosfera familiar, práticas ainda bastante apreciadas, como a produção artesanal. A menção à utilização de ingredientes e práticas naturais tais como, respectivamente, ovos orgânicos e não adição de conservantes nem de essências, reforçam a ideia de produção artesanal. Busca-se, desse modo, a partir da implícita contraposição entre produção artesanal e produção em série, suscitar valores tais como cuidado, dedicação e exclusividade. Promete-se, assim, por meio do emprego de recursos de apagamento dos limites entre o "aqui-agora" e o "lá-ontem", que se experimente, na era da produção em série, as benesses dos tempos da produção artesanal, as quais se revelam envoltas em uma aura de refinamento e exclusividade.

Já no trecho, "no salão de decoração simples e acolhedora", do excerto (2), acolhimento e simplicidade emergem como valores elevados à categoria de artigos de luxo e de objetos de desejos, cuja satisfação apresenta-se como rara. O ambiente, caracterizado pelo acolhimento e pela simplicidade, remete implicitamente ao espaço íntimo e privado e, por conseguinte, à família, o que suscita memórias afetivas da infância. Nesse fragmento, observa-se, ainda, que a satisfação do desejo de revisitar o passado, por meio do conforto e do requinte do presente, apresenta-se como possível graças não só ao ambiente e ao doce que constitui um símbolo da infância, como também à criatividade da *chef* que "deu vida a curiosas opções do doce" a partir do emprego, em sua confecção, de ingredientes refinados e/ou inusitados, tais como o chocolate belga Callebaut e flor de sal. Dessa forma, passado e presente interagem por meio da ativação de valores que aludem, a um só tempo, à tradição e à inovação, o que também se manifesta no excerto (3), ao se dizer que "para este mês, a casa planeja ainda servir espumantes". Promete-se servir o brigadeiro, doce-símbolo da infância de todos os tempos, com espumantes, bebida-símbolo da celebração de ocorrências felizes e que, tradicionalmente, evoca valores como leveza, refinamento, frescor e sucesso.

Os fragmentos (5) e (6) mostram-se repletos de recursos linguístico-discursivos que constituem estratégias responsáveis por promover a interação entre o "aqui-agora" e o "lá-ontem" e, por conseguinte, de tornar as lembranças da infância um espaço possível de ser revisitado, no presente, com distinção e requinte. Nesses excertos, tradição e inovação são valores que convivem de modo harmônico e complementar, na construção diferenciada de um espaço não só físico, mas também sentimental e

emocional, como se observa, por exemplo, nos trechos “atmosfera vintage e moderninha” e “lounge da vovó”. A construção de um tempo-espaço singular de memória se faz por intermédio do refinamento, a partir da menção a outros nomes e espaços de distinção, que funcionam como estratégias argumentativo-retóricas de autoridade, conforme se observa nos seguintes trechos: “Lady Fina, charmoso café localizado numa pacata rua da Vila Mariana, exatamente ao lado da agência W/McCann, do publicitário e gourmet Washington Olivetto”, “o charmoso ambiente [...] tem a decoração assinada pela designer de interiores Neza Cesar”, “sua grande fonte de inspiração foram os cafés de Berlim”, “quadros de Gustavo Rosa”. Tais estratégias não só buscam conferir confiabilidade e credibilidade ao empreendimento, como também uma atmosfera de modernidade, a qual é cuidadosamente dosada para não apagar o espaço-tempo de memória que se pretende construir. Faz-se, assim, forte alusão a memórias afetivas longínquas e recentes como as apresentadas nos trechos “Laura e Marcello trouxeram livros, móveis e objetos de família”, “alguns quadros de Gustavo Rosa dividem as paredes com desenhos das filhas do casal, Sophia e Lívia”, “nas paredes, também estão algumas receitas das avós do casal”. A fim de assegurar o propósito memorialista do empreendimento e o caráter de confiabilidade e credibilidade que se lhe busca atribuir, dá-se a palavra à proprietária do café bistrô, por meio da qual o texto é finalizado: “Eu e meu irmão ficávamos com os dedos a postos esperando para limpar as travessas de cobertura e recheio”.

Modernidade e tradição são também valores explorados a partir da menção à multiplicidade de papéis assumidos por Laura Wie, proprietária do café bistrô, segundo se verifica no trecho “Além de mãe e apresentadora, desde novembro do ano passado Laura Wie assumiu um novo papel: o de restaurantrice”. Observe-se que, na ordenação dada a esses papéis, o de mãe ocupa a primeira posição, o que reforça o forte destaque que se busca conferir à família na construção de um espaço dedicado a memórias. O valor tradição, embora compartilhado com o valor inovação, parece ganhar maior atenção e destaque, o que se explica pelo fato de um espaço de memória não poder ser concebido sem o expressivo concurso da tradição. Tal destaque pode ser notado em trechos nos quais a parceria e cumplicidade de Laura Wie com o marido é ressaltada, como, por exemplo, em: “Ao lado do marido, o advogado Marcello de Lucca, Laura inaugurou o Lady Fina”; “Para compor o ambiente, Laura e Marcello trouxeram livros, móveis e objetos de família”. A esfera do privado se descortina, desse modo, à esfera pública como estratégica retórico-argumentativa de autoridade, considerando-se que a imagem que se torna pública é a de família estruturada, de geração a geração, em bases sólidas e tradicionais. Constrói-se, assim, um espaço gastronômico de luxo fundamentado, de um lado, em valores tradicionais ortodoxos referentes, primordialmente, à instituição família e, de outro, em valores alusivos à inovação, no que concerne, por exemplo, à cultura e à arte e, ainda, à multiplicidade de papeis assumidos hoje pela mulher.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tempo, na atualidade, foi elevado à categoria de artigo de luxo, considerando-se a sua escassez, o que acabou por elegê-lo como o sexto sentido humano, a partir do qual, juntamente com os demais, o homem contemporâneo experimenta a vida e o mundo do qual participa. Para que se deguste o tempo, de forma a apreciá-lo e experienciá-lo com intensidade e tranquilidade, a simplicidade, ao ser eleita também como um artigo do luxo contemporâneo, elevou-se à categoria de valor de alto prestígio.

Nos textos ora analisados, o tempo emerge também como valor de destaque, tendo em vista que, a partir dele, constrói-se o luxo como espaço privilegiado de memória. Não só a sensação de vivenciar o tempo com tranquilidade e prazer é explorada, como também a de atualizar o passado com distinção, elegância, charme, ou seja, de forma excepcional. O luxo apresenta-se aqui por intermédio da possibilidade de se resgatarem valores como simplicidade, autenticidade, aconchego e qualidade de vida casados com valores como conforto, refinamento, charme, elegância e inovação, os quais, por sua vez, apresentam-se regidos, hierarquicamente, pelo valor excepcionalidade.

Tradição e inovação constituem o fio condutor da construção do luxo contemporâneo discutida neste artigo, a qual se processa por intermédio da linguagem, a partir do emprego de estratégias retórico-argumentativas, a serviço da propaganda e do *marketing*, a fim de que se criem e sejam saciadas demandas, acima de tudo, de caráter simbólico, emocional e imaterial. A tradição assume o compromisso de atender a exigências da inércia na vida social, conforme atesta Perelman (2000), ao passo que a inovação, pertencente à ordem da mudança, atende a uma lei natural, como defende Aristóteles.

A gastronomia do luxo contemporâneo mostra-se, neste estudo, como espaço privilegiado de casamento entre tradição e inovação, possibilitando a vivência de experiências que, a um só tempo, despertem sensações e emoções, a partir da exploração de todos os sentidos humanos. O espetáculo que se constrói, linguístico-discursivamente, nos três textos ora estudados, revela o luxo como espaço intimista de memória, e não mais como universo de opulência e ostentação.

REFERÊNCIAS

ARISTÓTELES. Arte retórica. In: ARISTÓTELES. **Arte retórica e arte poética**. 16. ed. Tradução Antônio Pinto de. Carvalho. Rio de Janeiro: Ediouro, Livro Primeiro.

DINIZ, Cláudio. **O mercado do luxo no Brasil**: tendências e oportunidades. São Paulo: Seoman, 2012.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Tradução Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 1 v.

FRANCO, Augusto. **O rei do pedaço**. Disponível em: http://vejabh.abril.com.br/comer-e-beber/comidinhas/rei-pedaco-683518.shtml. Acesso em: 02 de junho de 2013.

LIPOVETSKY, Gilles; ROUX, Elyette. **O luxo eterno**: da idade do sagrado ao tempo das marcas. Tradução Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

MEYER, Michel. **A retórica**. Tradução Lineide do Lago Salvador Mosca. São Paulo: Ática, 2007.

OLIVEIRA, Cintia. **Laura Wie**: uma *restaurantrice* de fino trato. Disponível em: http://www.gowhere.com.br/gastronomia/2012/04/laura-wie-de-fino-trato/. Acesso em: 01 de junho de 2013.

O melhor brigadeiro de BH: Meu Brigadeiro. Disponível em: http://vejabh.abril.com.br/comer-e-beber/melhor-brigadeiro-bh-741907.shtml. Acesso em: 02 de junho de 2013.

PERELMAN, Chaïm. **Retóricas**. Tradução Maria Ermantina G. Galvão Pereira. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

PERELMAN, Chaïm; OLBRECHTS-TYTECA, Lucie. **Tratado da argumentação**: a nova retórica. Tradução Maria Ermantina G. Galvão Pereira. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

VERNANT, Jean-Pierre. O universo espiritual da polis. In: VERNANT, Jean-Pierre. **As origens do pensamento grego**. Tradução Isis Borges B. da Fonseca. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

ANEXOS

ANEXO 1 - O Rei do Pedaço

Na recém-inaugurada Meu Brigadeiro, as esferas de chocolate chegam em 36 versões

Por Augusto Franco | 05 de Maio de 2012

Acostumada a fazer brigadeiros gourmets para receber amigos em sua casa em São Paulo, cidade onde estudou gastronomia, a *chef* Karyna Golino começou a receber encomendas. Em seguida, passou a ser convidada para eventos. O sucesso chegou aos ouvidos de sua concunhada, a advogada Luciana Baptista de Oliveira Barros, em Belo Horizonte. Juntas, decidiram investir no ramo e abriram a Meu Brigadeiro, especializada nas esferas de chocolate. Elas levaram dois anos para encontrar um imóvel como sonhavam. Queriam um ambiente confortável numa região acessível da capital. Uma loja na Savassi foi o local escolhido para abrir o negócio.

No salão de decoração simples e acolhedora, o brigadeiro reina absoluto em 36 versões. A criatividade da *chef* deu vida a curiosas opções do doce, a exemplo da de framboesa, de mel silvestre ou de pistache (R$ 3,00 cada uma). Tudo muito chique: o chocolate utilizado é o belga Callebaut, a manteiga é a francesa Président, os ovos são orgânicos e não há adição de conservantes nem de essências. Como apenas uma divisória de vidro separa a cozinha do salão principal, o cliente pode ver cada delícia ser boleada na hora. Há opções diferentonas, como o indiano, que leva especiarias (R$ 3,00), ou o de caramelo com flor de sal (R$ 3,50). Mas degustar tipos mais tradicionais também é uma boa pedida, caso do ao leite crocante (R$ 3,00). Alguns

saem somente por encomenda, entre eles o de cachaça com caramelo (R$ 3,50) ou o de vinho do Porto (R$ 3,00).

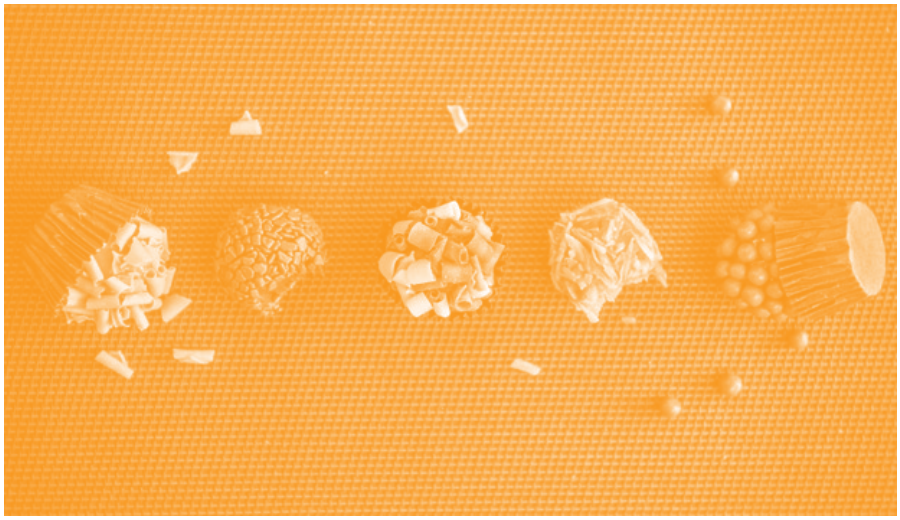
A massa leve e molinha deixa a degustação suave e torna possível provar vários brigadeiros em uma única visita. Uma alternativa ao protagonista do menu é o canudinho de doce de banana ao leite e xerém (R$ 3,50). As guloseimas podem ser acompanhadas de café expresso (R$ 3,00). Para este mês, a casa planeja ainda servir espumantes.

Meu Brigadeiro. Rua Fernandes Tourinho, 564, loja 1, Savassi, 2555-8806/3225-1974. 11h/19h (seg. e ter. 12h/18h; fecha dom.). Cc: todos. Cd: todos. www.meubrigadeiro.com.br. Aberto em 2012.

Disponível em: <http://vejabh.abril.com.br/comer-e-beber/comidinhas/rei-pedaco-683518.shtml>. Acesso em: 02 de junho de 2013.

ANEXO 2 – O Melhor Brigadeiro de BH: Meu Brigadeiro

29 de Maio de 2013



As deliciosas esferas: dezenas de sabores

Para a *chef* e proprietária Karyna Golino Barros, a Meu Brigadeiro é um local de reuniões. Afinal, o doce sempre foi encarado assim na sua vida: desde criança, quando começou a fazê-lo, baseada na receita do antigo caderno da avó, passando pelas tardes de sábado ao lado dos irmãos e pelos momentos com o filho mais velho. O lazer virou negócio depois de uma viagem pelo interior da Bahia. Lá, conheceu um vendedor de cocadas que as preparava usando grande variedade de ingredientes. Viu que podia fazer o mesmo com as esferas de chocolate. Com pouco mais de um ano de funcionamento, sua loja já é referência no preparo da guloseima por aqui. Entre as dezenas de combinações, destaque para os brigadeiros de mexerica com gengibre (R$ 3,30), de caramelo com flor de sal (R$ 3,80) e ao leite crocante (R$ 3,30, o mesmo preço do tradicional), o campeão de vendas. Diferentões, o indiano contém especiarias (R$ 3,30) e o de banana caramelizada coberta com xerém (R$ 3,80) é servido em canudinhos.

Rua Fernandes Tourinho, 564, loja 1, Savassi, 2555-8806 e 3225-1974. 11h/19h (seg. 12h/18h; sáb. 11h/18h; fecha dom.). Cc: todos. Cd: todos. www.meubrigadeiro.com.br. Aberto em 2012.

Karyna Golino Barros: doceira desde criança

Disponível em: <http://vejabh.abril.com.br/comer-e-beber/melhor-brigadeiro-bh-741907.shtml>. Acesso em: 02 de junho de 2013.

ANEXO 3 – Laura Wie: uma Restaurantrice de Fino Trato

Postado em: 19/04/2012

A apresentadora Laura Wie assume o papel de restaurantrice e inaugura o Lady Fina, simpático café de atmosfera vintage localizado na Vila Mariana. Doceira de mão cheia Laura resgata no cardápio receitas de família e prepara uma das tortas que marcaram sua infância

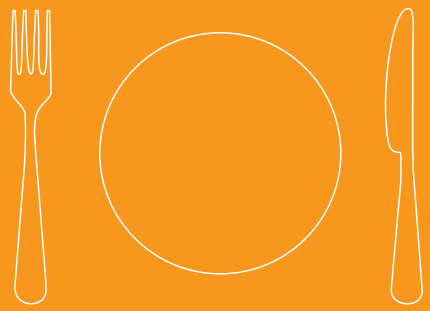
Foto: Daniel Cancini

Além de mãe e apresentadora, desde novembro do ano passado Laura Wie assumiu um novo papel: o de restaurantrice. Ao lado do marido, o advogado Marcello de Lucca, Laura inaugurou o Lady Fina, charmoso café localizado numa pacata rua da Vila Mariana, exatamente ao lado da agência W/McCann, do publicitário e gourmet Washington Olivetto. Com atmosfera vintage e moderninha, o charmoso ambiente, que tem a decoração assinada pela designer de interiores Neza Cesar, é definido por Laura como uma espécie de "lounge da vovó". Sua grande fonte de inspiração foram os cafés de Berlim. "Queria fugir do clean. A Neza Cesar trouxe para o ambiente bastante tecido e estampas".

Para compor o ambiente, Laura e Marcello trouxeram livros, móveis e objetos de família. Alguns quadros de Gustavo Rosa dividem as paredes com desenhos das fi-

lhas do casal, Sophia e Lívia. Nas paredes, também estão algumas receitas das avós do casal. De suas avós, descendentes alemãs, Laura herdou as receitas repletas de açúcar, que fazem parte do cardápio do charmoso endereço. Da infância em Porto Alegre, Laura se lembra de ficar à espreita das avós quando elas preparavam suas doces receitas. “Eu e m eu irmão ficávamos com os dedos a postos esperando para limpar as travessas de cobertura e recheio”.

Disponível em: <http://www.gowhere.com.br/gastronomia/2012/04/laura-wie-de-fino-trato/>. Acesso em: 01 de junho de 2013.



Gastronomia e Turismo

CULTURA ALIMENTAR E SAÚDE NO BRASIL:

do período colonial aos nossos dias

Food culture and health in brazil: from the colonial period to the present days

RESUMO

O artigo trata da formação da cultura alimentar brasileira ao longo dos períodos colonial, imperial e republicano a partir de suas três matrizes: a portuguesa, a indígena e a africana. Discutem-se as implicações da alimentação sobre a saúde igualmente nos três períodos da História do Brasil. Analisam-se as bases da cozinha indígena, sobretudo o papel contundente exercido pelo milho e pela mandioca, ainda hoje fundamentais à cozinha brasileira. Outra matriz fundamental da cozinha brasileira tem suas raízes na culinária portuguesa, responsável pela introdução de um universo de novas espécies vegetais e animais assim como novas técnicas. O texto analisa o papel exercido pelas grandes navegações quanto à difusão de ingredientes e técnicas culinárias, o que viria a revolucionar as culturas alimentares na Ásia, África, América e Europa. Também é discutido o papel dos africanos nas fundações da cultura alimentar brasileira.

Palavras-chave: Cultura Alimentar; Mundialização; Cozinha Brasileira.

ABSTRACT

This paperwork is about the formation of the Brazilian alimentary culture along the colonial, imperial and republican periods parting from its three matrices: the Portuguese, the Indigene and the African one. We discuss the implications of alimentation over health in these three periods of Brazilian History. We also analyze the bases of the indigene cooking; above all, we analyze the strong role played by corn and cassava, also fundamental to the Brazilian cooking nowadays. Another fundamental die of Brazilian cooking has its roots in the Portuguese cooking tradition, responsible for the introduction of a large universe of new vegetable and animal species such as new cooking techniques. The text analyzes the importance of the Great Navigations in order of diffusion of ingredients and cooking techniques, what would make a revolution in the alimentary cultures in Asia, Africa, America and Europe. We also discuss the importance of the African people in the foundations of Brazilian alimentary culture.

Keywords: Alimentary Culture; Worldwide; Brazilian Cooking.

Leandro Pena Catão
Doutor em História Social e da Cultura pela UFMG; professor do curso de Gastronomia e coordenador do Centro de Pesquisa da Faculdade Senac BH; professor do curso de História e do Mestrado em Desenvolvimento Regional da UEMG.

Sheilla Avelar Fumam
Graduada em Comunicação Social pela PUC-MG; graduada em Gastronomia pela Estácio de Sá BH e Pós-Graduada em Alimentação e Saúde pela mesma instituição.

A ingestão de alimentos é uma necessidade fisiológica. Como as demais espécies animais, o homem necessita alimentar-se e submete-se a esta necessidade por toda vida. Entretanto, neste e em outros aspectos o homem se distingue das demais criaturas por ser produtor de cultura. Uma análise mais detida de sua relação com seu alimento revela-nos funções culturais múltiplas, relacionadas ao convívio social, cerimônias religiosas, rituais de passagem, eventos de natureza política e econômica etc.[1]

A alimentação é um dos traços mais marcantes de uma cultura, embora seja, em geral, um tema negligenciado por etnólogos, antropólogos e historiadores em detrimento de outros aspectos relativos ao universo cultural. No campo historiográfico, só muito recentemente os pesquisadores têm se dedicado ao estudo dos hábitos alimentares, especialmente quando o objeto de análise diz respeito às estruturas do cotidiano.[2] Cada povo, cada sociedade relaciona-se à sua maneira com os alimentos. Esses traços podem ser observados através da relação entre os comensais, no modo de preparo, na generalização do uso de determinados alimentos e pratos, entres outros possíveis exemplos. Tempo e espaço, naturalmente, influenciam a relação do homem com sua comida, e nossa proposta nesse pequeno texto é fazer alguns apontamentos relativos ao universo alimentar dos mineiros, buscando elementos que nos permitam compreender essa face da "cultura mineira", e em que medida isso contribuiu para a formação da identidade cultural do mineiro.

Este artigo trata da cultura alimentar brasileira na perspectiva da longa duração e suas implicações para a saúde e doenças dos brasileiros desde os tempos coloniais aos nossos dias. O principal intento desta pesquisa é chamar a atenção para a vinculação entre cultura, alimentação e saúde, numa perspectiva transdisciplinar.

Os hábitos alimentares são um dos mais importantes traços culturais de uma sociedade e pode-se dizer muito a respeito de uma sociedade a partir da análise de sua cultura alimentar. Naturalmente, a alimentação vem sofrendo alterações desde o surgimento das primeiras civilizações, que dizem respeito aos ingredientes, às técnicas de preparo, comensalidade e outros aspectos relacionados a esse universo. O início das primeiras civilizações está intimamente relacionado a uma revolução alimentar que ocorreu em aproximadamente 8 mil a.C., quando a humanidade descobriu a agricultura, desenvolveu uma gama de rituais e costumes relacionados ao seu cultivo e preparação. Aliás, para os Gregos Antigos, fabricar seu próprio pão e vinho era um dos traços que distinguia a civilização da barbárie. [3]

Os hábitos alimentares de uma sociedade são expressão de sua história, cultura, condições climáticas e geográficas, sociais e religiosas. Nesse sentido, o gosto alimentar pode diferir profundamente de uma sociedade para outra. A cultura ali-

1 Ver a introdução: MONTANARI, Massimo (orgs.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

2 DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano. V.2 Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008. pp. 228-229.

3 FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

mentar tem raízes profundas na identidade social de seus indivíduos.[4] Os homens comem como sua sociedade os "ensinou". Segundo Gilberto Freire: "nossas preferências de paladar são condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos de nossa existência". [5]

No Brasil, a cultura e a alimentação, entendida como uma expressão da cultura, carrega as marcas e peculiaridades dos grupos étnicos que a formaram: índios, portugueses e africanos. No início, a culinária indígena se impõe. As populações indígenas eram em geral mais bem nutridas do que a maioria dos primeiros marinheiros e colonizadores a chegar na América. Nos primeiros tempos não restava melhor alternativa aos europeus se não assimilar os ingredientes da terra e técnicas de preparo utilizadas pelos indígenas. À medida que a colonização se consolidava, os portugueses mais abastados procuraram reproduzir aqui a mesma alimentação que tinham no velho mundo, buscando no além-mar praticamente todos os seus alimentos: queijos, vinho, embutidos, trigo para fabrico de pão.

No que se refere à História da Alimentação, os navegadores portugueses e espanhóis tiveram destacado papel disseminando alimentos e técnicas novas de uma região a outra, de um continente a outro. Ingredientes de circulação restrita a uma região ou continente passaram a ser conhecidos em outras partes do planeta ou mesmo todo o mundo conhecido.[6] O açúcar e o chocolate (à base de cacau) são dois bons exemplos. No início do século XV a produção do açúcar estava restrita a algumas regiões da Índia e o chocolate era um manjar Asteca. Poucos séculos e ambos estariam entre as principais iguarias no Velho Mundo. A mundialização de alimentos, ingredientes e técnicas culinárias antes restritas a uma ou poucas culturas foi uma das principais consequências das Grandes Navegações, fato que viria a repercutir decisivamente na alimentação de todas as culturas ao redor do planeta.

Foi no século XVI, no contexto das grandes navegações, que chegou às Américas o trigo, a laranja, o limão, a manga, a banana, a cana-de-açúcar e animais como o porco, a galinha e boi. A mandioca e o milho formavam a base da alimentação indígena e seguiria fundamental na formação da cultura alimentar brasileira. O africano contribuiu, sobretudo com sua técnica, tempero e manejo de preparo, que viriam a influenciar o sabor do alimento brasileiro, uma vez que os negros trazidos para a América portuguesa na condição de escravos não levavam nenhuma bagagem, não tendo introduzido aqui nenhum novo alimento.

A culinária indígena foi a base da alimentação dos habitantes da recém descoberta América portuguesa. Apesar de poucos registros gastronômicos:

4 FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Ed Senac, 2004. pp. 23-24.

5 FREIRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 10.

6 LEMPS, Alain Huertz. As bebidas coloniais e a rápida expansão de açúcar. In: FLANDRN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 611-616.

> *(...) as nações indígenas, que, embora muito distintas entre si, tinham maneiras semelhantes de alimentar-se, baseadas nas alternativas que a terra farta oferecia, marcadas, principalmente, pelo consumo de carnes de caça, peixes, répteis e mariscos, raízes e tubérculos cozidos, além de uma infinidade de frutas e frutos silvestres.* [7]

Câmara Cascudo, no clássico *História da Alimentação no Brasil*, enfatiza o inhame, o palmito, a mandioca e o milho como muito utilizados na alimentação do nativo – e posteriormente de seus colonizadores – além de várias frutas, as quais apenas se colhiam e não cultivavam, como os cajus, mangabas, goiaba, maracujá, jabuticabas, ingás, guarirobas, entre outros.

Alimentavam-se de muitos vegetais e frutas crus, fontes ricas em vitaminas, mas também de preparações cozidas substanciosas à base de cereais, farinhas e caldos de vegetais e carnes, constituindo os mingaus e pirões. Este último fora aprimorado pela técnica portuguesa, mas antes dela, a mistura de calda à farinha já era popular entre os indígenas. "Pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira. Da subsistência total".[8] Era, assim, boa fonte de energia, apresentando poucos elementos maléficos à saúde como gorduras, açúcares e sódio em excesso, constituindo uma alimentação de boa qualidade.

Com relação às carnes e aos pescados, ainda segundo Câmara Cascudo, seu processo de cocção preferencial era o assado, os índios praticamente desconheciam a fritura. Observa-se, também, o costume de se alimentar das vísceras das caças, incluindo medulas e miolos e, nesse hábito "estavam adivinhando a existência mais concentrada de proteínas, vitaminas e sais animais, valiosos".[9] Apesar das poucas informações acerca das porções de cada grupo de alimentos consumidos pelas populações nativas, ou seja, o quanto comiam de cada tipo[10], sabe-se que estes se alimentavam não apenas com o intuito de nutrir-se, mas também buscar a cura de doenças e moléstias.

A chegada dos europeus representou uma revolução alimentar, tendo introduzido açúcares e gorduras em profusão. Os índios foram rapidamente seduzidos pelo sabor e aroma dos novos alimentos introduzidos pelos portugueses. Segundo Câmara Cascudo, "a presença do europeu foi um terremoto", se bem que desde os primeiros tempos a alimentação dos colonizadores já apresentavam traços da cultura alimentar nativa, fruto do "processo de troca cultural envolvido no esforço de sobrevivência dos recém-chegados".[11] Assim, a adaptação dos colonizadores a terra desconhecida e "inimiga, inóspita" fazia ainda com que eles se alimentassem para sobreviver, principalmente.

7 SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. São Paulo: SENAC, 2005, p. 26.

8 CASCUDO, Luís de Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. p. 48.

9 Idem. P. 146.

10 O Guia Alimentar Brasileiro atual recomenda que: Os cereais, de preferência, integrais, frutas, legumes e verduras, e leguminosas ("feijões"), no seu conjunto, devem fornecer mais da metade (55-75%) do total de energia diária da alimentação; Gorduras: 15-30% do valor energético total (VET) da alimentação. Proteínas: 10-15% do valor energético total (VET).

11 SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. São Paulo: SENAC, 2005, p. 26.

No contexto dos grandes descobrimentos, os portugueses estavam acostumados a sopas grosseiras e mingaus de cereais, carnes cozidas, defumadas, salgadas e conservadas em gordura. Eram apreciadores de doces e alimentos cozidos, consumidos e geral aquecidos. Enquanto isso, os índios alimentavam-se de alimentos em natura, assados e grelhados, cujos ingredientes e técnicas aproximavam-se mais do considerado saudável na atualidade, fazendo uso de frutas, legumes, tubérculos, raízes e carnes magras; em lugar de carboidratos simples e processados, gorduras e açúcares, que eram a base da cozinha europeia daquele contexto. O mel, as frutas e iguarias que causariam náuseas ao homem ocidental, como cérebro de primatas e larvas ou bicho de taquara, constituíam os manjares do Novo Mundo.[12] Em geral, os nativos não ingeriam comida em excesso. Eram escassas as fontes de gordura utilizadas pelas nações indígenas. Na região amazônica, a gordura de tartaruga constituía exceção a essa regra.[13]

Até o início do século XIX, alimentação e saúde eram elementos intimamente vinculados tanto no Velho quanto no Novo Mundo. Se para os nativos a alimentação estava diretamente ligada à dietética, sabe-se que os pajés conheciam profundamente a utilidade medicinal da vasta flora e fauna nativas, fato, aliás, muito bem observado pelos padres da Companhia de Jesus.[14] Concomitantemente, os europeus também reconheciam a vinculação entre alimentação e saúde. Segundo Hipócrates, um dos pilares da medicina desde a Antiguidade, a alimentação constituía um dos alicerces da medicina. Nesse sentido, segundo o saber médico do tempo dos descobrimentos:

> *muitas coisas que não são boas para engendrar bom sangue [são] convenientes para muitas naturezas e valem mais do que as [...] [que são boas em principio para as pessoas de temperamento equilibrado] porque se, como diz Avicena, [...] o corpo do homem e saudável, quanto mais saborosos são os alimentos ao seu paladar, mais nutritivos se tornam para os seu organismo.*[15]

Entretanto, sob a influência do Humanismo e mais tarde das Luzes, observa-se que entre os séculos XVII e XVIII, é disseminado o "novo gosto" de gastrônomos, cozinheiros e comensais, que passam a discutir harmonia de sabores e os prazeres da mesa, enquanto o antigo caráter dietoterápico dos alimentos perde força. "(...) esse afrouxamento dos laços entre cozinha e dietética libera de alguma forma a gulodice; os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões."[16]

Com a necessidade progressiva de adaptação dos gostos europeus às condições do Brasil, foi-se observando algumas mudanças nos hábitos alimentares. Tanto os

12 HOLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. pp. 20-120.

13 SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. Ver: capítulos I e II.

14 Ver, entre outros: DEAN, Warem. A ferro e fogo: história da devastação da mata Atlântica no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

15 FLANDRN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 676.

16 FLANDRN, Jean-Louis. Tempos modernos. In: FLANDRN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 549.

indivíduos se hibridavam, quanto seus hábitos de alimentação, mas não de forma uniforme:

> *Transplantadas para uma terra distante, dividindo espaços com escravas negras e indígenas, privadas de produtos aos quais estavam acostumadas, as senhoras portuguesas se viam obrigadas a reinventar praticas e costumes tradicionais do Reino, transformando suas novas casas e seus hábitos mais íntimos para adequá-los as exigências da nova vida.*[17]

Por conta das contingências do Novo Mundo, novos ingredientes foram descobertos e substituíram os habituais dos europeus, como a gordura de porco, o amendoim e a castanha de caju, utilizadas no lugar da manteiga e das nozes. Passou-se a criar porcos em maiores escalas, para que dele fosse retirada, além da carne, toda sua gordura, empregada em toda sorte de preparo; além da pele frita: a pururuca. Em afirmativas baseadas em relatos de viajantes do século XVIII e XIX, Paula Pinto e Silva expõe que do porco se extraia o toucinho, cozido com o feijão, frito como torresmo ou guardado em grandes potes para a conservação de carnes que sobrassem. Há, ainda, menções a porcos, a pururuca e gorduras empregadas em preparos de vários outros pratos. Até o século XIX, a carne de porco era de longe preferida em detrimento da carne bovina. Este último fora inicialmente utilizado como animal de trabalho e só a partir da segunda metade do século XVII ganha importância na alimentação cotidiana, sobretudo do sertanejo. Quanto à gordura utilizada na América portuguesa:

> *(...) Se o gosto do porco evocava a memória lusitana, também recheada de carne suína, o óleo escorrido do toucinho era o que mais se assemelhava a manteiga consumida no Reino, importada da Inglaterra pelos senhores mais abastados (...). Desse modo, a gordura passou a ser item de consumo quase vital para a culinária nas terras novas, dando sabor ao feijão e refogando a serralha. (...) Os alimentos são preparados com a gordura do porco.*[18]

Não só o português teve sua dieta modificada. Os indígenas tiveram sua culinária fortemente afetada pelos novos alimentos introduzidos pelo português. O porco com todos os seus "encantos" culinários ganhou de imediato o paladar dos nativos. Aos negros cativos cabia acatar a dieta imposta por seus senhores. Segundo Câmara Cascudo, os índios aprenderam com os portugueses a empregar as gorduras na culinária com a:

17 SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. São Paulo: SENAC, 2005, p. 39.

18 Idem. p. 44.

> *utilização de óleos vegetais na comida e conservação de caça, o leite da castanha-do-pará (...) no cozido e o óleo para papas, mingaus, farofa. Confeitamento nos beijus. Veio também a cana-de-açúcar, excelente para ser mastigada e bebido o sumo nos torcedores que os portugueses e mestiços improvisaram nos sertões, não para o açúcar, mas para a sedução da cachaça irresistível, e para a rapadura, democrática e fácil.*[19]

A partir desse relato, subentende-se a adesão de costumes relacionados aos prazeres dos sabores por parte da população da América portuguesa, materializado em dois elementos principais: a gordura, acima citada, e o açúcar. Nem por isso, os princípios hipocráticos deixaram de ser observados pelos "médicos" coloniais.[20]

A produção de açúcar desde os seus primeiros tempos foi um dos grandes marcos formadores da cultura alimentar brasileira. Para aqueles de mais posses, açúcar refinado e doces finos, para aquelas de menos posses, rapadura, melaços, entre outros subprodutos da cana. Era comum no Nordeste, região onde predominavam os Engenhos, que o melaço e a rapadura fossem dado aos escravos como parte da refeição matinal. O açúcar, produto mais fino, era reservado à casa grande, onde manipulado pelas sinhás no preparo às velhas receitas de doces portugueses e alguns manjares nascidos no Brasil, como o quindim, por exemplo.

Segundo Gilberto Freire, em sua obra *Açúcar,* os hábitos alimentares hoje considerados prejudiciais à saúde, foram resultado quase exclusivamente da cultura monocultora e latifundiária da cana-de-açúcar. Segundo o autor, a questão extrapola o simples consumo de açúcar, englobando a diminuição da produção e consumo de vegetais diversos e quase substituição do consumo das frutas em natura pelas compotas, técnica europeia adaptada aos frutos da terra.[21] A cana-de-açúcar, que exigia extensos territórios para seu cultivo, além de tempo e atenção, acabava tomando espaço das verduras e dos legumes, mais saudáveis, mas menos rentáveis e menos produtivos que o milho e a mandioca utilizados comumente para a subsistência. "(...) A monocultura canavieira sempre dificultou (...) a cultura de vegetais destinados à alimentação. Ainda hoje se sente o efeito na dieta do brasileiro – na do rico e especialmente na do pobre".[22] Havia produção de frutas e legumes nos pomares e hortas das casas grandes, mas em quantidade insuficiente para a alimentação de toda a população, sobretudo a formada pelos escravos e livres pobres, exceção feita aos enfermos. O caju, fruta muito rica em vitamina C, era utilizado no tratamento do escorbuto.

Os fatores de natureza produtiva, ligados à forte demanda de açúcar pelo mercado europeu, engendraram a uma prática considerada pouco saudável nos nossos dias: o grande consumo de açúcar. A cultura alimentar do nordeste é também chamada

19 CASCUDO, Luís de Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. p. 147.

20 Ver, entre outros: FERREIRA, Luís Gomes: Erário Mineral. (org.) FURTADO, Júnia Ferreira. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2002.

21 FREIRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das letras, 1988.

22 FREIRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2005. p. 149.

cultura do doce: "considerado uma especiaria universal, comido puro, misturado à água para torná-la refrescante, às frutas e flores para a fabricação de geleias, e ao álcool para a produção de licores".[23] O açúcar tanto era amplamente usado para a produção de doces finos típicos do Reino, como quindins, toucinhos do céu, como para "melhorar" as frutas locais, cuja maioria só era consumida em forma de doces bastante açucarados, cristalizados ou em caldas. Era um recurso para agradar ao "paladar excessivamente doce dos senhores e senhoras brancas".[24]

Esse hábito fora se ampliando no período colonial e imperial, para além dos Engenhos nordestinos, instaurando um dos contornos da cozinha brasileira:

> *De um modo geral, a nutrição da família colonial, tanto nos engenhos como nas cidades, era de má qualidade: por um lado, pela deficiência de proteínas de origem animal, vitaminas, cálcio e de outros sais minerais e, por outro, pela riqueza de certas toxinas.*[25]

Nas Minas Gerais colonial, era outra a configuração alimentar. Nos primeiros tempos, devido à falta quase absoluta de infraestrutura, a vida dos primeiros mineiros foi bastante dura, marcada pela fome e carestia de uma série de itens que ali não existiam. Não foi raro naquele contexto homens morrerem de fome com verdadeiras fortunas em ouro presa à cintura, ou terem que abandonar regiões riquíssimas em ouro para não morrerem de fome.[26]

Era um expediente do homem colonial, e das populações indígenas antes da chegada dos europeus a estas terras, a hábito de procurar na natureza selvagem parcela importante do seu sustento diário. A natureza era uma fonte praticamente inesgotável de alimentos e outros recursos indispensáveis à vida.[27] Saber como extrair do meio ambiente os meios básicos para a subsistência foi uma vantagem vital para aqueles que sabiam tirar proveito de tal situação. Neste ínterim os paulistas levavam uma ligeira vantagem com relação a seus concorrentes reinóis, uma vez que seus laços com as culturas indígenas lhe legavam conhecimentos extraordinários de como viver naquele meio tão hostil àqueles que desconheciam os segredos das matas e sertões. Em determinadas circunstâncias de extrema penúria vivida pelos mineiros durante os primeiros anos de mineração nas Gerais, tais conhecimentos foram crucias para determinar aqueles que teriam sucesso naquela dura empreitada da mineração. Para sobreviver, muitos homens "*se aproveitarão até dos mais imundos animais*" para se alimentarem.[28] O alimento era coletado na natureza das mais diversas formas. Raízes, animais de pequeno e médio porte, frutos e legumes de todo o tipo, ovos, mel, e até mesmo insetos eram utilizados como fonte de alimento por aqueles homens que se aventuravam por meses e não raro anos no coração do Continente ainda "selvagem".

