

EDIÇÃO ESPECIAL

Primórdios
da Cozinha
Mineira
Da história
à mesa



Publicações
Faculdade
Senac Minas

VOLUME 5, NÚMERO 1 - 2017 - ISSN 2317-2037

...the first of the ...

...the second of the ...

...the third of the ...

...the fourth of the ...

...the fifth of the ...

...the sixth of the ...

...the seventh of the ...

...the eighth of the ...

...the ninth of the ...

...the tenth of the ...

...the eleventh of the ...

...the twelfth of the ...

...the thirteenth of the ...

...the fourteenth of the ...

...the fifteenth of the ...

...the sixteenth of the ...

...the seventeenth of the ...

...the eighteenth of the ...



Primórdios
da Cozinha
Mineira
Da história
à mesa

ISSN 2317-2037

Ficha Técnica

Presidente do Sistema Fecomércio MG, Sesc e Senac

Lázaro Luiz Gonzaga

Diretor Regional do Senac MG

Gustavo Henrique Escobar Guimarães

Superintendente Educacional

José Luiz Esteves

**Gerente de Produtos de Turismo, Hospitalidade,
Lazer e Produção de Alimentos**

Hans Eberhard Aichinger

Consultora Técnica

Vani Maria Fonseca Pedrosa

Colaboradores

Helder Rodrigues da Costa

Kleinia Anjos Viana

Maria Isabel Rola França

Márcia Muniz Proença

Márcio Mussy Toledo

Revisão

Coordenação de Produtos / Senac MG

Diagramação

Gerência de Marketing / Senac MG

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

Editorial

Gustavo Guimarães | Diretor Regional do Senac em Minas

Ah... a comida mineira!

Por mais simples que seja a expressão acima, os artigos que compõem esta edição se preocuparam em oferecer possíveis respostas, devidamente amparadas por suas referências teóricas, ao nítido entusiasmo na entonação que habitualmente percebemos sobre a cozinha de Minas Gerais.

Há pouco mais de dois anos o Senac em Minas, por meio dos cursos superiores tecnológicos de Hotelaria e Gastronomia, escolheu empreender esforços para sistematizar uma investigação científica sobre as influências históricas, culturais e sociais que sustentam não só as peculiaridades da comida mineira, mas, também, ensejam sua potencial contribuição para o desenvolvimento de uma cadeia produtiva local.

O projeto Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa, se materializa com seus nove pilares: **horta histórica; pomar histórico; farinhas antigas, pães e quitandas; receitas tradicionais; queijaria; doçaria; bebidas alcoólicas, cafés e chás; carnes e outros derivados de animais; ambiente, utensílios e técnicas.** Uma matriz que moldura um amplo campo de pesquisa delimitado entre as serras da Piedade e do Caraça, onde o Santuário do Caraça se revela como imprescindível parceiro, com valores e intenções que encontram convergência no nosso propósito educacional.

Apresentamos uma prévia da evolução das nossas incursões práticas e teóricas, assumindo o cuidado de produzir e difundir as riquezas descobertas pelos nossos profissionais da educação, que promovem experiências de aprendizagens imensuráveis aos nossos alunos, e corroboram as características de uma proposta de pesquisa em defesa de uma epistemologia da práxis reflexiva geradora de saberes, que reivindica *status* próprio.

Relatamos ideias plurais e sensíveis a diálogos outros, sem a pretensa de tornar conclusivas as nossas verdades hipotéticas, mas, sim, fomentar as discussões e elevá-las à inalienável condição de produção científica, nas especificidades dos horizontes da formação tecnológica superior.

Recortamos uma parte das influências europeias e africanas que impregnam a história de nosso povo e as conjugamos com as díspares interações entre as culturas indígenas e ciganas, explorando os hábitos e os costumes alimentícios cristãos, atribuindo um destaque diferenciado ao queijo minas artesanal.

Por fim, ou se preferirmos como início, transpusemos o bem-sucedido método em construção nas pesquisas do entre serras às potencialidades preliminarmente exploradas na cidade de Barbacena e as contribuições latentes do Hotel-escola Senac Grogotó, o primeiro da América Latina.

SUMÁRIO

Primórdios da cozinha mineira, na região Entre Serras - da Piedade ao Caraça **8**

Que mato é esse? Comestível? **46**

Possibilidades para o desenvolvimento sustentável, através da produção de frutas na região de Barbacena/MG **58**

História do pão e seus similares em Minas Gerais **78**

Interpretando os caminhos do Grogotó **98**

O queijo minas artesanal na região Entre Serras - da Piedade ao Caraça **118**

A influência europeia na doçaria mineira **142**

Influência do Cristianismo na gastronomia mineira **154**

Origem, história e rotas da produção de carnes e derivados em Minas Gerais **168**

A influência da culinária cigana na cozinha mineira **178**


Avós e mães deixaram receitas de boa letra

Mas o segredo mesmo não contaram nem às filhas mais caprichosas. Vai-se ver, nem as avós sabiam de onde vinha seu dom. Mas, claro que era de um amor

Pe. Lauro Palú, C. M.

Caraça, 27-10-2017





PRIMÓRDIOS DA COZINHA MINEIRA, NA REGIÃO ENTRE SERRAS - DA PIEDADE AO CARAÇA

PEDROSA, Vani Maria Fonseca ¹

COSTA, Carolina Figueira da²

1. Vani Maria Fonseca Pedrosa é pesquisadora e consultora técnica em pesquisa gastronômica do Senac em Minas.

2. Carolina Figueira da Costa é pesquisadora e professora de História e Cultura da Alimentação pelo Senac-MG.

Agradecemos o apoio da Instituição SENAC-MG para a realização dessas ações de pesquisa, ao Santuário do Caraça na pessoa dos Padres Lauro Palú, Luiz Carlos do Vale Fundão e Wilson Beloni, por nos possibilitar o acesso a tão valioso acervo, que é o Caraça. Agradecemos também o apoio do pesquisador Pedro Eduardo Andrade Carvalho, pelo levantamento de fontes e referências documentais. Gostaríamos também de aqui agradecer, à EMATER e aos habitantes da região “Entre as Serras - da Piedade ao Caraça”, por nos fornecerem informações valiosas para este trabalho.

RESUMO

Minas Gerais tem em sua gastronomia um vetor de extrema importância. Entender como a gastronomia mineira se tornou neste valor para o estado é tarefa complexa e importante. A busca por esta investigação motivou a criação do Programa Primórdios da Cozinha Mineira do Senac em Minas, que tem como objetivo ressignificar e preservar os hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais.

Através deste programa tem início vários estudos e pesquisas aplicadas com base no modelo alimentar dos “nove pilares”, preservados por 240 anos no Santuário do Caraça. Este Santuário se encontra inserido na Região Entre Serras - da Piedade ao Caraça, em um território que foi berço do primeiro *rush* aurífero em Minas Gerais, o que o torna um importante sítio de pesquisas capaz de fornecer respostas importantes quanto aos métodos de formação, influências sofridas e rotas de chegada dos alimentos à Minas Gerais. Este é um caminho inicial para elucidar o que hoje podemos chamar de cozinha mineira, que tanto encanta e gera riqueza para todo estado.

Palavras-Chave: Cultura Alimentar; Caraça; Entre Serras - da Piedade ao Caraça; gastronomia; Slow Food.

ABSTRACT

Minas Gerais has in its gastronomy a very important vector. Understanding how Minas Gerais gastronomy has become this value for the state is a complex and important task. The search for this research motivated the creation of the Primórdios da Cozinha Mineira do Senac in Minas, whose objective is to reframe and preserve the habits, techniques and food products of the first inhabitants of Minas Gerais.

Through this program, several studies and applied research have started, based on the “nine pillars” food model preserved for 240 years in the Caraça Sanctuary. This Sanctuary is located in the Region Between the Sierras - from Piedade to Caraça, in a territory that was the birthplace of the first gold rush in Minas Gerais, which makes it an important research site, capable of providing important answers regarding the methods of formation, influences suffered and routes of arrival of food to Minas Gerais. This is an initial way to elucidate what we can today call Minas Gerais cuisine, which both enchants and generates wealth for every state.

Keywords: Food Culture; Caraça; Entre Serras - da Piedade ao Caraça; gastronomy; Slow Food.

Pensar sobre a origem das coisas é pulsão constante e recorrente na compreensão humana sobre o mundo.

As identidades não estão escritas no céu.
(MONTANARI, 2008, p. 188)

Não seria diferente com os alimentos: as pessoas querem saber de onde veio o arroz, o feijão, a feijoada, o frango com quiabo, e outros pratos tradicionais. O que os mineiros comiam incita especialmente muita curiosidade, e a nossa proposta é refletir sobre a construção da alimentação de Minas Gerais a partir do recorte geográfico que identificamos como *Entre Serras – da Piedade ao Caraça*.