23 SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. São Paulo: SENAC, 2005, p 38.

24 Idem. p. 38.

25 MAGALHAES, Sonia Maria de. Alimentação, saúde e doença em Goiás no século XIX. Tese de Doutorado. Franca, SP. 2004. p. 36-37.

26 BOXER, Charles R. pp. 71-72. ANTONIL, André João. pp. 164-168 e 181-186.

27 Para maiores informações a este respeito ver: HOLANDA, Sergio Buarque de. Caminhos e fronteiras.

28 Idem. p. 56.

Naquele contexto, a natureza, ou seja, as florestas e sertões, eram encarados como verdadeiros mananciais de alimentos e outros gêneros de extrema necessidade pelas populações luso brasileiras que habitavam a América portuguesa. Minas Gerais não foi uma região pródiga quanto à disponibilidade desses gêneros de necessidade encontrados na natureza. Certamente o grande afluxo de homens que para ali se dirigiu nos primeiros anos de sua colonização foi uma das causas de tais dificuldades, mas certamente não foi a única. Vejamos algumas fontes a esse respeito: "*Com esta notícia de grandezas, quis logo vir às Minas, mas não o fiz por falta de mantimentos nos caminhos e cama, de que morria muita gente....*"[29] O autor dessas palavras foi um "forasteiro" anônimo que partiu do Rio de Janeiro para as Minas Gerais em 1698. Ele relata neste mesmo documento que fora grande a mortandade de homens nas Minas ocasionada pela carência de alimentos. A falta de comida levou muitos mineiros "a *comerem bichos de taquara, que para os comer é necessário estar um tacho no fogo bem quente, e ali os vão botando; os que estão vivos logo bolem com a quentura e são os bons, e se se come algum que esteja morto é veneno refinado.*"[30] Em outro relato relativo à esse mesmo contexto, o autor também acentua a falta de víveres silvestres na região das Minas:

> *por serem tudo matos e asperíssimas brenhas, e falto do mais favorável gênero de caças, como veados, antas, emas, porcos monteses e mais gêneros de animais, e mel silvestre, que pelos campos gerais eram mais abundantes do que pelos sertões de matos incultos montanhosos e penhascosos...*[31]

Como vimos, a topografia acidentada das Minas também foi um obstáculo à obtenção de alimentos na Natureza. Em praticamente todas aquelas pioneiras incursões até as Gerais, os sertanejos, mamelucos e principalmente os indígenas cativos tiveram um papel fundamental, uma vez que dominavam as técnicas necessárias à sobrevivência naquelas matas ainda pouco conhecidas e exploradas.[32]

Paulatinamente a questão do abastecimento de gêneros alimentares na região mineradora foi equacionada, através da introdução da agricultura em mais larga escala nos arredores das principais vilas e localidades da Capitania das Minas Gerais e com o afluxo cada vez maior de gado àquela região, proveniente principalmente dos arredores do Rio São Francisco e demais terras ao longo do caminho que ligava Salvador às Minas Gerais. As principais culturas eram o milho, o feijão e a mandioca, sendo a mandioca mais comum nos sertões do Rio São Francisco e o milho prevalecendo nas demais regiões das Minas. A principal região produtora de víveres era a Comarca do Rio das Mortes. Com o tempo também se estabeleceram nas Gerais redes de comerciantes que garantiram o abastecimento de todo gênero de mercadorias àquela região, desde gêneros de primeira necessidade, até utensílios

29 "NOTÍCIAS do descobrimento das minas de ouro e dos governos políticos nelas havidos." In: Códice Costa Matoso. Vol. 1 p. 245.

30 Idem. p. 245.

31 NOTÍCIAS dos primeiros descobridores das primeiras minas do ouro e estas Minas Gerais, pessoas mais assinaladas nestes empregos e dos mais memoráveis casos acontecidos desde os seus princípios. In: Códice Costa Matoso. Vol. I pp. 170-171.

32 Acerca das habilidades e técnicas de indígenas e mamelucos com relação à obtenção de alimentos e outros do meio ambiente ver: HOLANDA, Sergio Buarque de. Caminhos e fronteiras.

do mais alto luxo que alcançavam ali preços muito maiores do que os observados no litoral.[33]

A estabilidade referente ao abastecimento e o estabelecimento administrativo da Coroa portuguesa naquela região consolidariam de vez a colonização da região mineradora. Em meados do século XVIII a população da Capitania de Minas Gerais já oscilava em torno de 450000 pessoas. Isso significou uma pressão tremenda exercida sobre a natureza, em dois aspectos. De um lado a extração do ouro propriamente dita, e de outro o desmatamento de áreas cada vez maiores destinadas ao plantio de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento das vilas e arraiais.[34]

Na capitania das Minas Gerais assim como nas demais partes da América portuguesa a gordura de porco era um insumo fundamental no preparo dos alimentos. O porco era presença certa nas moradas das minas colonial:

> *a carne de porco, seus miúdos e o toucinho (...) são alimentos que faziam parte do cotidiano das famílias abastadas. O consumo elevado de toucinho, confirma-nos o seu uso não só como componente de diversos pratos das pessoas de posse e dos escravos e pobres (no feijão em 'torresmos', principalmente), mas como ingrediente na cocção de cereais, tubérculos e hortaliças e, também, como meio de conservação das carnes.*[35]

O açúcar também era muito apreciado, mas seu alto custo restringia seu consumo aos mais abastados. As hortas, quintais e pomares existiam mesmo nas vilas, mas a produção era insuficiente para a manutenção de uma dieta saudável segundo os padrões atuais.

No século XIX e início do XX o padrão alimentar brasileiro não sofreu alterações bruscas, sobretudo nas regiões interioranas. O milho, a mandioca e seus muitos derivados, o feijão e a carne-seca seguiam formando o tripé culinário brasileiro.[36] A gordura e demais derivados do porco e o gosto pelos doces também eram elementos presentes em nosso gosto culinário de norte a sul no Brasil. Contudo, a combinação arroz com feijão tão característica da cozinha brasileira de nosso tempo nasceu ao longo do século XIX, popularizando-se primeiro nas maiores cidades e posteriormente alcançando todas as partes do Brasil, mas isso não quer dizer que a farinha tenha perdido sua importância, mesmo nas regiões onde o arroz se impôs com maior veemência. Uma das possíveis causas do ganho de importância do arroz no cenário gastronômico no Brasil durante o século XIX foi a sua inclusão na alimentação dos soldados.[37]

No Brasil imperial, alguns eventos vieram reforçar traços de nossa culinária. Fatos como a:

33 BOXER, Charles R. A idade de ouro do Brasil. pp. 70-80.

34 DEAN, Warren. op. cit. pp. 108-109.

35 MENESES, José Newton. O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça: 2000. p. 114.

36 Ver: SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca. São Paulo: SENAC, 2005

37 MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004. p. 8-9.

> *(...) ampliação das áreas de cultivo do café, expansão demográfica e urbana; desenvolvimento dos transportes e das comunicações; aumento gradativo da faixa de trabalho livre, (...) alta geral nos preços dos alimentos em praticamente todas as províncias do Império [entre outros] prejudicou a circulação de produtos de outras regiões.* [38]

Dentre as principais mudanças observadas na sociedade brasileira entre os séculos XIX e XX, salientamos uma diretamente relacionada à questão alimentar. Durante todo o período colonial, o Nordeste, principal região produtora de açúcar, possuía, por conta disso, lugar de destaque no cenário político, econômico e social na sociedade brasileira. Durante o XIX, o Nordeste viu seu prestígio e influência diminuírem de forma considerável ao passo que o sudeste, sobretudo São Paulo (uma das regiões mais pobres durante o período colonial) crescia e ganhava espaço, por conta da introdução da cultura do café, entre outros fatores.[39]

Por conta da precariedade da alimentação, doenças e casos de opilações, cujos sintomas eram cansaço e hábito de comer terra, típicos de indivíduos cuja dieta é extremamente carente de vitaminas e minerais era muito comuns. Os médicos sanitaristas do Brasil imperial apontavam como possíveis causas das referidas moléstias a alimentação fundamentada na farinha de mandioca, milho e feijão, ditos pouco nutritivos e indigestos.[40]

O padrão alimentar brasileiro sofre uma alteração significativa a partir da década de 1930, durante a Era Vargas, início da "revolução industrial" no Brasil. É nesse contexto que nascia a indústria alimentar, ao mesmo tempo em que se acentuava o êxodo rural. É nesse contexto que os alimentos industrializados começaram a se popularizar nas grandes cidades brasileiras. Tais produtos vinham atender às necessidades da classe trabalhadora, cuja rotina tornara-se mais turbulenta e acelerada. Dados históricos confirmam que os operários se alimentavam de forma precária, enquanto as classes mais altas mostravam expansão nos excessos alimentares, numa tendência não muito diferente da observada nos períodos anteriores.[41]

Nos nossos dias, o excesso de peso e obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, hipertensão arterial (incluídas nas DCNT, Doenças Crônicas Não Transmissíveis), problemas renais, de fígado, entre tantos outros, incluindo aqueles de ordem emocional, fazem centenas de milhares de vítimas a cada ano. Segundo o Ministério da Saúde, a má qualidade da dieta está diretamente associada aos riscos da pessoa desenvolver as doenças não-transmissíveis supracitadas. Ainda segundo o Ministério, essas doenças estão relacionadas às causas mais comuns de morte registradas atualmente. O governo calcula que cerca de 260 mil mortes poderiam ser evitadas todos os anos caso o brasileiro optasse ou tivesse acesso a uma alimentação saudável.[42]

38 MAGALHAES, Sonia Maria de. Alimentação, saúde e doença em Goiás no século XIX. Tese de Doutorado. Franca, SP. 2004. p. 29.

39 Ver: Parte II: IGLESIS, Francisco. Trajetória política do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

40 Idem. p. 29.

41 Ver: LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. História da gastronomia. São Paulo: Senac, 2004. pp. 63-91.

42 MINISTÉRIO da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília – DF 2005.

Todavia, no século XX, a alimentação mostrou-se objeto de interesse da saúde pública. A inadequação da dieta nacional, pobre em leite, laticínios, ovos, verduras e frutas, passou a ser percebida a ponto de a Nutrição ser reconhecida como ciência. A composição dos alimentos, bem como a relação entre estes e as enfermidades passaram a ser estudadas com mais profundidade e profissionais da nutrição a ser requisitados no campo da saúde.

> *Sob a influência dos avanços da bioquímica, que propiciaram uma melhor compreensão do funcionamento do organismo e a identificação de novas substâncias, como as vitaminas, o mote passa a ser investigado, abordado ou questionado por vários estudiosos em diversas áreas do conhecimento. É dentro desse contexto efervescente, entre os anos de 1930 e 1940, que Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves realizaram importantes estudos sobre a alimentação brasileira, justamente num período em que a questão da fome mobilizava vários setores da sociedade brasileira em decorrência da inflação do custo de vida provocada pela crise de 1930.* [43]

A partir desses estudos e dos outros mais que se seguiram a estes, cada vez mais embasados cientificamente, iniciou-se o desenho da situação alimentar no Brasil contemporâneo. Durante o século XX assiste-se a uma redução dos índices de subnutrição, sobretudo nos centros urbanos, mas acentuam-se distúrbios relacionados à má nutrição. A partir da década de 1960 até 1990, observa-se um marcante declínio da desnutrição em crianças (porém, ainda existente e preocupante). Mas, por outro lado, há elevação da obesidade em crianças e adultos nesse mesmo período, que chegou a triplicar em algumas regiões do Brasil nos extremos da série temporal analisada. Outro efeito do acelerado processo de industrialização e urbanização sobre as crianças é uma melhora no nível de estatura das crianças da ordem de 72% nas cidades e 54,4% no meio rural.[44] Na contemporaneidade, outro fator que interfere diretamente na qualidade alimentar é a renda familiar.

A análise dos dados do período mostram que a obesidade, antes mais relacionada às classes mais ricas da população independente da região do país, fora atingindo também aquelas populações de renda mais baixas inclusive no Nordeste. Todavia, esse quadro é paradoxal quando comparado ao nível de anemias da referida época:

> *(...) elevada a prevalência de anemia, com uma freqüência modal entre 40 a 50% em menores de cinco anos e de 30-40% em gestantes (...) A anemia representa, em termos de magnitude, o principal problema carencial do país, aparentemente sem grandes diferenciações geográficas, afetando, em proporções semelhantes, todas as macrorregiões (...).* [45]

43 Idem. p. 36.

44 FILHO, Malaquias B. e RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Rio de Janeiro: Cad. Saúde Pública: 2003.

45 Idem.

Os dados apresentados evidenciam que a obesidade, ou seja, o sobrepeso, não garante uma boa saúde. Grande quantidade de alimento não é sinônimo de qualidade. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2005, o desequilíbrio nutricional se caracteriza, sobretudo pela queda da ingestão de verduras, legumes, frutas – queda de 19,3% – e peixes, cujo consumo fora reduzido pela metade em detrimento do aumento de consumo de alimentos industrializados como: óleo de soja, açúcar, farinhas e mesmo o arroz e o feijão.

Os dados do Guia Alimentar mostram uma tendência de aumento no consumo de carnes e leite. Carnes gordurosas, entretanto, contribuem para doenças cardiovasculares. Já o aumento do consumo de leite é positivo, mas não atingiu ainda as porções nutricionalmente consideradas ideais. O guia recomenda a restrição do consumo de sódio, gorduras – principalmente as saturadas e *trans* – e açúcares. As gorduras são fontes de ácidos graxos essenciais e de vitaminas lipossolúveis, entretanto, em 2003, o consumo de gorduras totais extrapolou os limites recomendados nas Regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul e em segmentos populacionais de maiores rendimentos nas demais regiões. Já o açúcar, que do ponto de vista nutricional não é essencial ao organismo, uma vez que a energia que necessitamos pode ser adquirida através de carboidratos complexos e açúcares naturalmente presentes em alimentos *in natura,* é largamente consumido por todas as classes em todas as Regiões do Brasil, seguindo uma tradição alimentar com profundas raízes, estabelecidas no período colonial. O excesso de consumo do açúcar simples (sacarose) está diretamente associado ao aumento de peso, a ocorrência de cáries, a ocorrência de diabetes, doenças do coração, entre outras. Já o consumo de sal, que também aumentou consideravelmente no século XX, bastante presente nos produtos industrializados, está relacionado a doenças coronarianas, como a hipertensão.[46]

Todavia, enquanto parte da população tem sofrido com os males crescentes da obesidade, alto consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras e açúcares, outra tem dado cada vez mais atenção à alimentação visando melhorar a saúde, através do consumo de alimentos saudáveis, aumento da atividade física e mesmo a preocupação com a saúde mental. Tem ganhado cada vez mais espaço a alimentação macrobiótica, que exclui alimentos de origem animal, processados e congelados e afirma que os alimentos existem em dois grupos "*yin* e *yang*" e devem ser consumidos em combinação desses elementos. Outro método alternativo em expansão é o da Alimentação Viva, a qual considera que o corpo, composto por células vivas, precisa de alimentos vivos para manter a saúde (somente vegetais são consumidos, principalmente em forma crua). Estão, ainda, em destaque no país também a alimentação natural, o vegetarianismo e as dietas não convencionais.[47] Todavia, a alimentação ideal é aquela variada, equilibrada, harmônica, sendo que pode-se comer de tudo, desde que com moderação e respeitando as necessidades do corpo com relação a cada tipo de alimento.[48]

46 MINISTÉRIO da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília – DF 2005.

47 Ver: GONZALEZ, Alberto Peribanez. Lugar de médico é na cozinha. Rio de Janeiro: Editara Estácio de Sá, 2006.

48 Ver: FLANDRIN, Jean –Louis; TEUTEBERG, Hans Jurgen. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Na atualidade, seja no Brasil ou em qualquer país capitalista industrializado, um dos maiores obstáculos a uma saúde equilibrada consiste em promover uma ampla educação alimentar, alertando a população quanto aos riscos em se consumir em excesso gorduras trans, gorduras saturadas, açúcares e agentes químicos nocivos a nossa saúde. Cabe também uma ação mais incisiva do Ministério da Saúde e demais Órgãos relacionados à comercialização de alimentos, coibindo a venda de determinados produtos.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.

FILHO, Malaquias B. e RISSIN, Anete. **A transição nutricional no Brasil**: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2003.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

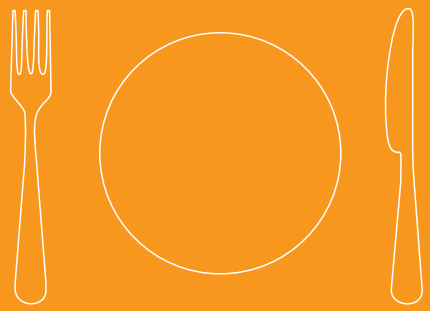
FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 50ª ed. São Paulo: Global, 2005.

MAGALHAES, Sonia Maria de. **Alimentação, saúde e doença em Goiás no século XIX**. Tese de Doutorado. Franca, SP. 2004.

MENESES, Jose Newton Coelho. **O continente rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setentistas. Diamantina MG: Maria Fumaça, 2000.

Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília – DF 2005.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colônia. São Paulo: Editora Senac, 2005.



Gastronomia e Turismo

GASTRONOMIA & DESENVOLVIMENTO REGIONAL:

a implantação de festivais gastronômicos no roteiro da Estrada Real. Entre Serras: da Piedade ao Caraça

Gastronomy & regional development: the deployment of food festivals in the route "Estrada Real – Between Ridges: from Piedade to Caraça"

RESUMO

O presente artigo foi elaborado com a intenção de se propor a implantação de um festival gastronômico em quatro municípios: Santa Bárbara, Catas Altas, Barão de Cocais e Caeté. Pretende-se que este festival torne-se um modelo para toda a Estrada Real, tornando a gastronomia um fomentador do desenvolvimento regional, além de criar roteiros gastronômicos possibilitando a polarização do turismo na região.

Palavras-chave: Gastronomia; Cultura; Desenvolvimento Regional; Comunidade; Produtor; Festival.

ABSTRAC

This article was prepared with the intention to propose the implementation of a food festival in four counties: Santa Barbara, Catas Altas, Baron Cocais and Caeté. It is intended that this festival becomes a model for all Estrada Real, making food a developer of regional development, besides creating gastronomic itineraries allowing the polarization of tourism in the region.

Keywords: Food; Culture; Development; Community; Producer; Festival.

Hans Eberhard Aichinger
Mestrando em Desenvolvimento Regional UEMG/FUNEDI; especialista lato sensu em Administração Hoteleira pela UFJF; SENAC; bacharel em Administração pela PUC-Minas; coordenador de hotelaria e gastronomia do SENAC MG, CEP Belo Horizonte.

Erlei José Araújo
Mestrando em Desenvolvimento Regional pela UEMG/FUNEDI; especialista lato sensu em Marketing Estratégico pelo Centro Universitário Newton Paiva e em Planejamento Fiscal e Auditoria Contábil pela FACEB – Divinópolis; bacharel em Administração pela Newton Paiva; Diretor de Unidade do SENAC MG e professor da UNIFENAS – BH.

Leandro Pena Catão
Doutor em História Social e da Cultura pela UFMG; professor do curso de Gastronomia e coordenador do Centro de Pesquisa da Faculdade Senac BH; professor do curso de História e do Mestrado em Desenvolvimento Regional da UEMG.

INTRODUÇÃO

Um dos mais famosos destinos turísticos de Minas Gerais é a Estrada Real, um caminho que carrega muita história, muitas estórias, belas paisagens, manifestações artísticas, importâncias culturais e religiosas. São 1.600 quilômetros que contam sobre a passagem dos tropeiros e bandeirantes, sobre os escravos e o Brasil Colônia em um trecho que liga as montanhas de Minas às praias do Rio de Janeiro.

Um pequeno e importante trecho da Estrada Real é detentor de grandes riquezas gastronômicas e culturais e possui um elevado potencial para realizar um grande evento e formar um roteiro gastronômico e cultural ímpar em Minas Gerais.

Eventos e roteiros turísticos que tenham como foco a gastronomia e a cultura são produtos que se vendem facilmente, pois despertam a atenção de públicos de todas as idades. Cultura e gastronomia são áreas que impulsionam o turismo no Brasil e funcionam como chamariz de turistas para eventos e roteiros. O turismo, a cultura e a gastronomia têm o poder de envolver a população local e desenvolver, econômica e socialmente, uma região.

DESENVOLVIMENTO REGIONAL POR MEIO DA GASTRONOMIA E DO TURISMO

No tempo presente, a gastronomia alçou a ato da alimentação a uma modalidade artística. Essa atividade possui várias linhas de segmento, desde a mais rústica até a mais sofisticada, cada uma tem seu grupo de admiradores e seu espaço no mercado e nos hábitos dos indivíduos. Por meio da cultura alimentar, da gastronomia, é possível conhecer um dos mais fascinantes aspectos da cultura de um povo, pois analisando os ingredientes utilizados, os modos de preparo e os pratos, é possível entender as influências, os caminhos, bem como o contexto histórico pertinente à cultura de uma sociedade.

O turismo tem facilitado a promoção da gastronomia como produto turístico-cultural principal de várias regiões no mundo, fortalecendo destinos. Para Braune (2007, p. 14):

> *Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.*[1]

1 BRAUNE, 2004, p. 14.

Pode-se entender que a gastronomia, de várias formas, tem o potencial de atrair turistas para os destinos turísticos. A busca por novos sabores, texturas, combinações, formas de preparo e apresentação favorece a atividade turística.

Já a cultura é o conjunto de modos, crenças e valores de um determinado povo em um dado período histórico. Cultura abrange todas as realizações materiais e imateriais além dos aspectos espirituais de um povo. Cultura abarca assim tudo o que foi produzido pela humanidade, seja no plano concreto ou no imaterial, desde artefatos até ideias e crenças. Trata-se de todo o arcabouço de conhecimentos e toda habilidade humana empregada socialmente. É por meio da cultura que os membros de uma sociedade adquirem conhecimento, de modo independente da questão biológica. Nossos conceitos estéticos, crenças, costumes, paladar são apreendidos e difundidos por meio da cultura.[2]

Todas as culturas estão em constante transformação. Nenhuma cultura é estática. Todos os elementos materiais e imateriais que caracterizam uma determinada cultura em um período histórico estão sujeitos a modificações, uma vez que toda cultura é permeável a influências de outras culturas com as quais estabelece algum tipo de contato e/ou vínculo. Tais processos tem se intensificado na contemporaneidade e por conta disso temos assistido á dissolução ou esquecimento de certos aspectos da vida material e imaterial em um espaço de tempo relativamente pequeno. No tempo presente temos assistido com maior intensidade o "choque entre as gerações" no âmbito de uma sociedade. Desta forma, resgatar os hábitos culturais já esquecidos ou em uma sociedade e preservar a cultura local é uma importante ação no que se refere à preservação da memória e da História de povo[3]. Na atualidade, os vestígios culturais, materiais e imateriais, estão entre os principais atrativos turísticos.

O turismo cultural, que é uma atividade que pode atuar junto ao resgate e preservação do patrimônio cultural material e imaterial de uma sociedade, está se consolidando no mundo todo. Os roteiros turísticos que envolvem cultura agregam conhecimento às viagens e permite ao turista conhecer fatos e locais históricos, maximizando a experiência e a vivência, mas antes, traz de volta ao cotidiano da comunidade a sua história.[4]

A gastronomia e a cultura caminham juntas, já que o costume alimentar, ingredientes e processos de preparação de pratos variam de acordo com a cultura de cada povo. Os alimentos estão intimamente ligados à cultura e atrelados à religiosidade, classe social, etnia e localização geográfica.

Essa combinação singular é um potencial produto turístico para qualquer destino. Nos destinos turísticos, em sua maioria, os turistas vão a restaurantes apenas para saciar a fome, uma necessidade básica. Através dos Eventos e Roteiros Gastronô-

2 Sobre o conceito de cultura, ver, entre outros: LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico.

3 Ver: HELL, Victor. A idéia de cultura; BAUMAN, Zygmunt. Globalização: as consequências humanas.

4 Sobre este tema ver: MENESES, José Newton coelho. História & turismo.

micos, os visitantes podem conhecer mais sobre uma região, sobre uma cultura, saboreando alimentos típicos.

Minas Gerais possui uma grande riqueza em cultura e gastronomia e trata-se de um estado muito grande, que pode certamente, oferecer aos visitantes uma diversidade de produtos turísticos que une essas duas áreas. Aproveitando-se da Estrada Real, um marco do turismo mineiro, é interessante e preciso promover os roteiros turísticos que valorizem a cultura e a gastronomia.[5]

Eventos e Roteiros Culturais e Gastronômicos são relevantes produtos turísticos para alavancar o desenvolvimento regional através do turismo; se bem planejados, são capazes de garantir melhorias perenes, resgates históricos, maior atuação da comunidade junto ao poder público, união entre a iniciativa privada e população e consequente melhoria da qualidade de vida.

Um evento precisa necessariamente de um motivo forte que justifique o seu acontecimento e, que esse motivo esteja diretamente relacionado ao sucesso do evento, percebe-se que tal escolha deve ser feita por um profissional capacitado para que o evento não seja um fracasso. Contudo, para que isso não ocorra, é necessário que o profissional ou a gama de profissionais que esteja por detrás da execução dessa atividade efetue um amplo planejamento[6] que prime, antes de qualquer coisa, em traçar o objetivo principal e as principais metas e planos para que este ganhe "forma", o que consequentemente acabará incluindo uma adequada justificativa para a realização de um bom evento. Além de, desse modo, fazer com que tudo ocorra de maneira coordenada e prevista, de forma que o ato de planejamento será visto como uma forma racional de se "decidir antecipadamente o que deve ser feito[7]", de tal maneira que no planejamento se possa agir de forma antecipada, aumentando as chances de sucesso do empreendimento. Assim, o ato de se planejar algo, é visto no conceito de Angeli (*apud* Ackoff 1991, p.11) como:

> *[...] um processo que se destina a produzir um ou mais estados futuros desejados e que não deverão ocorrer, a menos que alguma coisa seja feita, portanto vê-se sua importância para qualquer atividade, principalmente em eventos onde não se pode ocorrer erros, pois não haverá outra oportunidade para corrigi-los.*[8]

E, ainda, quando interpretado e somado de acordo com os dizeres de Petrocchi (1998, p.20):

> *O planejamento – a visão do futuro próximo ou distante – contribui para que as tarefas sejam melhor realizadas e objetivos sejam mais facilmente atingidos, por pessoas ou organizações. Ordena as ações e dá prioridade a elas. Permite mapear dificuldades ou obstáculos e, assim, escolher previamente caminhos alternativos.*[9]

5 Ver: MARCELINNI, Rusty. Estrada real: caminhos do sabor.

6 "PLANEJAMENTO: É a definição de um futuro desejado e de todas as providências necessárias à sua materialização." (PETROCCHI, 1998, p.19).

7 Conforme visto em Angeli (apud NEWMAN, 1991).

8 Ackoff 1991, p.11.

9 Petrocchi (1998, p.20).

É possível perceber o grau de dificuldade e relevância desse processo na elaboração de um evento, portanto, conclui-se que o planejamento deve ser tratado com toda seriedade devido à importância que esse processo representa para a concretização de todos os objetivos previamente traçados e que serão vislumbrados através de todas as ferramentas, planos e metas que ao final darão a imagem positiva dessa atividade. Tal observação, quando refletida no segmento de eventos, ganha "ares" únicos e que também podem ser percebidos ao longo de toda e qualquer atividade ligada ao fenômeno turístico.

O planejamento de um festival gastronômico deve objetivar primordialmente o desenvolvimento de uma região. Para tanto, o envolvimento da população é fundamental – primeiro para garantir que o evento promova processos, produtos e costumes gastronômicos regionais, divulgando e solidificando a gastronomia regional. Segundo, o envolvimento da comunidade local garantirá a perenidade do festival, visto que perceberão um real ganho de notoriedade, além da divulgação e disseminação ante os turistas e visitantes participantes do evento.

O contexto gastronômico deve ser extrapolado não só considerando os restaurantes, bares e similares, naturalmente os portadores naturais da referência gastronômica local, sobretudo em se considerando os turistas. É preciso considerar que a gastronomia está fortemente atrelada à cultura de uma região o que faz fundamental um levantamento histórico e antropológico de onde pretende-se realizar o festival. Através desse levantamento será possível nortear e balizar as dimensões e os objetivos reais do festival.

LEVANTAMENTO HISTÓRICO E ANTROPOLÓGICO

A alimentação humana é um dos pilares de qualquer cultura, que combina uma necessidade fisiológica e um dos mais refinados prazeres.[10] Uma análise mais detida de relação do homem em relação com seu alimento revela-nos funções culturais múltiplas, relacionadas ao convívio social, cerimônias religiosas, rituais de passagem, eventos de natureza política e econômica etc.[11]

A alimentação é um dos traços mais marcantes de uma cultura e cada povo, cada sociedade relaciona-se à sua maneira com os alimentos. Esses traços podem ser observados por meio da relação entre os comensais, no modo de preparo, na generalização do uso de determinados alimentos e pratos. Tempo e espaço, naturalmente, influenciam a relação do homem com sua comida, e nossa proposta é levantar o universo alimentar dos mineiros em geral, da região demarcada pelo projeto VER (Viver a Estrada Real) em especial, entre as Serras da Piedade ao Caraça. Buscar-

10 Algumas partes deste subitem foram extraídas na íntegra do seguinte texto: CATÃO, Leandro Pena. História, identidade e patrimônio imaterial: uma reflexão sobre a cultura alimentar nas Minas Gerais colonial. In: CATÃO, Leandro Pena (et. Ali) Cidadania, memória e patrimônio: as dimensões do museu no cenário atual.

11 DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A Invenção do cotidiano. V.2 Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 228-229.

-se-á elementos que permitam compreender e inventariar a cultura alimentar da população da referida região.

Na contemporaneidade, a cozinha mineira é amplamente conhecida no Brasil, e mesmo em outros países é possível encontrar restaurantes especializados em nossa comida. Mas o que é exatamente a cozinha mineira, o que a caracteriza? É preciso antes de responder essa questão salientar a distinção entre *padrão de consumo idealizado* e *consumo efetivamente realizado*. No primeiro caso, trata-se da permanência de uma conduta alimentar tradicional, sedimentada a várias gerações, que configura um ideal de consumo, ainda que na prática se restrinja a ocasiões especiais, tais quais casamentos, batizados, natal, festas religiosas ou mesmo o final de semana. O consumo efetivo, por outro lado, depende de questões como disponibilidade de renda, condição social, sofrendo ainda a influência de fatores como novas regras dietéticas, educação escolar, industrialização, mídia, praticidade, disponibilidade de tempo, entre outros.[12]

Nesse sentido, tendo como referência o padrão de consumo idealizado, a tradição alimentar que caracteriza o *mineiro típico* e permanece ainda em nossos dias como modelo ideal, tem as suas raízes no período colonial e imperial. A região entre as serras da Piedade e do Caraça preserva viva ainda em nossos dias modos de fazer e de comer gestados nos séculos XVIII e XIX, por isso a importância de se registrar, mapear e inventariar a cultura alimentar regional. Essa imagem que hoje caracteriza a cozinha mineira foi gestada no tempo em que as montanhas, tão características de nosso território, estavam repletas de minas de ouro. O alimento era tão heterogêneo quanto a cultura dos homens que se dirigiram às Minas naqueles primeiros tempos em busca do enriquecimento. Aquela sociedade então nascente era formada por índios, negros, portugueses, ricos, pobres, eclesiásticos, gente de todas as origens e condições, atraídas pela chance única de enriquecimento e enobrecimento. Sua comida expressava tal diversidade. Tratava-se de uma comida rústica, caracterizada pelas carnes de porco e galinha, pelo milho e seus derivados, pela farinha de mandioca, pela cachaça, pelos doces, pelo café adoçado com rapadura e, é claro, pelo pão de queijo e pelo queijo minas. A Cozinha mineira tradicional nos remete a uma estética rústica, lembra panela de pedra, fogão a lenha, colher de pau, tachos de bronze, gamelas de madeira etc.

Não por acaso, é essa cozinha rústica, vinculada ao passado minerador, que nos remete à *tradicional cozinha mineira*. A ideia de patrimônio histórico e cultural está intrinsecamente associada ao passado colonial, à noção de ancestralidade, num elo entre o passado colonial ao Brasil contemporâneo.[13] A cultura alimentar pertence à categoria de patrimônio imaterial. Daí a importância de se registrar produtos e produtores desse gênero na região entre as serras da Piedade ao Caraça.

12 ABDALA, Mônica Chaves. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007. p. 39.

13 CHUVA, Márcia. Patrimônio imaterial: práticas culturais na construção de identidades de grupos. IN: Reflexões e contribuições para a educação patrimonial. Belo Horizonte: Lições de Minas, Governo do Estado de Minas Gerais, 2002. pp. 82-83.

Assim, vamos agora nos debruçar sobre a relação dos habitantes das Minas Gerais com seus alimentos.

A vida nos primeiros tempos de colonização não foi fácil, a falta de infraestrutura e o grande número de aventureiros oriundos de todas as regiões do Império português proporcionaram circunstâncias paradoxais no que se refere à cultura alimentar. A fome foi uma constante, sobretudo nos primeiros tempos. Desse início difícil, nasceu a necessidade de se comer de tudo, característica do povo mineiro, que transformou em "iguaria" as riquezas alimentares do sertão.

Os currais foram lentamente penetrando na capitania, espraiando-se pelos campos próximos ao rio São Francisco, como um prolongamento natural da pecuária baiana. Da vila de Sabará saiam milho, feijão, arroz e cana-de-açúcar; das bandas da Vila Risonha e Bela de Santo Antônio da Manga de São Romão chegavam gado, peixes e frutas do sertão; a Vila Nova da Rainha produzia as "mimosas frutas de nosso Portugal", maçãs, pêssegos, e a Vila de São José do Rio das Mortes era a mais abundante de toda a capitania, dela se sustentando a maior parte das comarcas, de toucinhos, gado, queijos, milho, feijão e arroz. Cultivado há 7.000 anos, o arroz tem origem asiática, chegando à Península Ibérica durante a ocupação árabe. O plantio do arroz branco foi introduzido na América portuguesa desde o século XVI. No século XVIII, ainda raro na mesa dos paulistas, já era comum nas refeições mineiras.[14]

A grande quantidade de gado nas Minas Gerais, e consequentemente de leite, proporcionou o nascimento de nossas mais importantes tradições alimentares, a produção e o consumo de queijo e seus derivados, como o pão de queijo. O queijo é um dos alimentos mais antigos produzido pelo homem. Da necessidade ao gosto, o queijo incorporou, ao longo do tempo, enorme variedade. Produzido nas Minas Gerais desde os tempos coloniais, tal costume, por sua vez, está assentado em uma tradição que os colonizadores portugueses trouxeram para cá. Presente nas mesas mais abastadas assim como nas roças e casas mais rústicas, a produção do queijo esteve vinculada à criação de gado, que sempre constituiu atividade relevante nas Minas. A produção artesanal do queijo é um importante elemento na construção da identidade mineira, sobretudo nas regiões em que o queijo ainda é produzido artesanalmente. A permanência dessa tradição é atestada pela importância que o queijo ainda hoje ocupa no imaginário mineiro, recentemente registrado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio "imaterial" da cultura brasileira.

Os bandeirantes paulistas prestaram grande contribuição à cozinha mineira em suas sesmarias (fazendas doadas aos súditos pela Coroa portuguesa) ou pelos caminhos

14 Ver: BOSISIO, Arthur (coord.), CHRISTO, Maria Stella Libanio, ROCHA, Tião. Sabores e cores das Minas Gerais: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

quando plantavam suas roças com a ajuda de seus escravos. Cultivavam de tudo um pouco, porém se destacavam a mandioca e, em maior escala, o milho.

O milho é dos ingredientes mais versáteis da cozinha mineira. Introduzido em nossa cultura alimentar pelos descobridores paulistas, desde então o milho é presença constante na mesa dos mineiros. A preferência dos primeiros habitantes das Gerais por essa planta se deve a sua versatilidade. Verde, o milho pode ser consumido assado ou cozido e também é utilizado no preparo de doces, como a pamonha e o curau. Do milho moído se obtém o fubá, com o qual é preparada uma infinidade de receitas. A partir do milho pilado se chega à farinha e aos beijus. O milho seco fazia parte da alimentação tanto de seres humanos, quanto dos animais domésticos em preparos como a canjica. Logo de manhã cedo ele estava presente em boa parte das quitandas, no preparo de biscoitos e do bolo de fubá; substituía o nosso pão de cada dia. Como acompanhamento de alimentos salgados, o fubá também dá origem a uma série de pratos típicos, como o bambá de couve por exemplo. O milho que hoje consumimos é originário do México, mas à época do descobrimento do Brasil, existiam espécies nativas.

Nas Minas colonial, toda casa, mesmo nas principais vilas como Vila Rica, Sabará, São João Del Rei e outras, o quintal era essencial na alimentação. Ao redor da casa havia muitas galinhas e uma hortinha cercada para manter os pés de couves, as salsas e cebolinhas, protegidos das aves ciscadeiras. No fundo do quintal, além das galinhas, havia pequenas criações de porcos (heranças portuguesas), além da horta e do pomar. Dos produtos da horta, um dos favoritos era a abóbora, com a qual receitas salgadas e doces eram preparadas. A couve também tinha papel de destaque. Dali as cozinheiras tiravam parte importante da alimentação diária, poucos moradores das Minas podiam se dar ao luxo de não recorrer aos fundos de quintal. Numa época em que a troca de mercadorias era tarefa complicada, criar em casa um animal do qual tudo se aproveita tinha valor inestimável.[15]

Carnes eram artigos de luxo, e para a maior parte da população seu consumo se restringia a acontecimentos especiais como casamentos, batizados, Páscoa e Natal. Carne de galinha, fora essas ocasiões, só para a sopa de mulher parida, bem forte, para as parturientes se recuperarem dos esforços e o leite vir em abundância. Esse é um costume do século XVIII, mantido em algumas regiões das Minas até os nossos dias. Da galinha, os ovos eram mais importantes no cotidiano do que a carne. A carne vermelha, quando usada, era quase um complemento, para render, por isso: mandioca com carne, quiabo com carne, canjiquinha com carne. A carne bovina era quase sempre seca, raramente era consumida fresca, por conta das precárias condições de conservação da carne naquele contexto.

15 Ver: BOSISIO, Arthur (coord.), CHRISTO, Maria Stella Libanio, ROCHA, Tião. Sabores e cores das Minas Gerais: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

O porco, em termos de versatilidade, podia ser considerado a versão animal do milho. E é por essa razão que alcançou tamanho destaque na culinária regional. Ele produzia a gordura necessária para os refogados e as frituras. O toucinho dava gosto ao feijão ou se transformava em torresmo. De sua carne eram produzidos embutidos, como o paio e a linguiça. A carne, muito saborosa, também podia ser consumida fresca. Aliás, naquele tempo, a carne de porco era longe a mais apreciada pela população. Naquele tempo, qualquer quantidade de carne "durava muito", pois a carne cozida ficava guardada na banha. O torresmo apertado ia sendo adicionado à farofa ou ao tutu de feijão. Aproveitava-se, aos poucos, de tudo, o toucinho reservado ficava pendurado sobre o fogão a lenha, recebendo fumaça, para ser degustado mais à frente. Depois, sobrava a pele que, salgada, se transformava em pururuca ou num gembê de pele (refogado suculento), que recebia os temperos verdes dos quintais. Ainda sobre o fogão a lenha, ficavam vários metros de linguiça, recebendo fumaça e que aos pequenos pedaços iam sendo consumidos. As partes hoje consideradas menos nobres do porco, como: focinho, orelhas, pés, joelhos e rabo também ficavam salgados sobre o fogão, para mais tarde comporem a famosa feijoada. Carne salgada, carne seca, carne de sol. Uma verdadeira multiplicação do alimento.[16]

Para as viagens, a comida dos tropeiros tinha que dar "sustança", ter proteínas: daí a razão pela qual o feijão tropeiro foi tão bem-sucedido – o alimento seco, que podia ser sacolejado sobre os lombos das mulas, subindo e descendo serras infinitas. O feijão tropeiro, além das qualidades gastronômicas, também tinha a vantagem de se conservar por mais de uma jornada, o que dava ao alimento importância estratégica. A receita se compunha de: feijão inteiro, ovo, torresmo e linguiça – mexidos. O tutu: feijão, farinha e torresmo, coberto por couve refogada. Tudo feito em panelas de barro, de pedra ou de ferro. Dos fornos feitos com adobe ou de bossa de cupim, eram assados biscoitos que duravam longos dias e eram transportados nos embornais dos tropeiros.

Com a expansão do número de minas e lavras, a quantidade de escravos africanos nas Gerais aumentou. Sua alimentação variava de acordo com a vontade de seus senhores, mas em geral constituía, basicamente, de angu sem sal. Feito com fubá, esse alimento tem diversas vantagens: rico em proteínas e com grande índice de carboidratos, é de preparo fácil e rápido. Por sua semelhança com as papas da África equatorial, acabou por merecer dos escravos preferência sobre a farinha de mandioca. A explicação para a ausência do sal no angu está no monopólio que o Reino exercia sobre o produto, impedindo a plena instalação de salinas no Brasil, o que elevava e muito o seu preço.

As negras e mulatas quituteiras encantavam os primeiros habitantes das Minas com

16 Idem.

os seus quitutes, mas em geral não produziam o suficiente para satisfazer a gula dos trabalhadores das lavras. Sua presença chegou a ser proibida junto às catas auríferas, exatamente por tirarem a atenção dos homens.[17] Verdadeira multidão de negras e mulatas, escravas e forras, percorriam com seus tabuleiros os morros e as margens dos rios, incitando os negros a gastarem em quitutes o ouro que não lhes pertencia. Um dos primeiros governadores da região já se deparava com esse "problema":

> *[...] proíbe: de irem mulheres com tabuleiros às lavras do ouro com pastéis, bolos, doces, mel, aguardente, e mais bebidas, que algumas pessoas mandam às ditas lavras e sítios em que se tira ouro dando ocasião a este se descaminhar de seus senhores e ir dar a mãos que não pagam quintos a Sua Majestade [...]*[18]

Dos tabuleiros para as vendas e quitandas, adquiriam fama os nossos doces, muitos dos quais produzidos pelas negras de tabuleiro. Doces de leite (enrolados em palha de milho, os mais autenticamente mineiros), os de cidra, limão e laranja, a brevidade, as marmeladas, goiabadas e bananadas. O pé-de-moleque, a pamonha envolvida em folha de bananeira, a queijadinha, a mãe-benta, o quebra-quebra, a broinha de fubá mimoso ou de amendoim, o biscoito de polvilho, além de outros de nossa doçaria luso-brasileira, cujos nomes denunciam dengos e meiguices ao gosto do século do namoro (XVIII): suspiros, melindres, arrufados, esquecidos, beijos-de-freira, papos-de-anjo, baba-de-moça, quindins-de-iaiá entre outros. Do mesmo modo que no restante da colônia, a relativa fartura do açúcar, oriundo do Nordeste ou produzido nos engenhos locais, possibilitou que também nas Minas se desenvolvesse a arte de fazer doces. Alguns, como os papos-de-anjo e a baba-de-moça, pertenciam à tradição lusitana. Outros eram elaborados com frutas locais e transformados em compotas. Entre os doces locais, não podiam faltar os ingredientes da roça, como a batata-roxa, entre outros. E mais tarde, com o impulso da pecuária leiteira, o doce de leite, que se tornou marca registrada da culinária mineira.

Dos índios herdamos também as colheres de pau, o urucum, ingrediente básico em nossa cozinha, como por exemplo, o famoso frango com quiabo, que representa de uma maneira bem clara essa mistura dos povos: frango do português, quiabo do africano e o urucum do índio. Podemos dizer que em Minas Gerais está a síntese da cozinha brasileira. Gente de todo o Brasil veio em busca do ouro, e, acabou contribuindo para a formação de nossa cultura gastronômica.[19]

Falar da comida mineira é penetrar em vales, fazendas, arraiais, vilas. Sentar à beira do fogão a lenha, prosear com vizinhos, ver a vida passar mansamente. É cozinhar com a panela de pedra, movendo lentamente a colher de pau. Goiaba cascão, doce-de-leite, compotas diversas, marmeladas, doce de abóbora, pé-de-moleque, entre

17 Ver: FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida. O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1993.

18 MENESES, José Newton Coelho. O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Ed: Maria Fumaça, 2000.

19 Sobre as contribuições dos índios para a cultura brasileira em geral e para a cultura alimentar mais especificamente, ver: HOLANDA, Sergio Buarque de. Índios e Mamelucos. In: Caminhos e fronteiras. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

outros, a ligação dos mineiros com os doces vem de longe, nos lembra a casa da avó e remete à forte influência das culturas que formaram a nossa cultura alimentar.

E como não mencionar o café... Minas Gerais foi e ainda é grande produtora desse mágico grão, e com o passar do tempo, o hábito de tomar café foi se enraizando, e ao final do século XIX, contexto em que era inaugurada a nova capital das Gerais, o café havia substituído o antigo hábito (e hoje extinto) de beber o chá de congonha, uma erva nativa. Nos nossos dias, o hábito de tomar café adoçado com rapadura ou açúcar está perfeitamente incorporado à nossa cultura alimentar, seja no café da manhã, acompanhado da broa de fubá, com biscoito de nata ou pão de queijo, depois do almoço, no café da tarde... E por aí vai.

Um povo, uma nação, é reconhecido através da sua cultura e das suas tradições, o que inclui o sabor e o aroma de seus pratos típicos. Nesse sentido, preservar nossa culinária, é preservar as raízes de nossa cultura naquilo que há de mais saboroso.

A REALIZAÇÃO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO

Os municípios envolvidos deverão estar inseridos plenamente em todo o processo de planejamento e realização do festival, seja pela participação da iniciativa pública, privada ou ambas.

Apesar das distâncias entre os municípios (fator mais relevante para Caeté), os turistas e visitantes devem perceber o evento como regional e uniforme, uma vez que quatro cidades estarão inseridas.

Sugere-se que Santa Bárbara sedie o evento, não só pela proximidade entre Catas Altas e Barão de Cocais, mas pela infraestrutura capaz de suportar um influxo maior de pessoas, além da vontade das iniciativas públicas e privadas do município terem sinalizado desejarem ser os anfitriões.

Considerando que o festival ocorra em dois finais de semana subsequentes, é preciso anteceder-se a essas datas uma preparação dos envolvidos. Os restaurantes e similares que desejarem estar inseridos no evento devem passar por uma avaliação técnica que envolve os seguintes quesitos: segurança alimentar, qualidade no atendimento e adequação dos cardápios. Após essas avaliações, um treinamento deverá ser ministrado a fim de uniformizar as necessidades legais e operacionais mínimas e sanar os pontos de estrangulamento, que possam vir a gerar gargalos quando na operação do festival.

Ações específicas e distintas devem ocorrer nos quatro municípios envolvidos,

tais como: oficinas de culinária utilizando processos, costumes e insumos próprios e/ou autóctones, elaboração de pratos típicos, em praça pública, a fim de atrair os turistas e visitantes, e divulgação das empresas e produtores locais para acesso a insumos e serviços.

Obviamente será necessária uma logística de transporte, alimentação e hospedagem das pessoas durante a realização do evento. Como são quatro os municípios envolvidos e cada um deles têm ações específicas, deve-se proporcionar aos turistas e visitantes a infraestrutura para o atendimento dessas necessidades.

Considerando Santa Bárbara sede do festival nesta cidade, em local público, deverá ser edificada uma estrutura que comportará uma "Cozinha Show", destinada a apresentação de chefes de cozinha internacionais e nacionais, convidados a mostrarem suas habilidades, criando pratos com ingredientes locais. Junto a esses chefes devem estar inseridas as referências gastronômicas da região, como cozinheiras, quitandeiras e produtores rurais, que realizarão as oficinas em parceria com os chefes. Deverá contar também com espaços de divulgação e venda de produtos dos pequenos produtores rurais da região, produtos estes inseridos onde houver possibilidade, como nos restaurantes, bares, oficinas, degustações e até brindes. A necessidade de um local para a realização de um fórum para discussões e debates sobre as diversas facetas e pontos de vista diferentes de profissionais da gastronomia, inserindo-se aí, sempre que possível, um tema ou curiosidade regional.

O referido espaço edificado deverá ser operado nos dois finais de semana – sábados e domingos –, quando a maioria dos visitantes e turistas possui disponibilidade de se ausentar de seus municípios de residência. Durante a semana, entre os dois finais de semana, a ociosidade do espaço será diminuída com ações específicas direcionadas aos alunos da Educação Infantil e do Ensino Médio, bem como para os profissionais do ramo gastronômico. São ações que podem ser ofertadas sob a forma de mini cursos, oficinas práticas com professores de cozinha e de serviço, palestras, entre outras. Os temas podem ser os mais diversos, como: aproveitamento integral dos alimentos, boas práticas na manipulação de alimentos, planejamento e elaboração de cardápios, etiqueta à mesa, controladoria gastronômica e técnicas modernas da cozinha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O que se pretende é criar um modelo de festival gastronômico que possa ser aplicado por toda a Estrada Real.

Esses festivais devem potencializar o desenvolvimento econômico das regiões, tendo sempre como premissa básica o envolvimento da comunidade a fim de garantir a perenidade e o crescimento dos municípios.

Cada região contemplada pelos festivais tenderá a polarizar roteiros gastronômicos, que nascerão espontaneamente devido ao fluxo de visitantes e turistas durante a realização dos eventos. Esses roteiros acabarão por fomentar o turismo na Estrada Real, tendo a gastronomia como mola mestra.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ANGELI, Margarita N. Barreto. **Planejamento e organização em turismo**. Campinas: Papirus, 1991.

BAUMAN, Zygmunt. **Globalização**: as consequências humanas. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

BOSISIO, Arthur (coord.); CHRISTO, Maria Stella Libanio; ROCHA, Tião. **Sabores e cores das Minas Gerais**: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

CATÃO, Leandro Pena. História, identidade e patrimônio imaterial: uma reflexão sobre a cultura alimentar nas Minas Gerais colonial. In: CATÃO, Leandro Pena (et. Ali). **Cidadania, memória e patrimônio**: as dimensões do museu no cenário atual. Belo Horizonte: Crisálida, 2009.

CHUVA, Márcia. Patrimônio imaterial: práticas culturais na construção de identidades de grupos. In: **Reflexões e contribuições para a educação patrimonial**. Belo Horizonte: Lições de Minas, Governo do Estado de Minas Gerais, 2002.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. V.2 Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida. **O avesso da memória**: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1993.

HELL, Victor. **A ideia de cultura**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

HOLANDA, Sergio Buarque de. Índios e Mamelucos. In: **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001

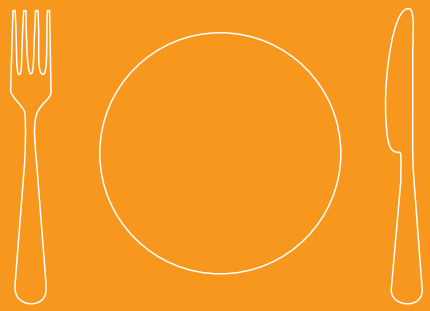
INSTITUTO ESTRADA REAL. **Vivendo a Estrada Real – VER.** Disponível em <http://www.vivendoaestradareal.com.br>. Acesso em: 01 de agosto de 2013.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

MENESES, José Newton Coelho. **O continente rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Ed: Maria Fumaça, 2000.

MENESES, José Newton coelho. **História & Turismo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

PETROCCHI, Mário. **Turismo**: planejamento e gestão. São Paulo: Futura, 1998.



Gastronomia e Turismo

HÁBITOS DE CONSUMO E CULTURA ALIMENTAR EM DIVINÓPOLIS/MG:

entre a tradição e a modernidade

Consumption habits and food culture in Divinópolis / MG: between tradition and modernity

RESUMO

O propósito desta pesquisa foi delinear o comportamento e a cultura alimentar do divinopolitano frequentador de restaurantes. Foram entrevistadas 292 pessoas de ambos os sexos nos restaurantes da cidade de Divinópolis e região rural durante a semana no período diurno e noturno. Realizou-se um levantamento quantitativo e qualitativo dos hábitos alimentares dos comensais. Como resultado da pesquisa observa-se que o divinopolitano que come em restaurantes se situa entre a tradição e a modernidade, valorizando tanto a comida típica mineira e suas sobremesas, quanto a higiene, apresentação dos restaurantes, a comida "saudável". A pesquisa demonstra ainda a susceptibilidade dos pesquisados ao *marketing* das grandes corporações do ramo da alimentação rápida, tornando as cadeias de *Fast-Food* não presentes no município muito mais reconhecidas que restaurantes e bares tradicionais locais. Procurou-se ainda identificar outros hábitos considerados relevantes, como o uso pelos entrevistados dos chamados *delivery*, consumos de salgados e sanduíches em lanchonetes, bebidas consumidas em restaurantes durante as refeições, consumo de sobremesas e suas origens (industriais ou artesanais) assim como o tempo despendido para se comer fora de casa. O objetivo final da pesquisa visa encontrar elementos na cultura alimentar da cidade que possam servir como atrativo turístico de lazer, proporcionando assim alternativa de renda para a cidade.

Palavras-chave: Divinópolis; Cultura Alimentar; Bares; Restaurantes; Contemporaneidade.

Laurent Prous
Graduado em Psicologia pela PUC-MG; formado como cozinheiro pelo St Pierre Intitut em Brunoy, França (CAP e BEP); professor do curso de Gastronomia da Faculdade Senac BH; professor do curso de gastronomia da Faculdade Estácio de Sá BH e Mestrando em Desenvolvimento Regional pela UEMG/FUNEDI.

Leandro Pena Catão
Doutor em História Social e da Cultura pela UFMG; professor do curso de Gastronomia e coordenador do Centro de Pesquisa da Faculdade Senac BH; professor do curso de História e do Mestrado em Desenvolvimento Regional da UEMG.

ABSTRACT

The purpose of this study is the behaviour and alimental habits of Divinopolis inhabitants in restaurants. We interviewed 292 persons, male and female all along the week, both during daytime and nightime. This research has been made in restaurants on town and in the countryside. We made a quantitative survey of customer's habits. It appears that the people that eat in restaurant remains between tradition and modernity; customers use to value the traditional meals of Minas Gerais State and also hygiene, the food "healthy" and the look of the restaurants. The research also shows the receptivity of respondents to the marketing of large fast food corporations. Though the chains of Fast food are not present in the region, their name use to be more popular than that of most traditional local restaurants and pubs. The aim of this research was also to identify other significant alimental habits in restaurants among Divinopolis guests. For instance, the consumption of so- called "deliverys," snacks and sandwiches in lunch houses, beverages consumed in restaurants during meals, consumption of desserts and their origins (industrial and artisanal) as well as time spent to eat out. The ultimate goal of the research was to find elements in the food culture tradition of the city that should be attractive for tourists attraction and leisure, thereby providing an alternative income for the city.

Keywords: Divinópolis; Food Culture; Pubs; Restaurant; Contemporaneity.

INTRODUÇÃO

Comer é muito mais do que um hábito biológico. É, sobretudo, um ato social e cultural. Procurar conhecer os hábitos e a cultura alimentar na cidade de Divinópolis nos possibilita ter uma visão de onde se situa o divinopolitano frente a sua história, seus hábitos alimentares na contemporaneidade.

Assistimos hoje uma intensificação de matérias televisivas e jornalísticas sobre as particularidades gastronômicas das mais diversas regiões e povos ao ponto que a UNESCO definiu-as como patrimônio intangível, ou seja, o conjunto de bens materiais e não materiais de uma população definem seu patrimônio cultural. A cozinha está no centro das atenções e ao procurar informações sobre a cultura alimentar em Divinópolis não encontramos nenhuma publicação relativa ao tema ou à região.

Ao se propor a levantar dados acerca dos hábitos alimentares na cidade de Divinópolis pretendemos oferecer uma nova e importante ferramenta a ser usada pelos comerciantes locais de alimentação, pelos promotores do turismo e estudiosos do tema[1].

Para tanto foram entrevistadas 292 pessoas de ambos os sexos, partindo de um questionário com 26 perguntas quantitativas e qualitativas entre os dias 14 e 18 de Junho de 2012, entregues às mesas dos clientes durante os serviços do meio-dia e noite. Neste artigo se explorará somente as respostas quantitativas do questionário, ficando para um artigo ulterior os dados qualitativos.

Sabendo que a alimentação de uma população vai muito além do ato biológico, implicando representações simbólicas e imaginárias, e parte fundamental da chamada cultura imaterial de um povo envolve escolhas, classificações dentro de um "sistema simbólico" na qual estão presentes os códigos sociais que permeiam uma cultura.

A culinária brasileira assim como a regional, com seus códigos, traduzem a estabilidade do grupo social à qual pertence. O alimento pode ser visto como uma escolha que pode ser representada pelo caráter coletivo e pessoal. O gosto pessoal cruza o paladar com o intelecto, as vivências individuais dentro de uma coletividade da qual o indivíduo faz parte.

Procura-se ainda na pesquisa vislumbrar a incidência da modernidade nos hábitos alimentares dos divinopolitanos, os novos meios de distribuição alimentar dos meios urbanos, a presença do "triunfo do indivíduo sobre a sociedade", com diz Hobsbawm, o papel do adolescente consumidor como novo ator consciente de si e tão visado pela indústria em geral e alimentar em particular.

1 Esta pesquisa não teria começado sem a colaboração, entusiástica frequentemente, de agradáveis divinopolitanos. Entre eles: Antônio do Beijo ou Tôe do Beijo; Bruno do restaurante Takai e Show Bar; CDL de Divinópolis (onde tudo começou); Chico do bar do Chico; Daniele e Hélio proprietários do Bistrot Boulevard; Deck Beer (Glauber, Luiz, Lauro...); Denis do restaurante DaVinci; Dona Elza do Tia Elza; Giovanni Corrêa da pizzaria Skema; Joana, Sandro e Gustavo (a todos obrigado por tudo) e todo pessoal do Prato da Casa; Sebastião Candido, fino observador. Finalmente ao historiador e doutor Leandro Penna Catão, amigo e orientador.

Sabendo que a industrialização da alimentação procurou uma homogeneização do paladar, procurou-se evidenciar as marcas desse taylorismo que, liderados pelos *trusts* alimentares, podem ter sobre o consumo em uma população fundamentalmente urbana (apenas 0,5% da população no meio rural), ávida, portanto, da independência e liberdade aclamada pelas novas cadeias de *Fast-Food* frente à alimentação tradicional, esta coletiva e íntima, pois feita nas residências.

A identificação de particularidades gastronômicas tem por meta de ser usada pela indústria do turismo uma vez que o turismo gastronômico é motivador de fluxos turísticos no Brasil e no mundo, complementando assim a oferta atual baseada no comércio e mineração, promovendo assim crescimento econômico, geração de renda e afirmando uma identidade suplementar a seus habitantes.

CULTURA ALIMENTAR E GASTRONOMIA NA CONTEMPORANEIDADE

Não podemos pensar a cozinha brasileira somente em termos de receitas tradicionais, mas sim, como uma manifestação sociocultural que faz parte de um processo dinâmico, como são os movimentos culturais, que expressa as transformações por que passaram nossa sociedade ao longo da História. A cultura alimentar brasileira é fruto da influência de diferentes matrizes culturais sendo três principais, a saber: a europeia, a indígena e a africana. O hábito alimentar do brasileiro foi formado a partir do almágama dessas três culturas, constituindo uma única. Analisaremos de maneira sucinta cada uma das três matrizes culturais brasileiras, enfatizando as suas contribuições para a formação da cultura alimentar brasileira.

A cultura indígena era bastante diversificada, assim como sua alimentação, mas podemos elencar alguns aspectos que marcaram a culinária indígena em geral. Alimentavam-se de cereais e raízes que cultivavam. A caça e coleta de frutos na natureza também tinham importante peso. Os produtos bases da alimentação indígena eram: mandioca, inhame, milho verde, batata doce, banana da terra, brotos, preparados numa culinária de fogo de chão, ou seja, assados no fogo acesso ao chão.[2]

Em relação à matriz cultural africana, cabe destacar que a sua contribuição diz respeito a técnicas e hábitos, como as comidas misturadas na mesma panela. O arroz com alguma coisa junto, o amendoim com outra coisa. O "cozido" junto nas panelas vem da culinária escrava africana. Essa culinária, pela criatividade das cozinheiras escravas, melhorou pelo cozimento de todos os produtos que o índio comia. Houve grande uso do fubá, da farinha, da rapadura, da goma, do polvilho. Uma

2 Para mais informações sobre a dieta e mais aspectos sobre a cultura indígena, ver: HOLANDA, Sergio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**.

herança baseada nos carboidratos, nos cozidos, nas massas e caldos. Em Minas se preparava a galinha ou porco com canja, a galinhada. A galinha de angola trazida por africanos, o porco do mato caçado por fazendeiros e o porco doméstico criado com as sobras das casas, deram início a uma comida rica em energia e gorduras. Na Bahia, a riqueza das moquecas, do azeite de dendê, leite de coco, tudo na mesma panela. No Rio de Janeiro, a feijoada.

De uma maneira geral, o português tentou manter nos trópicos a mesma dieta que desfrutava na Europa, mas isso só foi possível para os mais ricos. A base cultural da comida portuguesa é a oliva. Ainda hoje a comida portuguesa é sobrecarregada de azeite de oliva, ocorrendo, assim, a predominância de gorduras. O cenário de um quintal e lavoura em Portugal é assim: Árvores de Oliva (Oliveiras), parreiras de uvas, e plantação de couve debaixo destas para fazer o famoso "Caldo verde" que é feito de fubá, couve e azeite de oliva. Aqui no Brasil, o óleo de oliva foi substituído inicialmente pela gordura animal e depois por outros óleos. Os colonizadores introduziram animais domésticos como o porco, a galinha, o gado assim como hortaliças, vegetais e frutas já nativas ou já disseminadas no Velho Mundo. A herança alimentar portuguesa trouxe os requintes da mesa e o manuseio de melhores pratos. A oliva, a gordura, os pastéis, as massas e os doces. Houve criação de variedades de pratos, o frango com quiabo e outros, o doce de leite, os doces em compotas. Sendo a calda para conservar o doce, e o queijo para quebrar um pouco do doce das compotas. A herança portuguesa em nosso hábito alimentar: alto teor de gordura e açúcar.

O europeu e o americano possuem uma alimentação bem definida e separada no prato e não se misturam as coisas. Cada qual no seu canto e bem definido. Mas nossa comida brasileira é a comida da mistura no mesmo prato. Gostamos de tudo junto e misturado. O feijão com arroz, o cozido, a peixada, a feijoada, a moqueca, a farofa, o tropeiro, o carreteiro, o pirão, as dobradinhas e papas, os guisados e mexidos. (LEONARDO, 2009).

Outra característica da cultura alimentar brasileira é a semelhança na alimentação cotidiana da maioria dos brasileiros, com pequenas variações regionais, dominada tradicionalmente pelo feijão com arroz acompanhado pela farinha de mandioca, verduras e carnes de gado, porco, ave ou peixe.

A diversidade regional pode ser notada nas receitas típicas de suas culinárias. São exemplos: o arroz de carreteiro na Região Sul; a moqueca capixaba, o tutu de feijão, a feijoada e o feijão tropeiro na Região Sudeste; o baião de dois, a buchada de bode, o sarapatel, o vatapá e o acarajé na Região Nordeste; o pato no tucupi, a maniçoba e o tacacá na Região Norte; o arroz com pequi, o tutu com linguiça e o pacu assado na

Região Centro-Oeste. Em cada uma dessas receitas percebemos um gênero de vida e uma maneira de relacionamento do homem com o meio em que foi desenvolvida. (CASCUDO, 2004).

Em relação à cultura mineira, a alimentação é um ícone, aspecto que pode ser constatado pela aceitação de nossa comida em restaurantes especializados no Brasil e até no exterior. Mas existe uma comida típica mineira? Segundo Eduardo Frieiro (1966) a resposta para essa questão é sim e não. "Sim porque é possível reconhecer uma 'constante' nas preferências alimentares da população de Minas, a saber: o angu, o feijão e a couve. E não, porque tais preferências não são exclusividade dessa mesma população" (FRIEIRO, 1966). Além do feijão, angu e couve, acompanhados de uma carne, galinha ou porco, e mais alguma verdura e legume, destacavam-se, entretanto, duas espécies cultivadas, herdadas da cultura alimentar nativa, que lhes serviam de base na alimentação: "a mandioca e o milho" (CATÃO, 2009).

Podemos observar três temporalidades no que se refere à formação de nossa cultura alimentar: o auge da mineração, a ruralização da economia e a etapa de industrialização, afirmando que em cada uma, podemos notar um modo de viver, com características diferenciadas na culinária, na variação de receitas e dos ingredientes disponíveis, destacando a cozinha no cotidiano e nas festividades. (ABDALA, 2007).

Se perguntarmos aos mineiros onde é bom comer, muitos responderiam algo assim: na casa de minha mãe (ou de minha avó), na cozinha atrás da casa, entorno do fogão de lenha. Ela passava o dia na cozinha e na hora de comer era sempre a última a sentar-se. A comida tinha outro sabor. Broa de milho, biscoito de polvilho, pão de queijo, comida a toda hora do dia. Todo mundo assentado na grande mesa da cozinha. Sempre chegava alguém na hora do café para prosear. A manteiga era da roça. No quintal tinha milho, mandioca, couve plantada, as galinhas ciscavam e a gente sempre matava um porco em casa ou no vizinho. A carne era fresquinha e saborosa.

Nos dias de hoje, provavelmente o divinopolitano teria dificuldade em realizar esse devaneio. Vejamos, pois, a partir dos dados coletados junto aos divinopolitanos frequentadores de Restaurantes, como percebem sua alimentação.[3]

3 Aplicou-se um questionário com 20 peguntas quantitativas e 5 questões qualitativas. Os clientes dos restaurantes foram abordados dentro dos restaurantes e possuiam tempo indeterminado para responder ao questionário. A escolha por uma pesquisa de tamanho importante foi determinada pela nescessidade encontrada pelo autor de fazer um diagnóstico amplo uma vez que inédito.

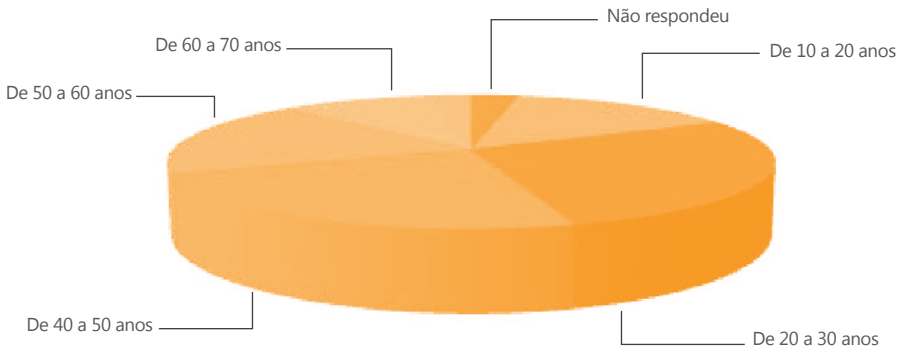
HÁBITOS E CULTURA ALIMENTAR DO DIVINOPOLITANO NO TEMPO PRESENTE

Em primeiro lugar, faremos uma breve apresentação da cidade onde a pesquisa foi realizada. Divinópolis fica situada no centro-oeste mineiro, possui uma população de 213.076 habitantes (fonte IBGE 2010), com um alto índice de alfabetização (nota 5,32 no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica – IDEB), elevado IDH de 0,831 e PIB *per capita* em 2008 de R$ 13.902,16. É a principal cidade do que se caracteriza como pólo da indústria confeccionista e metalúrgico/siderúrgica do centro-oeste. Divinópolis cresce mais que a média das cidades brasileiras. De 32.316 habitantes no CENSO de 1950, hoje possui 213.076 habitantes, passando da 73ª maior cidade do país em 1950 para a 56ª posição em 2010 e sua população hoje é essencialmente urbana. Apenas 5.503 habitantes na zona rural, ou 2,65% do total. (CENSO 2010).

DADOS ACERCA DOS DOS CONSUMIDORES

Gráfico 1

Pergunta: Qual a sua idade?

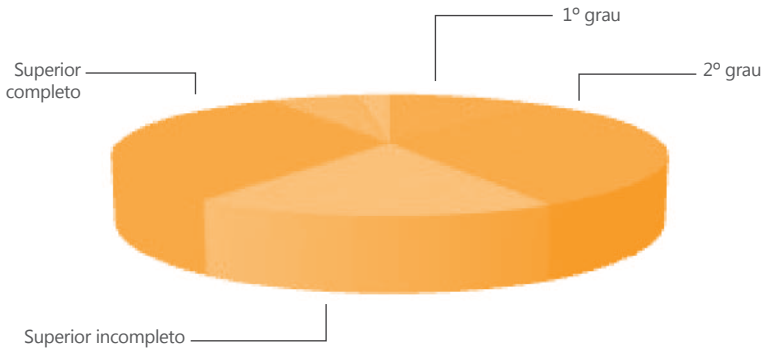


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

O divinopolitano que come em restaurantes tem majoritariamente entre 20 e 40 anos de idade. São os jovens pais e trabalhadores. Com o passar da idade a frequência a restaurantes diminui, caindo para 23,9% dos 30 aos 40 anos, 18,5% dos 40 aos 50 anos, 10% dos 50 aos 60 anos e apenas 2,3 dos frequentadores possuem entre 60 e 70 anos, não havendo entrevistados com mais de 70 anos.

Gráfico 2

Pergunta: Qual a sua escolaridade?

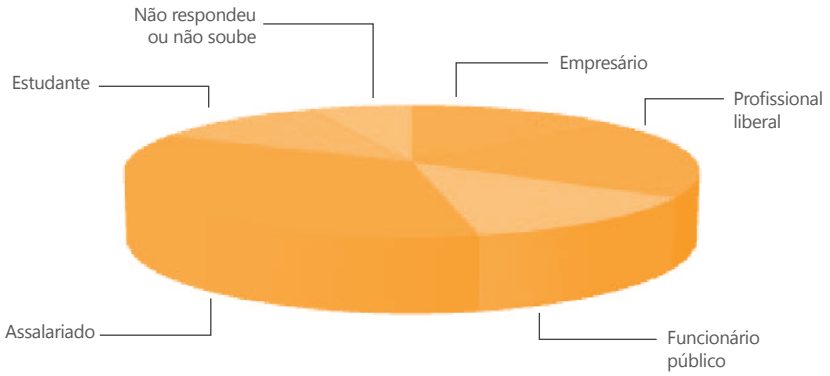


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

A maioria dos clientes possui curso superior completo (31,8%), seguidos pelos que possuem ensino médio completo (30,2%) e 17,8% com o curso superior incompleto. Se somarmos o superior completo e incompleto verificaremos que quase 50% dos clientes de restaurantes analisados na pesquisa estão ou concluíram o 3° grau. Segundo o IBGE (2013), os trabalhadores com curso superior ganham um salário 219,4% maior do que os que não cursaram ou não concluíram a faculdade. Sendo que formandos e formados são quase 50% dos clientes de restaurantes enquanto representam apenas 16,5% da massa salarial, vemos nitidamente a influência da renda mensal na frequência a restaurantes.

Gráfico 3

Pergunta: Profissão?

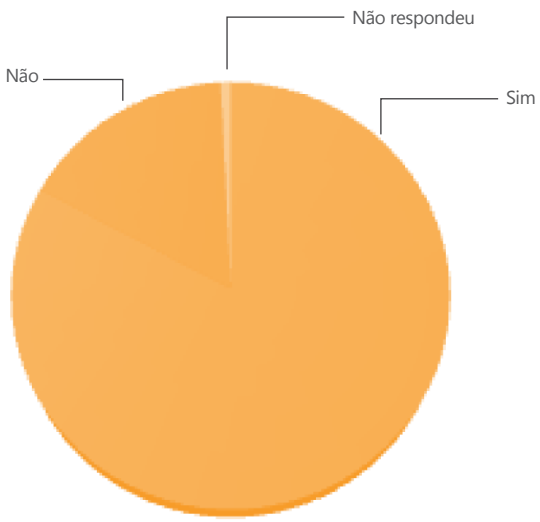


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Os assalariados representam a maioria dos frequentadores de restaurantes seguidos pelos profissionais liberais. Os funcionários públicos, apesar de assalariados foram colocados em uma categoria à parte na pesquisa. Imagina-se os estudantes comendo em lanchonetes ou cantinas, eventualmente em restaurantes de prato feito. Os empresários estão presentes na pesquisa representando quase 14% do público. Pela lógica, quanto maior o salário maior a frequência a restaurantes.

Gráfico 4

Pergunta: Você é morador da cidade?

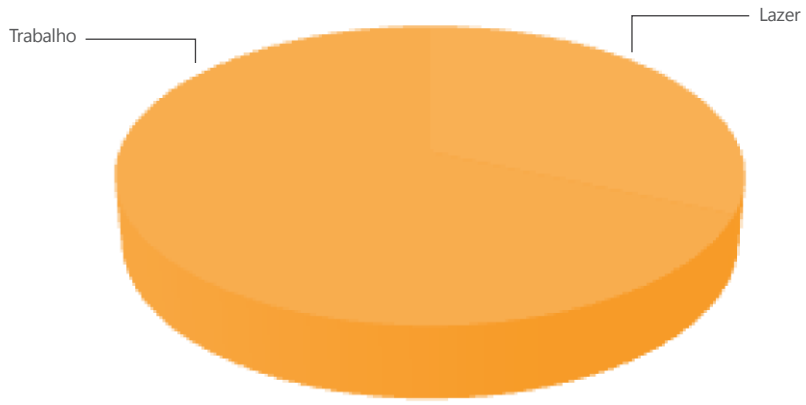


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Ainda assim 16,40% dos pesquisados responderam não serem moradores da cidade. O que é representativo e compreensível em uma cidade pólo de confecções como Divinópolis.

Gráfico 5

Pergunta: Você está na cidade a trabalho ou a lazer?

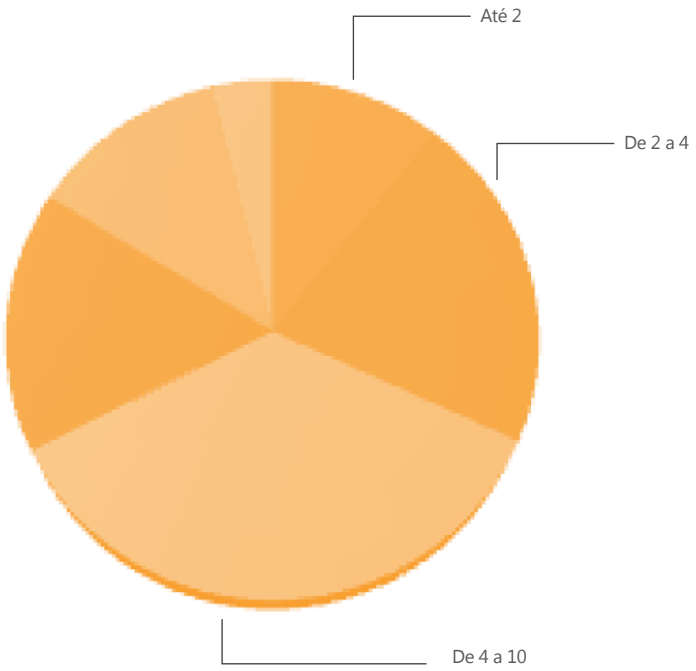


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Os clientes dos restaurantes são majoritariamente de Divinópolis (82,8%) e dentre os que estão de passagem pela cidade, 68,4% estão a trabalho. O número de "forasteiros" é representativo e é compreensível em uma cidade que concentra um comércio ativo e referência em Minas Gerais, principalmente no ramo da mineração e confecções (CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS/MG, 2013).