[...] esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.
(MONTANARI, 2008, p. 41)

Os estudos sobre história e cultura da alimentação no Brasil ainda são muito carentes de produção de conhecimento científico, de organização, de sistematização. Sônia Maria de Magalhães é assertiva, ao dizer que:

No Brasil, a história da alimentação está praticamente ‘por fazer’. Muitos assuntos ainda constituem uma área pouco explorada pelos historiadores: o que se comia; a preparação dos alimentos; os utensílios usados; os ritos às refeições; a utilização desses instrumentos segundo os estratos sociais, etc.
(MAGALHÃES, 2004, v. 266, p.23)

Assim, a pesquisa proposta neste texto

**“As
identidades
não estão
escritas
no céu.”**

“[...] esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.”

de apresentação do Programa Primórdios da Cozinha Mineira se destina a isso: explorar a história da alimentação em Minas Gerais, especialmente da região *Entre Serras*. Como pergunta inicial de desenvolvimento desse texto de apresentação, nos indagamos: O que é cozinha mineira? Essa não é uma pergunta tão simples de ser respondida quanto seria responder à pergunta “o que é a cozinha francesa?” A cozinha francesa é mais evidente do ponto de vista identitário cultural, e também mais estudada porque ela tem uma história de organização, estruturação e produção de conhecimento, que se deu principalmente a partir do final do século XIX, com Careme e Escoffier, dois importantes cozinheiros para a história da alta gastronomia francesa. Assim, o que propomos com esse programa de pesquisa é nos debruçarmos sobre os estudos e vestígios históricos a respeito dessa história alimentar. É preciso que os próprios mineiros saibam o que é cozinha mineira. É preciso inventariar, saber o que se come ao longo desse território, conhecer. Só quando se conhece, se pode divulgar, compartilhar. Refletir sobre conceitos, como verão, é exercício valorizado por nós, afinal, essa é tarefa fundamental para compreender os seus sentidos atribuídos, como propõe o historiador alemão Reinhart Koselleck, principal referência para pensar como a história dos conceitos.

A palavra “primórdios” aparece como elemento central dessa reflexão. O que significa então dizer que são os *Primórdios da cozinha mineira*? A definição usual da palavra *primórdio* pode remeter a ideias como *origem, princípio, começo*. Tal significado precisa ser bem compreendido,

senão pode nos proporcionar uma equivocada compreensão dessa história, da qual estamos nos propondo aqui. Não estamos tratando de um passado estático, que se inicia de um ponto fixo, original. Quando falamos da cultura de um país, de um lugar, de uma região, estamos falando da cultura de muitos outros países, lugares, regiões que se cruzam, se encontram, se contaminam. A metáfora sobre as raízes da qual Montanari lança mão é muito boa para entender que: As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro de culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo. Digamos mais: as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes [...]. A procura das raízes, quando é feita. (MONTANARI, 2008, p. 189)

Compreender a pulsão pelas origens é também temática recorrente entre os historiadores. Entender a complexidade da construção da história não é tarefa simples, por isso, algumas metáforas nos são muito úteis. Além da metáfora das raízes, podemos pensar que os próprios caminhos tortuosos, que são inerentes à região *Entre Serras*, podem ser comparados à construção da sua história:

A origem nunca se encontra em um lugar, em um momento, em uma cultura, na cabeça de um homem, ou em uma circunstância particular; mas, sim, se multiplica em diversas circunstâncias e lugares. Seria preciso acostumar-se a dizer, ao invés de origem de uma ciência, as origens. É sempre uma vantagem falar no plural. (SERRES, 2011)

Não por acaso falamos em *Primórdios*.

Entender a história de Minas Gerais, especialmente a da alimentação, a partir desse recorte, é entender essa história vivaz de muitas trocas, contaminações e complexos processos de relações que se deram nesse território. Mas, que território é esse dos mineiros? Eduardo Frieiro já se deteve a fazer – e responder – essa pergunta:

Que é então o que pode ser o ‘mineiro’, ou o que são ‘os mineiros’? [...] Parodiando o escritor francês mencionado [Joseph de Maistre], diríamos que conhecemos muitos indivíduos oriundos de Minas, mas não conhecemos ‘o mineiro’, ou ‘os mineiros’, como grupo humano dotado de determinados caracteres gerais reconhecíveis empiricamente. Pode-se até afirmar, sem o risco de formular uma hipótese muito aventureira, que a população de Minas Gerais é tão geograficamente diversificada como a flora e a fauna do seu vasto território [...]. (FRIEIRO, 1966, p.39)

A escolha do recorte geográfico-social proposto aqui pode parecer óbvia, por ter sido de suma importância durante o *rush* da primeira ocupação aurífera de Minas Gerais, quando este território compunha a comarca do Rio das Velhas, uma das mais importantes das Gerais até meados do século XVIII. Não é só no sentido que é recorrente expressar uma identidade cultural de território por meio da alimentação que iremos nos ater, mas a intenção aqui é de privilegiar nessa pesquisa o território como expressão cultural alimentar que não evidencia diferenças sociais, e sim agrega indivíduos e classes. De tal forma, esse recorte é elemento-chave de compreensão da construção histórica e cultural alimentar da região Entre Serras

– da Piedade ao Caraça, de um espaço entendido como fundamental para pensar a formação cultural de Minas Gerais.

Privilegiar a noção de território significa, [...] sob um ponto de vista cultural, ter superado a noção de comida como primeiro e principal instrumento de diferença. Também por essa razão, o conceito de ‘cozinha de território’ não pode ser antigo. (MONTANARI, 2008, p. 143)

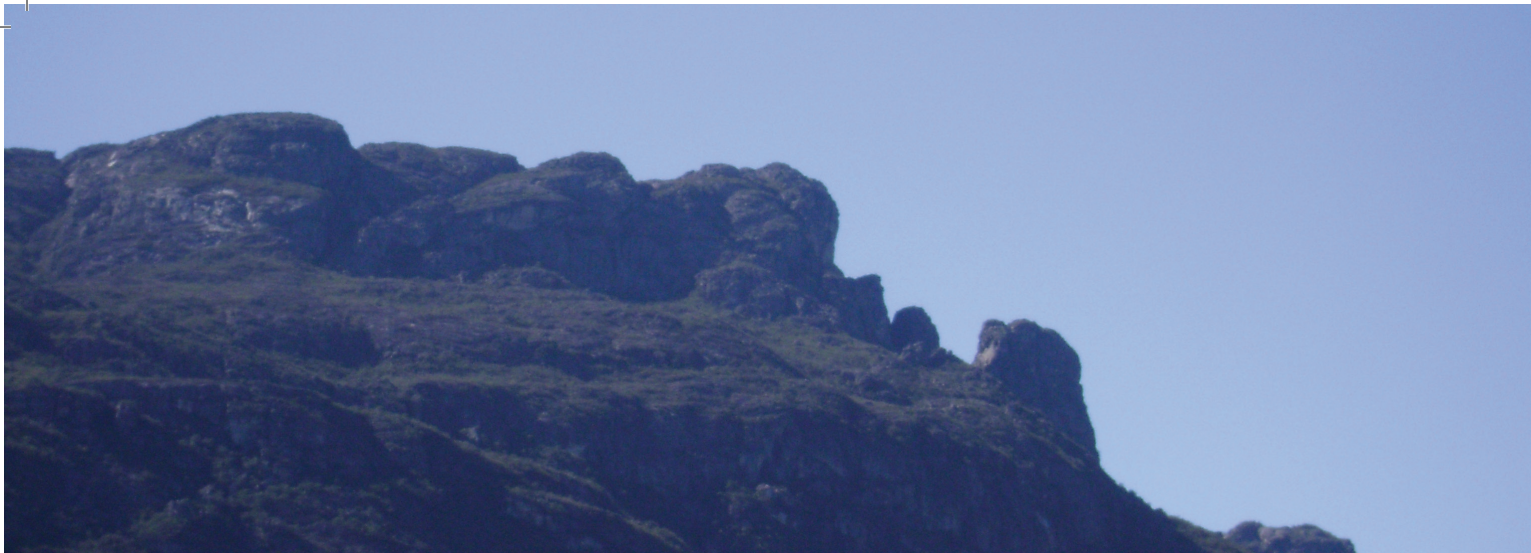
MATERIAIS E METÓDO

Entre Serras – da Piedade ao Caraça

A análise dos fatores que formam um território caminha por uma estrada tortuosa e em constante mudança. Pensando nestas variáveis, Tuan nos diz:

Conhecer plenamente um lugar ou um fato significa, ao mesmo tempo, compreendê-lo de um modo abstrato e conhecê-lo tal como uma pessoa conhece a outra. (TUAN, 1975, v. 65. p. 152)

Compreender determinado espaço geográfico ou fato social requer a compreensão de universos complexos e múltiplos de sentidos que constituem tal objeto. Não há como conhecê-los em profundidade sem uma análise detalhada de aspectos que o formam, e como se desenvolvem, com o que, e com quem se relacionam. Para tal, é imprescindível uma investigação eficiente sobre o vasto universo de características físicas, culturais, etnográficas, naturais e humanas, além de outras combinações e analogias possíveis pela ótica do objeto de



Perfil humano do gigante deitado, Serra do Caraça. Crédito: Pe. Lauro Palú

estudo e a de quem o estuda.

Quando este objeto de estudo diz respeito à história alimentar de determinado grupo em um território, é fundamental compreender a profundidade que isso está circunscrito, em que não estão presentes apenas o espaço e o fato em si, mas um todo, um conjunto de situações que antecedem até a própria ocupação geográfica e econômica do território em questão. Esta história está inserida no território e nos seus habitantes como parte da sua identidade alimentar, mas de tal maneira que essa identidade não é aprisionada nesse próprio espaço. Sua identidade com o território e as pessoas que o habitam permite que essa história alimentar perpassa o tempo e resista até mesmo fora do território de origem, ao ser transportada pela memória de quem a carrega.

O atual território delimitado hoje pelo IBGE como Minas Gerais possui diversas expressões distintas para estudo de hábitos alimentares, tendo em vista sua diversidade climática, de solo e de influências sociais. Muitos deverão ser os estudos para compreender essa história, que envolve a complexidade e riqueza de sentidos e expressões que é a cozinha mineira, que

tem significado muito mais abrangente do que a chamada “comida mineira”: conjunto de pratos típicos que a representa. A cozinha mineira não se encerra em si própria, ao contrário, evolui em técnicas, produtos e métodos, e com esta evolução se torna contemporânea de si mesma, naturalmente sustentável, diferenciada nos vários territórios, sem perder, com isso, características que a identifica.

O livro *Feijão Angu e Couve*, de Eduardo Frieiro, se apresenta como um das primeiras referências para se pensar o assunto, abordando relatos dos viajantes estrangeiros que percorreram Minas Gerais nos idos dos séculos XVII e XVIII, que compreendem o período do Ciclo do Ouro e seu declínio. Essa visão de Frieiro se apresenta como importante ponto de partida para uma análise da formação alimentar de Minas Gerais, quando comparada a outras fontes. No entanto, este será apenas ponto de partida para que possamos encontrar possíveis respostas para questões do tipo: como, depois de dois séculos, após esses visitantes aportarem nessa região, a alimentação deficitária em muitos aspectos descrita por eles, deixa

este patamar deplorável e passa a ser uma cozinha reconhecida nacionalmente e com destaque internacional, tanto por sua originalidade, diversidade, qualidade técnica, quanto por seu valor cultural, nutricional, além de seus traços notadamente universais?

Com o objetivo de colaborar com o entendimento de questões como a que foi citada acima, o Programa Primórdios da Cozinha Mineira, do Senac em Minas, estuda um desses territórios e suas expressões históricas e culturais. No caso, um amplamente citado por Frieiro e localizado na parte central de Minas Gerais, onde aconteceram fatos históricos relevantes: uma das primeiras ocupações auríferas e a Guerra dos Emboabas, disputa inicial pela exploração do ouro e pelo monopólio sobre o comércio de alimentos na região mineradora. Território este chamado “Entre Serras – da Piedade ao Caraça”, importante centro minerador do Estado.

Nosso foco não diz respeito, em primeira instância, às citações dos viajantes analisadas por Frieiro. O tomaremos como ponto de referência para a busca do estudo alimentar deste espaço geográfico. O motivo para esta escolha de seguir por outras fontes, é que o gosto e a experiência alimentar raramente são instantâneos ao paladar, eles são um reflexo ligado diretamente à memória de cada indivíduo. Quando Frieiro nos apresenta este importante relato dos viajantes estrangeiros, contendo suas impressões sobre a alimentação nos primórdios de Minas, também nos é

mostrada uma importante evidência histórica e documental. No entanto, vez por outra, é também um quadro comparativo à própria memória alimentar pessoal, que exige de uma análise irrestrita dos fatos e suas implicações ou consequências na formação alimentar da época. Inseridos nesta realidade temporária, eles não tinham opção de escolha senão a própria experiência, agradável ou não, e sempre comparável às suas experiências progressas na Europa.

Essas observações nos levam por um caminho que segue a partir do texto de Frieiro, em busca de outras evidências locais que nos permitam entender o que aconteceu antes desses relatos e o que seguiu depois deles. A proposta é também ter como fonte o próprio território, a busca da análise dos fatos feita através da ótica dos próprios habitantes do “Entre Serras”, seus registros, relatos, documentos e hábitos. Além de utilizar como fonte para este trabalho, o Santuário do Caraça, instalado na região desde seus primórdios, possui importante sítio de pesquisa, preservado por 240 anos, e se tornou o guardião de peças importantes na história da formação de Minas Gerais, inclusive na esfera alimentar.

O território do “Entre Serras - da Piedade ao Caraça” diz respeito hoje às cidades de Caeté, Barão de Cocais, Catas Altas e Santa Bárbara, e os Santuários do Caraça e da Piedade. No entanto, sobre alguns temas, a pesquisa histórica nos mostra que a comprovação de alguns fatos se encontra também nas cidades de

Taquaraçu de Minas, Nova União e Bom Jesus do Amparo. Isso acontece devido à antiga divisão política do território, quando essas cidades pertenciam umas às outras. Esta delimitação geográfica tem sua escolha justificada ainda por mais um motivo: como se formam os hábitos alimentares de um território a partir da influência de seus dois ícones: Santuário da Piedade e Santuário do Caraça e suas contribuições para o desenvolvimento cultural, social e econômico dessa região. Neste aspecto, a riqueza histórica e documental encontrada nesses Santuários nos apresenta muitas evidências que ampliam e enriquecem o estudo.

O trabalho aqui proposto para elucidar a forma alimentar do território em questão, se inicia por traçar um paralelo que segue por dois momentos: um inicial, no qual optamos por levantar uma série de documentos, relatos de viajantes e vestígios históricos, para compreender a formação dos hábitos alimentares de Minas Gerais, procurando entender a visão desses visitantes sobre a região “Entre Serras”. Num segundo momento, a base de estudo é pensar especificamente a alimentação nesse recorte geográfico, sobretudo a partir do Santuário do Caraça, instituição com cerca de 240 anos de fundação, e possuidora de uma cultura de preservação arraigada em sua mais importante missão: a de ser um ambiente de preservação permanente, seja como *Reserva Particular do Patrimônio Natural* – RPPN, que é, ou como detentor de um acervo cultural, documental, artístico e arquitetônico inestimável,

preservados pelos Padres da Congregação Brasileira da Missão.

Ao reconhecermos que os processos alimentares da humanidade são intrínsecos à pessoa humana e suas relações com o território, podemos, ao analisá-los, compreender métodos e processos nos quais se desenvolveram em um recorte de tempo, principalmente se no espaço escolhido for encontrado vestígios de materiais desse processo, como é o caso do Santuário do Caraça e da região Entre Serras. A análise desses hábitos alimentares discorre profundamente sobre o sujeito, mais que o próprio sujeito pode expressar. Esses processos alimentares tornam-se eficiente instrumento investigativo desses espaços, seu passado, dos grupos e etnias diversas que ele abriga, sua formação social, sua religiosidade. A formação alimentar de um povo é a relação direta do indivíduo com sua história, seu ambiente e sociedade, cada um com seu peso substancial, hora indivíduo, hora o coletivo se sobrepõem, se completam ou se fundem. Conforme deduz Byington na análise da obra de Câmara Cascudo:

A leitura do conjunto de sua obra, nessa direção, oferece o esboço de um autorretrato que tem como peça inicial sua vivência da infância no sertão do Rio Grande do Norte. Assim, se por um lado a memória individual motivou Cascudo e deu direcionamento a seus estudos, por outro, a cultura popular, enquanto objeto de pesquisa, fez com que encontrasse a si próprio no contexto analisado de tal forma que sua identidade pessoal aparece fundida na identidade coletiva apresentada em sua obra. (BYINGTON, 2000)

Como citado por Byington acima, a identidade é um dos laços que une o indivíduo, seus hábitos, o território e os recursos que ele dispõe. Entender como a identidade do indivíduo influencia o espaço e como o espaço influencia o indivíduo é condição importante para desvendar as particularidades dos hábitos alimentares em determinado espaço. Ponto importante deste estudo, ao qual estão ordenados os esforços de investigação e compreensão, em termos que se pretenderam rigorosos e sistemáticos, em desenvolver uma análise de como foram desenvolvidas as formas de produção de alimentos no Santuário do Caraça e em que isso pode ter servido de modelo para o desenvolvimento alimentar de seu entorno ou como este entorno influenciou o formato de produção encontrado no Caraça. É premissa do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, além desses estudos e pesquisas, que permitem o entendimento desses modelos alimentares da Região do Entre Serras, fomentar e distribuir esses resultados para a população da região, através de Projetos de Extensão do curso de Tecnólogos em Gastronomia de Belo Horizonte, com o objetivo de propiciar o empoderamento de toda sociedade local sobre esta riqueza que ela mesma preservou.