Gráfico 6

Pergunta: Nível de renda familiar?



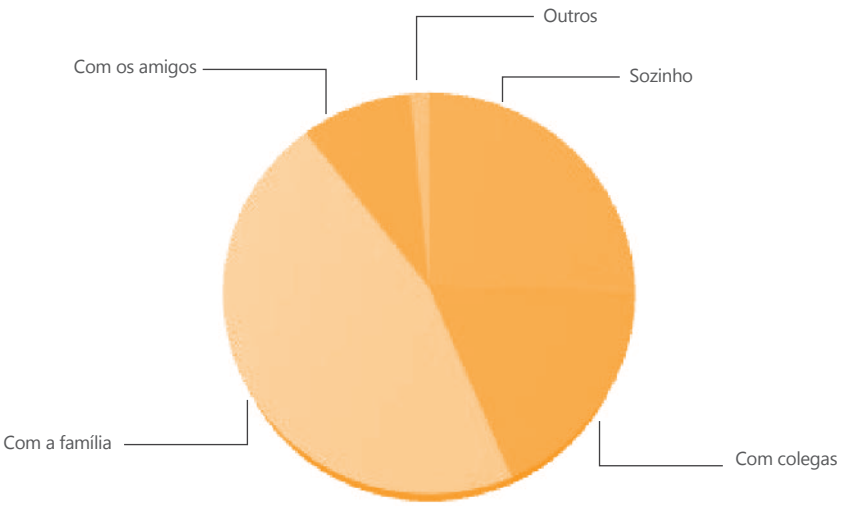
Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

O gasto médio em restaurantes segundo algumas pesquisas é de 10 a 20 reais para almoçar e que a renda média de 50% dos consumidores totais é de 1.001 a 4.000,00R$ (de 2 a 6 salários mínimos) o que condiz com os números da pesquisa em Divinópolis. As classes C e D são maioria da população do Brasil representando a classe C, 54% da população brasileira (IBGE, 2013). Em 2005, 51% da população brasileira se encontrava nas classes D e E. A ascensão da classe D para a C fez principalmente aumentar o consumo no segmento da alimentação fora de casa (ABRASEL, 2013). O que antes era exclusividade, comer em restaurantes, das classes A e B, se tornou um desejo para a nova classe C. Se para a classe A e B comer em restaurantes sempre teve um significado social, para a nova classe C é entretenimento, lazer. A classe A no Brasil representa 5% da população enquanto que a classe B é 24% dos brasileiros (IBGE, 2013). A classe A e B, portanto, somam 29% da população brasileira. Vemos claramente que Divinópolis espelha bem em seus restaurantes esta Divisão, tendo como frequentadores 28,68% das classes A e B.

HÁBITOS ALIMENTARES

Gráfico 7

Pergunta: Você almoça em geral?

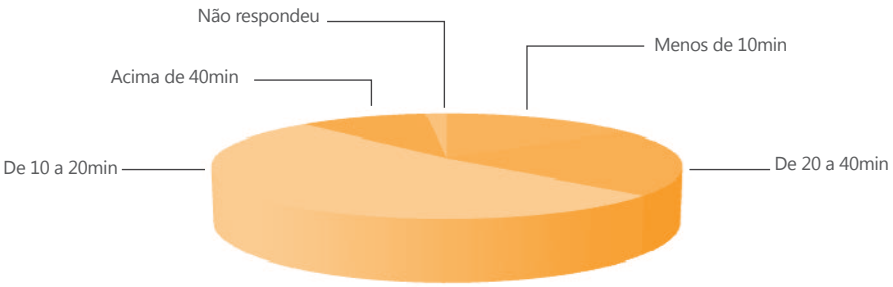


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Nos restaurantes de Divinópolis pesquisados, 45,86% dos clientes comem com a família e 9,02% com os amigos. Comer com parentes denota uma refeição de lazer, portanto de final de semana e noturno durante a semana e não de pausa de trabalho. Comer com amigos também aponta nesta direção, apesar de poder chamar de amigo um colega de trabalho. Vemos claramente na pesquisa quais dos entrevistados frequentam os restaurantes na pausa do trabalho: os que comem sozinhos e com colegas de trabalho que totalizam 43,6% .

Gráfico 8

Pergunta: Quanto tempo gasta em média para comer?



Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Legalmente o trabalhador tem 1 hora para o almoço (BRASIL, 1943). Boa parte das empresas não possuem restaurante próprio, obrigando o funcionário a procurar sua refeição fora do local de trabalho. Contabilizando o trajeto entre empresa restaurante, o pedido do prato, comer, pagar pela prestação de serviço e retornar ao trabalho é razoável pensar que o trabalhador nas cidades não disponha de mais de 30 minutos para alimentar-se na hora do almoço. Na pesquisa, 48,83% gastam de 10 a 20 minutos para comer e 31,78% de 20 a 40 minutos. 62,78% dos entrevistados comem em menos de 20 minutos

Comer rápido significa não digerir todos os nutrientes do alimento como não dar tempo para o cérebro interpretar a saciedade (de 20 a 30 minutos) (DIGNOW, 2013). Os problemas decorrentes da ingestão de uma dieta qualitativamente inadequada são tão graves como os problemas decorrentes da falta de acesso aos alimentos (POULIN, 2004). O comer em menos de 20 minutos favorece o aumento de peso e a má nutrição (DIGNOW, 2013).

Gráfico 9

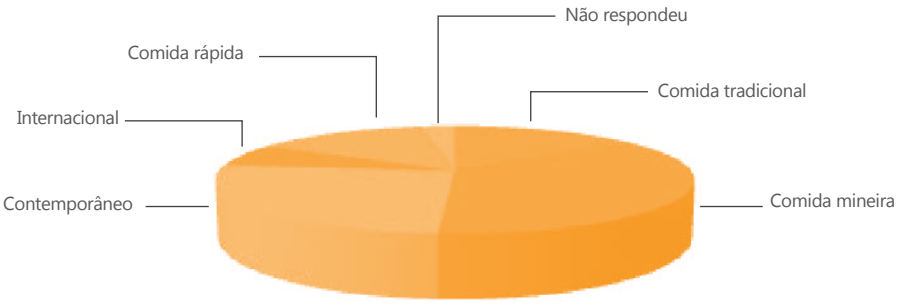
Pergunta: Quantas vezes por mês você frequenta restaurantes e lanchonetes na hora do almoço por semana?

Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Os frequentadores ocasionais de restaurante representam 23,25% dos entrevistados e 50,39% dos entrevistados responderam almoçar mais de três vezes por semana em restaurantes e semanalmente outros 23,25%. Os frequentadores ocasionais totalizam 25,57% dos frequentadores. Segundo o IBGE / POF 2008-2009 no sudeste 37,2% da renda mensal destinada à alimentação é despendida em refeições fora do lar. Com o processo de urbanização, industrialização e profissionalização das mulheres da sociedade Brasileira e de Divinópolis os hábitos alimentares foram modificados. Tem-se hoje necessidade de buscar alimentos fora de casa como atestam os 50,39% dos entrevistados que dizem comer mais de três vezes por semana em restaurantes no horário de almoço. O tempo disponível para a preparação dos alimentos e seu consumo também diminuiu para os divinopolitanos assim como em outros centros urbanos.

Gráfico 10

Pergunta: Você definiria este restaurante como:

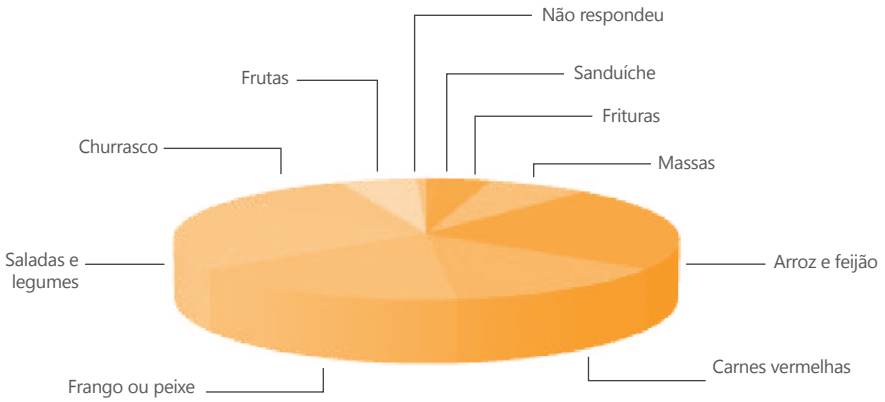


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Quase 51% dos entrevistados frequentavam, quando da entrevista, restaurantes de comida tradicional e mineira, denotando assim a presença da tradição alimentar em suas escolhas do estabelecimento para comer. Ainda assim 25,92% responderam estar comendo em um restaurante de comida contemporânea, 6,48% em restaurantes de comida internacional e 13,88% em um estabelecimento *Fast-Food* ou de comida rápida.

Gráfico 11

Pergunta: O que você costuma comer nos restaurantes ao meio-dia?
(Pode marcar mais de uma opção)

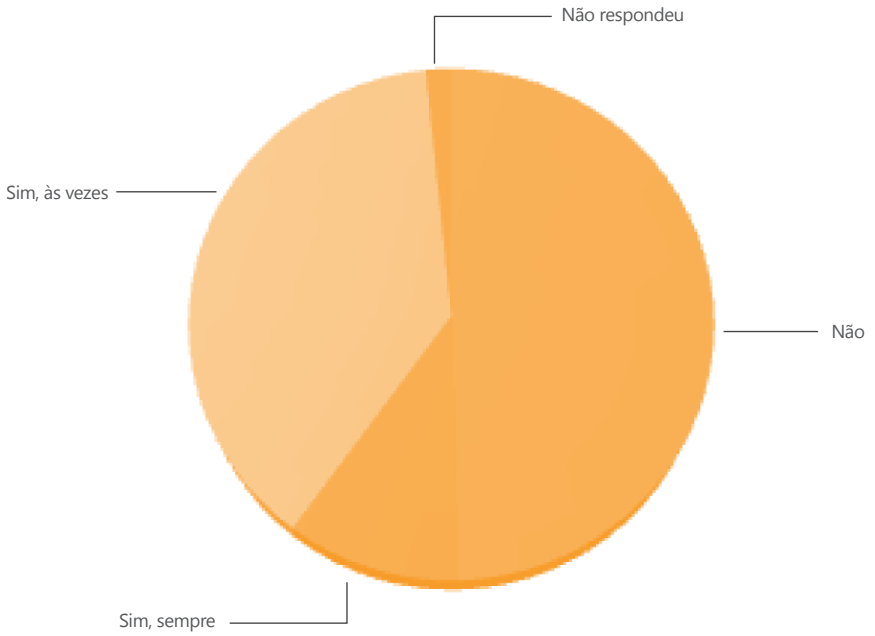


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

O divinopolitano no almoço costuma ser tradicional. Setenta e sete por cento comem o clássico dueto arroz/feijão. A pergunta permitiu ao entrevistado responder a mais de 1 opção sendo que em *self-services* o consumidor é incentivado consumir diversos produtos de uma mesma família (2 ou 3 carboidratos ou várias carnes diferentes etc.) em uma mesma refeição. As massas respondem por 24,6% das escolhas frequentes em guarnições no almoço. Saladas e legumes estão presentes em 69,04% dos almoços. Para as carnes, o entrevistado diz preferir as carnes brancas como frango e peixe a carnes vermelhas no horário do almoço. O recente costume de servir churrascos nos estabelecimentos para almoço contam com a preferência de 29,36% dos entrevistados. Frituras, sanduíches, salgados e pizza são habitualmente consumidos por 15,07% dos entrevistados. Frutas são consumidas regularmente no almoço por 18,25% dos entrevistados.

Gráfico 12

Pergunta: Você come sobremesa?

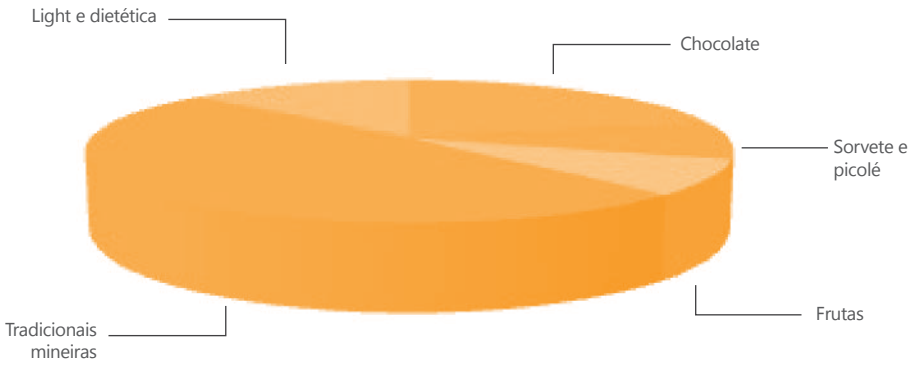


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Praticamente a metade dos entrevistados pela pesquisa não comem sobremesas e somente 10,4% das pessoas responderam comê-las sempre, numero abaixo da média nacional onde pesquisas apontam que mais de 60% da população brasileira tem por hábito comer regularmente sobremesas depois do almoço (SCIPIONI, 2013). Os que comem sobremesa sempre ou eventualmente em Divinópolis somam 48,8% dos entrevistados.

Gráfico 13

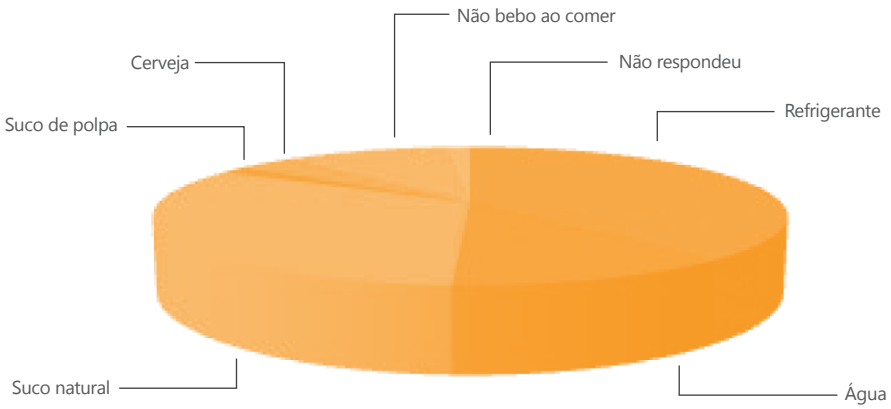
Pergunta: Quando come sobremesa, o que come?



Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Segundo pesquisa da Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN, 2013) 69% dos brasileiros optam por sobremesas que contenham açúcar (SCIPIONI, 2013). Os doces tradicionais mineiros à base de frutas ou leite com açúcar lideram as preferência dos que comem sobremesa em Divinópolis seguido por chocolate e sorvetes (também à base de açúcar). Apenas 8,1% das sobremesas comidas em restaurantes não são manufaturadas ou industrializadas, como as frutas (8,1%). O ramo das sobremesas *diet* e *light* representa 13,53% das escolhas.

Gráfico 14
Pergunta: O que bebe quando come?



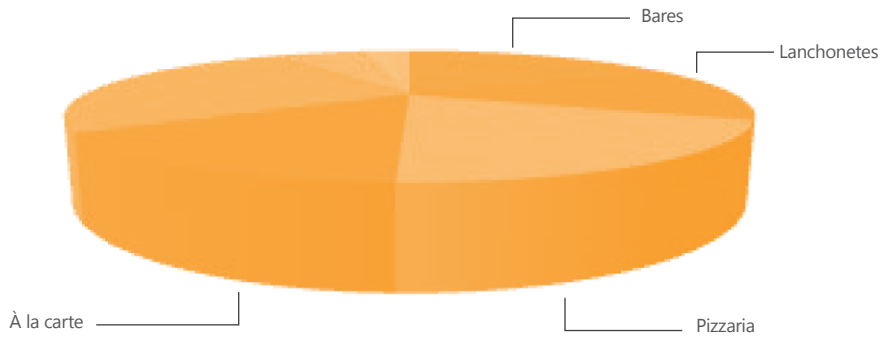
Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

A pesquisa revelou que 43,45% dos entrevistados que bebem durante as refeições optam por refrigerantes ao fazê-lo. Os sucos naturais feitos "na hora", em lata ou de polpa congelada representaram 38,9% das preferências, seguidos pela água mineral 13,9% e pela cerveja 4,09%. Quem não bebe nada representa 10,14% do total de respostas. Bebidas industrializadas representam ao menos 43% das preferências, não contabilizando o consumo de sucos ditos "naturais" em lata.

Para acompanhar as refeições em Divinópolis tomam-se majoritariamente refrigerantes industrializados. Quando ditos "normais" contêm 12% de açúcar em sua composição segundo o *site* da Coca-Cola (LIMA & AFONSO, 2009). A OMS recomenda que não se consuma mais de 10% de suas calorias diárias em açúcar, o que para um adulto que consome 2.500 calorias diárias representa 62 gramas (ABIAD, 2013). Em apenas uma garrafa de 300 ml de refrigerante temos, portanto, aproximadamente, 36 gramas, mais da metade da recomendação diária. Ao tomar um refrigerante de 300 ml em cada refeição somente com a bebida já se ingeriu mais do que o recomendado diariamente (OLIVEIRA, 2007). O consumo de sucos naturais, não diferenciados pela pesquisa entre industrializados e feitos pelo estabelecimento durante a refeição, representou um terço das bebidas consumidas. Pouco mais de 10% dos pesquisados responderam não beber durante as refeições. Mesmo que não exista consenso entre especialistas, popularmente o consumo de bebidas durante a alimentação provocaria problemas digestivos e, sobretudo, aumentaria a circunferência abdominal (CFN, 2013), *diet* ou não. Portanto, não beber durante a refeição poder ser tanto a uma preocupação estética quanto digestiva.

Gráfico 15

Pergunta: Você frequenta outros tipos de restaurante? Se sim, quais?

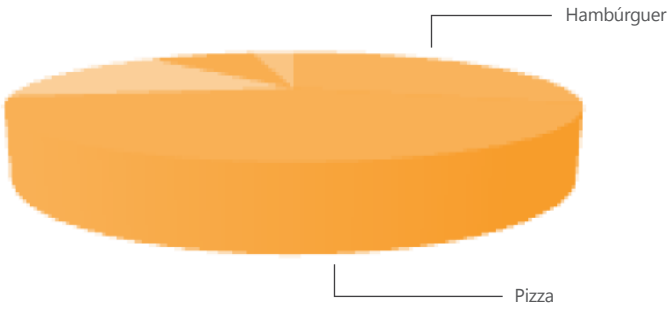


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Percebe-se a confirmação de uma tendência mineira de consumo de alimentos fora da residência. A maioria dos consumidores pesquisados se encontrava em restaurantes chamados *self-service*. Outra característica, desta vez bem mineira, é que 38% dos frequentadores de restaurantes frequentam bares.

Gráfico 16

Pergunta: Você pede comida por telefome ou no *delivery*? Se sim, quais tipos?

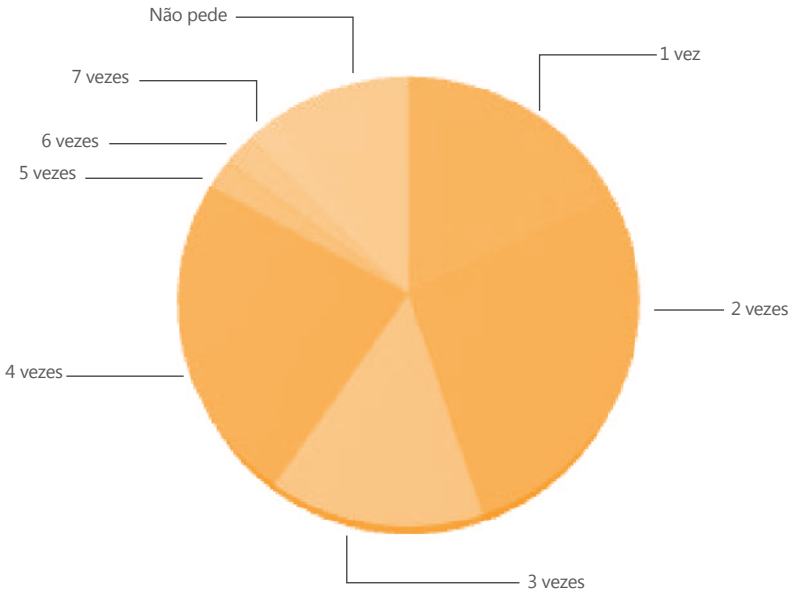


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Quase um terço (30,8) dos pesquisados em Divinópolis responderam usar o *delivery* para pedirem alimentos. Os que não o fazem são 63,2% das respostas. A pizza lidera (51,2%) os pedidos por *delivery* seguido do hambúrguer (35,2%).

Gráfico 17

Pergunta: Se você pede comida por telefone o faz quantas vezes por mês?

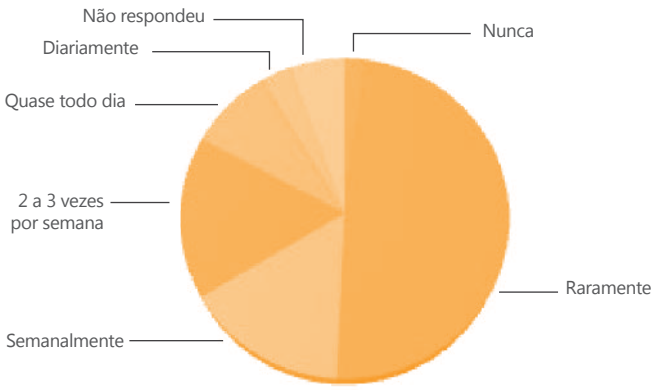


Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Segundo Ortigoza (2013), "com a estabilidade econômica e as mudanças de hábitos alimentares do brasileiros, o crescimento desse mercado (*Fast-Food* e *delivery*), que representa o total de refeições fora do lar, deverá ser da ordem de 6 a 8 % no ano 2000". A entrega de alimentos e todos os tipos de produtos pedidos por telefone e mais recentemente por via da internet quarenta e um por cento dos divinopolitanos pedem comida pelo sistema de *delivery* e dizem comprar alimentos prontos via tele-entrega ao menos uma vez por semana e 26,37% duas vezes por mês.

Gráfico 18

Pergunta: Você come salgados, pão de queijo, sanduíches em lanchonetes e bares com que frequência?



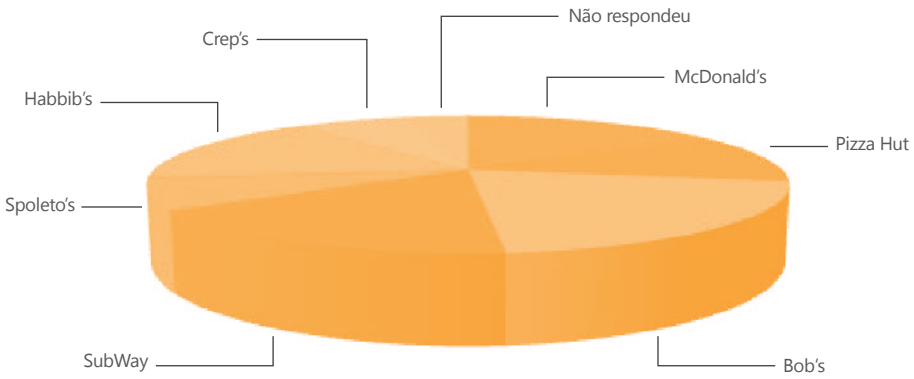
Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

A pesquisa apontou que 43,72% dos entrevistados frequentam lanchonetes e bares para comer ao menos uma vez por semana e que 48,4% destes dizem raramente frequentá-los. Apenas 2,3% responderam nunca frequentá-los.

Lanchonetes e *trailers* é a versão brasileira dos *fast-foods* americanos. Em pouco tempo, em geral em pé ou sentados em bancos desconfortáveis feitos para expulsar o freguês e dar rotatividade ao atendimento, come-se porções de tamanho em geral menores que uma refeição, que visam saciar a fome, sobretudo entre as refeições e após a última do dia, como de madrugada. Nas lanchonetes são servidas pizzas em pedaços, pão de queijo e outros assados, mas majoritariamente frituras reconhecidamente más à saúde. Nos *trailers* cachorros-quentes e hambúrgueres. A carne no pão comidos não é necessariamente má para a saúde, porém os outros insumos gordurosos e doces que tradicionalmente a acompanham sim! *Bacon*, queijo, presunto, queijos processados industrialmente, maionese industrial, catchup... A lista varia. Curiosamente o que poderia ser o consumo de alimentos reconhecidamente ruins pelo pouco tempo que se tem para comer, são também os preferidos pelos divinopolitanos quando pedem comida pelo *delivery*: a tele-entrega de pizzas e hambúrgueres. Normalmente visam o domicílio, em geral no fim de semana, quando o ócio do trabalho é também o ócio da cozinha. Se o homem trabalha durante toda a semana, a mulher urbana também. Frequentemente a cozinha é vista como uma obrigação, sendo muitas vezes substituídas por uma refeição fora de casa ou por via da entrega em domicílio.

Gráfico 19

Pergunta: Quais destes restaurantes e lanchonetes conhece?



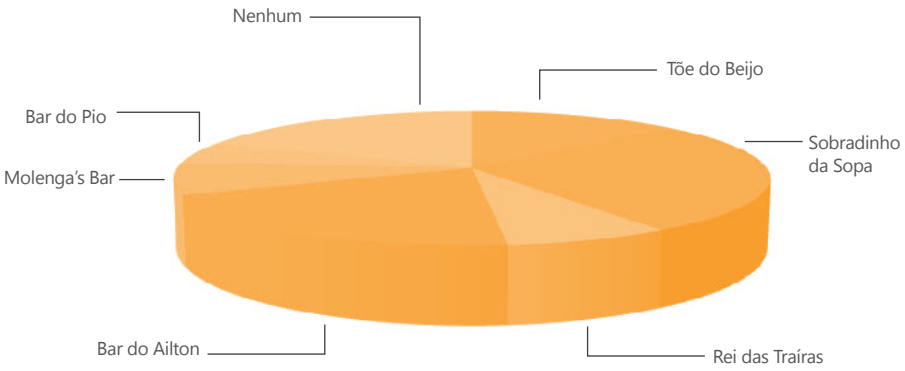
Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Crep's

A rede brasileira de sanduíches *Bob's,* primeira a se implantar em nosso país (WIKIPEDIA, 2013), criada por um americano no Rio de Janeiro em 1952, foi a qual os entrevistados mais disseram conhecer em nossa pesquisa (74,21% dos pesquisados), seguida da maior cadeia de restaurantes do mundo, a *SubWay* (SUBWAY, 2011) (60,94%). Deve-se dizer que ambas possuem loja em Divinópolis. Restaurantes presentes em boa parte do mundo são menos conhecidos, porém a segunda maior cadeia mundial de restaurantes, a *McDonald's* é conhecida por 59,37% e a *Pizza Hut* por 39,28%. Marcas mineiras e localmente conhecidas como *Spoleto's,* e *Crep's* ficaram com 27,37 e 24,21% respectivamente. A carioca *Habbib's* ficou com 57,03% de respostas afirmativas. Apenas 14,06% dos entrevistados não souberam responder a pergunta ou não conhecem nenhum dos restaurantes citados na enquete.

Gráfico 20

Pergunta: Quais destes restaurantes você conhece?



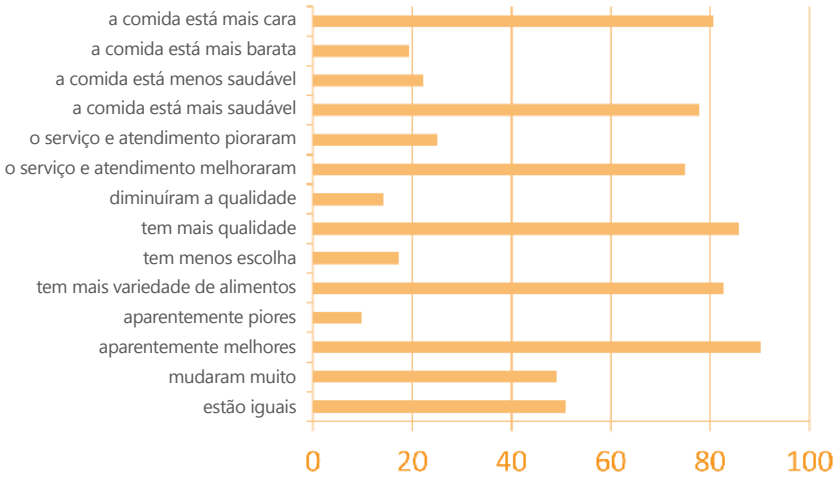
Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Perguntou-se ainda na pesquisa quais os restaurantes, dentre os típicos ou tradicionais de Divinópolis o entrevistado conhecia. O Sobradinho da Sopa foi o que mais se destacou entre eles com 50,78% das respostas afirmativas, seguido pelo Bar do Ailton com 38,28% e o Tôe do Beijo com 25,78% de reconhecimento. Os tradicionais Rei das Traíras, Molenga's Bar e Bar do Pio ficaram com 14,84%, 14,06% e 10,15% dos reconhecimentos respectivamente. Dentre os entrevistados, 35,15 % disseram não conhecer nenhum dos estabelecimentos citados nesta pergunta.

PERCEPÇÕES DO CONSUMIDOR

Gráfico 21

Pergunta: Você percebeu que nos últimos anos os restaurantes da cidade mudaram muito? Pode marcar várias alternativas.



Fonte: Pesquisa para o mestrado da FUNEDI/UEMG, 2012.

Apesar de praticamente 51% dos entrevistados dizerem que os restaurantes da cidade de Divinópolis não mudaram nos últimos anos, constatou-se que 90,19% acham que estes melhoraram sua aparência física e na variedade de alimentos ofertados para o cliente. Quanto à qualidade geral do estabelecimento, foi tida como aumentada por 85,71% dos entrevistados e que os serviços e o atendimento ao cliente melhoraram em 75% dos casos. Para 77,81% dos pesquisados a comida servida pelos restaurantes é mais saudável hoje do que há alguns anos. Alimentar-se no restaurante ficou para 80,59% dos entrevistados mais caro hoje que há algum tempo.

CONCLUSÃO

Vimos que uma parcela significativa dos divinopolitanos come mais rápido do que se recomenda, frequenta lanchonetes semanalmente (26% do total), pede comida pelo *delivery* (30,8% do total) ao menos uma vez por semana (41% dos que pedem por *delivery*) e toma refrigerantes ao comer (38,4% do total). Esse comportamento alimentar é típico dos centros urbanos e ilustra bem o que alguns autores chamam de mundialização da alimentação, cujo *fast-food* é seu símbolo. Desde a revolução verde nos anos 50 – que prometeu acabar com a fome mundial através da mecanização do campo, do controle de pragas através do uso de pesticidas e o aumento do rendimento com fertilizantes – o europeu e o americano comem muito mais do que precisam. Esse modelo chega recentemente ao Brasil quando da abertura das fronteiras e cultura ao mundo nos anos 1990. Desde então, em expansão economicamente, nós nos mostramos ávidos em experimentar o que sempre víamos através dos filmes. Essa propaganda quase subliminar dos filmes acompanhada da propaganda massiva dos meios de comunicação (em especial a televisão) ao consumo em geral e, aqui neste capítulo, especialmente de alimentos e novos modos de comer, surtiu efeito, principalmente, mas não somente, entre os jovens. A indústria alimentar soube aproveitar a abundância de alimentos presente desde os anos 50 e nos leva a crer que comer não tem mais relação com cozinhar. É emblemático que dois dos pratos mais conhecidos do mundo e mais pedidos pelos divinopolitanos por telefone sejam apenas uma montagem de ingredientes. O sanduíche alemão que se resumia a um pedaço de carne dentro de um pão é uma superposição de insumos industrializados onde o queijo é processado, o hambúrguer é feito com restos de carne (frequentemente sem distinção ao que vem misturado como aves, suínos e bovinos) e, sobretudo muita gordura e açúcares nos molhos. A pizza, que um dia já foi napolitana e saudável (um disco de massa de pão, tomate com um pouco de queijo e legumes) a indústria americana transformou-a em uma torta espessa com queijos variados escorrendo, embutidos suínos industriais (calabresa, salame, *bacon*, presunto), conservas salgadas (azeitona, palmito, milho em lata, ervilhas) e eventualmente ou pouco de legumes frescos. Trinta e nove por cento dos divinopolitanos disseram frequentar pizzarias. Essa alimentação "internacional" é por demais calórica e de uma uniformidade do gosto extraordinária. O paladar limitado e infantil é imposto. Todos os alimentos da indústria, sejam eles salgados ou doces, contêm açúcar em maior ou menor grau, a gordura e o sal em excesso são onipresentes em uma tentativa de dar um pouco de sabor onde ele não existe. Sabores delicados ou azedos e amargo são rejeitados em prol de gostos potentes como o grelhado, o frito, o defumado, o salgado em excesso, o fermentado. Legumes, frutas e verduras são incompreensíveis (incompatíveis?) para os novos paladares formados pela propa-

ganda e a massificação dos gostos. Até mesmo a água parece aos poucos se tornar obsoleta: apenas 12% dos entrevistados responderam tomar apenas água ao comer. Falta-lhe sabor certamente!

O que não é colorido, bonito, saborizado, perfumado, diferente e instigante não desperta o desejo de comer. Comidas rápidas, internacionais ou contemporâneas representaram quase a metade dos restaurantes escolhidos pelos divinopolitanos da pesquisa. Na modernidade gostamos do novo que não seja muito diferente do que estamos acostumados e, sobretudo... do rápido.

A influência da propaganda é bem perceptível na pesquisa quando perguntamos aos entrevistados quais dos restaurantes eles mais conhecem. Duas listas distintas foram elaboradas. Uma primeira com *Fast-Food* tradicionais no cenário mineiro (não necessariamente presentes em Divinópolis, como o *McDonald's*, *Pizza Hut*, *Spoleto's,*, *Habbib's* e *Crep's*) e outra com restaurantes e bares tradicionais da cidade de Divinópolis (Sobradinho da Sopa, Tõe do Beijo, Bar do Ailton, Rei das Traíras...). *Bob's* e *SubWay* presentes na cidade foram os mais reconhecidos com 74,21 e 60,94% respectivamente. *McDonald's* obteve 59,37% de reconhecimento. Apesar dos restaurantes da segunda lista serem de categorias diferentes (bares e restaurantes e não *fast-food*) é sempre curioso observamos que o que é nosso não é automaticamente conhecido. Típico das cidades, o cidadão não conhece seu vizinho. E mais típico ainda em uma cidade de médio ou pequeno porte ou ainda no campo: desejamos aquilo que não temos e que é reconhecido. Busca-se uma mesma coisa e esta não é necessariamente a proximidade. Dentre as sugestões para novos tipos de restaurantes na cidade, os entrevistados responderam em primeiro lugar o desejo de verem abrir em Divinópolis um *Habbib's* e *McDonald's* e também sentirem falta de uma churrascaria (gaúcha) e um restaurante de comida tipicamente italiana. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Pouco mais da metade dos entrevistados disseram comer fora de casa com amigos e familiares. Sair para bares é uma tradição mineira por excelência. Porém esta pesquisa foi realizada em restaurantes. Sair para restaurantes é um ato essencialmente urbano e, portanto, moderno e individualista. Porém nesta aparente ambiguidade podemos encontrar gestos tradicionais. Sair com família e amigos para comer implica tradicionalmente passar mais de 20 minutos à mesa, mesmo que para comer apenas 36% disseram gastar mais de 20 minutos. Curiosamente as famílias dos entrevistados não englobam pessoas de mais de 70 anos presentes em restaurantes e apenas 2,3% acima de 60 anos. Talvez o divinopolitano nascido nos anos 40 e 50 não tenha o hábito de comer fora de casa e o frequentador de restaurantes em Divinópolis está na categoria dos economicamente ativos e possuem 2° grau ou mais estudo. A maioria dos frequentadores ganha mais de 4 salários mínimos e

28% ganha acima de 10 salários. Comer em restaurantes tem literalmente seu custo e este é de no mínimo três vezes o valor dos insumos consumidos. Comer fora significa gastar pelo menos três vezes mais para comer a mesma coisa em casa. Vai a restaurantes quem pode e não quem quer.

Comer em restaurantes para as classes A e B significa respeitar certo código social. Sai-se para restaurantes para ser reconhecido, pelo outro e pelos pares. Esse público visa qualidade no atendimento e um alto grau de técnica na confecção dos pratos. Já as classes C e D, ou as chamadas de novas classes emergentes, procuram sair para comer com um intuito de se divertir. A comida não é tanto o foco da saída e sim passar um momento agradável com familiares e/ou amigos.

Porém, seja qual for a classe, uma boa parte dos frequentadores de restaurantes em Divinópolis procura em restaurantes o tradicional. Sem se esquecer da saúde.

A escolha por restaurantes mineiros e de comida tradicional representa a maioria. Neles se come o tradicionalíssimo arroz com feijão e carne, com legumes e salada. Dentre as carnes, a de frango e/ou peixe estão entre as preferidas. Saladas e legumes compõem a preferência dos frequentadores de restaurantes dentro de uma linha dita saudável. As carnes vermelhas e o churrasco, menos reconhecidos em uma sociedade saudável, têm apenas 46,82% e 29,36% das preferências, respectivamente. Os mineiros que sempre se caracterizaram pelo consumo de frituras (torresmo, pastéis, biscoitos fritos) parecem agora desprezá-los. As frituras são um dos principais alvos de todo nutricionista e apenas 11,11% dos entrevistados confessam comê-las. Essa é uma tendência mundial e nacional. A comida saudável está presente nos discursos de todo restaurante, mesmo que ela não esteja de fato presente nos pratos vendidos.

O mineiro de Divinópolis ainda prefere os doces tradicionais de Minas como sobremesa (doce de leite, de frutas, goiabada, fruta em calda). Apesar da onda dietética, metade dos entrevistados respondeu comer sobremesas às vezes. Não nos enganemos, as sobremesas industriais cheias de gorduras hidrogenadas, conservantes, antioxidantes, corantes, estabilizantes e outras abreviações da indústria química, incompreensíveis para os comuns mortais, estavam presentes na pesquisa. Chocolate, sorvete e sobremesas *diet* e *light* responderam por 43% das respostas. Saúde sim, alimento saudável... a ver.

REFERÊNCIAS

ABIAD – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres. **Consumo diário de açúcar, acima das recomendações da OMS, contribui para o aumento de peso.** Disponível em <http://www.abiad.org.br/index.php/noticias/308-consumo-diario-de-acucar-acima-das-recomendacoes-da-oms-contribui-para-o-aumento-de-peso>. Acesso em 09 ago.2013.

ABRAN. Disponível em: <http://www.abran.org.br/index.php?option=com_content&view= archive&Itemid=47>. Acesso em: 09 ago. 2013.

ABRASEL. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php/noticias/954-191211-mercado-de-alimentacao-fora-do-lar-eleva-faturamento.html> Acesso em: 09 ago. 2013.

AIMEZ, Pierre. **Psychopathologie de l'Alimentation Quotidienne**, Paris, Ed. Paris VII, 1977.

BÉRARD, Laurence e MARCHENAY, Philippe. **Produits de Terroir, Comprendre et agir**, Bourg-en-Bresse, Ed. CNRS, 2007.

BÖKÖNYI, Sandor. **History of Domestic Mammals in central and Easten Europe**, Budapeste, Ed. AKEDEMIAI, 1974

BOTTÉRO, Jean. **La Plus Vieille Cuisine du Monde**, Paris, Ed. AUDIBERT, 2002.

BRASIL. **Decreto Lei no 5452, de 01 de maio de 1943**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 mai. 1943.

Câmara Municipal de Divinópolis. Disponível em: <http://www.camaradiv.mg.gov.br/ index.php/sobre-divinopolis/economia> Acesso em: 09 ago. 2013.

CASCUDO, Luís da Câmara. Uberlândia, Global Editora e Distribuidora Ltda., 3ª Ed. 2001.

CATÃO, Leandro Pena. História e Patrimônio Imaterial: cultura alimentar e construção da identidade cultural nas Minas Gerais. In: AZEVEDO, Flavia Lemos Mota de; PIRES, João Ricardo Ferreira; CATÃO, Leandro Pena (Orgs.) **Museu**: cidadania, memória e patrimônio. As dimensões do museu no cenário atual. Belo Horizonte: Crisálida, 2009. pp.135-169.

CFN – Conselho Federal de Nutrição. **Consumo de bebidas sem adição de açúcar pode provocar aumento abdominal**. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn /pt-br/site.php?secao=nutricaonamidia&pub=767>. Acesso em: 09 ago. 2013.

CHAVES ABDALA, Monica. **Receita de Mineiridade**. A cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2ª Edição, Florianópolis: Ed. EDUFU, 2007.

DIGNOW. Disponível em: <http://www.dignow.org/post/pesquisa-est%C3%B4mago-e-centro-da-saciedade-3272786-33611.html> Acesso em: 09 ago. 2013.

FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo. **Historia da Alimentação**. São Paulo Ed. ESTAÇÂO LIBERDADE, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet**: uma historia da gastronomia. Ed. SENAC, São Paulo, 2004.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte, Ed. UFMG, 1966.

FUMEY, Gilles. **La Culture dans l'Assiète**. Champs Culturels, Ed. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2006

HORTA, Nina. **Não é sopa, crônicas e recitas de comida**. São Paulo, Ed. Companhia das Letras 2004.

IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/ pof/2002analise/comentario.pdf> Acesso em 09 ago. 2013.

IBGE. Disponível em: < http://www.brasil.gov.br/noticias/arquivos/2012/03/22/classe-c-passou-a-ser-maioria-da-populacao-brasileira-em-2011> Acesso em 09 ago. 2013.

LEONARDO, Maria. **Antropologia da Alimentação**, revista Antropos. Vol. 3, ano 2, dezembro de 2009.

LIMA, Ana Carla da Silva; AFONSO, Júlio Carlos. A química do refrigerante. **Química nova na escola**. vol. 31, n° 3, agosto. 2009.

MEYER, Philippe. **L'Homme et le Sel**, Paris : ed. FAYARD, 1982.

MONTANARI, Massimo **O mundo na cozinha**: historia, identidade, trocas. São Paulo, Ed. ESTAÇÂO LIBERDADE, SENAC, 2009.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. **Mudanças e persistências dos hábitos alimentares no brasil e seus impactos no espaço urbano**. Disponível em: <http://

observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal8/Geografiasocioeconomica/Geografiaurbana/15.pdf> Acesso em: 09 ago. 2013.

POLLAN, Michel. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro, Ed. INTRÌNSECA. 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação**. Ed. Da UFSC. 2004.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. **Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture**, Paris, Ed. LAROUSSE, 1997.

WANSINK, Brian. **Por que comemos tanto?** Rio de Janeiro: Ed. ELSEVIER, 2007.

WIKIPEDIA. Disponível em: < http://pt.wikipedia.org/wiki/Bob%E2%80%99s>. Acesso em: 09 ago. 2013.

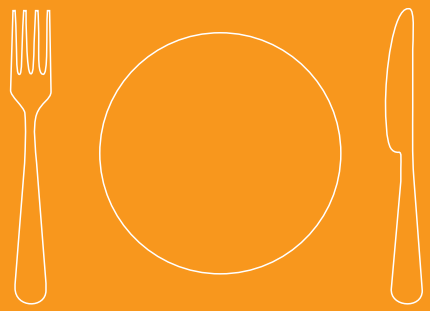
SUBWAY. Subway publication (2011). Official SUBWAY Restaurants Web Site. Subway Restaurants. Página visitada em March 3, 2011.

SITE MÉDICO. Disponível em: <http://www.sitemedico.com.br/site/qualidade-de-vida/bemestar/6266-dicas-para-quem-tem-prisao-de-ventre>. Acesso em: 27 de julho de 2013.

Mneme – Revista Virtual de Humanidades, n. 9, v. 3, jan./mar.2004. (http://www.seol.com.br/mneme).

<http://www.menzelphoto.com/galleries/>. Acesso em: 01 jun. 2011.

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/sus/pdf/julho/acucar_consumido_excesso_0607.pdf>. Acesso em: 09 ago. 2013.



Gastronomia e Turismo

O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM?

um estudo da identidade regional mineira

What the "quitandeira" has?
A study of minas gerais regional identity

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo principal investigar, através da análise dos aspectos que compõem o ofício das quitandeiras, como um "saber fazer" que vem de família, transcende esse ambiente e passa a ser apropriado no discurso da identidade regional dos habitantes de Minas Gerais. A fim de enriquecer a nossa análise, faremos uma contextualização histórica da origem das quitandas, para, a partir daí, então, prosseguirmos no debate acerca dos aspectos simbólicos das quitandas e da figura da quitandeira que, por sua vez, conferem uma identidade aos habitantes do estado. Para tanto, baseamo-nos na revisão bibliográfica sobre o tema e nas entrevistas de campo realizadas entre os anos de 2012 e 2013 nas cidades mineiras de Congonhas, Entre Rios de Minas, São Brás do Suaçuí e Ouro Preto.

Palavras-chave: Identidade Regional; Culinária Regional Mineira; Quitandas; Quitandeiras.

ABSTRACT

The main objective of this article is to understand, through the analysis of the aspects that compose the quitandeiras activity, how this family know-how goes beyond their homes and became part of the speech around the regional identity of the Minas Gerais inhabitants. To enrich this discussion we will, at first, contextualize in History the origin of the quitandas and, so on, bring the reflection about the its symbolic features as well as the quitandeiras, that provides a regional identity to the inhabitants of the state. In order to answer the main question of this article, we have started from a literature review followed by an analysis of the field research that took place between the years 2012 and 2013 in the towns of Congonhas, Entre Rios de Minas, São Brás do Suaçuí e Ouro Preto.

Keywords: Regional Identity; Minas Gerais Regional Cooking; Quitandas; Quitandeiras.

Juliana Bonomo
Economista; professora de Cozinha Brasileira da Universidade Estácio de Sá e mestranda em Memória Social do PPGMS da UNIRIO.

INTRODUÇÃO

Parafraseando a composição de Dorival Caymmi, “O que é que a baiana tem?”, o título deste artigo remete-nos às mulheres que tiveram um importante papel na formação da culinária regional brasileira. Assim como na Bahia há as baianas do acarajé com seu tabuleiro cheio de quitutes, em Minas Gerais, essa representação da participação feminina na cozinha regional fica por conta das quitandeiras, que são mulheres que fazem e vendem bolos, broas, rosquinhas e biscoitos.

Por se tratar de uma atividade econômica, trataremos essa atividade das quitandeiras como “ofício” que, por sua vez, configura-se em atividade tradicional, cuja transmissão do conhecimento é feita oralmente, sendo passado de geração em geração. Já o produto dessa atividade, as quitandas, definidas por Eduardo Frieiro (1982) como a pastelaria caseira, representam um ritual doméstico da tradição mineira que se iniciou no século XIX, quando, num costume do lanche da tarde, elas são servidas acompanhadas de café.

Acreditamos que, como todo prato típico, por trás das quitandas, há uma história. Essa história, por sua vez, está permeada de aspectos culturais e tradições que se associam à identidade e à memória coletiva da sociedade mineira. Pensando na comida como uma “voz” que comunica, ela pode contar histórias, ao mesmo tempo em que manifesta emoções, sistemas de pertinências, significados e relações sociais de um determinado grupo. Assim, ela se torna um poderoso canal de comunicação entre o passado e o presente de um grupo.

Partindo dessas premissas, neste artigo, pretendemos investigar como as quitandas e a figura das quitandeiras são apropriadas nos discursos da identidade regional. A fim de respondermos a essa questão norteadora, procuramos, na primeira seção deste artigo, traçar uma trajetória histórica do surgimento das quitandas e do hábito do seu consumo pelos mineiros. Na segunda seção, dedicamo-nos a traçar um perfil do ofício das quitandeiras, onde procuramos saber quem são essas pessoas, porque exercem a atividade e como ele é visto pelas próprias quitandeiras e pelas suas famílias. Investigamos, também, os aspectos tradicionais e modernos do ofício, assim como os meios de transmissão do conhecimento e a sua continuidade. Por último, procuramos levantar um debate acerca dos aspectos simbólicos das quitandas e da figura da quitandeira e de que forma elas são apropriadas no discurso da identidade regional mineira.

Enfim, o estudo pretendido aqui é próximo à análise da História, da Antropologia e da Memória Social. Acreditamos que, ao enfocarmos essas áreas na nossa pesquisa sobre as quitandas e o ofício das quitandeiras, estamos contribuindo com um novo recorte sobre o tema, cuja reflexão baseou-se, principalmente, nos dados colhidos na pesquisa de campo e nas histórias de vida das quitandeiras que entrevistamos.

CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA: A ORIGEM DAS QUITANDAS

A palavra quitanda tem significados diferentes em Minas Gerais e no restante do Brasil. A terminologia tem origem africana e vem, mais especificamente, do quimbundo, língua falada no noroeste de Angola. Naquela região, kitanda significa tabuleiro onde se expõem gêneros alimentícios à venda nas feiras, inclusive verduras e legumes. Na África, a palavra também passou a designar as próprias feiras. Já no Brasil, ela ganhou o significado de pequenos estabelecimentos comerciais, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros. (CHRISTO, 2006, p. 24).

Em Minas Gerais, além dessa definição, a palavra quitanda passou a designar as comedorias ligeiras ou, como define o ensaísta Eduardo Frieiro (1982), "quitanda, não o esqueçamos, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo" (...).[1] Ou seja, na cozinha mineira, quitanda é tudo aquilo que é servido com o café, exceto o pão. Quitandeiras, então, são mulheres que fazem e vendem essas quitandas.

No cotidiano dos mineiros, as quitandas estão presentes no café da manhã e no lanche da tarde. Os mineiros, definidos por Frieiro (1982) como "lambareiros, amigos de doces e quitandas", conforme um relato do final do século XIX, tinham o costume de servir o chá da noite acompanhado de biscoitos de polvilho ou fritos em gordura, broas de amendoim, sequilhos e pamonhas. No decorrer dos oitocentos, o café veio a substituir o chá, difundindo-se tão rapidamente que, já em meados do século XIX, era a bebida predileta dos brasileiros. (FRIEIRO, 1982, p. 166). E assim formou-se o hábito de se consumir as quitandas acompanhadas com o café.

Abdala (2007, p. 99) nos chama a atenção para o fato de que, na literatura que aborda a alimentação nos séculos anteriores ao XIX, faltam referências sobre o consumo das quitandas em Minas Gerais. Para ela, há dois motivos para explicar esse fato. Primeiramente, a dificuldade do abastecimento de alimentos no início do povoamento que se estendeu até a metade do século XVIII. O segundo motivo é que as quitandas e os doces passaram a desempenhar um papel importante nos hábitos ligados à hospitalidade e na determinação dos hábitos alimentares dos mineiros a partir do final do século XVIII.

Para compreendermos melhor o momento em que as quitandas passaram a fazer parte dos hábitos da população mineira, recorremos à Arruda (1999, p. 135) e suas duas dimensões temporais da história de Minas: a primeira, que emerge no século XVIII, correspondendo ao apogeu da mineração, e a segunda, no final dos setecentos, após a retração mineradora, quando acontece a ruralização da economia, esten-

1 O autor, citando a opinião do historiador e folclorista Basílio de Magalhães, destaca que, a palavra quitanda, no sentido em que é utilizada em Minas Gerais é um mineirismo, "pois na terra dos inconfidentes, quitanda significa qualquer biscoito, bolo de açúcar ou os vulgarmente chamados 'doces', e os derivados quitandeiro e quitandeira regulam-se pela mesma acepção." MAGALHÃES, Basílio de. Bernardo Guimarães – esboço biográfico e crítico. Anuário do Brasil, Rio de Janeiro, 1926, p. 230.

dendo-se por todo o século XIX e adentrando as primeiras décadas do século XX.

Muitos textos historiográficos que tratam do abastecimento alimentar de Minas Gerais no século XVIII ressaltam a carência de alimentos e as dificuldades de cultivo na região. É no início desse século que acontece a arrancada aurífera e o início do povoamento do espaço mineiro. Trata-se do período da Minas Gerais abastecida, que marca a dependência da região em relação às outras capitanias e à metrópole para o fornecimento de gêneros básicos.

Abdala (2007, p. 72 apud Zemella, 1951, p. 189) indica que os gêneros essenciais à subsistência na capitania nesse período eram: os cereais (milho, feijão e farinha, provavelmente), a carne, o sal, o açúcar, o toucinho, a pinga e o tabaco. Esse período, enfim, marcado pelo apogeu da mineração, caracterizou-se pela carência de alimentos básicos e pelos seus altos preços. Talvez, por isso, a literatura consultada não menciona a produção e o consumo de quitandas nessa época.

A partir da segunda metade do século XVIII é que a capitania vai alcançar um relativo grau de autossuficiência em termos de suas necessidades de subsistência. O ano de 1770 marca uma mudança política econômica, que passa a estimular a produção agrícola na região. Segundo Menezes (2000), com o passar do século XVIII e a sedentarização dos habitantes, fixando-se nos arraiais mineiros, a produção do milho se aprimorou e ampliou-se o leque de opções produtivas. "Ao milho, somavam-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação do homem a terra: o arroz, a mandioca, a cana-de-açúcar, os produtos da pecuária e, até mesmo, o feijão". (MENEZES, 2000, p. 111).

Apesar do crescimento do cultivo do milho e de outros produtos na segunda metade do século XVIII, é no decorrer dos primeiros anos do século XIX que podemos falar com propriedade do consumo de quitandas. Nos oitocentos a mineração passa a segundo plano e a agricultura se sobrepõe às demais atividades, marcando o período da ruralização da economia mineira. A fazenda passa a ser o núcleo vital da economia, propiciando relativa abundância de gêneros, incluindo-se os ovos, o leite e o queijo.

Com a fartura nas fazendas, tornou-se propícia a confecção da pastelaria caseira, que é própria dos momentos marcados pela fartura e não pela carência. Percebemos isso claramente ao analisarmos receitas de bolos e pudins do século XIX, que levam grande quantidade de ovos, leite, manteiga e açúcar, o que não seria possível no período de carência de gêneros da mineração. (ABDALA, 2007, p. 100).

Contudo, devemos destacar que, apesar da abundância de alimentos propiciada pelo período de ruralização, até a segunda metade do século XIX, a farinha de tri-

go, muito cara, importada e de difícil acesso, foi substituída pelas farinhas de milho, mandioca e pelos tubérculos ricos em amidos, com os quais faziam-se pães, bolos e biscoitos[2].

Já nas Minas Gerais do século XVIII, o milho era um alimento dominante na dieta alimentar e consumido por todas as classes sociais. Os bolos, broas e biscoitos feitos com a sua farinha, substituíram o pão, que era raro nas mesas mineiras, até a segunda metade do século XIX, como podemos verificar em Frieiro (1982, p. 171):

> *Em vez do pão, muitos usavam ainda, como os matutos, o beiju de farinha de mandioca, ou o substituíam pelo biscoito de polvilho. O pão é quase estranho à cozinha mineira tradicional. Sua generalização nas melhores mesas tem sido lenta. A farinha de mandioca e a de fubá de milho substituem com vantagem a farinha alva de trigo e têm ainda a seu favor o baixo preço e a fácil aquisição. Para que o pão se temos o angu?* (depoimento de Aurélio Pires, recordando seus tempos de estudante na Vila Rica de 1881 a 1882)

John Mawe, o viajante inglês que permaneceu no estado durante seis meses no ano de 1809, ao chegar a Ressaquinha, destacou a ausência do pão e a pobreza da região:

> *Chegamos pelas quatro horas da tarde, a Ressaquinha, lugar miserável, cujo proprietário nos forneceu todas as provisões que a exiguidade de seus recursos nos pode proporcionar. (...) Jantamos, com apetite, mais ou menos às sete horas, galinha assada e mandioca, que substituía o pão. Este último é tão raro nessa região, que a aldeia de Barbacena, muito povoada, não pode, embora situada no distrito mais abundante em grãos, nos fornecer senão uma rosca.* (MAWE, 1978, p. 117).

Ao chegar a Vila Rica, pousando em umas das primeiras casas da vila e que lhe fora recomendada, assustou-se com o preço do pão: "Nosso jantar, servido mais sordidamente do que no mais miserável rancho da estrada, consistiu de bife guisado e frango. O pão, contudo, era suportável, mas caro." (MAWE, 1978, p. 121).

Auguste de Saint-Hilaire, viajante francês que esteve no Brasil entre 1816 e 1822, menciona o pão feito de inhame que provou em uma pousada próxima a Barbacena: "(...) saboreamos pequenos pães, bastante saborosos, feitos com raízes de inhame raladas e depois amassadas." (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 65).

E prossegue destacando a importância da farinha de milho como um substituto do pão na Província de Minas: "Todos os agricultores plantam milho, não só porque

2 Ver MAWE, J. Viagens ao interior do Brasil, 1764-1829. São Paulo: Itatiaia, 1978, p. 117 e SAINT-HILAIRE, A. Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938. 2 v., p. 65.

sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós a aveia e é empregado também para engordar galinhas e, sobretudo, porcos." (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 106). Por fim, menciona as quitandas feitas com essa farinha:

> *Fazem-se também com farinha de milho bolos, certo gênero de biscoitos, e mesmo, pequenos pães de gosto agradável, mas de miolo muito compacto. Às vezes, mistura-se essa mesma farinha com a de arroz, de centeio ou de trigo, e daí resulta um pão muito menos compacto. (SAINT-HILAIRE, 1998, p.107).*

Apesar da supremacia da farinha de milho, as quitandas também poderiam ser feitas com tubérculos ricos em amido, substituindo, da mesma forma, a farinha de trigo. Na região de Mariana, por exemplo, os tubérculos mais degustados eram a batata, a batata-doce, o cará, a mandioca e o mangarito. Os quatro últimos, além de serem consumidos cozidos e regados com melado, também compunham as receitas de bolos, pães, biscoitos e cuscuz.[3]

Sobre as receitas feitas com as farinhas derivadas de mandioca, o primeiro biscoito feito à base de goma (polvilho) foi o papa-ovo. A partir dessa receita, outras variações de biscoitos foram surgindo, acrescidos de leite, nata ou manteiga e com técnicas variadas, escaldados ou não escaldados, assados ou fritos, em forma de argolas, meia lua ou bolachas.

No período da ruralização da economia mineira, logo após a decadência do ciclo da mineração, o queijo tornou-se abundante e, a partir daí, surgiram os biscoitos de queijo e muitas outras variedades de bolacha. Na sequência, veio o pão de queijo, cuja receita originária é a do biscoito de goma. Com o aumento do gado leiteiro e da fartura do queijo, as quitandeiras acrescentaram uma quantidade maior desse ingrediente à receita original e o enrolaram em forma de pequenas bolinhas que, assadas, chamaram de pão de queijo. Desse modo, a criação dessa quitanda, que é a mais famosa de Minas Gerais, é fruto do crescimento econômico da região, incorporando, primeiramente, a goma e depois a gordura, o sal, o ovo, o leite e, por último, o queijo. (NUNES, 2010, p. 56).

Concluímos, assim, que as primeiras receitas de quitandas nasceram marcadas pelos ingredientes da terra. Como a maior parte das receitas brasileiras, elas foram surgindo da fusão da técnica portuguesa com a mão de obra da escrava negra. As índias também colaboram com as farinhas derivadas da mandioca, mas não se adaptaram ao uso do açúcar e, por isso, foram substituídas pelas cozinheiras negras. Como podemos ver em Câmara Cascudo (2004), as mulheres portuguesas eram as responsáveis por ensinar a técnica culinária às suas escravas:

3 Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana (AEAM), Livros de contas do seminário, 1841-1857, p. 117v apud MAGALHÃES, 2004, p. 97

> *Compreende-se que essa tradição boleira e doceira em Portugal replantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos da Europa (...) Toda mulher portuguesa não faz três doces, ensina cinco e opina sobre dez. (...) Com algum exagero, Luccock[1], entre 1808 e 1810, restringia à doçaria a intervenção das senhoras na cozinha porque havia uma multidão servil para o trabalho culinário.* (CASCUDO, 2004, p. 308-596).

Essa mão de obra de que nos fala Luccok foi, no início da colonização, formada pelas índias que, rapidamente, com o desenvolvimento da cultura canavieira, na costa brasileira, foram substituídas pelas escravas negras. Se dos indígenas herdamos a goma de mandioca e o polvilho, foi das mãos das cozinheiras negras, adaptadas ao uso do açúcar, que foram nascendo, no primeiro século da colonização, as receitas brasileiras de doces e quitandas. (CASCUDO, 2004, p. 159).

AS QUITANDEIRAS COMO SÍMBOLO DA IDENTIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS

A presença feminina no comércio de gêneros alimentícios em Minas Gerais é uma tradição que vem do período colonial. Podemos dizer que as negras de tabuleiro do século XVIII foram as primeiras mulheres a realizarem esse tipo de atividade. Também chamadas de quitandeiras, essas negras vendeiras, escravas ou forras[2], frequentemente se aproximavam das áreas mineradoras para venderem comestíveis à escravaria.

A presença marcante dessas mulheres no comércio a varejo, segundo Figueiredo (1997, p. 144), resultou da convergência das influências africanas e portuguesas no Brasil. Nas sociedades tradicionais africanas as mulheres desempenhavam tarefas de alimentação e distribuição de gêneros de primeira necessidade. De Portugal, veio a transposição da divisão de papéis sexuais vigentes na metrópole, onde às mulheres era reservado o comércio de doces, bolos, frutos, queijos, leite, hortaliças, pomada, polvilho, hóstias, agulhas, alfinetes, fatos velhos e usados.

Mais de dois séculos depois, encontramos, ainda hoje, no interior do estado, mulheres que se dedicam a fazer e a vender bolos, biscoitos, broas, sequilhos, rosquinhas etc. São as chamadas quitandeiras. Como vimos na seção anterior, as primeiras quitandas começaram a surgir no século XIX e, a partir daí, as receitas de família foram passando de geração em geração, cujo aprendizado era pautado em uma transmissão oral do conhecimento, dando ao ofício das quitandeiras um caráter de atividade tradicional.

4 John Luccock foi um comerciante inglês que desembarcou no Brasil em 1808, permanecendo até 1818. Publicou a obra "Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil", publicado em 1820 na Inglaterra e em 1942 no Brasil, onde fazia um juízo pouco favorável acerca das condições culturais brasileiras.

5 Consideraremos por "forros" ou "forras" os negros libertos. Quando escravas, elas se inseriam na modalidade de trabalho escravo urbano, denominada "escrava de ganho". Essas, após cumprirem seus deveres na casa dos seus senhores, iam para as ruas em busca de trabalho. Alugavam o seu tempo a um e outro e deviam, no final de certo tempo, entregar a seus senhores uma soma previamente estabelecida. (ALGRANTI, L. M., O feitor ausente. Petrópolis: Vozes, 1988, p. 49).

Partindo dessa premissa, buscamos, nesta parte da pesquisa, analisar de que forma o ofício das quitandeiras transmite e preserva essas memórias familiares, transcendendo o ambiente da família, de forma a tornar-se um símbolo da identidade do estado de Minas Gerais. Para tanto, realizamos uma pesquisa de campo entre os anos de 2012 e 2013, em quatro municípios da região central do estado: Congonhas, Entre Rios de Minas, São Brás do Suaçuí e Ouro Preto. Utilizando-nos da técnica da entrevista semiestruturada, através do depoimento das nossas entrevistadas pudemos promover uma comparação entre os aspectos tradicionais e modernos do ofício, assim como traçar um perfil das pessoas que o realizam.

O fato que nos chamou a atenção, primeiramente, é que as quitandeiras, como no passado, ainda vendem as suas quitandas por encomendas. Ressaltamos que esse tipo de venda é bem típico das cidades pequenas e, por isso, não a encontramos na capital, onde só é possível comprar as quitandas nas padarias. Assim, as quitandas são feitas na casa da própria quitandeira e o cliente passa na sua casa para buscar a encomenda. Normalmente, o preço cobrado é pela "receita"[6] e as quitandas são entregues ao cliente em grandes latas de plástico ou de alumínio (antigamente, latas de margarina), onde são estocadas.

Esse hábito de estocar as quitandas em recipientes fechados é uma tradição que vem desde o início do século XIX, quando a vida concentrada nas fazendas e as longas distâncias impunham a necessidade da estocagem de alimentos. Dessa forma, era possível servir àqueles que vinham de longe o que havia de melhor. Além de prevenir os momentos de escassez e fome, a estocagem de alimentos também prevenia as surpresas de visitas inesperadas. Daí, então, a importância dos doces em compota de açúcar, as carnes conservadas na banha e as quitandas mantidas em recipientes fechados. (ABDALA, 2007, p. 102).

Outra tradição que se mantém é a utilização do fogão a lenha e o forno de barro, que podem ser encontrados com frequência nas casas do interior. Por causa desses fornos que emitem uma grande quantidade de calor, observamos que, nessas casas, a cozinha é o último cômodo, estando próxima ao quintal ou a um espaço aberto onde fica o forno de barro[7].

Essa disposição em relação à casa é uma tradição que vem dos primeiros séculos da colonização, quando a maioria das cozinhas brasileiras localizavam-se em ranchos abertos e nos alpendres. De influência indígena, o costume de cozinhar ao ar livre se manteve mesmo depois da chegada dos colonizadores portugueses. Isso porque o clima quente dos trópicos afastava cada vez mais para os fundos da casa o fogão e a cozinha. (MAGALHÃES, 2004, p. 108).

Num contraste entre o tradicional e o moderno, vimos nas casas das quitandeiras

6 A quantidade de quitandas de cada receita é incerta, pois cada quitandeira tem a sua própria receita. Por exemplo, a receita de biscoito de polvilho da quitandeira A pode render uma lata de alumínio cheia enquanto que a receita da quitandeira B, pode render duas latas. Portanto, a referência de quantidade é o volume de quitandas e não o peso ou unidades.

7 Segundo os arquiteto Paulo Lage, "o forno de barro tradicional é feito com tijolo queimado e antigamente sua cobertura em cupinzeiro. O forno deve ser construído fora de casa, erguido debaixo de um 'puxado'. Ele deve estar sempre protegido da chuva." (LAGE, 2003, p. 67)

que, sem perder a prioridade, o fogão a lenha e o forno de barro dividem o espaço da cozinha com os fornos elétricos e industriais. Outro traço de modernidade é a incorporação de novos instrumentos de cozinha, que antes não eram utilizados pelas suas mães ou avós, como as batedeiras e os liquidificadores. Temos aí, então, uma reconfiguração do "modo de fazer" que, pautado na tradição, não ignora as facilidades advindas da tecnologia.

No entanto, conforme o depoimento das nossas entrevistadas, as receitas são feitas da mesma forma nos dias hoje, com a mesma técnica e os mesmos ingredientes. Ao contrário dos estabelecimentos comerciais, as pessoas que fazem as quitandas de forma artesanal continuam a usar a banha de porco no lugar da margarina, a nata no lugar do creme de leite e nenhuma delas abre mão dos ovos caipiras, normalmente vindos do galinheiro que mantêm no quintal das suas casas.

Na concorrência com as padarias e os mercados, elas acreditam que é o fator artesanal e natural de suas quitandas que motivam os seus clientes a comprá-las, dado que o preço da padaria é menor. Segundo a quitandeira Margarida Resende, os produtos de padaria têm muito conservante. Já os biscoitos feitos em casa são feitos com fubá da roça e produtos que vêm do quintal, portanto são mais naturais, têm mais qualidade e são mais saborosos.

Como todas as outras quitandeiras que entrevistamos, a Maria do Carmo Costa, nos disse que a única coisa que ela compra é a farinha de trigo e o açúcar, que ela não tem como produzir.

> *"A quitanda da gente é tudo, do produtor ao consumidor. O leite é de vaca, não é de caixinha, os ovos a gente colhe, a banha de porco é da roça, é tudo muito natural. E outra também, a quitanda da gente é feita naquilo ali que você está vendo (apontando para o forno de barro), que faz muita fumaça."*

Até mesmo a quitanda mais famosa, o pão de queijo, hoje em dia tão industrializado, tem a sua participação nas vendas das quitandeiras:

> *"Eu faço também e tenho muita encomenda é de pão-de-queijo congelado. Eu faço só assim por encomenda. Agora o meu pão de queijo congelado, ele não é igual a esses que vendem no supermercado não, porque os de supermercado têm conservante e o meu não tem, o meu é natural. Quando eu faço aqui em casa eu deixo no congelador umas duas semanas só." (Stella Adelino)*

Assim, acreditamos que essa demanda pela quitanda artesanal, seja através dos turistas ou dos clientes locais, de alguma forma, acaba reforçando a importância da

figura da quitandeira no cenário cultural de Minas Gerais e valorizando a tradição frente ao crescimento do número de padarias nas cidades pequenas.

> *"Eu tenho uma colega aqui, a Dona Neuva (...), essa gosta de comprar meus canudinhos pra mandar pra Belém do Pará. Essa semana eu já fiz rosquinha de amendoim pra ir pra São Paulo e cubu pra Santa Catarina, onde mora a minha prima." (Maria do Carmo Costa)*

> *"Sempre assim, Semana Santa, Festa da Colheita, Carnaval é que enche mais de encomenda. Mas eu já peguei muita encomenda lá pra Belo Horizonte, a dona mandava pegar aqui em casa quase toda semana. Tem gente do Rio de Janeiro que me compra também. Aqui também eu tenho muita freguesia." (Stella Adelino)*

No que diz respeito ao aprendizado do ofício, tradicionalmente, ele se dá pela oralidade, normalmente entre pessoas da mesma família. Esse "modo de fazer", passado de geração em geração está registrado nos cadernos de receita que, devido a sua importância na memória da família, são muitas vezes vistos como uma herança.

Quitandeira de São Brás do Suaçuí, Maria do Carmo Costa nos relatou que ela aprendeu a fazer as quitandas com as tias que eram quitandeiras e salgadeiras. Neta de uma escrava, ela nos contou que a sua avó foi libertada enquanto criança e foi trabalhar em serviços domésticos.

> *"A minha avó foi do tempo da escravidão. Ela morreu marcada, porque naquela época todo escravo era marcado. Ela não chegou a trabalhar, porque ela era muito menina quando veio a libertação. Depois ela cresceu, casou e foi criar família. E começou a cozinhar porque a família dela não era pequena nada, né? Mas ela não era quitandeira, ela trabalhava mais como lavadeira. Mas eu tenho duas tias que eram quitandeiras e salgadeiras. E aí eu acho que eu fui a única na família que puxei o sanguinho delas."*

Dentre as quatorze quitandeiras que entrevistamos, doze aprenderam a fazer as quitandas com suas mães, avós e irmãs. Maria das Graças Silva, que foi criada na zona rural de Congonhas, nos relatou que aprendeu a fazer as quitandas ainda criança:

> *"A minha mãe fazia quitanda no forno de lenha, a gente morava na roça. Então eu vim (para a cidade) da zona rural com onze anos e já sabia fazer as quitandas. A minha mãe ia fazendo e a gente ficava perto para aprender. (...) E a minha mãe aprendeu com a minha avó. Então isso aí já vem de longe mesmo."*

Como foi exposto anteriormente, no passado, a fartura de leite, ovos e queijo na roça propiciaram a feitura das quitandas e, consequentemente, a propagação desse saber que foi passando de geração em geração. Odete Silva, cuja mãe foi criada na zona rural de São Brás do Suaçuí, nos relatou: "O pouco que eu sei, aprendi com a minha mãe, porque a mamãe era daqui da roça onde tinha fartura de tudo. Tinha um forno grandão, fazia muito biscoito, tinha fartura de tudo, o que eu aprendi foi com ela".

Além dessas quitandeiras tradicionais[8], encontramos a Floripes Pinto, que era manicure e aprendeu a fazer as quitandas sozinha, procurando uma recolocação no mercado de trabalho. Hoje ela tem uma fábrica de quitandas na zona rural de Congonhas, onde toda a família está envolvida na produção e na venda das quitandas.

A outra exceção é a Eva, de Lavras Novas, distrito de Ouro Preto. Eva começou a trabalhar com as quitandas a partir da ideia de uma amiga de Belo Horizonte que queria fazer algo diferenciado na região. Sem ter na família a tradição de fazer quitandas, foi a amiga quem lhe ensinou as receitas e hoje ela fornece quitandas às pousadas do distrito, cujo turismo está em plena expansão.

Entrevistamos também duas quitandeiras que participam do Projeto Resgate da Quitanda[9] promovido pela EMATER-MG em parceria com a Prefeitura de Congonhas: Neusa Pereira e Rosaura das Graças Pinto. As duas, apesar de terem aprendido a fazer algumas quitandas com suas mães, escolheram participar do projeto para se aperfeiçoarem nas técnicas e se inserirem no mercado de trabalho através da EMATER.

Dessa forma, percebemos que há hoje em dia três perfis de quitandeiras: aquelas que chamamos de tradicionais, cuja aprendizagem se deu pelos seus antepassados familiares, aquelas que não tinham essa tradição na família e buscaram uma recolocação no mercado de trabalho aprendendo sozinhas ou através de amigas e aquelas que receberam cursos de capacitação através de associações como a EMATER.

Constatamos, da mesma forma, que na lógica do mercado consumidor, o interesse está voltado para o produto, ou seja, para a quitanda artesanal, seja ela feita pela quitandeira "tradicional" ou não. Uma prova disso é a quitandeira Floripes Pinto, cuja família não tinha a tradição de fazer quitandas, tendo que aprender a fazê-las sozinha, e tem uma grande clientela na cidade de Congonhas. A diferenciação, para os clientes, fica por conta das quitandas caseiras em relação às quitandas industrializadas, vendidas na padaria. Com isso, no ponto de vista do cliente, a ênfase está no artesanal, no tradicional, na qualidade do produto e não na quitandeira em si.

8 Classificaremos neste trabalho como quitandeiras tradicionais aquelas que aprenderam a fazer as quitandas com seus antepassados familiares

9 O Projeto Resgate da Quitanda acontece há 4 anos em Congonhas e consiste em cursos de capacitação para as quitandeiras da cidade e da zona rural.

Quanto aos motivos para trabalharem com as quitandas, embora nos relatos das quitandeiras que entrevistamos eles variem entre uma forma de passar o tempo e o prazer de realizar uma atividade que gostam, notamos que o motivo principal é o econômico, constituindo-se a venda das quitandas uma renda complementar à da família. Com isso, saberes e práticas que vêm de seus antepassados vão sendo reapropriados, tornando-se um trabalho, um meio de ganhar a vida.