Assim, se por um lado a memória individual motivou Cascudo e deu direcionamento a seus estudos, por outro, a cultura popular, enquanto objeto de pesquisa, fez com que encontrasse a si próprio no contexto analisado de tal forma que sua identidade pessoal aparece fundida na identidade coletiva apresentada em sua obra”.

Através da análise desses dois recortes, onde o primeiro representa a chegada dos primeiros habitantes à região de estudo, durante o século XVII, quando encontramos o mito da Sabarabuçu, “serra resplandecente”, hoje chamada Serra da Piedade; o segundo representa

o momento em que se inicia uma ação concreta de fixação e renovação da região ao final do Ciclo do Ouro, com a fundação do Colégio do Caraça em 1774. Temos, assim, dois pontos-chaves para análise, dois colaboradores com nossa intensão de colocar na pauta das discussões essa região como elemento de análise cultural alimentar, através do trabalho com os dois Santuários, guardiões de grandes facetas da memória de Minas Gerais e pontos de construção da cultura mineira, que pode ser representada como ponto de fusão de diversas outras culturas vindas de outras partes do mundo, onde os mosteiros, ordens e casas religiosas são um importante espaço de preservação e rota peculiar na distribuição de hábitos, costumes, e religiosidade. Eles representam elementos experimentados e já bem definidos, uma forma que melhor se ajusta às realidades diversas, resistentes ao tempo e às guerras, às mudanças da natureza, bem como às mudanças sociais ao longo dos tempos. É, sem dúvida, um modelo de valor inestimável para estudos de inúmeras temáticas, inclusive a alimentar.

Um olhar sobre o território que é possuidor de duas bases sólidas como esses dois Santuários, além das riquezas presentes nos limites físicos desses sítios, cria um potencial de guarda dos habitantes sobre esses espaços sagrados. Uma especial identidade com ele, o território, recebe, com o passar do tempo, um conjunto de valores que o inscreve no espaço que o circula, espaço que o elegeu, por seus atributos materiais e sentimentais, que resultam em um conhecimento específico, do senso comum e

da própria organização social que o cerca. É como se esses espaços estivessem inscritos além de seus limites físicos, permitindo aos indivíduos e aos grupos compreender este ambiente e se comunicar com ele. O espaço, como disse Claval, se torna parte de nós mesmos. (CLAVAL, 1992, nº 2, p. 85)

Para compreender esse modelo alimentar desenvolvido dentro do Santuário do Caraça e da Piedade, procuramos na primeira parte deste texto, aquela que se refere à Serra da Piedade, nos ater aos vestígios alimentares da formação de Minas, ainda muito encontrados em seu entorno, como é o caso do Arroz Vermelho e do Queijo do Frei Rosário –, técnica francesa de maturação do queijo que foi aplicada e adaptada na Serra da Piedade. Já na segunda parte, que se refere ao Santuário do Caraça, optamos por categorizar sua forma alimentar, contemplando nove pontos nos quais o alimento é o elemento-chave. Esses nove pilares dizem respeito à produção de receitas, bebidas, produção de insumos, formas de serviços, técnicas e utensílios utilizados neste Santuário desde sua fundação, em 1774, assim descritos:

- 1) HORTA HISTÓRICA;
- 2) POMAR HISTÓRICO;
- 3) FARINHAS ANTIGAS PÃES E QUITANDAS;
- 4) RECEITAS TRADICIONAIS
- 5) QUEIJARIA E DERIVADOS DO LEITE;

- 6) DOÇARIA;
- 7) BEBIDAS: ALCÓOLICAS, CAFÉ E CHÁS;
- 8) CARNES E OUTROS DERIVADOS DE ANIMAIS;
- 9) AMBIENTE E UTENSÍLIOS E TÉCNICAS ESPECIAIS.

Esses pilares, essenciais para a compreensão da alimentação no Caraça, nos servirão de fio condutor para uma análise mais ampla da produção de alimentos na região do Entre Serras - da Piedade ao Caraça. O Santuário do Caraça é assim assumido como ponto de partida para pensar os nove pilares em que se pode compreender a alimentação que ali se desenvolveu, através da sua história e suas relações com aquela cultura alimentar inserida neste território de estudo. Esses recortes determinaram as duas vertentes principais definidas como caminho de estudo, cada uma com um objetivo específico de investigação, que vez por outra se encontram e ou se complementam, tendo como fonte comum o alimento.

Sabarabuçu, a chegada: a formação cultural alimentar do Entre Serras

O descobrimento da América, por parte dos europeus, propiciou um intenso intercâmbio de alimentos, modos de comer e hábitos culturais. Em lugar do trigo via-se o milho; em lugar das frutas de clima temperado e desértico, as tropicais como o abacaxi e o cacau; novos aromas e temperos chegaram

à Europa vindos do México e de outros lugares, e, assim, o paladar mundial ganhava novos contornos. Hábitos alimentares do novo mundo chegavam à Europa e foram lentamente sendo incorporados àquela cultura alimentar, como é caso do chocolate.

É ideia muito corrente, entre os brasileiros, a de que nosso patrimônio culinário foi construído a partir de ‘contribuições’ de portugueses, negros escravos e índios. (DORIA, 2014, p. 33)

Essa ideia, porém, suprime ‘a hierarquia real que houve entre eles, e a contribuição de cada etnia são tomadas como equivalentes, sem reterem a história de opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados’. (DORIA, 2014, p. 37)

Quando estamos tratando de uma cultura, neste caso uma cultura alimentar, é fundamental que possamos entender as relações sociais e hierárquicas que estão em jogo, afinal, algumas culturas podem ser especialmente consideradas indesejadas.

O período em que se deu o descobrimento do Brasil coincidiu com aquele em que culturas indesejadas eram banidas da península Ibérica, a exemplo os judeus, ciganos e árabes, que sofriam com perseguições religiosas e étnicas. Portugal e Espanha fixavam sua marca em suas colônias na África, Ásia e na América, e esses novos lugares eram terrenos propícios para que essas culturas indesejadas aportassem. Além disso, as possibilidades de riqueza dos novos territórios eram especialmente uma atração. A prata boliviana do Cerro do Potosí abundava, fazendo a riqueza da Espanha. Na

Europa, a França comandava o processo de sistematização das técnicas, e a Inglaterra vivia a proximidade da Revolução Industrial. A Itália, centro do Renascimento, vivia sobre a corte da dinastia dos Médici, com sua mesa farta em capões assados inteiros e faisões emplumados, de peixes e vinhos, testemunhados da transição do centro do Império Romano para o centro do Catolicismo.

Apartir desses e de outros acontecimentos na Europa, as Entradas para o Sertão do Brasil se tornaram efetivas, período em que Minas Gerais e sua opulência aurífera passaram especialmente a se configurar, na Idade Moderna, como um espaço de conexão de culturas alimentares entre diversos povos. O período de expansão europeia foi ponto relevante para que o português, neste caso, fosse o agente disseminador de culturas, com seu alto potencial mercantilista, gerado pela posse e acesso ao vasto território conquistado por eles, na Ásia, África e América, além de trazerem consigo a diversificação de saberes alimentares que eles próprios carregavam em sua bagagem de tradições. Esta bagagem era, muitas vezes, impossível de ser implantada em sua forma de origem, pela diversidade de clima, solo e fator humano encontrado no Brasil, que o diferencia sobremaneira de Portugal.

A partir de 1531, há notícias de uma expedição de Martim Afonso de Souza partindo do Rio de Janeiro para o Sertão interior; seu objetivo era a descoberta destas Minas fabulosas, e foi a primeira expedição a penetrar naquele sertão que, hoje constitui parte do estado de Minas Gerais. (Tambasco, 2010. p. 25)





Havia múltiplas possibilidades em gêneros alimentícios nativos nesta época, que podem ser notadas através do relato a seguir, em que o uso das técnicas indígenas e dos produtos nativos era um fator vital para a sobrevivência do recém-chegado. Alimentar-se do que se encontrava pelo caminho, à moda dos índios, foi uma primeira maneira usada para alimentação daqueles que se aventuravam no desconhecido território. O milho foi considerado para esse momento um cultivo agrícola adequado quando ia à frente das bandeiras exploratórias um grupo de viajantes que, juntamente com os índios, cultivavam principalmente este grão para fortalecer a ração diária desses aventureiros, uma vez que sua produção é mais rápida que a da mandioca, por exemplo. Nas Gerais, dois alimentos foram especialmente adotados: o milho e a banana. Outros que compunham a dieta deste período eram encontrados pelo acaso:

Os índios conheciam também o milho, único cereal encontrado pelos europeus no Brasil, com o qual faziam mingaus bem ralos ou o comiam assado. Entre os vegetais, apreciavam a batata-doce, a abóbora, o feijão, o amendoim, o pinhão, a castanha-do-brasil, o cacau, o cará, a serralha, além do palmito, consumido cru ou cozido. [...] As possibilidades de caça eram muitas. A começar pelas carnes de mamíferos, como porco-do-mato, capivara, catitu, paca, veado, macaco e anta. [...] O método mais usado no preparo das carnes e dos peixes era o moqueado, ou seja, colocar o alimento sob uma esteira com tripé de varas, sobre uma fogueira, o moquém. O gosto ficava entre o grelhado e o defumado. Esse processo servia também para conservar a comida. (FREIXA, 2009)

Não usavam sal como tempero, mas apreciavam as pimentas, consumidas puras ou amassadas, que resultavam em alto valor energético. Outra forma de preparo era o aferventado, principalmente os peixes pequenos, sendo que usavam o caldo pra fazer o pirão. (TAUNAY, 1972, p. 54)

A busca pelos metais preciosos havia iniciado, quase um século antes desta data, a procura pela serra de ouro e pedras preciosas a Sabarabuçu, nome indígena que traduzia tal serra. Muitas serras da cadeia do Espinhaço foram confundidas com a montanha reluzente de metais preciosos, mas uma delas marcava em seu sopé que se havia chegado à região em que o ouro brotava à flor da terra. Era a “Penha”, a “Penedia”, nas proximidades do Rio das Velhas, onde hoje ficam as cidades de Caeté e Sabará, um penhasco de 600m de altitude, de pura hematita compacta que resplandece a luz do sol, face sul de uma serra de formato cônico, único dentre todas nas proximidades, contando com 1746m de altitude, seria o ponto de referência ideal para se encontrar a região aurífera:

Penha, por outro lado, é até a nossa atualidade, é o nome que permaneceu designado o povoado do Distrito de Penedia, fronteiro a Serra Portenhosa, que foi centro dos mineradores que exploravam as Catas do sopé dessa Serra no início do século XVIII.” (TAMBASCO, 2010, p.29)

Naquela época, o Brasil engatinhava sua infância sesquicentenária e foi então que, na ampla área que rapidamente se qualificaria como das “minas gerais”, apareceram os bandeirantes pioneiros Lourenço Castanho Taques, Matias Cardoso de Almeida, Manuel Borba Gato e seu sogro Fernão Dias Paes

Leme [...]. Após circular pelo vale do Rio das Velhas, desenhou a possibilidade de ouro na região de Sabarabuçu ('subara-buçu', serra resplandecente). (QUINTÃO, 2014, p. 13)

Por muito tempo, a Penha ou Penedia, face Sul da Sabarabuçu, hoje Serra da Piedade, foi referência principal para Paulistas e Emboabas, tendo seu cume como referencial geográfico. Por seu sopé, chegavam e saíam os tropeiros e comerciantes trazendo alimentos e pessoas para serem escravizadas, e levando as riquezas da terra. Ela marcava o encontro das tropas que vinham de São Paulo e também era indicação para o "caminho do gado", como descrito em uma obra no período dos Diamantes, no ano de 1835, na tela do Alemão Johann Moritz Rugendas, desenhista e documentarista.

A análise desses fatos históricos que fizemos até aqui são pontos importantes para o entendimento da formação alimentar de Minas Gerais, em sentido mais amplo, nos interessando saber como era formado o gosto alimentar e seus hábitos alimentares nas regiões mineradoras de Minas Gerais. Compreender as intenções e manifestações culturais em que esse território "Entre Serras" está circunscrito é uma forma de elucidar a construção desta identidade no território e esclarecer a forma de sua ocupação, pois o recém-chegado interpreta o novo território a seu modo próprio, conferindo-lhe diversas percepções e significados. A cultura brasileira, e também especialmente a alimentar, foi comumente narrada como

uma miscigenação de "índios, negros e brancos". O problema dessa narrativa, que também é apresentada por Câmara Cascudo, é que, como já dissemos aqui anteriormente, a partir de Carlos Alberto Dória essa ideia exclui a desigualdade e hierarquia dessas contribuições. Além disso, silencia outras contribuições, que também constituem a construção da cultura brasileira, o que não é diferente no território estudado.

Interessa-nos saber quem eram essas pessoas e qual bagagem cultural estaria influenciando essa construção, a começar especialmente dos portugueses. A diáspora judaica fez com que muitos desses homens dispersassem ao redor do mundo, tendo a Península Ibérica sido um grande foco desse movimento migratório, especialmente Portugal. Assim, os judeus se colocam como uma possibilidade de compreensão dessa plural cultura alimentar. Como considerou Tambasco, os judeus europeus e os ciganos eram duas culturas sociais em exportação para as colônias portuguesas. Neusa Fernandes, em Comunidades Judaizantes em Minas Gerais, nos ajuda a saber um pouco mais sobre esses judeus convertidos, que aqui aportaram como cristãos-novos.

Era eficaz a perseguição realizada pelo Tribunal da Inquisição, e devemos às suas "listas" e processos, o muito do que sabemos hoje sobre aquelas frações sociais. Sabemos que cerca de 370 cristãos-novos vieram na região das minas. (TAMBASCO, 2010, p.32)

Pelos estudos de Neuza Fernandes podemos contabilizar em Caeté, Sabará, Mariana e Ouro Preto um total de 209 judeus dos 370 judeus convertidos ao Cristianismo, que aqui chegaram para o período aurífero, outros 125 em locais não definidos e o restante em número 33 nas comarcas do Serro Frio e Rio das Mortes. Segundo Tambasco: “... esses cristãos-novos eram responsáveis por 60% do número de comerciantes nesta época e local. (TAMBASCO, 2010, p.32).

Estes comerciantes, pelas ações e práticas, introduziam. Criavam as bases de importante circulação de valores, favorecendo a formação de uma sociedade urbana, o que subvertia o projeto luso para a colônia. Tal projeto sabidamente era o de tornar a Colônia não mais que um centro exportador e abastecedor de produtos tropicais para o reino, mas não um centro econômico autônomo e atuante. Alguns destes comerciantes tornaram-se abastados e influentes politicamente, não raro adquirindo terras auríferas onde organizavam suas catas. Foi o caso de Manuel Nunes Viana, em Caeté, que comercializava gado, pessoas escravizadas, e armas que trazia de Salvador e dos seus criatórios baianos do São Francisco; ali, em Caeté, também adquiriu terras, no sopé da Penha. Tal foi a fortuna que amealhou e tal foi sua liderança local, que veio a provocar vários levantes como a Guerra dos Emboabas, o levante da Barra do São Francisco e o levante de Catas Altas. (TAMBASCO, 2010, p. 32)

Uma parte do comércio do gado, molhados e do sal, produtos de importância na vida colonial nas Minas, acontecia sob o comando dos cristãos-novos, o que pode ter colocado esses judeus em condições efetivas de contribuir com a

cultura alimentar local. Mas, ainda assim, essa comunidade judaica não deixou de ser desprestigiada culturalmente, afinal, “muitos desses cristãos-novos, homens de negócio em Minas Gerais, foram vítimas da Inquisição”. Essa influência da cultura judaica é ainda uma hipótese a ser largamente estudada e verificada, especialmente nessa região. Como também já abordamos aqui, quando estamos falando de uma cultura, estamos falando da influência de muitas outras culturas ao mesmo tempo.

O colonizador Português vinha de muitas regiões como Minho, Beira Alta, Estremadura, Além-Tejo, além das Ilhas de Açores. Eles apresentavam, segundo Tambasco, uma enorme variedade em seu tipo físico, mas tinham um traço comum: sua religiosidade. E era esta religiosidade que floresceu nas Minas, inicialmente sem nenhum controle das autoridades eclesiásticas: havia os Sarabaítas, que, segundo Tambasco, eram Frades que, abandonando seus conventos em Portugal, disputavam nas Minas o ouro, levavam vida familiar em concubinato com índias e mulheres que eram escravizadas, sem, no entanto, abandonarem as suas pregações e cultos, levando os hábitos dos mosteiros para dentro de seus próprios lares. A religião se manifestava como crença, ritos e procissões, festas e encenações. Era uma religião professada na forma da exteriorização da fé, muitas vezes citada como profana pelos visitantes do século XVIII, mas que foi muito importante em dois aspectos, no que se refere à formação

de hábitos alimentares: o primeiro, diz respeito à importância que esses eventos tiveram na difusão da forma alimentar em Minas Gerais, baseada no milho, em alguns produtos nativos, carnes, doces e quitandas, e o uso de técnicas ancestrais, ou indígenas e africanas. O segundo foi a formação das tradições culturais mineiras que são narradas às gerações, as comidas típicas no cenário das festas religiosas, um fundamento importante na formação alimentar de Minas Gerais. Festas como as juninas, as coroações de nossa Senhora, a Semana Santa, Folia de Reis e o Natal, mostram, com clareza, o poder dessa influência e difusão. Quando pensamos no que representa a comida da festa junina, os canudos de doces das coroações à Nossa senhora, os doces de tabuleiros, as barracas de comida típica que era vendida nessas festas, além dos leilões de ceias inteiras que ainda hoje acontecem nessas celebrações, e que sempre foram o ponto alto dessas festas.