> *"Eu trabalho com as quitandas há mais de trinta anos, comecei quando os meus filhos eram pequenos. Comecei a vender as quitandas porque sempre tem uma necessidade, né? Os meninos estavam na escola e depois foram para o colégio, já começaram a gastar mais, então eu peguei mesmo para poder ajudar. Agora que eles estão crescidos, são doidos para eu largar, porque o serviço é muito. Mas eu não largo não, porque isso pra gente é vida. Mexer com a cabeça, movimentar, isso é vida, né?" (Stella Adelino)*

> *"Eu comecei a mexer com a quitanda no ano de 2000, começou a feirinha aqui de Entre Rios, aí eu comecei a vir. Foi uma questão de saúde do meu marido, ele estava muito pra baixo, depressivo. Então eu queria a aproximação dele com outras pessoas, bate papo com um, bate papo com outro, e isso ajuda a levar o seu astral. Então comecei a trazer um frango, um biscoitinho, uma rosquinha. Entre Rios é um lugar que corre pouco dinheiro. Eu mexo com pintura, mas pensei: vamos ver o que sai mais. O biscoito caseiro tem mais saída. (...) Olha e já teve vez que eles me pediram para parar, os meus meninos. E o próprio Geraldo, meu marido, já falou: larga isso pra lá. Mas ao mesmo tempo eles vêm a importância dessa convivência, de estar no meu do povo. E além do mais, eles vêm que isso ajuda no orçamento da família, né? (...)" (Margarida Resende)*

> *"Tem treze anos que eu faço os biscoitos. Quando eu era solteira eu dava aula, mas não era formada. Eu costurei por mais de trinta anos e agora eu mexo com biscoito. Ultimamente, nem ele (marido) nem meus filhos querem que eu mexa com os biscoitos mais. Eles dizem assim, mãe, a senhora sempre trabalhou, nunca parou, agora a senhora tem que parar. A senhora já criou os filhos, a senhora mais o pai têm que descansar. Mas eu tô acostumada a trabalhar, toda vida eu nunca parei. Então eu gosto, não só da gente ter um troquinho, porque eu aposentei com um salário só. Quando eu casei, eu boba, ele não deixou eu dar aula mais, eu desisti. Minhas colegas, diversas aposentaram como professora, porque continuaram. Mas ele não quis, eu boba desisti. Mas aí eu aposentei como autônoma, eu paguei. Aí eu faço as quitandas para o tempo passar (...) e a gente*

tem que ter uma atividade. Se ficar parada, vai acomodando" (Odete Silva)

"Eu vendo as minhas quitandas há 30 anos na feira de Congonhas. Eu não vivo delas, mas me ajuda muito a pagar as minhas contas. Só de casada eu vivi 33 anos e meio. Lá vai pra dois anos que meu marido morreu. Assim que eu casei, dali 3 anos eu comecei a jornada porque eu pagava INPS e não pedia dinheiro a ninguém não, eu pagava era com o meu suor, como autônoma. E comecei isso tudo porque eu precisei de um hospital e eu não tinha nada que eu pudesse dar para o hospital para eu operar." (Maria do Carmo Costa)

"Quando eu era nova eu queria estudar e não tinha como. Depois casei e agora vieram os filhos. De vez em quando eu falo com o Marcinho, se eu não tivesse velha eu ia estudar. Mas é prazeroso (referindo-se ao trabalho com as quitandas), porque eu fui muito acostumada com a minha mãe fazendo as quitandas. Minha mãe não me deixou sair nem para trabalhar, estudar, então eu era louca para estudar, porque eu teria que ir para Lagoa Dourada, ficar na casa de um tio. Eu só saí de casa para casar e ela ficou lá chorando. E aí eu comecei a fazer as quitandas porque a minha cunhada fazia para três pessoas em Entre Rios. Aí ela falou assim, eu vou te ensinar a fazer a rosquinha de nata porque quando elas quiserem, elas não vão ficar sem. Então comecei a fazer para elas três e depois foram aparecendo outras pessoas. Pra mim esse trabalho é bom porque tenho que tomar conta dos meninos e levar eles lá em cima no ponto de ônibus para ir para escola, perto da porteira. É bom porque dá pra conciliar tudo, né?" (Neiva Resende Chaves)

Os relatos acima e as outras entrevistas que fizemos nos despertaram para o fato de que a maioria das quitandeiras são donas de casa. Muitas delas, com baixa escolaridade, sem qualificação ou porque os maridos ou os pais não permitiram que trabalhassem fora, escolheram vender as quitandas como uma forma de ganhar dinheiro sem sair de casa. Essa atividade artesanal, então, que não exige muita qualificação e que pode ser feita na sua própria casa, tornou-se uma solução para gerar uma renda a mais para a família.

Contudo, essa solução, de transformar um saber fazer que vem dos antepassados em atividade econômica, parece ter funcionado bem no passado, pois, hoje em dia, a geração mais jovem não se interessa em trabalhar com as quitandas, conforme o relato das entrevistadas. Outra questão que surgiu constantemente nas entrevistas, principalmente entre as quitandeiras idosas, é que suas famílias querem que elas

parem de trabalhar, embora elas queiram continuar, mesmo que seja diminuindo o ritmo do trabalho. Esses fatos nos fizeram refletir acerca da continuidade do ofício, dado que esse aprendizado, passado de geração em geração, está se perdendo.

Quanto à visão das próprias quitandeiras em relação a esse possível desaparecimento do ofício, notamos que elas até gostariam que alguém da família desse continuidade à atividade, mas, ao mesmo tempo, elas demonstraram uma postura conformada diante da situação. Elas entendem que os tempos mudaram e compreendem a geração atual que pretende estudar e trabalhar fora.

> *"A Juraci, essa minha filha que morreu, ela tinha mais vontade de fazer as quitandas, mas ela não tinha tempo porque ela trabalhava no banco. (...) Agora a mais velha que mora aqui, essa já não faz. E ela tem um forninho igual ao meu, mas não faz nada. Ela falou: não, mãe, não vou ocupar tempo com isso não, a gente compra pronto ou a senhora faz pra gente. Então tá ficando difícil porque elas agora preferem trabalhar em firmas do que mexer com essas coisas. Porque se a gente for encarar, não compensa muito, porque a gente não pode cobrar muito. Mas eu preciso, porque preciso ter um troquinho, porque meu salário é o mínimo." (Odete Silva)*

> *"Eu não cheguei a ensinar para ninguém. Outro dia a Mercês falou comigo: você tem que passar para outra pessoa, você não pode deixar morrer em você, né? Às vezes eu brinco com as minhas noras: qual de vocês vai ficar com o meu caderno de receitas? Mas a geração de agora não tem interesse de aprender, também a vida tá tão corrida, né? (Stella Adelino)*

> *"A juventude não quer isso não. Eu tenho muitas sobrinhas, eu trouxe várias delas para trabalhar aqui comigo, mas ninguém se adaptou ou não interessou. Então, ficou Deus e eu, né?" (Maria do Carmo Costa)*

Curiosamente, a situação contrária acontece com a quitandeira Floripes Pinto cujas filhas trabalham com ela. Suas duas filhas, formadas em Administração de Empresas, nos relataram que querem trabalhar com as quitandas para dar continuidade aos negócios da família. Floripes, que aprendeu a fazer as quitandas sozinha, tem hoje uma pequena fábrica de quitandas na zona rural de Congonhas. A sua produção é expressiva e ela vende para pessoas físicas e estabelecimentos comerciais da cidade. Talvez por essa produção das quitandas estar configurada em uma pequena empresa é que as duas filhas da Floripes se interessaram por esse trabalho, contrariando a tendência atual.

Uma outra questão para qual nos voltamos foi o fato das quitandeiras não se declararem como tal quando perguntadas sobre qual seria sua profissão. Algumas, talvez por baixa autoestima, pensam que não merecem o título de quitandeira porque acham que têm muito o que aprender. Já outras não se consideram quitandeiras porque não fazem as quitandas todos os dias e não aceitam todos os pedidos que recebem.

> *"Falta muito para eu ser uma quitandeira (...) tenho muito o que aprender ainda." (Neiva Chaves)*
>
> *"Eu sou doméstica mesmo, eu faço os biscoitos para só ajudar em casa" (Silvia Nunes)*
>
> *"A minha profissão é doméstica mesmo, eu costurei durante 30 anos e agora mexo com biscoito" (Odete Silva)*
>
> *"Eu me considero além de ser uma doméstica, feirante. Porque eu sou registrada, tá lá no meu papel, feirante". (Maria do Carmo Costa)*
>
> *"Eu não me considero uma quitandeira porque eu acho que eu tenho muito o que aprender para eu falar assim: eu sou uma quitandeira, eu sou uma biscoiteira. Até porque eu faço isso para ajudar no orçamento. Eu não me considero uma quitandeira também pelo fato de que às vezes você chega aqui na porta e diz assim: você faz uma lata de biscoito de polvilho pra mim? Às vezes eu te falo assim, não. Então eu acho que aquilo que a pessoa assume como profissão, todo mundo que chega na porta você tem que estar servindo. E eu não atendo todo mundo que quer. (Margarida Resende)*
>
> *"Eu sou aposentada, ganho um salário mínimo. Eu tinha uma lojinha e aposentei através da lojinha. Mas mesmo quando eu tinha a lojinha eu já mexia com biscoito, porque a renda era pouca. Eu não me considero quitandeira. Para ser profissão, todo dia a pessoa mexe com aquilo. Por exemplo, você chega aqui em casa agora e eu estaria fazendo biscoito. Estou com tantos biscoitos para fazer e tenho um estoque. Eu acho assim." (Stella Adelino)*

Acreditamos que o fato de trabalhar em casa pode ser um fator que dificulta a visão dessa atividade como profissão. O ambiente da casa, que parece estar no imaginário das quitandeiras como o lugar dedicado ao cuidado da família, não está associado ao trabalho, sendo necessário "sair de casa para trabalhar."

Enfim, as nossas entrevistas confirmam a forma como as quitandeiras aparecem no imaginário dos habitantes do estado, enquanto as avós, mães, tias, cozinheiras

da família e guardiãs de um conhecimento que vem dos antepassados. O papel histórico que a mulher teve na formação da culinária brasileira ajuda a reforçar essa imagem da quitandeira como a dona de casa, a cozinheira da família.

> *"Olhando para a formação da cozinha brasileira (...) aponta-se com destaque o trabalho, o saber e o espaço da memória do que se come, pela mão da mulher. Memória ativa de experiências, receitas, rituais do fazer e servir à mesa. (...) É a cozinha importante espaço de poder, marcando papéis sociais, determinando relações sociais e determinando ainda hierarquias da casa que na tradição brasileira estão no gênero feminino. Assim, estar na casa é projetar a mulher e seu lugar na casa. Não apenas um lugar de trabalho ou status sob o comando masculino. É também a representação da 'mãe provedora', a mãe que alimenta."* (LODY, 2006, p. 149)

Algranti (1997, p. 120) ressalta que esse papel que a mulher ocupa na casa iniciou-se nos tempos coloniais, cujas primeiras cozinheiras foram as índias.

> *"Se a mulher desempenhou em todas as civilizações o papel de provedora de alimentos da família e de responsável pela organização doméstica, nos primeiros tempos da colonização, em virtude da falta de mulheres brancas, as índias assumiram seu lugar, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar fibras, a fazer redes e a moldar o barro. [...] No espaço de domicílio, e no que toca aos costumes domésticos, a figura feminina ganhou destaque, embora seja inegável que sua importância e influência na colonização não ficaram restritas à esfera doméstica [...] toda a sua educação era voltada para o casamento, para as atividades que deveriam desempenhar enquanto mães e esposas".* (ALGRANTI, 1997, p. 120).

Reforçado pelo papel histórico da mulher no espaço da casa, em volta das quitandeiras, formou-se, então, um amplo imaginário em que elas aparecem como as verdadeiras guardiãs da memória familiar, detentoras de um saber que, ao mesmo tempo, traz memórias mais amplas, regionais. Dessa forma, o produto de seu trabalho, a quitanda, transforma-se em um bem simbólico, repleto de significados da família e da região.

Acreditamos, assim, que as quitandas e a figura das quitandeiras estão associadas à identidade dos habitantes de Minas Gerais, pois, como afirma Lody (2008, p. 12) "(...), comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações." Portanto, a escolha daquilo que se vai comer é cultural, "voltada à história, ao sentimento telúrico e faz com que ingredientes e processos culinários ocupem sentidos e significados próprios." En-

quanto um fator de identificação, o autor coloca a comida e a língua no mesmo patamar, ambos funcionando como um canal de comunicação. “Comida e idioma têm valores reconhecidos pelo que comunicam sobre as pessoas, seus cotidianos, suas festas, suas características individuais, suas identidades e principalmente suas diferenças.” (p. 32)

De acordo com Woortmann (2008, p. 24), em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados, ou seja, eles carregam um significado simbólico. Para o autor, o ato de comer confere identidade a um grupo na medida em que diferencia o que é comido por nós e o que é comido pelos outros.

> *Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam entre o que é comido por nós e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos.* (WOORTMANN, 2008, p. 24).

Um conceito que favorece pensarmos na relação da cozinha típica com a formação da identidade de um grupo é o de comunidade imaginada, proposto por Benedict Anderson. Segundo o autor, a “comunidade nacional” é uma “comunidade imaginada”, onde os seus membros se imaginam em comunhão que se dá mais por elementos imaginados em comum do que por fronteiras institucionalizadas.[10] Partindo do argumento de Anderson, Stuart Hall (2004) vai mais além e defende que as culturas nacionais são compostas não apenas de instituições culturais, mas também de símbolos e representações. A cultura nacional seria, portanto, um discurso – “um modo de construir sentidos que influencia e organiza tanto nossas ações quanto a concepção que temos de nós mesmos.” (HALL, 2004, p. 50).

Assim, enquanto um símbolo do estado de Minas Gerais, a culinária típica e, mais especificamente as quitandas e as quitandeiras, estão diretamente associadas à identidade regional, tornando-as um “monumento” da memória coletiva da região. Em outras palavras, a culinária é um dos modos pelos quais essa identidade toma materialidade e dá concretude ao discurso acerca dessa cultura. Ao representar o passado e torná-lo presente nas pessoas que o vivenciam, o ambiente que cerca a cozinha regional também cerca de monumentos essa memória.

O ambiente da cozinha e os objetos semióforos[11] que são utilizados na feitura das quitandas transcendem a figura da quitandeira e auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais. A casa da roça, o fogão a lenha, o forno de barro, os tachos de cobre, as gamelas, cuias e os instrumentos empretecidos pela fuligem do fogão remetem a aspectos que caracterizam, identificam e especificam o mineiro, tornando-se símbolo de sua identidade. Contudo, destacamos que esses símbolos

10 Ver ANDERSON, B. Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusion del nacionalismo. México: Fondo de Cultura Económica, 1993, p. 23.

11 Tomamos, aqui, o conceito de Marilena Chauí, que denomina de semióforos os objetos carregados de força simbólica, caracterizado por um traço fundamental que o faz precioso – a sua singularidade. Um semióforo é fecundo porque dele não param de brotar efeitos de significação. CHAUÍ, M. História do povo brasileiro – mito fundador e sociedade autoritária. São Paulo: Perseu Abramo, 2000. pp 11 a 29.

não são naturalmente dados, uma vez que são resultado de um processo de construção histórica. Todos esses objetos, portanto, constam no discurso acerca da identidade mineira como pertencentes aos antepassados e que são ressignificados no presente.

Nesse sentido, sustentamos que as quitandeiras também são semióforos[12], na medida em que trazem consigo um passado representado e transmitido na forma de receitas. Recorrer ao conhecimento dessas pessoas, então, insere os habitantes de Minas num continuum. As quitandeiras mais velhas tornam-se uma referência desse conhecimento que remetem a uma memória coletiva do estado de Minas Gerais. É esse passado, por sua vez, que se associa à identidade.

Por fim, como percebemos nas nossas entrevistas, o ofício das quitandeiras tende a se perder e, para que esse passado seja preservado é necessária a sua ritualização que, segundo Arruda (1999) tem lugar, principalmente, no contexto da relações familiares. É possível que o Estado possa contribuir com essa continuidade na elaboração de políticas públicas que visem a capacitação de novas profissionais e o incentivo na realização da atividade.

No entanto, concordamos com Lody (2008, p. 152), que a melhor forma de se conservar e transmitir memórias é no exercício, na transmissão do conhecimento, na conquista da experiência e, no caso da culinária, na realização das receitas. Para isso, é preciso que haja vontade das quitandeiras e da sociedade, tendo como suporte o apoio do poder público no sentido da elaboração de ações que valorizem e garantam a prática da atividade.

12 Pensamos aqui no conceito de homens semióforos de Krysztof Pomiam (1994) que nos atenta para o fato de que, da mesma forma que existem objetos semióforos, existem homens semióforos que carregam um significado que os ultrapassa enquanto mediadores entre o mundo daqueles que os observam e o mundo que representam.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente artigo procuramos investigar, através de uma construção histórica da origem das quitandas e da análise dos aspectos que compõem o ofício das quitandeiras, como esses elementos da cozinha típica são apropriados no discurso de identidade dos habitantes de Minas Gerais.

Vimos que as primeiras quitandas surgem no século XIX, num contexto de ruralização da economia mineira. Essa conjuntura econômica centrada na fazenda, juntamente ao ambiente da cozinha da roça, com seus objetos semióforos, tais como o fogão a lenha, o forno de barro, os tachos de cobre e a colher de pau, contribuíram, ao longo do tempo, para a formação de um imaginário dos mineiros ligado às fazendas. O papel histórico da mulher na formação da cozinha regional, da mesma forma, contribuiu para o imaginário das quitandeiras enquanto as típicas donas de casa, provedoras de alimentos da família.

Contudo, para além dessa identidade e desse imaginário que têm como base um passado histórico, acreditamos também que as identidades ligadas à culinária fornecem raízes (ainda que imaginárias) aos habitantes de uma região, inserindo-os num continuum e numa dinâmica cultural em que se percebem parte de um grupo definido.

Assim, a busca dos habitantes de Minas Gerais pelas suas raízes e o medo de perdê-las é também um dos fatores que ajudam a sustentar esse status adquirido pela culinária mineira. E é nesse sentido que pensamos nas quitandas e na figura das quitandeiras como "monumentos" ou "lugares de memória"[13], onde são ancoradas imagens da cultura mineira, adquirindo sentidos que não tinham em seu contexto original, sendo, assim, ressignificados, transformados em signo, em mito.

13 Segundo Pierre Nora, os "lugares de memória" são como mecanismos compensatórios à aceleração da vida contemporânea, assim como um porto seguro para o temor do esquecimento, ou seja, eles são uma resposta ao tempo e uma forma de preservar esse passado que parece não poder passar. Segundo o autor, os lugares de memória são, ao mesmo tempo, um resíduo e uma perpetuação: museus, arquivos, cemitérios, coleções, festas, aniversários, tratados, processos verbais, monumentos santuários, associações, são marcos das ilusões da eternidade, os testemunhos de um outro tempo que emprestam ritual a uma sociedade desritualizada. O conceito de lugares de memória em Nora vem da ideia de que se habitássemos a nossa memória, não teríamos a necessidade de lhe consagrar lugares. Portanto, para Nora, fala-se tanto de memória porque ela não existe mais e, porque não é espontânea, é necessário criar arquivos, datas comemorativas, museus, porque essas operações não são naturais. "Sem vigilância comemorativa, a história depressa os varreria. São bastiões sobre os quais se escora." NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. In: Projeto História. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História, PUC-SP, dez. 1993.

RELAÇÃO DE ENTEVISTADAS

Angela Maria Passos Bento, Congonhas, 21.05.12

Elizabeth Maria de Oliveira e Silva, São Brás do Suaçuí, 28.01.13

Eva (Dona Dica), Lavras Novas, 31.08.12

Floripes Oliveira Flores Pinto, Congonhas, 19.05.12

Margarida Maria aLacoque Resende, Entre Rios de Minas, 25.01.13

Maria das Graças Silva, São Brás do Suaçuí, 21.05.12

Maria do Carmo Santos Costa, São Brás do Suaçuí, 24.01.13

Neiva Aparecida de Resende Chaves, Entre Rios de Minas, 23.01.13

Nilce Rodrigues de Lima, Congonhas, 21.05.12

Odete Pereira Azevedo Silva, São Brás do Suaçuí, 24.01.13

Rosaura das Graças Pinto, Congonhas, 21.05.12

Silvia Rodrigues Pereira Nunes, Ouro Preto, 05.03.13

Stella Maria Oliveira Adelino, Entre Rios de Minas, 26.01.13

Vera Lúcia dos Santos Machado, Congonhas, 06.03.13

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro: 2ª Ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, L. (org.) **História da vida privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

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

ARRUDA, M. A. N. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999.

CANCLINI, N. G. **O patrimônio cultural e a construção imaginária nacional**. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, [S.I], nr. 23, p. 95-115, 1994.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004, 3ªed.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

CHRISTO, M. S. L. **Sabores e cores das Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

FIGUEIREDO, L. Mulheres nas Minas Gerais. In: PRIORI, M. &BESSANEZI, C. **História das mulheres no Brasil**. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 1997.

FIGUEIREDO, L. **O avesso da memória**: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb, 1993.

FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A. M. **Quitutes e quitandas**: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. Cadernos de pesquisa, São Paulo (54): 50-61, agosto de 1985.

FREYRE, G. **Casa Grande e Senzala**. Editora Record, Rio de Janeiro, 1998.

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

GOODY, J. **Cocina, cuisine y classe**. Estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro, RJ: DP&A., 2004.

LAGE, P. R. A. **Casa rural mineira**. Belo Horizonte: Editora Palco, 2003.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LODY, R. **A comida como patrimônio cultural e imaterial da humanidade**. Disponível em <http://habaresquevemparaobem.blogspot.com/>. Acesso em 29/07/2011.

LODY, R. Comer é pertencer. In: ARAUJO, W.M.C. & TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.

MAGALHÃES, S. M. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Fapesp, 2004

MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil**, 1764-1829. São Paulo: Itatiaia, 1978.

MENESES, U. e CARNEIRO, H. **A história da alimentação**: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997.

MENESES, J. N. C. **O continente rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Belo Horizonte: Maria Fumaça, 2000.

MORAIS, L. P. **Culinária típica e identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. Dissertação defendida no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da FAFICH, UFMG em 2004.

NUNES, M. L. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. São Paulo: Larousse do Brasil, 4ª Ed., 2010.

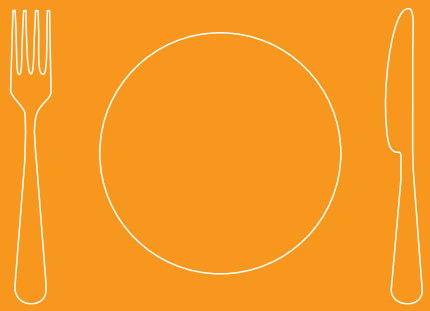
POMIAN, K. Coleção. **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa nacional/Casa da Moeda, v.1, 1994.

REIS, L. **Mulheres de ouro**: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII. Revista do Departamento de Historia/UFMG, n. 8, p. 72-85, 1989.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938. 2 v.

SENRA, R. **Quitandas de Minas**: receitas de família e histórias. Belo Horizonte, Gutenberg, 2008.

WOORTMANN, K. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, W.M.C. & TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac – DF.



Gastronomia e Turismo

PANELA VELHA É QUE FAZ COMIDA BOA:

o papel das panelas de pedra na gastronomia mineira e global

Old Pam that makes good food: The role of stone pans in the Minas Gerais and Global gastronomy.

RESUMO

Uma análise das panelas de pedra, as de uso mais tradicional na cozinha mineira, sob a ótica da história, dos valores sociais e dos ganhos nutricionais. Uma panela velha e que faz comida boa. Seu papel na gastronomia mineira e sua situação histórica e atual na cozinha global.

Palavras-chave: Minas Gerais; Panela de Pedra; Cultura Material; Utensílios de Cozinha.

ABSTRACT

An analysis of the pots of stone, the more traditional use of the kitchen of Minas Gerais, from the perspective of history, social values and nutritional gains. An old pot, making good food. His role in the gastronomy of Minas Gerais and his historical and current situation in global cuisine.

Keywords: Minas Gerais; Pan Stone, Material Culture; Cooking Utensils.

Claudia Porto Leal
Engenheira Arquiteta pela UFMG; mestre em Turismo e Meio Ambiente pela UNA – MG; professora de Francês Técnico e Instrumental, Cozinha Francesa, Mediterrânea, Cozinhas Brasileiras, Técnicas Básicas e Infraestruturas de Cozinha, layout e projetos técnicos para cozinhas, sendo especializada nas interfaces entre a nutrição e a gastronomia e em focos da sustentabilidade, como o aproveitamento integral de alimentos.

Panelas são mais que coadjuvantes. A dúvida que sente quase todo cozinheiro na hora de escolher que panela usar, envolve mais do que questões relativas ao preparo do alimento. Aspectos como a memória gustativa, a consciência socioeconômica e ecológica (nem sempre ativa), os efeitos nutricionais que vão decorrer de sua escolha, a facilidade ou não de limpá-la após o uso, seu custo/benefício e, sempre mais relevante, o resultado gastronômico que poderá obter em função desta ou daquela opção, acabam por definir sua escolha.

Muitas vezes se desconhecem as particularidades dos novíssimos modelos lançados que invadem o mercado a cada dia e acabam-se desperdiçando sabores obtidos na cozinha por utensílios tradicionais e suas técnicas adjacentes. O propósito deste artigo é analisar esses diversos aspectos quanto ao uso das panelas de pedra-sabão, ou simplesmente panelas de pedra, tradicional escolha mineira tanto na culinária doméstica quanto nos restaurantes típicos, mas de uso inexpressivo na alta gastronomia, em grande parte por falta de informação ou de estudos comparativos. Este estudo visa, entre outras coisas, esclarecer estudiosos e interessados na gastronomia mineira em geral quanto aos atributos histórico-sociais da panela de pedra.

Desde o período Neolítico, a panela tem auxiliado o homem a satisfazer um de seus instintos básicos, aliado ao prazer da gastronomia. Há milhares de anos, os nossos ancestrais descobriram a **cocção** no sentido real da técnica culinária. A partir de então, os hábitos alimentares sofreram importantes alterações, uma vez que tal processo conferiu novos sabores aos alimentos, além de oferecer uma vantagem estratégica relativa à conservação dos víveres. Os alimentos, antes indigestos crus, tornaram-se saborosos e melhor aproveitados depois de cozidos. Nesse tempo, **o homem assava as carnes e raízes diretamente na brasa**, depois usou as pedras para colocar os alimentos sobre o fogo. **O passo seguinte foi a técnica de embrulhar os alimentos** em folhas. Os estômagos de animais abatidos na caça também eram usados como recipientes para transporte de água e, mais tarde, para cozinhar os alimentos. Nesta fase, descobriu-se que muitos alimentos ficavam melhores se não fossem cozidos diretamente no fogo. Eis os passos técnicos e tecnológicos que antecederam a invenção das primeiras panelas.[1]

Os primeiros modelos de panelas eram fixos, panelas esculpidas diretamente na rocha. Assim, quando um grupo de humanos migrava e se estabelecia doravante em um local, confeccionava outro utensílio. O passo tecnológico seguinte foi a construção das panelas, agora peças avulsas, em pedra, cerâmica e mais tarde bronze. Havia outras alternativas como recipientes: conchas de moluscos, carapaças da tartarugas e o bambu. Este último, usado até hoje na Indonésia. Assírios e egípcios tiveram importante papel no desenvolvimento das primeiras panelas.[2]

1 FUMEY, Gilles; ETCHEVERRIA, Oliver. Atlas mondial des cuisines et gastronomies: une géographie gourmande. Paris: Autrement, 2004. p. 9.

2 FUMEY, Gilles; ETCHEVERRIA, Oliver. Atlas mondial des cuisines et gastronomies: une géographie gourmande. Paris: Autrement, 2004. pp. 8-9.

A esteatita, popularmente chamada de pedra-sabão, foi uma das primeiras matérias--primas usadas pelo homem na fabricação de utensílios para contato com alimentos. Os Vikings, vindos de terras que hoje constituem a Dinamarca, a Suécia e a Noruega, constituíam uma sociedade rural e antártica. Tinham como atividades básicas os trabalhos da terra e do gado, a caça e a pesca, a extração do ferro e da prata e a exploração de jazidas de esteatita, estas para fabricação de pedras de amolar e utensílios de cozinha, entre eles as panelas de pedra-sabão. Importavam insumos essenciais como o sal, mas exportavam o ferro e os utensílios de pedra-sabão, que foram de contribuição essencial para a expansão comercial observada na Baixa Idade Média. Mesmo quando as expedições escandinavas perderam intensidade, o comércio entre a Europa Ocidental e os países nórdicos se manteve.

A esteatita, ou pedra "ollaire" (do latin olla = pote, panela, marmita), é propícia à construção de recipientes por ser uma rocha macia, resistente ao calor, fácil de ser esculpida e trabalhável no torno. Durante o Antigo Regime (século XV ao XVIII), a esteatita foi amplamente usada na Itália para a fabricação de panelas, caldeirões, copos e taças, talheres de serviço, pratos e recipientes diversos. Uma panela de pedra sobre um fogo de lenha leva, em um tempo não muito longo, a água à ebulição, aquece os alimentos sem que se agarrem ao fundo da panela; não transfere gostos nem odores aos alimentos e conserva longamente seu calor, mesmo fora do fogo. Tem a propriedade de endurecer-se com o tempo de uso e cozimentos sucessivos. Além disso, acreditava-se que as panelas confeccionadas em tal material eliminavam os venenos que pudessem ter sub-repticiamente se juntado aos alimentos, o que levou vários membros da nobreza, como os Duques de Milão e Toscana, a comerem alimentos feitos apenas nessas panelas.[3]

Na Itália, os objetos feitos de esteatita mais antigos foram localizados em Treviso, a leste de Sondrio, datados da Idade do Ferro. Mais tarde, durante a Roma Antiga, Plínio, o Antigo (nascido em Como no ano 23 e morto em 79 quando da erupção do Vesúvio), descreveu que na ilha de Sifnos, no mar Egeu, havia "uma pedra que permite realizar no torno vasos úteis para cozer e conservar alimentos, tal como se pratica na Itália com uma pedra verde de Como".[4] Esta última vinha de Chiavenna, no vale ao norte do lago de Como, onde uma jazida de 15 metros de altura ainda traz a inscrição "Salvius". Durante o Império eram feitas urnas funerárias, elementos de arquitetura, xícaras e copos neste material. Os ateliers de torneamento da pedra existiam também no Vale d'Aosta.

A exploração em Chiavenna prosseguiu durante a Idade Média, conforme testemunham alguns textos do X° ao XIV° século (Leoni & Gaggi – 1985[5]) e a grande pia batismal do batistério de San Lorenzo, datada de 1.156. No século XIV, panelas de pedra feitas na região eram vendidas em toda a Lombardia com uma curiosidade:

3 PERRIER R. Les marbres verts du Val d'Aoste, Le Mausolée, 4/95, 2005. p. 58-71. Ver também: PERRIER R. Les marbres rouges de type Levanto, Le Mausolée, 8/96, 1996. p. 62-71.

4 PERRIER R. Les marbres verts du Val d'Aoste, Le Mausolée, 4/95, 2005. p. 78-81.

5 LEONI B.,GAGGI S., QDP n°4 – Quaderni dela Provincia, Edito dall'Amministrazione Provinciale di Sondrio, Copertino, 1985. p.73

Se se quebrassem podiam ser consertadas com uma costura de arame de cobre ou de ferro.

Na Itália foram reconhecidas 35 localidades onde essa rocha foi extraída ou torneada (dentre eles San Pietro D'Olba – província de Savone –, Pinerolo, Bousson perto de Sestrières, Ceres perto de Lanzo, Omegna, Macugnaga, Formazza, Santa Maria Maggiore no Vale d'Ossola, San Carlo no Valle Maggia, Chiavena no Vale Bregaglia, Val Masina e Valmalenco). Na Suíça, Disentis, no alto vale do Reno, é um dos exemplos registrados. Essas localidades italianas estão dispostas em um arco geográfico que vai dos Apeninos do Norte ao nordeste de Milão. Esse arco corresponde a uma extensão da área de jazimento dos "mármores verdes" e dos "mármores vermelhos", axial à Cadeia Alpina (Perrier – 1995 e 1996 [6]).

O uso da esteatita é atestada também na "Valée de l'Indus", no Paquistão, por vasos recolhidos em Mohendjo Daro (2.500 a.C.), no Irã, por vasos encontrados em Shah i Sokhta, no Seistão (antes de 2.500 a.C.) e ainda por vasos e gravuras em Tepe Yahya, no sul do Kermão (antes de 2.300 a.C.).

O viajante Suíço Campell menciona em 1576 os ateliers de torneamento em Piuro, perto de Chiavenna, e as jazidas subterrâneas na montanha, nas quais os mineiros faziam recortes; as galerias eram tão estreitas que os mineiros saíam rebocados por carrinhos amarrados às suas pernas. Os tornos eram movidos a água e os torneiros capazes de fazer torneamentos múltiplos e encaixes, em finas e impressionantes espessuras. As panelas eram circundadas de tiras de ferro ou de cobre, para protegê-las de choques e facilitar sua suspensão em ganchos junto ao fogão na cozinha. Em 1618 ocorre um grande desmoronamento que suspende a produção por muitos anos.

Um outro turista, J.J. Scheuchzer, visita Chiavenna em 1723 e enumera 12 jazidas, 200 mineiros, 60 carregadores e 40 torneiros: é a idade de ouro da pedra "ollaire". Em 1804, M. Gioja só descreve três jazidas ativas, 16 mineiros e seis torneiros. Em 1831, só existem 12 mineiros, 12 carregadores e quatro torneiros.

As jazidas da região foram abandonadas em 1860. Seu desaparecimento pode dever-se ao esgotamento das jazidas, sua invasão pelas águas, ou simplesmente e, mais provavelmente, à concorrência das panelas metálicas (aparecimento do ferro laminado a preço baixo, do estanhamento dos recipientes de cobre evitando seu ataque pelos ácidos orgânicos e a produção de sais tóxicos).

Minas de pedra "ollaire" se encontravam ainda na Itália em Valmasino e provavelmente foram exploradas no século XVII, mas sem se tornarem importantes. As de Valmalenco estão espalhadas por vários distritos. O Irmão L. Alberti assinala em

6 PERRIER R., 1995, Les roches ornementales de Finlande, Mines et Carrières, mai 1995, p. 29-36.

suas “Descrittione de la Italia”, publicadas em 1550, a atividade das jazidas e a fabricação de panelas, que eram então exportadas para todas as partes da Itália; eram ainda fabricados lareiras (“poêles”), chafarizes, pias de água benta e esculturas. Ainda uma região bem ativa era a de Chiesa (Pirlo), onde existiam uma dezena de tornos em 1804, produzindo 1.150 panelas por ano. A atividade em Valbruta data sobretudo do século XIX: uma concessão é dada pela comuna em 1807. As instalações são destruídas por uma catástrofe em 1834 e restauradas em 1845 pelas famílias Bagiolo e Ferrario. As minas de Ui (ou Uvi) têm sua atividade máxima no fim do século XIX e paralisam suas atividades em 1943: 21 jazidas tinham autorização de trabalho. Sobre as jazidas de Torre Santa Maria (Millirolo), poucos documentos foram encontrados, sabendo-se somente que se encontravam ativas em 1906.

Toda a técnica de trabalho da pedra-sabão é descrita em detalhes na obra de Leoni e Gaggi (1985)[7], parecendo ter evoluído muito pouco através dos séculos. (ver anexos os desenhos da obra)

O esteatito foi também conhecido em outros locais e com usos diversos:

- Moldes para derreter estanho na época romana;
- Moldes para derreter prata para os Vikings;
- Cachimbos de índios da América do Norte;
- Panelas para alimentos de esquimós;
- Balas para fuzis em Fichtelgebirge;
- Estatuetas chinesas.

Atualmente são conhecidos os seguintes usos e locais específicos:

- Em Nunnanlahti, na Finlândia, há fabricação de panelas tradicionais, recipientes para saunas, placas para chaminés e placas para cozinhar, em pedra cinza. Lá Nunnanlahden Uuni Oy começou suas pesquisas sobre a pedra-sabão, no departamento de geologia da Universidade de Oulu. Hoje o maior pesquisador sobre o tema;
- Em Savonranta, um esteatito negro, de serpentinito e clorita, com grandes cristais verdes e azuis, serve de rocha ornamental sob a denominação de Ice Flower (Perrier, 1.995);
- Na Noruega encontra-se uma jazida de esteatito de sal, na província de Oppland;
- Nos Estados Unidos – Vermont, Carolina do Norte;

7 LEONI B.,GAGGI S., QDP n°4 – Quaderni dela Provincia, Edito dall'Amministrazione Provinciale di Sondrio, Copertino, 1985. p.84

- No Canadá – NW Ontário, “Terre de Baffin”;
- Na Índia – Himalaia, Rajahstão;
- Em diversos pontos do continente africano;
- No Alasca e na Groelândia;
- Na China, na Índia, na Itália, na Ucrânia, na Rússia...

A pedra-sabão é uma rocha encontrada no Brasil em Goiás e abundantemente encontrada em Minas Gerais. Tem aplicação industrial, sendo também usada como material de acabamento na construção civil, na confecção de esculturas e utensílios culinários, dentre eles sendo o mais significativo: a panela de pedra-sabão. A tradição na aplicação culinária das panelas de pedra-sabão ainda se mantém ativa. Cerca de 80% da população nativa de Ouro Preto possui as referidas panelas, sendo que estas são usadas no preparo de alimentos por 63% dos seus habitantes.

Em Minas Gerais podemos registrar o processo de feitura e torneamento de panelas de pedra-sabão com tecnologias rudimentares em pleno uso, hoje, em locais como Cachoeira do Brumado, Mariana, Congonhas do Campo e Barbacena.

A panela vai prensada, juntamente com uma polia também torneada em pedra, entre dois ferros grossos e pontiagudos, de maneira que, ao se engatar a correia na polia, ambas girem. Antes de ir para o torno, a panela é esboçada à mão (vide foto em anexos), depois é feito um pequeno furo na panela, centralizado com um compasso rústico. O furo é feito com um artefato que usa tiras de couro, que fazem girar um ferro de ponta sobre o lugar onde se quer o orifício.

Depois disso é posto ali um pedaço de madeira dura, feito uma bucha, e uma gota de óleo de soja para lubrificar. Ali é apoiado o ferro que prende a panela ao torno.

Um interessante detalhe é a correia (feita de couro de mula), presa na polia de pedra que roda junto com a panela. É movida por outra polia maior, ligada a um eixo que vai para fora e é movido pela água desviada do rio. Hoje alguns tornos já funcionam com motores elétricos, embora continuem autênticos e rústicos.

Interessante é ressaltar que o fabricante em atividade na Itália, de que se encontram registros, utiliza-se de procedimentos similares, quase idênticos (fotos em anexo).

ASPECTOS TÉCNICOS

Nomenclaturas mais correntes:

- Esteatito (“stéatite”);
- Serpentinito;
- “Pierre Ollaire”;
- Pedra-sabão.

Apesar da canção popular dizer que panela velha é que faz comida boa, a exaltação só vale para aquelas que não estão amassadas e deformadas. Estas tendem a queimar a comida e provocam a formação de compostos tóxicos nos alimentos, por isso é melhor aposentá-las.

O esteatito é uma rocha metamórfica composta por talco, dolomita e anfibólios, sendo abundantemente encontrado no Quadrilátero Ferrífero brasileiro, em Minas Gerais. Petrográficamente, pertence à classe dos xistos metamórficos, com uma composição variável: é compreendida de pequenos cristais folheados (filosilicatos) como o talco, a clorita e a serpentinita. Segundo a predominância do talco ou da clorita passa a ser chamada de esteatito, ou pedra-sabão (de coloração acinzentada) ou de chloritoschiste (de coloração esverdeada)

A sabedoria popular indica que seu uso auxilia no tratamento e na prevenção da anemia ferropriva.