Além do Caraça, a Serra da Piedade tem um papel importante nesse cenário de trocas culturais, mas pode ser considerada um ponto de referência de intercâmbio cultural alimentar na região mineradora, pois, desde 1713 vem recebendo numerosas romarias de fiéis, que lá chegavam levando seu próprio alimento. Esses fiéis passavam a noite na Ermida, e lá faziam suas refeições de forma coletiva, durante todo período do Jubileu, que seguia dos meses de agosto a setembro.

“Era eficaz a percepção realizada pelo Tribunal da Inquisição, e devemos às suas ‘listas’ e processos o muito do que sabemos hoje sobre aquelas frações sociais. Sabemos que cerca de 370 cristãos-novos vieram na região das minas”.

Há um importante debate sociohistórico sobre quando a influência cultural alimentar dos escravos começou a ter voz efetivamente na alimentação efetuada em solo brasileiro (DORIA, 2014. p.33) (LODY, 2008). O que certamente não há dúvidas é que essa influência, independente do momento em que tenha tido mais força, partiu de um lugar desprestigiado. Isso é fundamental para compreendermos essa construção dos hábitos de comer, afinal, muitos desses preconceitos ainda podem estar presentes.



Santuário do Caraça, Crédito: Pe. Lauro Palú



As influências dessa veia cultural podem ser percebidas em alguns ingredientes, como o quiabo, o dendê, e na própria concepção do termo quitandas:

Quitanda é toda variedade servida às visitas no lanche (15horas), ou no chá (22horas): bolos, bolinhos, biscoitos, docinhos, e quantos mais. Também podem ser servidas como acessórios à sobremesa das principais refeições. A palavra é de origem africana, (quibundo) e significava por lá o tabuleiro de expor mercadoria à venda nas feiras, inclusive verduras. Na África passou também a designar as feiras. Introduzida no Brasil, aplicou-se às lojinhas típicas de vender verduras e frutas, naturalmente expostas em tabuleiros. Em Minas, além da acepção acima, aplicou-se às comedorias ligeiras, em sua maioria de origem Africana, mas muitas desenvolvidas aqui pelos gênios culinários das pretas velhas em colaboração com as sinhás-donas. (CHRISTO, 2006, p.38)

Os Santuários do “Entre Serras” tiveram um papel primordial na formação cultural, econômica e religiosa de Minas Gerais, seja como ponto de referência da primeira ocupação aurífera, seja como ponto de difusão de costumes durante os 300 anos de sua existência, ou como suporte emocional e espiritual para quem lá chegasse.

Há importantes registros de fome na história alimentar de Minas Gerais, que dizem respeito a uma escassez de gêneros e espécies comestíveis conhecidas, encontradas no território das minas, como podemos observar neste relato sobre alimentação dos primeiros aventureiros:

O fato gerador desta escassez está intimamente ligado à ocupação desordenada resultante do alto contingente populacional flutuante, e pelos problemas psicológicos gerados pelo *rush* aurífero, a chamada “febre do ouro”, que desvencilhava o homem dos processos alimentares básicos a qualquer ocupação territorial, a agricultura, a pecuária em escala que atendesse a esta população flutuante, deixando uma lacuna onde o ouro era principal objetivo em detrimento ao aprimoramento dos processos alimentares, que assegurasse uma vida mais farta em alimentos cultivados na região aurífera: Uma pobre, rica região aurífera. (FRIEIRO, 1966)

A fome é uma boa chave de leitura para a compreensão de expressões, hábitos e modos de comer de Minas Gerais: a fartura foi sempre o desejo do habitante de Minas Gerais, dos tempos de difícil acesso aos alimentos, e é a partir da ideia de fartura que essa tradição alimentar é narrada.

Modelo alimentar do “Entre Serras” e sua relação com os 9 pilares da alimentação no Santuário do Caraça

Com a descoberta de grandes aluviões nas regiões auríferas, as primeiras Vilas são oficializadas em Minas Gerais, dentre elas aquelas situadas entre Mariana e Sabará, a Região Entre Serras - da Piedade ao Caraça, foco do nosso trabalho. O grande fluxo populacional que se voltou às imediações das Minas, naquela região, é o principal motivo para que o comércio de alimentos

tivesse grande importância econômica. E, embora houvesse uma produção e comércio significativos de víveres, este fato se contrapunha à desordem da ocupação populacional da época, marcada pela corrida do ouro na região, fato que resultou em períodos de grande fome nas minas de ouro.

Não estavam as vilas e cidades litorâneas preparadas para suprir as necessidades dos mineradores das Gerais. A febre da especulação fez com que tudo que houvesse para suprir suas próprias vilas, fosse levado para as minas. A consequência foi a alta dos preços, a escassez de gêneros alimentícios e mantimentos. (ROCHA, 2006, n.13, p.78)

Ao final do primeiro ciclo do ouro, em um cenário de decadência econômica, no ano de 1774, o Irmão Lourenço de Nossa Senhora fundou o Santuário do Caraça, na Serra de mesmo nome. Em um momento em que apenas o extrativismo não era mais a única necessidade, com o Caraça, outro modelo de sociedade surgiu na região, liderada pela fundação do Hospício do Caraça, uma hospedagem para passantes e peregrinos.

Os nove pilares da alimentação do Caraça podem ser descritos pelos nove pontos de produção alimentícia deste Santuário, presentes desde sua fundação. Como veremos a seguir, os pilares do Caraça coincidem sobremaneira com a completude e simplicidade da alimentação mineira na época, segundo relatos que citaremos a partir daqui, neste trabalho. Partiremos de uma alimentação inicial em

Minas Gérias, quando se vivia dos poucos frutos da terra, transformados através de técnicas vindas de origens diversas, fatos que tornavam a alimentação do Caraça e de Minas Gerais no período pós-aurífero, uma alimentação pouco farta, mas original e independente, para qual se importava o sal.

PRIMEIRO PILAR: **Horta Histórica**

A horta do Caraça é chamada de Horta Histórica do Caraça, porque foi citada por Saint-Hilare em 1816. Até hoje, esta horta fornece diariamente ao restaurante do Caraça, mais de 65 espécies de verduras, legumes e temperos.

Presente em toda Minas Gérias, desde o avanço das expedições que buscavam o metal precioso e as esmeraldas, o alimento que brotava das árvores nativas, muitas vezes, não era suficiente. Junto à busca pelo ouro e a fundação dos primeiros arraiais e paróquias, veio a necessidade de cultivar o solo, a fim de garantir o sustento para as áreas recém-desbravadas. Pelo veio das estradas por onde passavam as bandeiras e as entradas, também se estabeleceram pousadas e pontos de repouso para os viajantes. No quintal dessas, o cultivo da horta era parte vital dos pratos que lá eram servidos.

A folhagem era parte componente da alimentação mineira em que a couve era ainda na horta do capitão Pedro o legume favorito [...]. A chicória, a alface [...] e vi aí, ainda, uma

bela plantação de morangos [...] em também cultivadas em S. Elói [...]. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 324)

Mais tarde, as hortas ainda serviram para complementar a alimentação dos escravizados africanos que, muitas vezes, cultivavam o próprio alimento nos dias santos e no tempo livre concedido por seus proprietários, o que fez a diferença entre a vida e a morte no ambiente escravista. Segundo Stuart Schwartz:

Foi, provavelmente, no aspecto da alimentação que a relação entre as condições físicas dos cativos e a operação do sistema escravista, por meio de incentivos, mais se evidenciou. [...] Em fins do século XVII, muitos proprietários já haviam adotado a política de permitir que um dia por semana, geralmente sábado, os cativos plantassem seus próprios alimentos. (SCHWARTZ, 1988, p.126)

Ademais, cebolas, salsa e cebolinhas conduziam o sabor de diversos assados e caldos que esquentavam as noites dos passantes que ansiavam por modos e costumes europeus. Usavam-se delas “em muita variedade de sopas, nas substâncias e nos cális, como se disse em seus lugares, Temperados com sal, pimenta, azeite e vinagre ainda serviam de saladas para os jantares mais requintados. (RIGAUD, 1807, p. 399)

Tamanha relevância dessas áreas de plantio à margem das casas fez com que os portugueses tratassem de desenvolver uma série de adágios sobre plantio e cuidado com as hortas.

“Horta sem agoa, casa sem telhado, marido sem cuidado, de graça he caro” e “A vinha onde pique, e a horta onde regue” davam conta de ensinar aos roceiros a não se esquecerem de regar as plantas, ao mesmo tempo em que estabeleciam um paralelo entre o cuidado com a terra e o cuidado com a vida. (BLUTEAU, 1712-1728)

SEGUNDO PILAR:

Pomar Histórico

O Pomar Histórico do Caraça impressionou aos visitantes estrangeiros do século XVIII, ao encontrarem nele espécies de clima tropical e temperado, lado a lado, produzindo frutos saborosos, utilizados *in natura*, para confecção de doces nas suas mais variadas formas, geleias, e bebidas como licores e fermentados alcóolicos.

Ao lado das hortas, os pomares. Nesses, os passantes e viajantes vindos às minas do ouro encontravam matéria-prima para a doçaria mais diversa e os manuais sobre culinária se preocuparam em classificar as frutas, fornecendo dicas sobre o melhor modo de escolhê-las segundo a estação.