A principal propriedade do esteatito é seguramente a qualidade do calor que a rocha dissipa: doce e penetrante, sensual e agradável. Hoje, na Europa, principalmente na Suíça, mantêm-se a tradição de um tipo de lareira (“poêle”) dessa rocha para garantir a qualidade do calor ambiental interno do lar no inverno (vide foto anexa de 1920). O calor radiante dissipado pela pedra “ollaire” aquecida é mais suave, mesmo se a proximidade dela for grande e ainda tem a propriedade de se reproduzir até os cantos mais recônditos do ambiente, contrariamente a um calor advindo de metais. Além disso, esse calor permanece por mais tempo após o desligamento da fonte de calor, garantindo conforto térmico e economia de energia.

Esse tipo de calor radiante penetra suavemente no corpo humano, aquecendo os desagradáveis pés e mão gelados de inverno. Facilita a circulação sanguínea na pele, dando-lhe aspecto saudável e garantindo a melhor absorção de substâncias nutricionais e cosméticos especiais. Estimula o metabolismo interno, o que melhora a eliminação de toxinas e aumenta a produção de enzimas.

Não seria preciso dizer mais para justificar seu amplo uso nos rigores invernais de países que os têm.

O que dizer então dos efeitos desse calor radiante sobre os alimentos com eles preparados? Fica claro que qualquer comparação a preparos elaborados em outras panelas ditas "grossas" (ferro, ferro esmaltado, barro...) é desnecessária, uma vez que a qualidade de calor oferecido não possui as mesmas propriedades aqui descritas e ali não se reproduzem. As panelas de pedra se destinam a uma culinária sadia, com cocção lenta, com saborização acentuada do preparo pelo tipo do calor radiante oferecido, garantindo economia de energia e a manutenção da temperatura do alimento durante todo o tempo convivial da refeição. Uma decuplicação do prazer.

ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS

Por uma maior disponibilidade de fontes de consulta, analisaremos este aspecto centrando seu foco nas imediações de Ouro Preto.

Santa Rita de Ouro Preto é um dos polos de fabricação de artefatos em pedra-sabão em Minas Gerais. O medalhão que a ornamenta traz a data de 1734 e há muitos outros elementos deste material naquela obra. Em 1938, quando elevada à categoria de distrito, inicia-se a fabricação de pó de pedra-sabão para as indústrias químicas (massas plásticas, azulejos, tintas, pneus, perfumaria) e metalúrgicas, assim como a produção de panelas para toda a região. Porém, até hoje poucas unidades conseguiram desenvolver tecnologia para produzir peças em série, como a forma de pizza e a panela de pedra de tamanho padronizado.

No trabalho desenvolvido em Ouro Preto pelos professores Olívia Maria de Paula Alves Bezerra, Elizabeth Costa Dias e Márcio Antônio Moreira Galvão[8] (doutores e professores de medicina preventiva), constatou-se que: a economia municipal é historicamente dependente da atividade minerária. Atualmente o principal bem mineral do município é o minério de ferro, ocorrendo também calcário dolomítico, quartzito, topázio, esteatito, mármore e granito. No entanto, os processos de reestruturação da atividade produtiva verificados nos últimos anos no município vêm atingindo de forma direta a força de trabalho da região, promovendo a desindustrialização do emprego e o aumento do desemprego. Nesse contexto, o trabalho de produção artesanal de objetos decorativos e utilitários em esteatito (rocha mais conhecida como pedra-sabão), atividade secular no âmbito do município, vem representando para uma parcela da população, principalmente para seu segmento rural, importante alternativa de sobrevivência. Nos últimos anos, esta atividade vem crescendo substancialmente no município, embora de forma desorganizada.

8 BEZERRA, Olívia Maria de Paula Alves. Utilização da pedra-sabão no município de Ouro Preto, MG: antecedentes históricos, situação atual e perspectivas. In: VII Encontro Nacional de Estudos do Trabalho, 2001, Salvador. Anais do VII Encontro Nacional de Estudos do Trabalho, 2001; BEZERRA, Olívia Maria de Paula Alves. Artesanato em pedra-sabão de Ouro Preto: antecedentes históricos, situação atual e principais desafios. In: 7 Encontro Nacional de Estudos do Trabalho, 2001, Salvador. Anais do 7 Encontro Nacional do Estudos do Trabalho, 2001.

A "redescoberta" do artesanato em pedra-sabão por parcela da população ouro-pretana excluída do mercado formal de trabalho, ainda que revestida de grande importância enquanto gerador de trabalho, renda, cultura e desenvolvimento social, suscita maiores reflexões no que se refere à proteção da saúde dos trabalhadores envolvidos na atividade e à preservação do meio ambiente, para se firmar como alternativa de desenvolvimento sustentável.

O artigo[9] aborda, sucintamente, o processo de evolução histórica do trabalho artesanal com a pedra-sabão em Ouro Preto, MG, dentro dos diferentes contextos econômicos em que se insere ao longo do tempo, bem como analisa a situação atual dessa atividade no âmbito do município, visando apontar alguns dos principais problemas e desafios a serem enfrentados para a promoção do desenvolvimento sustentável das localidades rurais economicamente dependentes dessa atividade, com especial atenção à exposição ocupacional à poeira mineral gerada ao longo do processo produtivo.

Lima Júnior, baseando-se em relatos de viajantes, afirma, em seu livro "A Capitania das Minas Gerais"[10], que

> *... os artistas portugueses, familiarizados com o uso da pedra de Ançã, da região de Coimbra, e afamada em toda a península pelos seus usos múltiplos, não tardaram a descobrir, próximo de Ouro Preto e Mariana, um material que lhes pareceu análogo e que foi prontamente empregado em estatuária, em construções civis e manufatura de utensílios domésticos.* (LIMA JÚNIOR, 1943).

O mesmo autor relata ainda que, desde 1730, já se encontrava instalada a indústria de panelas de pedra nas vizinhanças de Ouro Preto e Mariana, junto às pedreiras de "sienita" (também pedra-sabão), nos arraiais de Cachoeira do Brumado, Santa Rita de Ouro Preto e Congonhas do Campo, para atender às necessidades das famílias menos abastadas: "É que os utensílios de ferro, por seu peso pagando altíssimos direitos de entradas, tinham custo quase inacessível às possibilidades do povo".

A partir do século XIX a pedra-sabão experimenta um período de declínio em sua utilização e importância, prevalecendo basicamente o seu uso para a confecção de panelas e utensílios domésticos. Oskar von Burger, engenheiro químico contratado pelo Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio relata, em Boletim do referido Ministério, datado de abril de 1927, "os costumes do commercio das panellas de pedra sabão" no início do século XX:

> *...a fabricação de panellas é, por enquanto, o uso mais importante para o qual se destina a maior quantidade de pedra de sabão. Hoje ainda essa industria se faz em escala pequena como arte exclusi-*

9 BEZERRA, Olívia Maria de Paula Alves. Artesanato em pedra-sabão de Ouro Preto: antecedentes históricos, situação atual e principais desafios. In: **7 Encontro Nacional de Estudos do Trabalho**, 2001, Salvador. Anais do 7 Encontro Nacional do Estudos do Trabalho, 2001.

10 AUGUSTO DE LIMA JÚNIOR: A capitania das Minas Gerais, 1940, 1943, Lisboa.

> *vamente domestica. (...) Os logares onde se fazem as panellas são bastante espalhados em Minas, formando pequenos nucleos de artifices onde a materia prima se encontra facilmente accessivel, em boa qualidade e em quantidade sufficiente para o pequeno consumo da industria. Na região da antiga capital do Estado, Ouro Preto, acham-se diversos municipios, onde uma parte da população se dedica desde tempos remotos áquelle ramo de industria. Como exemplos sejam mencionados os logares: Ouro Branco, Cachoeira do Bromado, Santa Rita; mais ao norte há: Caethé, Santa Barbara e Itabira do Matto Dentro, a oeste Itaúna. Alem desses existem numerosos pequenos centros dessa industria, de onde as panellas vêm aos diversos mercados e vendas do Estado. Fóra de Minas Gerais, no Rio ou em São Paulo, por exemplo, a panella de pedra de sabão é quasi desconhecida.* (OSKAR VON BURGER, 1927).

Torna-se importante ressaltar a evolução da economia informal no município: embora não mencionado no Diagnóstico Municipal publicado pelo SEBRAE em 1996, no qual baseia-se a maioria das informações aqui citadas, o setor informal vem crescendo visivelmente nas duas últimas décadas, tanto na zona urbana quanto nos distritos rurais do município. Destaca-se na economia informal a produção de artesanatos, que recupera a sua importância no contexto municipal, constituindo fonte alternativa de geração de renda para a população excluída do mercado formal de trabalho. A economia de algumas localidades rurais está fortemente atrelada à atividade artesanal, sendo os principais artigos derivados das gemas, dos metais, da pedra-sabão, da taquara, da pita, das frutas e dos laticínios. Pode ser observada significativa expansão de algumas dessas atividades nos anos recentes, diretamente associada à expansão da indústria do turismo no município. Nesse contexto, a atividade artesanal em pedra-sabão reafirma a sua importância enquanto alternativa de geração de cultura, trabalho e renda, contribuindo para a fixação do artesão na zona rural, próximo à matéria-prima.

As panelas de pedra-sabão, produzidas no município desde o período colonial, são, ainda hoje, produzidas no distrito de Santa Rita de Ouro Preto, Cachoeira do Campo, Cachoeira do Brumado e alguns subdistritos, sendo largamente utilizadas por tradicionais famílias locais, que preservam o hábito de seus antepassados, bem como pelos restaurantes típicos da cidade, além de encontrarem boa aceitação entre os visitantes, aos quais são vendidas em pontos distribuídos ao longo da rodovia que dá acesso à cidade.

A atividade de produção de artefatos e panelas em pedra-sabão deve-se:

- à existência de reservas minerais de esteatito no município, com qualidade

adequada ao trabalho artesanal e acessível aos artesãos, mesmo àqueles que vivem em regiões distantes das jazidas, através da aquisição da matéria-prima de empresas mineradoras que atuam na região;

- ao baixo investimento requerido para adquirir as instalações necessárias à montagem de uma oficina;
- à possibilidade de desenvolver o trabalho artesanal no espaço peridomiciliar, utilizando, como força de trabalho, os membros da família;
- ao domínio da técnica pelos artesãos, que os tornam capazes de executar, com perfeição, os mais variados estilos de peças dentro das especificações estabelecidas pelos compradores;
- à facilidade de aprendizado do ofício, devido à simplicidade da tecnologia de produção, sendo passado de pai para filho há várias gerações, praticamente sem sofrer alterações no modo de produção;
- à existência de demanda significativa por parte dos compradores, que em geral se deslocam até as localidades produtoras para negociar as encomendas com os artesãos.

As principais modificações tecnológicas introduzidas no processo de produção artesanal desde os seus primórdios foram a utilização da energia elétrica como força motriz – substituindo a energia hidráulica no trabalho com os tornos e permitindo a utilização de serras elétricas no corte da rocha – e a ruptura entre extração da matéria-prima pelo próprio artesão e a sua transformação artesanal, já que atualmente é mais comum o artesão adquirir de empresas mineradoras a matéria-prima de que necessitam. Em algumas localidades ouropretanas o acesso à energia elétrica só veio a ocorrer no final da década de 80.

A introdução da energia elétrica, se, por um lado, permitiu ao artesão confeccionar maior número de peças por unidade de tempo, reduzindo o desgaste físico gerado pelo trabalho, por outro levou a uma maior padronização das peças, agora produzidas em série em algumas localidades, provocando gradativamente a perda da identidade artística e cultural do produto artesanal, o que levou a Universidade Federal de Ouro Preto a desenvolver, junto com alguns artesãos, um projeto de recuperação dos traços originais da arte e de melhoria da qualidade das peças produzidas. Além disso, acentuou situações de risco e introduziu novos riscos para a saúde dos artesãos, especialmente riscos de acidentes de trabalho graves e mutilantes e de doenças relacionadas ao trabalho. Também acentuou os danos ambientais, principalmente em decorrência da disposição de grandes quantidades de poeira da rocha no solo e em cursos d'água, promovendo contaminação ambiental e assoreamentos.

A inserção da família no processo de trabalho aponta para uma previsível acentuação dos problemas sociais do município, em particular na zona rural: em algumas localidades tradicionalmente habitadas por artesãos, a inserção cada vez mais precoce de crianças e adolescentes na força de trabalho tende a acentuar ainda mais os baixos índices de escolaridade. Além disso, a produção familiar de gêneros alimentícios vem sendo praticamente eliminada em algumas localidades para dar lugar ao trabalho artesanal, diminuindo a disponibilidade de alimentos no seio das famílias. Tal situação parece ser agravada pela inserção da mulher na produção, ocasionando a redução dos cuidados maternos com os afazeres domésticos e o cuidado com a prole. Como consequência, acentuam-se os riscos de desnutrição e outras doenças nessas localidades.

Por outro lado, a captação de renda pelos artesãos, particularmente na zona rural, parece ser insuficiente para garantir um consumo proporcional ao desgaste decorrido do processo de trabalho, principalmente entre as famílias menores e mais pobres, incapazes de mecanizar a sua produção. A presença do intermediário ou atravessador, que adquire as peças dos artesãos para revendê-las a preços bastante superiores, reforça esta impressão. No entanto, em algumas localidades rurais de difícil acesso, onde não existem telefones ou outras formas ágeis de comunicação, a presença do intermediário mostra-se de fundamental importância, pois geralmente constitui a principal possibilidade de escoamento da produção artesanal.

A organização dos artesãos enquanto categoria profissional é mínima: profissionais autônomos, os artesãos contam apenas com uma associação para sua representação, a Associação de Artesãos de Ouro Preto, cuja atuação resume-se em expor peças dos seus poucos filiados em local acessível aos turistas, intermediando as vendas.

Todos esses fatores, aliados às geralmente precárias condições físicas dos locais de trabalho, em geral cobertos de poeira, apresentando riscos os mais diversos para a saúde dos trabalhadores, assim como as precárias condições ambientais de higiene, moradia e saneamento básico, concorrem para a precarização das condições de vida e saúde desses trabalhadores e suas famílias.

ASPECTOS NUTRICIONAIS

Mesmo sendo o esteatito um dos primeiros materiais usados pelo homem na fabricação de utensílios para contato com alimentos, o respaldo acadêmico sobre sua interação com alimentos é recente e pontual. Somente nos últimos anos suas possíveis implicações na saúde humana têm sido avaliadas pela ausência de dados, os primeiros testes feitos usaram simulantes de alimentos a fim de predizer o com-

portamento do material nas condições domésticas de uso: cocção e estocagem de alimentos. A migração de metais como ferro, cálcio, magnésio e manganês, além de níquel, foi constatada nesses estudos. Todavia, a migração dos metais durante a vida útil do recipiente continuava desconhecida. Ampliar o conhecimento sobre a implicação nutricional dos utensílios culinários de pedra-sabão ainda se fazia necessário pela escassez de dados sobre o comportamento desse material.

Em tese de doutorado defendida pela nutricionista Késia Quintaes na Unicamp – Universidade Estadual de Campinas –, as implicações nutricionais decorrentes do uso de três tipos de panela (ferro, aço inoxidável e pedra-sabão), todas possuindo ferro em suas composições, concluiu que as panelas de ferro são as que mais transferem a substância aos alimentos. O estudo foi realizado durante 40 meses e provou que também o manganês, o cálcio e o níquel são transferidos aos alimentos, buscando instrumentos para o combate à desnutrição. Foram testados diversos tipos de alimentos, analisando-se principalmente os valores nutricionais do arroz e do molho de tomate cozidos nas panelas. Resultado: enquanto a concentração de ferro no arroz cru é de 2,45 mg/quilo e a de molho de tomate, 128,76 mg/quilo, a do arroz cozido em panela de ferro ficou em 8,68 mg/quilo e a do molho de tomate, 559,58mg/quilo. Ou seja, os valores de ferro triplicaram. A quantidade de manganês encontrada nos dois alimentos foi também maior depois de preparados na panela de ferro. O molho de tomate cru tem 6,68 mg/quilo. Depois de cozido passou a ter 89,18 mg/quilo. Uma criança de 4 anos, por exemplo, deve consumir, de acordo com a American Dietetic Association, 1,5 mg/dia. Já a gestante de 30 anos, 1,8 mg/dia. O manganês é importante para a formação dos ossos e no metabolismo do carboidrato. Os resultados positivos com ferro foram registrados em exames de sangue feitos em vegetarianas. Durante 12 semanas, elas tiveram de usar a panela de ferro no dia a dia. A concentração de hemoglobina (proteína sanguínea que serve de referência para medir a anemia) depois da experiência era 87% maior em relação ao início. Ou seja, a chance de elas ficarem anêmicas seria mínima.

Apesar da análise laboratorial de dados físico-químicos, resta-nos a constatação de que as panelas de ferro alteram tanto o sabor como a coloração dos alimentos. “Quanto mais enferrujada, mais ferro solta e, portanto, mais sabor de ferro dá”, afirma Késia.

A panela de ferro também não está livre de problemas. Em outra etapa do trabalho, as panelas foram testadas com vinagre estocado (e não fervido). Na panela de ferro, a quantidade de ferro no vinagre ficou muito acima do indicado: 304,2 mg/litro na primeira vez que foi armazenado e 3.117,4/litro na quinta vez. A quantidade indicada para uma grávida, por exemplo, é de 27 mg/dia. “Acima de 40 mg por dia o ferro pode irritar o sistema gastrointestinal e provocar diarreia ou vômitos”, diz Késia.

As panelas de pedra-sabão e aço inoxidável foram usadas em outras etapas da pesquisa. Em uma delas, a nutricionista testou os materiais com óleo de soja. O óleo foi fervido durante 20 minutos. Essa operação foi repetida por quatro vezes, sempre com o mesmo óleo. "Decidi não trocá-lo porque muitas donas de casa não têm o hábito fazer isso", conta. A conclusão foi a de que o óleo da primeira fervura da panela de inox tinha mais ferro (0,7 mg/litro) em relação às outras vezes em que foi usado. Já na quarta fervura, o óleo com mais ferro foi o da panela de pedra-sabão (2,3mg/litro). Significa que, com o tempo de uso, a de pedra-sabão é a que solta mais ferro. A de pedra-sabão também transferiu cálcio (40,49 mg/litro – enquanto a quantidade da substância indicada para crianças de 4 anos, por exemplo, é de 800 mg por dia). Não significa, porém, que seja a mais indicada para ferver alimentos.

Késia constatou que a panela de pedra-sabão, assim como a de aço inoxidável, quando usadas com vinagre e água, soltaram níquel, principalmente nas primeiras vezes em que foram usadas. "A substância pode ter efeito tóxico no organismo e provocar alergias, em especial em bebês", explica. O níquel também apareceu no vinagre quando ele foi só estocado na panela de pedra-sabão.

Ao concluir seu estudo, tecnicamente direcionado, a Dra. Késia diz que "Se tiver de escolher, fico com a de ferro, mas a escolha exata vai depender do consumidor que vai usá-la."

Aí reside a necessária análise cultural, assim como da realidade socioeconômica do interior das Minas Gerais, onde se fabrica e se usam tais utensílios.

O processo de cura feito tradicionalmente pelos usuários antes do primeiro uso, além de prevenir rachaduras no material da panela, adiciona proteção às superfícies, reprimindo a migração de níquel e prevenindo a erosão química excessiva. Por outro lado, a estocagem de alimentos por período superior a 24 h é desaconselhável por favorecer a migração de níquel, mesmo estando a panela devidamente curada. A cura permite transferência significativa de cálcio, manganês, ferro e magnésio para os meios de cocção, sendo uma prática recomendada.

Assim, o emprego de panelas curadas de esteatito no preparo de alimentos talvez possa refletir favoravelmente o estado nutricional dos consumidores. Entretanto a biodisponibilidade dos metais migrantes ainda está por ser estimada. Igualmente se faz necessário avaliar a migração desses metais durante a vida útil dos utensílios. Os dados atuais avaliaram o material até no máximo vinte cocções sequenciais, o que corresponderia a no máximo três meses de uso regular do utensílio. Uma vez que os estudos realizados apontam para uma redução na migração com o aumento no número de exposições, é ainda necessário determinar até quando as quantidades dos metais liberados pelas panelas de pedra-sabão podem ser consideradas expressivas.

Do ponto de vista toxicológico foi comprovado em condições laboratoriais agressivas que o esteatito não libera metais pesados como chumbo, cádmio e mercúrio, em teores que representem toxidade ao homem. Por outro lado, ficou constatada a necessidade de um cuidado maior junto aos artesãos e indivíduos expostos à poeira advinda da manipulação do esteatito, uma vez que essas pessoas correm risco de desenvolver talcose, cujo efeito deletério à saúde é irreversível. Mais estudos são necessários sobre a relação entre o esteatito e a saúde humana.

ASPECTOS GASTRONÔMICOS

Vistas pelo aspecto gastronômico as panelas grossas permitem a cocção lenta, o que viabiliza a liberação de aromas e sabores dos insumos hidro e lipossolúveis, criando um ideário alimentar mais saudável, já que faz com que os prazeres da mesa se desloquem das frituras para as lentas cocções, além de permitir o uso de vegetais e carnes de textura mais densa e rija, o uso de mais fibras, enfim, de alimentos mais saudáveis.

Para cada prato existe sim uma panela adequada para o seu cozimento, o que não invalida a análise de todas as contraindicações de cada tipo de material. A função da panela para o preparo dos alimentos é ser tecnicamente adequada, contribuir para o sabor e não ser prejudicial para a saúde. Para isso, o primeiro passo é **conhecer a matéria-prima** desses utensílios e assim detectar a presença de substâncias que possam ser transferidas para os alimentos quando estão sendo preparados. Dependendo do resíduo que vai parar nos alimentos é preciso alijá-las ou tomar alguns cuidados.

Questões como toxidade e liberação de resíduos, a capacidade ou resistência térmica de seu material constituinte (a capacidade de manter o calor durante o preparo), a condução de calor (que melhor distribui o calor pela sua superfície), sua facilidade de limpeza, transporte e o fator de maior ou menor aderência de alimentos ao fundo, sua resistência a choques e durabilidade vão, entretanto, ser determinantes nas escolhas.

Dentre as panelas mais conhecidas, numa análise dos resultados gastronômicos, dos ganhos práticos e dos inconvenientes de seu uso, vemos que:

- As de alumínio não podem ser usadas com ingredientes de altos teores ácidos, pois a liberação de metal oxidado pode ser nociva ao organismo humano. Só se tornam viáveis quando revestidas e esses revestimentos também são questionáveis. Quando manuseadas com qualquer tipo de atrito (colhe-

res inapropriadas) liberam resíduos de alumínio, que é tóxico e pode causar doenças degenerativas como o mal de Alzheimer, não estando, entretanto cientificamente comprovada essa teoria e sendo ela bastante polêmica. A situação vai se agravando à medida que a **panela envelhece**, pois os metais migram em maior concentração. Os **alimentos não podem esfriar ou serem guardados dentro da panela de alumínio**, assim como na de cobre. Isso porque o sal e os ácidos reagem com as substâncias da panela e podem provocar a liberação de substâncias tóxicas.

- As de aço inoxidável são uma excelente escolha, constituindo praticamente um consenso, pois a distribuição de calor é mais uniforme e são praticamente neutras quanto ao sabor. Têm custo mais elevado e atualmente são produzidas com fundo triplo (termodifusores), com uma camada interna de cobre para garantir uma perfeita condução do calor por toda a superfície. A composição do aço inoxidável, entretanto, de cromo, ferro e níquel, precisa ser de boa qualidade, uma vez que o cromo, se liberado, gera processos alérgicos e chega a ser apontado como cancerígeno.

- As de cerâmica, produzidas dentro de conceitos tecnológicos avançados, são feitas de silargan – material de altíssima durabilidade desenvolvido especialmente para a cocção de alimentos – e garantem desempenho, possuem ótima resistência térmica e condução apropriada de calor. Se usadas em fogo baixo são antiaderentes, com propriedade antibacteriana, lisas, adequadas a qualquer tipo de cocção e fáceis de limpar. São, entretanto de altíssimo custo e pouco disponíveis no mercado brasileiro.

- As de cobre, adequadas à cocção rápida ou frituras e réchauds, economizam gás por se aquecerem muito rapidamente, possuem grande valor estético e distribuição uniforme e equilibrada de calor (não só no fundo), sendo melhores as revestidas em estanho ou inox; boa para doces por não grudar e atingir temperaturas elevadas. No entanto, a liberação do metal é o ponto negativo quando não revestidas. A ingestão de cobre, que se acumula no organismo, pode provocar danos renais e lesões cerebrais.

- As de ferro fundido, indicadas para lentas cocções como as demais panelas espessas, têm ótima capacidade térmica (retêm o calor por mais tempo), se aquecem com facilidade e não deformam quando submetidas a altas temperaturas. Atingem a temperatura ideal para diversos processos e liberam o benéfico óxido de ferro. Têm, entretanto uma limpeza difícil pois são porosas e aderentes (as chapas planas para grelhados têm processo de higienização facilitado). Há que se considerar, entretanto, que ferro em excesso

é ruim para doenças cardiovasculares e esse elemento está presente, em teores variados, em panelas de ferro, pedra-sabão e aço inoxidável.

- As de ágata têm boa capacidade térmica, porém as mais finas e mais leves esfriam mais rápido. Não aderem se usadas em fogo brando, entretanto as mais baratas tendem a rachar e descascar possibilitando o acúmulo de resíduos, dificultando a limpeza e permitindo a contaminação dos alimentos. No processo de vitrificação (esmalte), são utilizados cádmio e óxido de chumbo, que geram complicações renais e doenças neurológicas. Esses elementos também estão presentes nas panelas de barro, devendo a matéria-prima ser bem analisada e selecionada.

- As de ferro fundido esmaltado são a menina dos olhos da alta gastronomia atual. Requerem, entretanto um grande esmero, pois se mal manuseadas têm o esmalte prejudicado por rachaduras, apresentando os mesmos problemas que as de ágata. São incontestavelmente as mais caras do mercado.

- As de vidro, embora muito decorativas, têm sido abandonadas pelo inconveniente de alta aderência dos alimentos no fundo. São também as mais frágeis e essa fragilidade aumenta quando mais usadas. Não retêm restos nem liberam resíduos, têm boa capacidade térmica, mas o vidro é mau condutor de calor, esquentando-se demais no local da chama. Isso as torna melhores para fogões elétricos ou halógenos. Têm preço médio e são de fácil limpeza.

- As revestidas em material antiaderente (ditas Teflon), verdadeira febre entre as donas de casa, precisam ser sempre analisadas à luz da qualidade do revestimento, "que pode se soltar e ser envolvido pelo alimento ali preparado, sendo as mais caras sempre as melhores", segundo a nutricionista e professora UFPE, Edleide Freitas, pesquisadora do tema. Ao soltar o revestimento, expõem novamente o alimento ao contato com o metal da base, e o teflon depois de arranhado libera flúor que é tóxico se ingerido em excesso. Essa também é uma questão polêmica. O revestimento teflon é **de politetrafluoretileno**, que não deve ser ingerido. Quando arranhadas precisam ser descartadas, o que não ocorre nos lares brasileiros.

- De aparência mais rústica, as panelas de pedra e de barro também têm o seu lugar garantido na cozinha. Ambas sempre indicadas para comidas regionais e pratos que precisam cocção lenta e manutenção de calor. Chegam a permanecer por mais de quatro horas sendo aquecidas por réchauds em restaurantes. Esse processo finaliza o prato, deixando o molho mais espesso

e um sabor especial. Quando tratarmos das de barro, entretanto, que não se esqueça a procedência da matéria-prima, devido à questão do cádmio e do óxido de chumbo que são tóxicos e podem estar presentes;

- As de pedra-sabão são ainda mais rústicas e pesadas. Devido à sua espessura, são igualmente indicadas para a cocção lenta, mas sua porosidade gera uma evaporação lenta, que melhora esse processo em relação as suas concorrentes. São as melhores quanto à capacidade térmica, pois mantêm o calor por horas, mesmo depois de retiradas do fogo. Como a pedra-sabão possui elementos como o ferro, o cálcio e o manganês, contribuem para a formação dos ossos e o metabolismo dos carboidratos. Não devem, entretanto, ser utilizadas sem a já citada "cura" apropriada, pois só esse processo previne a liberação de níquel, responsável por quadros alérgicos e problemas dermatológicos. Quando curadas, podem resistir a temperaturas próximas de 1.000°C. São muito mais resistentes que outros materiais ao ataque de ácidos (inclusive alimentos ácidos).

CONCLUSÕES

Surpreende o fato de as panelas de pedra serem de tão longa data produzidas pelo homem e, mais ainda, saber que com quase a mesma tecnologia e praticamente a mesma aparência. Ainda mais saber que o mundo todo as quer e que nós, mineiros, as temos em abundância e, nem tanto assim, as valorizamos.

Analisados os dados técnicos, fica a certeza de se ter a panela de pedra-sabão entre as duas ou três melhores opções, seja qual for o tipo de preparo a ser nela realizado. São muito grandes os ganhos.

Numa época onde o slow-food e outros movimentos gastronômicos ganham enorme força por recuperar valores como ingredientes regionais e orgânicos, técnicas antepassadas, valorização da mão de obra regionalizada, valores de preservação ambiental e, sobretudo, a qualidade alimentar, há que se considerar que as panelas de pedra-sabão são uma excelente opção. Proporcionam ganhos singulares em todos os aspectos e ainda aquecem a alma no calor da história.

Contam-se nos dedos os atuais produtores de artigos culinários em pedra-sabão fora das Minas Gerais. Duas lojas ainda vendem panelas (cinza e verde) em Chiesa na Itália. São de propriedade do artesão que as fabrica há gerações – um ato de 1717 indica a compra de um torno pela família. (Fotos em anexo).

Com tal restrição, a fabricação de panelas em pedra-sabão tornou-se confidencial e,

para um europeu, não é mais tão fácil equipar sua mesa ou seu fogão com utensílios desse material, assim como os Duques de Toscana ou o Cardeal Durini, principalmente se se desejar eliminar os venenos dos alimentos modernos.

Analisados fatos e perspectivas, resta o desafio de colaborar para promover o desenvolvimento sustentável, podendo-se elencar as formas de intervenção, essenciais ao crescimento, desenvolvimento e preservação da atividade de produção das panelas de pedra-sabão de forma sustentável, sugeridas pelos autores da tese de Ouro Preto:

- A conscientização dos artesãos quanto aos riscos de vir a desenvolver doenças ocupacionais graves, principalmente no que se refere à exposição ocupacional à poeira da pedra-sabão, dotando-os das informações e recursos necessários à proteção da saúde individual e coletiva, de modo a restringir ou eliminar os riscos decorrentes do trabalho, neles incluídos os acidentes de trabalho;

- A conscientização e informação dos artesãos quanto às formas corretas de relacionamento com a natureza, de forma a minimizar os danos ao meio ambiente. Os problemas ambientais relativos à extração da rocha e à deposição da poeira de forma aleatória na área peridomiciliar, ou em cursos d'água, geralmente verificados na área rural, precisam ser equacionados da melhor forma possível, para reduzir os impactos dessas práticas no ambiente;

- A necessidade dos artesãos se organizarem enquanto categoria profissional, seja fortalecendo a associação existente e redirecionando seus objetivos, seja se organizando em cooperativas de produção e comercialização dos produtos, de modo a garantir maior valorização do seu trabalho e a preservação dessa arte centenária, respeitando as necessidades de preservação ambiental e da saúde individual e coletiva;

- A implementação imediata de programas e ações que visem a afastar crianças e adolescentes do trabalho com a pedra-sabão, reconduzindo-os aos estudos e ao lazer, visando preservar a sua saúde e os seus direitos básicos;

- A conscientização do poder público, do setor empresarial, das instâncias de representação dos trabalhadores do setor mineral, das instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão, das organizações não governamentais, da sociedade e dos próprios artesãos para a importância de promover condições dignas de vida, saúde e trabalho para esses trabalhadores, traduzidas na melhoria das condições de trabalho e da infraestrutura de sa-

> neamento básico, moradia, transporte, educação e assistência à saúde, especialmente na zona rural, visando, assim, ao desenvolvimento do trabalho artesanal em pedra-sabão de forma sustentável no âmbito dos municípios.

Somente a partir de mudanças profundas que levem em consideração as relações entre saúde, trabalho e desenvolvimento socioeconômico, o artesanato em pedra-sabão poderá se tornar efetivamente viável e seguro, preservando sua importância artística, cultural e econômica no contexto dos municípios e resgatando a dignidade dos trabalhadores envolvidos na atividade.

Que se pense bastante em valorizar essas panelas e a atividade que tão fortemente existe em Minas, viabilizando os ganhos de inúmeras famílias produtoras e os de todos nós, usuários e, principalmente, cozinheiros, que só temos a lucrar.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, O.M.P.A., 1999. **Condições de vida e de trabalho em uma comunidade de trabalhadores artesãos da pedra-sabão de Ouro Preto – MG**: contribuições para a epidemiologia das doenças respiratórias. Projeto de Tese de Doutorado, Belo Horizonte: Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais.

Benning L.G. et Sidler D.M., 1992, **Petrographie der Margna und der Sella Decke und des Malenco-Serpentinites zwischen Paß d'Ur und Pizzo Scalino** (Val Malenco, Provinz Sondrio, Italien), Schweiz. Mineral. Petrogr. Mitt., 72, p. 213-224.

Calvi M., 1970, **La pierre ollaire**. Le Mausolée, déc. 1970, p. 2585-2593.

Carta Geologica d'Italia 1/100 000, n° 18, Sondrio.

COSTA, Iraci del Nero, 1981. **Populações mineiras**. São Paulo: IPE/USP. 335p.

De Capitani L. et al., 1981, **Metallogeny of the Valmalenco metaophiolitic complex**, Central Alps, Ofioliti, 6/1, p. 87-100.

DUVAL, G., 1998. **Salud y ambiente en el proceso de desarollo**. Ciência & Saúde Coletiva, 3(2):7-32.

FEIGIN, D. S., 1986. **Talc**: understanding its manifestations in the chest. American Journal of Roentgenology, 146:295-301.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2001. Dados preliminares do Censo 2000. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>.

FURTADO, M.A.T; MOURA, P. C. P; MOURA, R. R. C., 1990. **Diagnóstico econômico de Ouro Preto**. Universidade Federal de Ouro Preto. (relatório de pesquisa).

INSTITUTO TERRA BRASILIS DE DESENVOLVIMENTO SÓCIO-AMBIENTAL, 1999. **Diagnóstico preliminar da atividade artesanal em pedra-sabão na região de Ouro Preto e Mariana**. MG. Belo Horizonte: Instituto Terra Brasilis. 110 p.

Lagabrielle Y. et Lemoine M., 1997, **Ophiolites des Alpes**, de Corse et de l'Apennin: le modèle des dorsales lentes, C.R.Ac. Sc. Paris, Sc. de la Terre, 325, p. 909-920.

Leoni B. et Gaggi S., 1985, **La pietra ollare**, Quaderni delle Provincia, Amministrazione Provinciale di Sondrio.

LIMA JÚNIOR, A., 1943. **A capitania das Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Zélio Valverde. 329p.

Perrier R., 1995, **Les roches ornementales de Finlande**, Mines et Carrières, mai 1995, p. 29-36.

Perrier R., 1995, **Les marbres verts du Val d'Aoste**, Le Mausolée, 4/95, p. 58-71.

Perrier R., 1996, **Les marbres rouges de type Levanto**, Le Mausolée, 8/96, p. 62-71.

PORTO, M. F. S, 1889. **Saúde, ambiente e desenvolvimento**: reflexões sobre a experiência da COPASAD. Ciência & Saúde Coletiva, 3(2):33-46.