As frutas de verão deviam ser colhidas “perfeitamente maduras; o que se conhece pelo tato, tateando-se pela parte do pé” e devendo ser colhidas “com toda a sutileza das árvores, para efeito de se não murcharem. (RIGAUD, 1807, p. 405)

As frutas de outono, por sua vez, deviam “ser colhidas bem pouco antes de estarem perfeitamente maduras. (RIGAUD, 1807, p. 405)

Por fim, as de inverno, devia-se colher “muito antes de amadurecerem, o que é muito especial para se conservarem mais tempo. (RIGAUD, 1807, p. 405)

A preocupação com o perfeito estado das frutas reflete um elemento importante da culinária setecentista e oitocentista: mais que apenas descrever o processo de cozimento ou fritura, era preciso ensinar sobre sua conservação.

“As frutas de outono,
por sua vez, deviam
“ser colhidas bem
pouco antes de
estarem perfeitamente
maduras”.

Os pomares ainda despertaram especial atenção dos viajantes que passaram por Minas Gerais e a comparação com as frutas cultivadas no velho mundo era incontornável. Viajando entre o Rio de Janeiro e as Minas Gerais, Theodor von Leithold e Ludwig von Rango descreveram que um padre da região

com enorme esforço e aplicação pode ele aclimatar em seu pomar maçãs, cerejas, pêras e morangos, etc., mas nas frutas por ele colhidas nem de longe, no gosto, se aproximam das européias, sendo sensaboranas e sem viço. (LEITHOLD, 1819)

Já Saint- Hilaire elogiou as frutas cultivados na região:

[...] esta região elevada e já muito meridional é propícia à cultura das árvores frutíferas da Europa [...] experimentei grande satisfação vendo em um pomar, misturado às grumixameiras [...] às bananeiras, às jabuticabeiras: macieiras, pereiras, damascos, pessegueiros, grande número de pés de abricós e castanheiros novos [...]. Comi um damasco e uma manga, achando-as excelentes. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 112)

“com enorme esforço
e aplicação pode
ele aclimatar em seu
pomar maçãs, cerejas,
pêras e morangos,
etc., mas nas frutas
por ele colhidas nem
de longe, no gosto,
se aproximam das
européias, sendo
sensaboranas
e sem viço”

A pluralidade regional das Minas Gerais permitia o cultivo de frutas diversas, algumas típicas do clima europeu. Entretanto, o cotidiano mineiro era muito mais povoado de frutas regionais daquele território, ou ainda da América, que das comumente encontradas na Europa. Assim, Manuel Batista Landim, sargento-mor do Regimento da Cavalaria Ligeira Auxiliar da Comarca do Serro do Frio, ao promover as despesas de sua “Lavra da Porteira” comprou, só no ano de 1781: “6

Alqueires de mamão que se comprou em casa de Fernandes da Silva a ¼ o Alqueire”³.

Era recorrente o plantio de bananais ao fundo das casas como complemento para a alimentação.

TERCEIRO PILAR: Farinhas, Grãos, Pães e Quitandas

A padaria do Caraça continua em pleno funcionamento, desde sua restauração. Com as ações do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, receitas centenárias passaram a ser refeitas desde 2013.

O moinho de pedra do Caraça receberá em breve a restauração necessária para se tornar mais um ponto histórico da alimentação de Minas Gerais.

Em toda Minas, para ajudar a compor a mesa, seja do café, da ceia ou das refeições principais, as quitandas. A farinha de trigo, que era a base para as receitas europeias, foi substituída por outras farinhas, principalmente de milho ou de mandioca – à conveniência da fazenda. Na mesma Lavra da Porteira encontramos a despesa de meia oitava de ouro por alqueire de farinha de mandioca e ¼ e 4

3. OURO PRETO. ARQUIVO HISTÓRICO DA CASA DOS CONTOS DE OURO PRETO. Despesa que faço nesta Lavra do senhor tenente-coronel Manuel Batista Landim 1781-1788. In.: APM CC 2096: A folha 11 Assento do ouro que se tira nesta Lavra; a folha 60 Assento do ouro que tenho dado; a folha 97 despesa que Miguel Pereira faz nesta Lavra da Porteira. Rolo 141. 25 folhas.

vinténs de ouro pelo alqueire de farinha de milho. As farinhas, de mandioca ou de milho, engrossavam os caldos servidos nos casarões ao mesmo tempo em que conferiam mais sustento à alimentação dos escravos. Nos arredores de Ouro Preto,

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós [europeus] a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas, e, sobretudo os porcos [...] enquanto que no deserto do Rio São Francisco (sertão) utiliza-se a farinha de mandioca em vez da do milho [...]. Para fazer servir à alimentação ordinária dos homens, o milho é preparado de duas maneiras diferentes. Sua farinha simplesmente moída e separada do farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama, como já disse, angu, e constitui o principal alimento dos escravos. (SAINT-HILAIRE, 1975. p.107-7)

Alimentos à base de farinha poderiam compor até mesmo o tratamento de enfermidades. Saint-Hilaire observou, ao visitar um hospital militar, que

Os doentes são aí cercados de cuidados, e quando a enfermidade que os acomete não os impede de se alimentar, dá-se lhes diariamente um pequeno pão, uma pequena ração de farinha e duas libras de carne. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 73)

Mesmo assim, o pão feito de farinha de trigo, aos moldes europeus era difícil de encontrar nas mesas das gerais.

Os mineiros comem habitualmente broa de farinha de milho em lugar de pão. Também consomem uma espécie de massa da mesma

farinha preparada da mesma maneira”, comentou Debret em sua passagem por estas terras. (DEBRET, 1940, p.177)

Em 1840, ao viajar por Diamantina, George Gardner observou que a alimentação dos escravos catadores de diamantes era pouco nutritiva, tendo como base, principalmente, “feijão cozido e fubá de milho, o qual, ajuntando-se água quente, se transforma numa pasta grossa chamada angu. (GARDNER, 1836-1841)

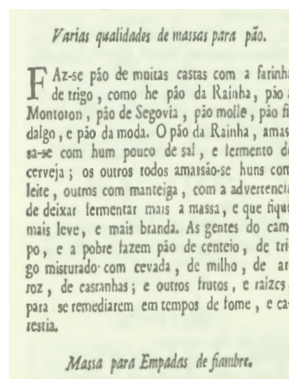


FIGURA 1: RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha*. V. II. *Typografia Lacerdina, 1807. p. 286.*

“Os doentes são
aí cercados de
cuidados, e quando
a enfermidade que
os acomete não os
impede de se alimentar,
dá-se lhes diariamente
um pequeno pão,
uma pequena ração
de farinha e duas
libras de carne”.

A identidade das minas ia se formando dessa maneira, repensando a Europa, adaptando, improvisando quando necessário. E nos alimentos essas situações ficam bastante evidentes. Na cozinha das casas coloniais, assim como em algumas de hoje, havia o modo de fazer, mas isso nunca significou uma receita fechada. Na cozinha, há sempre espaço para o improviso. O uso das farinhas foi largamente verificado, porém, não apenas as farinhas de milho e mandioca foram utilizadas como substitutas para o trigo. Existem evidências históricas, como se pode notar inclusive na passagem apresentada na Figura 01,

que diversas outras raízes e frutos eram utilizados como farinhas, ainda que considerável desprestígio. Aqui, mais uma vez, fica evidente o quanto o gosto europeu por determinados alimentos valorizados naquela cultura estava em questão no território analisado, onde foram encontradas em Cocais, um distrito do “Entre Serras” na cidade de Barão de Cocais, há relatos do uso de farinha de inhame e batata doce para preparo de quitandas, além das de milho e feijão.

QUARTO PILAR:

Carnes e Derivados de Animais

No Caraça, na Fazenda do Engenho, se criava animais para abate, embora a carne fosse artigo de dias de comemorações, se criavam porcos, galinha, patos, marrecos, carneiros de gado para alimentação da casa.

Saint- Hilaire comentou sobre a criação de animais em sua viagem a Minas Gerais.

À margem das hortas e pomares reuniam-se os animais. Vacas, porcos e galinhas eram os protagonistas de uma variedade de pratos que conferiam sustento às refeições. Cabe lembrar que esses também eram animais que não existiam nesses territórios antes da colonização do Brasil, e que foram introduzidos a partir de então. Cozidas, fritas na própria gordura, ensopadas ou na forma de recheio de tortas e empadas, a carne chegava à mesa dos mineiros fresca ou seca – esta última vinda especialmente do Rio Grande do Sul.

“Na Lavra do Sargento-mor Manuel Batista Landim comprou-se um boi pelo valor de 2,5 oitavas de ouro, “para dar por festa aos negros desta Lavra”⁴

A premissa era simples: o senhor evitava o confronto direto com os escravizados e, para isso, comemorava sua chegada em visita à Lavra, festejando e dando-lhes de comer e de beber. Entretanto, de forma alguma o ambiente escravista deixou de ser violento. Mas, a comida e a bebida eram usadas como parte das negociações correntes entre senhores e cativos. Além das comemorações, como dissemos, uma alimentação de maior sustento era servida aos doentes, a fim de que melhorassem.