ANEXOS

1920, le pierre ollaire

Les images du siècle: regards sur le Valais et les Valaisans

Saas-Bidermatten, vers r. zinggeler / ead
Fig. 1 – Foto Suíça de Saas-Bidermatten, por volta de 1.920, no Museu de Valais

Fig. 2 – Modelos fabricados hoje em Minas Gerais

Fig. 3 – Extração tradicional nas jazidas (Leoni et Gaggi, 1985)

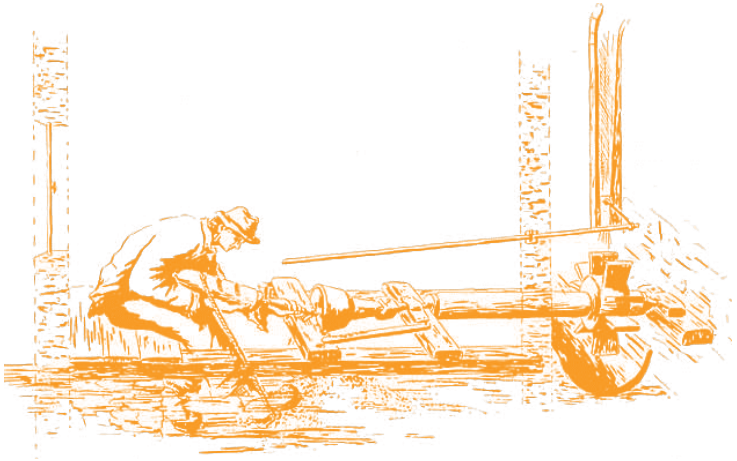


Fig. 4 – Torno tradicional italiano (Leoni et Gaggi, 1985)

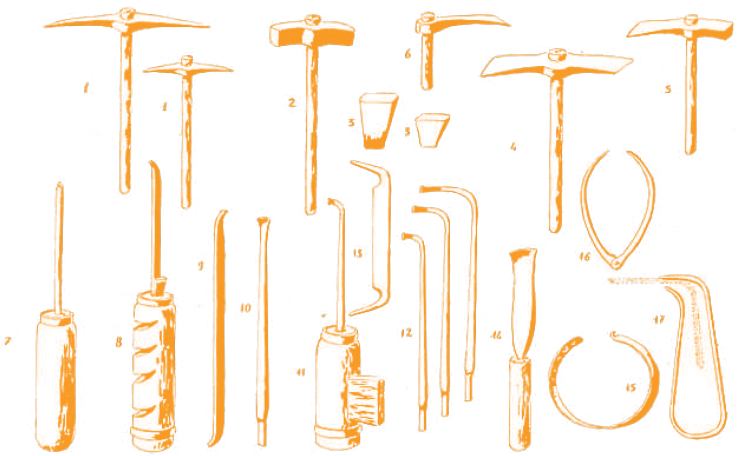


Fig. 5 – Ferramentas de mineração e do torneiro (Leoni et Gaggi, 1985)

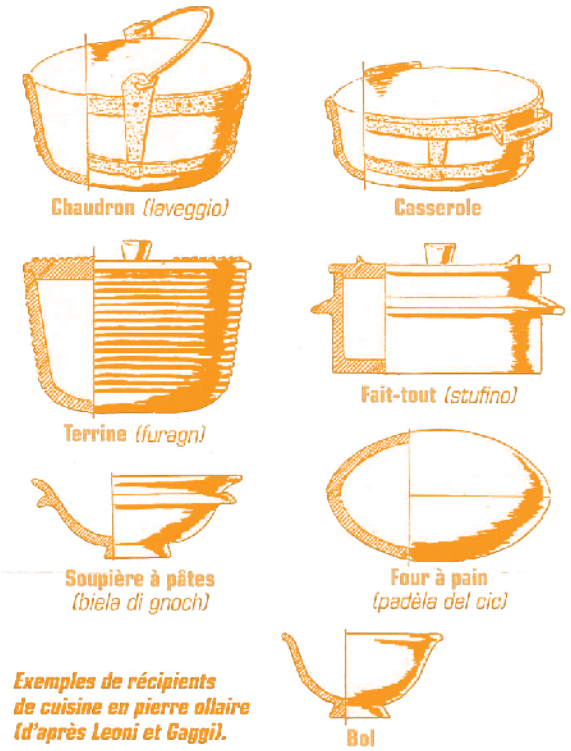


Fig. 6 – Exemplos de recipientes de cozinha em pedra "ollaire" (Leoni et Gaggi, 1985)

Fig. 7 – O atelier de torno de T. Bagioli em Valbrutta (Valmalenco)
Um dos existentes, em meio a minas abandonadas

Fig. 8 - T. Bagioli em frente a seu atelier de torno de pedra-sabão

Fig. 9 – O torno tradicional de T. Bagioli, atualmente equipado com motor elétrico

Fig. 10 – Torno para metais, equipado para pedra-sabão

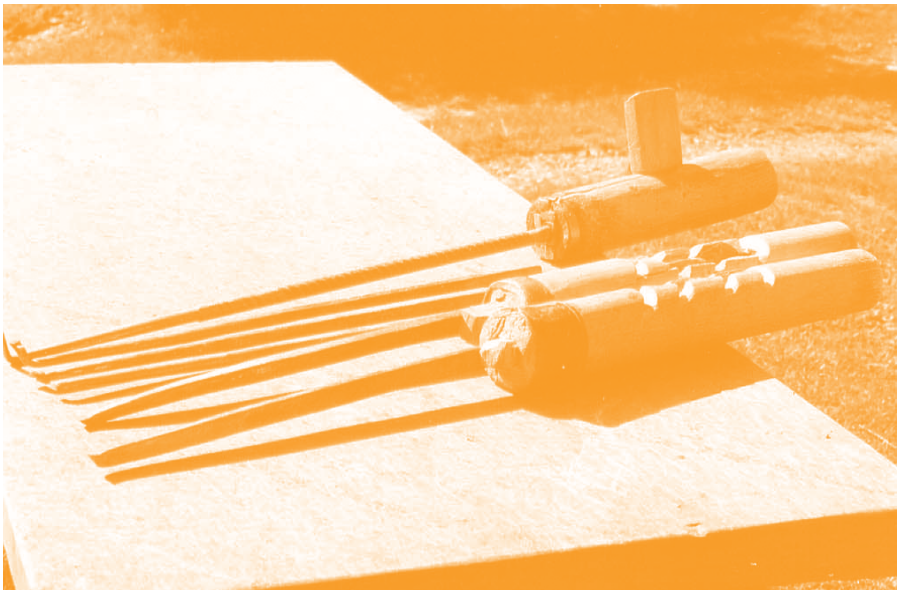
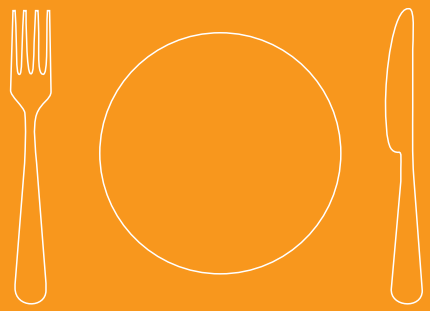


Fig. 11 – Ferramentas tradicionais de T. Bagioli

Fig. 12 – Os últimos recipientes torneados por T. Bagioli, em esteatito cinza e em "chloritosciste" verde

Cenas da Fabricação de Panelas de Pedra-Sabão em Cachoeira do Brumado - Município de Mariana-MG



Gastronomia e Turismo

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL COMO DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO

o caso do pastel de angu de Itabirito

The immaterial cultural heritage as tourism development - the case of itabirito's "pastel de angu".

RESUMO

O presente artigo objetiva analisar, de forma preliminar, a importância de produtos gastronômicos como uma vertente do patrimônio cultural imaterial, sua identificação com a comunidade e como produto local, enfocando o caso do Pastel de Angu do município de Itabirito. Visa mostrar a importância do patrimônio imaterial para o desenvolvimento turístico, para a economia local e como o município pode se beneficiar com tal patrimônio. A metodologia utilizada foi composta de pesquisa bibliográfica e documental, além de entrevistas semiestruturadas com atores locais envolvidos no processo.

Palavras-chave: Pastel de Angu; Cultura alimentar; Itabirito; Turismo Gastronômico.

ABSTRACT

The present article objective to analyze, of preliminary form, the importance of gastronomic products as a source of the incorporeal cultural patrimony, its identification with the community and as local product, focusing the Pastel de Angu case of Itabirito city. It aims at to show the importance of the incorporeal patrimony for the tourist development, the local economy and as the city can be benefited with such patrimony. The used methodology was composed of documentary and bibliographical research, beyond interviews half-structuralized with local actors involved in the process.

Keywords: Pastel of Angu; Food Culture; Itabirito; Tourism Gastronômico.

Danilo Simões Coelho
Biólogo; especialista em Educação Ambiental/UEMG; especialista em Alimentos e Bebidas/UFJF; professor da Uni-BH; mestre em Turismo e Meio Ambiente/Centro Universitário UNA.
E-mail: dansimoescoelho@gmail.com

Elaine Cristina Linhares Diniz
Turismóloga; especialista em Planejamento e Gestão em Meio Ambiente e Turismo/UNICENTRO Newton Paiva; instrutora de treinamento e capacitação/SENAC Vale do Aço; mestre em Turismo e Meio Ambiente/Centro Universitário UNA.
E-mail: elainecrilidi@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO

São legítimas a importância e a necessidade de se promover a proteção da memória e das manifestações culturais existentes em todo o mundo, como, por exemplo, sítios históricos, monumentos e paisagens. Dessa forma, questões como patrimônio cultural da humanidade, patrimônio histórico/cultural nacional, estadual e municipal há muito vêm sendo pesquisadas, difundidas e trabalhadas visando a preservação de todo um patrimônio cultural que represente, de alguma forma, a importância histórica de determinadas localidades, nos mais diversos níveis.

Esse processo é embasado na Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, pois "a proclamação feita pela UNESCO nos trouxe uma classificação que foi efetivamente institucionalizada em nível mundial desde 16 de novembro de 1972". (Yázigi, 2002: 78).

Após anos de trabalhos, debates e desenvolvimento do pensamento preservacionista contemporâneo baseado na historicidade dos atos e produtos da humanidade de uma maneira geral, percebe-se que há muito mais contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. Devido a toda essa gama de representações da vida humana, iniciou-se uma linha de pensamento voltada para a importância histórica do patrimônio imaterial, em busca de formas para sua classificação e preservação.

Muito do estudo, da pesquisa e dos debates realizados pelos membros da UNESCO são destacados em documentos como a Recomendação da UNESCO sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular, de 1989, a Declaração Universal da UNESCO sobre a Diversidade Cultural, de 2001, e a Declaração de Istambul, de 2002, aprovada pela Terceira Mesa Redonda de Ministros da Cultura e outros documentos de menor porte e divulgação, mas não menos importantes para o processo, que, juntos, resultaram na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovada em 17 de outubro de 2003.

Segundo a UNESCO (2003), em sua Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial:

> *Define-se Patrimônio Cultural Imaterial como as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e também os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados e as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.*

Tal definição é adotada mundialmente pelos vários países signatários da citada Convenção, incluindo, entre esses países, o Brasil. Para tanto, neste texto, adota-se, também, a mesma definição como base referencial.

Mesmo sendo recente essa discussão sobre Patrimônio Imaterial em nível mundial e, também, nacional, vários são os motivos para o Brasil se dedicar à catalogação, aos trabalhos para estruturar o inventário e, principalmente, à realização do registro de muitas de suas manifestações culturais, pois, estas expressam uma enorme variedade quanto às formas e significados, além de representarem parte de uma história que pode ser contada de maneira singular.

Manifestações peculiares de regiões, localidades ou pequenas comunidades, o

> *Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (Site do IPHAN em 04/10/2006).*

Antecipando toda essa efetivação legal de uma norma mundial voltada para a questão do patrimônio imaterial elaborada pela UNESCO, no Brasil, através do Decreto n° 3.551, de 4 de agosto de 2000, foi instituído o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), com vistas, segundo o IPHAN, à viabilização de projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural.

O PNPI "é um programa de fomento que busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não-governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento". (*Site* do IPHAN em 04/10/2006).

Para que seja efetuado o registro dos bens, eles são agrupados por categoria em livros com classificações específicas, conforme o citado Decreto, a saber:

> *Livro de Registro dos Saberes, para os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; Livro de Registro de Celebrações, para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social; Livro de Registros das Formas de Expressão, para as manifestações artísticas em geral; e Livro de Registro dos Lugares, para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas. (Grifo dado pelos autores).*

O processo de legalização e legitimação enquanto patrimônio imaterial se subdivide em fases: Apresentação do Pedido de Registro (feito pelo órgão, sociedade civil organizada ou quem tenha interesse, direcionado ao IPHAN); Registro do Bem (realizado pelo IPHAN quando em concordância com os termos apresentados no pedido de registro); Inventário (tem o objetivo do produzir maior conhecimento sobre o bem); Salvaguarda do Bem (visa uma atuação no sentido de buscar formas de transmissão e reprodução que garantam a continuidade de existência do bem).

Aprofundando a pesquisa através da facilidade tecnológica da qual se dispõe atualmente, o *site* do IPHAN apresenta os seguintes bens brasileiros que já completaram seu Plano de Salvaguarda como Patrimônio Imaterial: Arte Kusiwa dos Índios Wajãpi (AP); Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (ES); Samba de Roda no Recôncavo Baiano (BA); Círio de Nossa Senhora de Nazaré (PA); Ofício das Baianas de Acarajé (BA); Viola-de-cocho (MS) e, mais recentemente, o Jongo (RJ/SP).

Alguns exemplos como a Cerâmica Candeal (MG), o Bumba-meu-Boi (MA), o Museu Aberto do Descobrimento (BA), entre outros, representam bens imateriais que já possuem seus Inventários concluídos e, exemplificando os vários bens em processo de inventário há a iguaria Tacacá e a Farinha de Mandioca (ambos do Estado do Pará), o Toque dos Sinos (MG) e muito mais.

Entre os vários bens que se encontram em processo de Registro, pode-se destacar o Sanduíche Bauru (SP), Frevo (PE), Queijos Artesanais de Minas (MG), Festival Folclórico de Parintins dos Bois-Bumbás Garantido e Caprichoso (PA) e o Pastel de Angu de Itabirito (MG).

Partindo para o âmbito estadual, em Minas Gerais, o IEPHA – Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – criado em 30 de setembro de 1971, através da Lei nº. 5.775, é o órgão responsável por fiscalizar e estabelecer medidas legais de proteção, bem como incentivar, fomentar, definir referências técnicas de excelência, difundir métodos e ações de proteção, apoiando e orientando os agentes culturais, as instituições e comunidades até mesmo para uma maior abrangência e eficiência de suas ações. (*Site* do IEPHA em 30/10/2006).

Conforme Decreto-Lei nº. 25, de 1937 o IEPHA tem como funções realizar o inventário e o tombamento dos bens culturais de valor histórico, arqueológico, etnológico, paisagístico, bibliográfico ou artístico existentes no Estado de Minas Gerais.

Em Minas, o único bem imaterial que já foi reconhecido é o Queijo do Serro, registrado no Livro dos Saberes em 07 de agosto de 2002 como MODO TRADICIONAL DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DO SERRO. É importante ressaltar que esse registro foi feito em âmbito estadual, pois, em âmbito nacional, os queijos

artesanais de Minas encontram-se no *processo* de Registro.

Vale a pena destacar que durante o congresso da UNESCO realizado em Havana (Cuba), tendo como tema o Turismo Cultural na América Latina e no Caribe, aprovou-se uma carta-documento que reconhece as receitas culinárias como um bem cultural tão relevante e valioso quanto a arquitetura, os casarões e casarios, as igrejas, os monumentos etc., em cujo documento se põe em relevo que toda política cultural, se bem fundamentada, deve consagrar o gesto de comer não somente como uma tradição, mas, também, como uma ação de criatividade, não se constituindo somente, num ritual biológico de apenas alimentação. (TRIGUEIRO E LEAL, 2006: 12).

Desta forma existem diversos tipos de turismo, que podem ser classificados por diferentes critérios. Por exemplo, Andrade (1995) os divide em seis modalidades: de férias, cultural, de negócios, desportivo, de saúde, e religioso. Por sua vez, Oliveira (2001) amplia o horizonte de classificação para 22 tipos de turismo: lazer; eventos; águas termais; desportivo; religioso; juventude; social; ecológico; compras; aventura; incentivo; terceira idade; intercâmbio; cruzeiros marítimos; negócios; técnico; *gay* (GLS); saúde; étnico e nostálgico; rural; cultural e **gastronômico**.

> *O turismo, por se tratar de uma atividade econômica com caráter social e cultural bastante acentuado, contribui para diminuir as distâncias entre as várias partes do planeta, buscando valorizar e preservar as diferenças culturais. A cultura é um importante atrativo de um destino turístico. Muitos turistas estão em busca da diversidade e diferenças culturais que sobrevivem em um mundo marcado pela homogeneização cultural.* (DIAS, 2003).

O interesse pelo turismo gastronômico se deve pela busca de conhecimento e prazer. A Gastronomia, segundo Savarin (1995), é como conhecimento fundamental de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.

Para Schlüter (2003:70), a gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de elementos culturais.

METODOLOGIA

O estudo, de natureza descritiva e exploratória, teve como base o município de Itabirito localizado na Rodovia dos Inconfidentes – BR040/BR356, região metalúrgica e Campo das Vertentes, a 55 km da capital, Belo Horizonte. O município possui uma área de 543 km2. Conforme dados do IBGE (2006), relativos ao Censo 2000, Itabirito tinha 37.901 habitantes. A população estimada, no ano de 2005, seria de 41.541 habitantes.

A escolha de Itabirito para desenvolvimento deste projeto vai de encontro à importância do Pastel de Angu e à busca do seu registro como patrimônio imaterial no IPHAN.

A unidade empírica de análise é o pastel de angu como patrimônio imaterial. Os métodos e técnicas analíticas utilizadas centraram-se na pesquisa bibliográfica e documental, que foi complementada com estudo de caso e entrevistas com o Secretário Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo, Sr. Ubiraney de Figueiredo Silva e a Chefe de Divisão de Memória e Patrimônio, Srª. Gilmara Eduarda Braga.

Este artigo se desenvolve de uma forma explicativa, analítica e exemplificativa, objetivando realçar a gastronomia como uma vertente do patrimônio cultural imaterial voltado para a atividade turística e impulsionadora da economia local.

PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE MINAS GERAIS

Muito embora a região Sudeste demonstre uma forte presença da culinária lusitana, pode-se afirmar que Minas Gerais tem uma cozinha típica. O fato de esse estado ter vivido um longo período cercado por tropas portuguesas, evitando o contrabando do ouro, impediu-o a realização de troca de cultura com outros estados. Em decorrência disso, a cultura mineira – e, portanto, sua cozinha – é uma das que mais valoriza suas raízes, tornando-a uma das mais autênticas do Brasil.

Mas, segundo Eduardo Frieiro (1966:274), indagado se existe uma comida tipicamente mineira, responde que sim e que não:

> *Sim porque é permitido reconhecer uma constante nas preferências alimentares da população de Minas. E não, porque tais preferências não são exclusivas desta mesma população.*

Porém, de acordo com Nunes (2001), a abundante cozinha típica mineira surgiu da *fome*. Segundo essa autora, foi a partir da fome dos primeiros tempos que se for-

mou em Minas Gerais uma cozinha considerada típica, com tamanha diversidade de pratos: feita com indescritível criatividade, temperada com sabedoria e toques de magia. Com a descoberta do ouro e das pedras preciosas, o estado passou a receber um número elevado de pessoas que, movidas pela busca da riqueza, se esqueciam de outro bem maior: o alimento; nesses primeiros tempos, registraram-se a abundância de ouro e a falta de alimentos.

Rocha (1998) adverte que se a partida para as minas era um drama, o transcurso da viagem era outro, penoso, e muitas das vezes, mortal. Cada um, com seu *comer* na sacola, partia, confiante, desvairado pela miragem do ouro. Esperava-o, muitas vezes, o pior dos padecimentos: a fome.

Os viajantes desse período, conhecidos como tropeiros, os *valentes desbravadores de sertões,* encontravam pelos caminhos quatro modalidades de alojamento: o pouso, o rancho, a venda e a estalagem ou hospedaria. A dieta do tropeiro era pouco variada, simples, mas nutritiva. Não faltava feijão, toucinho salgado para a preparação dos torresmos, a farinha de mandioca, a carne-de-sol e o café.

Depois da mineração – século XVII – a fazenda – século XIX – passa a ser o núcleo formador de todo sistema de atitudes e modos de proceder, ensejando costumes e condicionando novos hábitos. As técnicas com o preparo da carne se aprimoram, fazendo com essa iguaria ganhasse centralidade nas refeições; a carne de boi, salgada ou em mantas, seca ou de charque, de porco e toucinho, era mantida em bom estado através do processo de defumação ou salgamento, fabricação da paçoca ou conservada em gordura. Com a criação do gado, tem-se a fartura do leite e a produção dos seus derivados: queijo, manteiga.

Pode-se ressaltar que a comida típica mineira foi forjada em tempos de crise da fome, através do bom emprego dos alimentos disponíveis e da busca por seu melhor aproveitamento. Um exemplo desta afirmação pode ser ilustrado com a escassez da carne bovina, condicionando os mineiros a criarem suínos em qualquer espaço disponível e fazendo do lombo de porco, um dos pratos mais típicos da cozinha mineira.

Seguindo o caminho permeado pela escassez, o mineiro saiu das crises da fome para a consolidação de uma rica, variada e tradicional culinária, pautada pelo aproveitamento dos gêneros mais elementares – feijão, milho, mandioca, carne – encontrados ou disponíveis no momento.

As respostas e soluções encontradas pela cozinha mineira às necessidades de sobrevivência geraram usos pessoais e familiares, que aos poucos, foram se traduzindo em hábitos locais, generalizando-se como costumes regionais, e ao mesmo tempo, condicionando o surgimento das tradições culturais deste estado.

A abundância de minerais preciosos atraiu grande quantidade de pessoas para as Minas Gerais. Em busca do ouro e riquezas vieram os Portugueses, outros estrangeiros, escravos e índios que já habitavam o local, fato este, que trouxe grande miscigenação. Devido à escassez e ao alto preço dos alimentos, nos primórdios da exploração das Minas, muitos morriam de fome com as mãos cheias de ouro. Sofriam menos os negros e índios. Os índios comiam caça, raízes e brotos, tinham como iguaria favorita o *raú*, *bicho-de-taquara*, verme branco que se encontra no interior dos bambus e ainda o *iça*, iguaria mais conhecida como tanajura. Já os brancos, não tinham costume destes alimentos tribais e sofreram com a abundância do ouro, mas a falta do alimento. (NUNES, 2001)

Observa-se que, através desta diversidade de raças e culturas, formou-se uma culinária riquíssima com grande variedade de pratos com brotos, raízes, os caldos, os doces com ovos, a carne de frango e de porco, e, em Minas, utilizava-se a carne de animais pequenos que podiam ser criados no quintal, pois a pecuária, por muito tempo, foi proibida pela coroa que não tinha interesse de fixar o homem a terra para não perder o controle dos minerais preciosos. Dessa forma, a típica cozinha mineira vai se formando com cheiro, sabor e cor afro-indígena-português. (NUNES, 2001)

Ainda podemos observar que, em Minas Gerais, temos uma culinária rica onde ocorrem diversos ingredientes às vezes muito exóticos para outras culturas e grande diversidade de pratos. Um prato como a *palma-do-inferno*, feito com uma espécie de cacto, pode ser ainda saboreado nas mesas de Diamantina. Do mesmo modo, diversas preparações com broto de samambaia, umbigo de bananeira, pequi, licores (de folha de figo, de jenipapo, de jabuticaba), de uso comum por tantos anos, ainda se mantêm vivos em diversos lugares. O uso do urucum para se fazer o corante, o milho usado em diversas preparações como a broa de fubá, a pamonha, a canjiquinha e outras tantas, continua sendo cultivado. Outro exemplo é o arroz vermelho com pato, prato desconhecido de muitos, sendo típico do sul de Minas e muito consumido na cidade de Itajubá. (Portal descubraminas). "O *ora-pro-nobis*, riquíssimo em proteína, tornou-se nome de um festival gastronômico na cidade de Sabará e Ouro Preto. Acompanha o frango e a carne de porco, dando-lhe sabor especial". (NUNES, 2001)

Ainda há muito a ser citado, como "a paixão de Sabará pela jabuticaba, o rocambole de Lagoa Dourada, a goiabada cascão nos leva a Ponte Nova, o biscoito de polvilho de Coronel Xavier Chaves, o mel de Santa Bárbara, os doces em barra de São Bartolomeu, o pão de canela de Conceição do Ibitipoca, o queijo do reino de Santos Dumont, os diversos queijos criados pelos dinamarqueses em Minduri e Cruzilha, o umbigo de banana de Itabirito muito usado como recheio do pastel de angu". (MARCELLINI; 2004).

A vaca atolada, o tutu de feijão, o feijão tropeiro, o queijo do serro (Patrimônio Cultural Imaterial Estadual citado anteriormente), o maneco sem jaleco e o maneco com jaleco (este enriquecido com carne ou ovo, conforme a região) e que se confunde muitas vezes com o bambá de couve, além de outras delícias. O frango ao molho pardo só tem um competidor: o frango com quiabo. O pão de queijo recheado com bolinho de feijão só se encontra em São João Del Rei. As compotas e demais doces fazem de Araxá a capital da doceria mineira, enquanto o pé de moleque nos leva a Piranguinho, sendo preciso ir a Tiradentes para conhecer o verdadeiro canudinho de doce de leite.

As *receitas mineiras*, quando se fala de Minas, são muitas. Talvez seja essa a explicação para tal fenômeno: como Minas são muitas, muitas têm de ser suas delícias culinárias. Seria pretensão enumerar todas.

Outro aspecto dentro da gastronomia relacionado ao turismo são os festivais gastronômicos. Segundo Carvalho (2002), no livro Circuito Minas de Festivais, editado pela Secretaria de Estado da Cultura de Minas Gerais, o estado que há décadas atrai turistas de todas as partes e com seus famosos circuitos das águas e do ouro, entre outros, atrai, também, para seu circuito de festivais culturais de potencial turístico incalculável. Entre os diversos festivais culturais destacados, o Festival Gastronômico de Tiradentes está presente.

HISTÓRICO DO PASTEL DE ANGU

Iguaria gastronômica de ltabirito, criada no Século XIX, por volta de 1851, na época em que a cidade se chamava Itabira do Campo e era Distrito de Ouro Preto, o ***Pastel de Angu*** teve sua criação na Fazenda dos Portões, que em 1796 pertencia ao Sr. José Ferreira de Aguiar e que, com o seu falecimento, em 1846, foi passada a seus filhos.

Um dos seus filhos, O Sr. Benedito Ferreira de Aguiar, em 1850 vendeu a parte que lhe cabia para o Sr. David Pereira Lima, porteira fechada, com escravos, benfeitorias e todos os animais.

Relata a história, que Dona Ana Joaquina de Lima, esposa do Sr. David, se relacionava muito bem com as escravas e levou duas delas para dentro de casa, tirando-as da senzala. Uma delas era conhecida por Philó e a outra, por Maria Conga. Elas foram as primeiras a usarem a sobra de angu, principal refeição dos escravos. Na falta de uma complementação de carne, a necessidade e a criatividade das negras as fizeram usar um guisado feito com umbigo de banana, porém em algumas ra-

ríssimas ocasiões as escravas, em sua lida na cozinha, escamoteavam pedaços de carne escondendo-os nos roletes de angu e assando-os em rústicos fornos feitos com cupinzeiros.

A forma original do "Pastel de Angu" era arredondada, o recheio colocado sobre a massa era enrolado e depois achatado para ser assado, e recebiam o nome de "Boroa".

A forma atual ocorreu no Século XIX, por volta de 1885, pelas habilidosas mãos de Dona Ana da Prata Baêta, conhecida por "Dona Saninha da Prata" que, em 1915 passou a receita para sua nora Dona Emilia Martins Baêta, apelidada de "Dona Milota", falecida em 1972. Dona Milota fazia maravilhosamente os Pastéis de Angu e os vendia para auxiliar nas despesas domésticas.

Muito difundido em Itabirito, sua fama e receita romperam as fronteiras do município, sendo levadas para Belo Horizonte, ltabira, Conceição do Mato Dentro, General Carneiro, Sabará e dezenas de outras cidades, inclusive no Estado de São Paulo.

Falam os mais antigos, que a família Gonçalves, teve um papel importante na divulgação desta iguaria fora de ltabirito, pois o próprio Dr. Guilherme Gonçalves, em suas visitas médicas longe de ltabira do Campo, às vezes comentava sobre o delicioso "Pastel de Angu", despertando em todos a curiosidade de obter a receita.

Até hoje a receita é passada de mãe para filha, conservando fielmente o modo de preparo e cocção correta. Os ingredientes utilisados devem ser de primeira qualidade (fubá de milho moído em moinho movido a água, polvilho especial, etc.). Já o recheio, além do umbigo de banana, ainda é oferecido com bacalhau, carne de boi moída, carne de frango e também de queijo. (Disponível em: <http://www.portalitabirito.com.br>).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Secretaria Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo de Itabirito tem como objetivo:

> *Promover a oportunidade de negócios e desenvolvimento social e intelectual através de programas e ações que envolvam o bem estar, a promoção humana e obtenção de resultados por mecanismos de fomento e desenvolvimento das atividades cultural e turística de nossa cidade.*

O SEBRAE deu um treinamento para os artesãos e elegeu dois temas como foco dos trabalhos – as Flores de Maio e o Pastel de Angu (que são tradições de Itabirito) –, eles criaram vários produtos.

Segundo informações obtidas em entrevista com o Secretário Municipal de Patrimônio Cultural e Turismo, uma artesã chamada Geralda, por exemplo, desenvolveu uma linha artesanal baseada na história do Pastel de Angu, com a Maria Conga e a Filó, escravas que criaram tal pastel. Essas escravas se tornaram, através das mãos da artesã, bonecas pretas que vêm sempre com um cesto contendo o pastel de angu ou o fubá. Em seu depoimento, o Secretário de Turismo ressalta que "a Geralda já participou do programa de televisão Terra de Minas, foi página do jornal Estado de Minas, já fez todas essas redes de TV locais e já foi também para o Mais Você, programa da Ana Maria Braga, na Rede Globo, com repercussão nacional, através da história das bonecas dela e, agora, ela está preparando uma exposição".

Com base no treinamento ministrado por profissionais do SEBRAE, uma série de outras coisas foi desenvolvida em torno do Pastel de Angu e esse desdobramento é muito importante para a cultura, o desenvolvimento da economia e da atividade turística local.

A Secretaria de Educação da administração passada tinha como secretário um historiador, que criou um movimento para fortalecer a identidade do Pastel de Angu nas escolas, daí se criou uma festa. Devido ao trabalho dado pela festa, as diretoras das escolas ficaram muito mais envolvidas no sentido de se organizarem para produção e venda do pastel e buscar um retorno econômico para as escolas, do que propriamente estudar o Pastel de Angu.

A atual gestão, analisando a festa, acabou optando pela sua continuidade. A partir de então, a Festa do Pastel de Angu, um evento que é um movimento escolar, começou a ter um trato mais turístico. A Festa, que antes era realizada apenas pela Secretaria de Educação, hoje conta com a parceria da Secretaria de Patrimônio Cultural e Turismo. Conforme palavras do Secretário de Patrimônio Cultural e Turismo, "para o próximo ano – 2007 – a tendência é a festa aumentar ainda mais, devido à troca de experiência com organizadores do Festival de Gastronomia de Tiradentes, porém, sem deixar perder a essência de festa escolar, mas dando a ela uma conotação mais voltada para o Pastel como um ícone de gastronomia".

Devido à proximidade da Festa do Pastel de Angu com a Julifest (outro evento importante da cidade), com características tão diferentes, em que a Julifest aparecia bem maior e mais rica que um evento escolar, ficou resolvido que era necessário dar identidades distintas a ambas. O Secretário explica que "a Festa do Pastel de Angu, uma festa tipicamente escolar, não exige grandes artistas, não exigia grandes estruturas, mas atualmente está exigindo, ou seja, no Julifest se gasta em torno de R$ 500 mil e numa Festa do Pastel de Angu o gasto é de aproximadamente R$ 40 mil e tem uma mídia espontânea muito maior que a própria Julifest. Isso porque é o

Pastel de Angu, porque é educação patrimonial, porque está se trabalhando a questão da aproximação de uma comida com o turismo e as escolas". Ainda expõe que, "em dois dias, vendem-se 50 mil Pastéis de Angu, logo, começou a tomar proporções muito grandes, observando-se um fenômeno interessante, porque, enquanto na Julifest temos que ficar atrás de datas de cantores para ver quem pode comparecer ou não, porque ela depende de um grande nome para se efetivar, na Festa do Pastel de Angu, as pessoas ficam atrás da Secretaria de Patrimônio, Cultura e Turismo para vir se apresentarem".

Com exemplo foi citado o Minas ao Luar que procura se apresentar próximo à Festa do Pastel de Angu. A festa ganhou *status*, e as diretoras das escolas já começam a ter um trato especial se dedicando mais. Criou-se uma identidade forte.

Em 2005, em um esforço conjunto das duas Secretárias promotoras, foi efetuada uma sensibilização para envolver as escolas. De acordo com as exposições obtidas, atualmente a Festa paralisa as escolas. Na semana do evento elas ficam por conta do Pastel de Angu. As crianças comem o Pastel de Angu na escola, aprendem a fazer o Pastel, fazem trabalhos a respeito disso, fazem os convites da Festa dentre outras atividades com o Pastel de Angu como destaque.

Em concurso promovido pela FIAT, denominado Tesouros do Brasil, no ano de 2005, alguns trabalhos de Itabirito foram selecionados e uma escola "defendeu" o Pastel de Angu. Na última versão a FIAT solicitou para que toda a divulgação fosse feita relacionada ao Pastel de Angu, devido à caracterização feita na defesa da escola. "Além do conteúdo histórico é mais uma relação de identidade da comunidade com o produto", comenta o Secretário.

Nesse meio tempo, conforme explica a Chefe de Divisão de Memória e Patrimônio, "a *Memória e Patrimônio* começou a perceber que o Pastel de Angu poderia ser um bem imaterial que pode e deve ser protegido. Existe uma competição entre algumas cidades que querem que o Pastel de Angu seja de lá. Mas Itabirito largou na frente, deu um trato diferente à iguaria, pesquisou e procurou registrar como patrimônio Imaterial".

A partir da pesquisa das origens do Pastel de Angu foi preparado um Dossiê para o IPHAN com todo o respaldo que fez vislumbrar a possibilidade do registro como patrimônio imaterial e até, quem sabe, buscar um tombamento por uma série de fatores, incluindo o próprio benefício do ICMS cultural, porém, a Chefe de Divisão conta que "o IPHAN alegou que, devido ao grande número de pedidos de produtos gastronômicos para tombamento, precisa estudar melhor o caso, mas, de qualquer forma, o mais importante já aconteceu: o próprio município se apropriou da questão do pastel de angu, e era exatamente isto o mais esperado. O IPHAN não está priori-

zando prato típico de nenhuma localidade ele está mais ligado ao tombamento dos derivados, da matéria prima utilizada".

O registro no IPHAN foi solicitado pela Divisão de Memória e Patrimônio devido à própria importância que o Pastel de Angu criou e, segundo o Secretário, a inclusão dos alunos pode ser explorada de várias formas, porque a divisão de patrimônio trabalha em várias vertentes dentro das escolas, com educação patrimonial, preparando os professores através de oficinas de memória viva, tendo o Pastel de Angu como objeto dessas oficinas.

Além de tudo isso vários documentos de outras cidades que já têm legislação sobre patrimônio imaterial foram estudados para que se possa estruturar uma legislação própria.

Hoje Itabirito atrai turistas exclusivamente devido ao Pastel de Angu, não apenas na Festa do Pastel de Angu, mas também em outras ocasiões. O consumo do pastel de angu aumentou dentro e fora da cidade. Além da produção caseira, já existem fábricas, o produto passou de artesanal para industrializado. Não existia essa procuração pelo Pastel de Angu, até aproximadamente uns 15 anos atrás algumas famílias detinham as receitas. Hoje, o negócio do Pastel de Angu se firmou em nível municipal e já atingiu escala regional e até estadual. Atualmente o município de Itabirito já é conhecido como **a cidade do Pastel de Angu**.

Outras cidades também exploram o mesmo segmento, mas sem o mesmo êxito, pois na realidade, Itabirito é a mais beneficiada pelo Pastel de Angu devido ao trabalho e ao pioneirismo local, "porque foi tudo muito bem trabalhado e estruturado em cima da ideia", completa a Chefe de Divisão.

O Pastel de Angu virou uma estratégia mercadológica. Comercialmente hoje existem duas fábricas do Pastel na cidade. O produto tornou-se exigência do público nos supermercados, bares e restaurantes. Se for observado o fluxo da festa do Pastel de Angu, em um final de semana, se movimenta, no mínimo, R$ 1,5 milhão na cadeia produtiva, considerando taxa de ocupação máxima nos hotéis, abastecimento de combustíveis, provocou-se uma mecanização. "Além de vários artesãos trabalhando o tema (bordados, bicos de crochê, bonecas e outros), hoje, qualquer escola em Itabirito tem uma pesquisa ou trabalhinho sobre o Pastel de Angu", segundo o Secretário.

Os entrevistados ainda expõem que "existem pessoas que dizem que o Pastel de Angu não é coisa antiga, e sim atual. Mas dizem isso porque simplesmente não o conheciam; o Pastel de Angu era um produto de família tradicional, que foi passando de mãe para filha e não havia se disseminado entre a população em geral".

O Pastel de Angu significa hoje a principal fonte de renda para uma camada da população itabiritense, não só o produto em si, mas outros que se desdobraram a partir dele. No caso do artesanato com o Pastel de Angu, têm famílias inteiras trabalhando e vivendo da produção de peças.

CONCLUSÃO

Observa-se que o patrimônio imaterial pode ser um ótimo atrativo turístico e fomentador do desenvolvimento social, cultural e econômico, desde que trabalhado com seriedade e visão mercadológica adequados.

O caso da cidade de Itabirito, que busca hoje o tombamento do Pastel de Angu como patrimônio imaterial local, mesmo havendo outros municípios mineiros disputando a criação da saborosa receita, com suas histórias e mitos, demonstra que Itabirito deu um passo à frente, assumindo, inclusive, uma estratégia de mercado, que deveria ser seguido por todos que tem seus produtos peculiares.

Quanto às cidades que também se intitulam "berço" do Pastel de Angu, são legítimos a intenção e o direito de requererem tal título, desde que seja realizada uma pesquisa que comprove, através de documentos históricos reais, datas anteriores à apresentada pela cidade de Itabirito.

Considerar um determinado bem como patrimônio de um povo cria uma identidade do produto ao local onde ele é produzido e com sua comunidade. O tombamento de um bem como patrimônio imaterial legalmente reconhecido ajuda a reforçar essa identidade agregando valores e incentivando sua perpetuação, além de aguçar a curiosidade de outras pessoas para conhecê-lo em sua cidade de origem.

Alavancando o turismo ainda desdobram-se diversas oportunidades que são criadas em torno do produto, que movimentam o comércio, a indústria, o artesanato local e toda uma cadeia produtiva.

Em um mundo totalmente globalizado, onde produtos e bens que surgiram em determinado local e época começam a ser requeridos por outras nacionalidades que o conhecem e utilizam há muitos anos, torna-se necessário que o processo de pesquisa, reconhecimento e registro de bens culturais seja extremamente ágil, com a intenção de resguardar tal identidade, pois, através do patrimônio imaterial também se conta a história de um povo e tal história não deve e não pode ser transferida de nacionalidade.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo**: fundamentos e dimensões. São Paulo: Ática, 1995. 215 p.

CARVALHO, C. Turismo cultural, uma vocação mineira. In: STOCKLER, Sérgio.

Circuito Minas de Festivais. Belo Horizonte: Secretaria do Estado de Cultura de Minas Gerais, 2002.

DIAS, Reinaldo. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2003.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Centro de estudos mineiros de Belo Horizonte: Belo Horizonte, 1966.

IEPHA (Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais). Disponivel em: <http://www.iepha.gov.mg.br>. Acesso em: 30/10/2006.

IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) Disponivel em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 04/10/2006.

MARCELLINI, Rusty. **Caminhos do sabor**: a estrada real. Belo Horizonte: Gutenberg/ABRASEL, 2004.

NUNES, Maria Lúcia Clementino. **História da arte da cozinha por Dona Lucinha**. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.

OLIVEIRA, A. P. **Turismo e desenvolvimento, planejamento e organização**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 225 p.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. 96 p.

TRIGUEIRO, Carlos e LEAL, Wills. **Gastronomia como produto turístico**: sabor nordeste. João Pessoa: Idéia, 2006. p.12

UNESCO. Tradução: Ministério das Relações Exteriores, Brasília. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial** (Tit. Original: Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage). Paris, 17 October 2003.

YÁZIGI, Eduardo, CARLOS, Ana Fani Alessandri e CRUZ, Rita de Cássia Ariza da (Org.). **Turismo**: espaço, paisagem e cultura. 3ª ed. São Paulo: Hucitec, 2002.

Integrado ao Sistema
Fecomércio MG