Remédio para o corpo, perdição para a alma. Pelo menos era assim que viam a carne os membros do eclesiástico em dadas ocasiões do ano. A abstinência de carne vermelha era algo recorrente. A proibição de comer carne no tempo da Quaresma e mais dias é apontada no Título XIX das Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia, livro que registra uma espécie de código de conduta esperada dos cristãos ao longo do século XVIII. Segundo o direito canônico da época, era proibido “comer carne em todos os dias da Quaresma [...] também é proibido comê-la na segunda feira, terça e quarta das Ladainhas

4. OURO PRETO. ARQUIVO HISTÓRICO DA CASA DOS CONTOS DE OURO PRETO. Despesa que faço nesta Lavra do senhor tenente-coronel Manuel Batista Landim 1781-1788. In.: APM CC 2096: A folha 11 Assento do ouro que se tira nesta Lavra; a folha 60 Assento do ouro que tenho dado; a folha 97 despesa que Miguel Pereira faz nesta Lavra da Porteira. Rolo 141. 25 folhas.

de Maio, [...] e em todos os mais dias em que há obrigação de jejuar, por ser da essência do jejum a abstinência de carne”. Mesmo cortar e vender carne em tempos de Quaresma era condenável e ficava a cargo dos Almotaceis “e quaisquer oficiais de justiça secular, a que pertencer, não consentam que se talhe, corte ou venda publicamente nos açougues, praças, ruas ou quintais”, sob pena de excomunhão e multa de cinco cruzados aos marchantes e carneiros que forem pegos procedendo tal feito. Ato de fé, a provação alimentar ainda compunha o cenário dos sacrifícios da penitência e as promessas por via de alcançar alguma graça. As mesmas regras que penitenciavam os que quebrassem o jejum na Quaresma liberavam de sua prática as pessoas que necessitassem do consumo de carne por justa causa. Estavam escusos dessa prática: os enfermos, lavradores, mulheres grávidas e as que amamentavam, pedreiros, ferreiros, serralheiros, caminheiros de pé e todos os mais exercícios físicos.

Por vezes, seca no sol ou salgada, defumada, conservada mergulhada em sua própria gordura – em sua maior parte, técnicas de conservação que dizem respeito a uma história alimentar europeia, a carne possuía uma multiplicidade de valores para as minas colonial, muito maior que podemos hoje dimensionar. E a variedade de carnes consumida era também significativa: ia além do porco e do gado, “A carne dos papagaios, dos tucanos e até dos pica-paus come-se ali, como em Minas Gerais, mas não pode ser comparada com a do jacu”. (FREIREYSS, 1906, p.184)

Sendo assim, a carne constituía, ao mesmo tempo: base alimentar, forma de curar, de festejar, pecado e elemento ritual na miscigenação entre o Cristianismo e as religiões africanas que foram trazidas para o Brasil. A diversidade de carnes de outros animais que era consumida se mostra fundamental para compreender essas expressões alimentares, e não pode ser esquecida ou silenciada nessa história alimentar, afinal, constitui inerente cultura alimentar que se pode ser encontrada até hoje por habitantes daquela região.

Arbustos semelhantes aos dos nossos bosques cultivados cobriam os morros que rodeavam esses hortos; em seus flancos pastavam vacas, que davam excelente leite [...]. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 226)

O consumo da carne bovina não era fim único dos animais em Minas Gerais. Usava-os na tração para mover arados, no transporte, e, é claro, extraía-lhes o leite para compor a alimentação das fazendas, e dele se fazia deliciosas quitandas. Saint-Hillaire não para de apontar a importância do leite na alimentação das Minas Gerais e, principalmente, para os vaqueiros que transitavam pelo interior do país. Dizia ele que, na época em que durava o parto das vacas, entre agosto e janeiro, alguns viajantes “vivem apenas de leite misturado à farinha de mandioca” ou então, “vivem de leite cru, de coalhada misturada com mel”. (SAINT-HILAIRE, 1975, p 309)

“Arbustos
semelhantes aos
dos nossos bosques
cultivados cobriam os
morros que rodeavam
esses hortos; em seus
flancos pastavam
vacas, que davam
excelente leite [...]”

QUINTO PILAR: Queijaria

O leite era alimento tradicional no Caraça, para o café da manhã dos alunos, para as quitandas à base de milho, também para fazer manteiga e queijo.

O leite gordo das vacas mineiras compunha muito bem o sustento e rendeu às gerais fama pelos pratos que usavam a bebida como base.

Chama-se canjica uma sopa feita com uma espécie de milho branco, fervido no leite ou simplesmente na água com açúcar, à qual, por requinte, acrescenta-se algumas

gemas”, relata Debret ao visitar as minas gerais. (DEBRET, 1940)

A fama extrapolava a província e cruzava a fronteira para o litoral.

O leite das vacas é convertido num tipo de queijo mole, conhecido por queijo de Minas. Podem ser vistos em grande quantidade no Rio de Janeiro e daí são distribuídos pelas cidades do litoral, sendo muito estimado como alimento. (KIDDER, 1941, p. 166)

Viajando por Ouro Preto, John Mawe reclama da comida que lhe foi servida em uma hospedaria.

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 [...] dormi pouco e levantei-me cedo. Com dificuldade, obtivemos nosso almoço, composto de café e ovos, com pão e manteiga inglesa [...]. (MAWE,1978)

A dificuldade de se encontrar manteiga de boa qualidade nos arredores de Ouro Preto também é salientada por Saint-Hilaire

Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se fritar. (SAINT-HILAIRE, 1975)

Tais relatos denotam como o gosto europeu alimentar dos viajantes estava em questão, bem evidenciado pela intenção em se encontrar manteiga. Mais tarde, quando John Mawe visitou a fazenda do Conde de Linhares em Matias Barbosa,

Apresentou-se logo oportunidade de pôr em execução a experiência da bateadeira que eu propusera fazer. Tendo obtido seis potes de leite [...] guardei-os nas vasilhas da cozinha

reservadas para esse fim [...]. Tirei o creme da melhor maneira que pude [...]. Nas duas manhãs seguintes, obtive cerca de dois galões de leite, que, reunidos aos outros, foram postos na bateadeira e batidos [...] conseguiu-se porção razoável de boa manteiga. (MAWE,1978)

O leite tornou-se a base de diversas receitas – principalmente caldos e cremes –, listadas por Lucas Rigaud em seu “*O Cozinheiro Moderno*”. Para o autor, “o leite de vaca é o melhor, e o mais agradável ao gosto. Nos artigos que se seguem, explicarei o uso que dele se faz, e os vários modos de se preparar”. (RIGAUD, 1807, p. 273) A isto, seguem-se dezessete receitas diferentes para os mais variados cremes. Além dos derivados do leite, as mesas mineiras foram ganhando fama pela sua doçaria com base no leite. O autor de “*O Cozinheiro Moderno*”.

SEXTO PILAR: Doçaria

Certamente um ponto marcante do Caraça, seus doces de frutas de época, colhidas no quintal, ou feitos do leite da fazenda do engenho, merecem destaque. Feitos no tacho de cobre em fogão a lenha, contam pelo paladar uma história de técnica e perfeição.

“Em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na Província de Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes” (SAINT-HILAIRE, 1975).

Não há, disseram-me, uma pessoa em São Bartolomeu que não tenha um quintal plantado

de marmeleiros e macieiras; os habitantes fazem com os marmelos um doce muito afamado, que é posto em caixas quadradas feitas com uma madeira branca e leve chamada 'caixeta' [...] e não somente vendem essas caixas em Vila Rica e seus arredores, mas ainda fazem remessas ao Rio de Janeiro. Comi desses doces; eles têm pouca transparência, porque não há o cuidado de eliminar as sementes e o miolo; mas têm gosto quase tão agradável quanto as famosas marmeladas de Orleans. (SAINT-HILAIRE, 1975)

De tal forma, os doces também ocupavam lugar de importância na mesa da região Entre Serras, que não apenas produziam os doces, como também os compravam, inclusive de São Bartolomeu, como vê a seguir:

Em 25 de janeiro de 1935, outro documento dá provas da intensa produção e da aceitação dos doces por toda a região. O prestigiado Colégio do Caraça [...], é o cliente; fornecedor, o doceiro José Rodrigues Fontes. Diz a carta, assinada pelo Padre Antônio da Cruz, vice-diretor do Colégio: "Venho fazer-lhe encomenda de doce, segundo o seu fornecimento em carta de 18 do corrente. Ficando pelos preços do ano passado, conforme aqui temos em nota, o Sr. Poderá trazer, com a maior presteza que puder, 15 arrobas de goiabada, 10 arrobas de marmelada e somente 5 arrobas de pessegada, já que esta ficará mais caro um pouco (...)". (BARCALA, 2014, p.51)

SÉTIMO PILAR:

Bebidas Alcolólicas, Cafés e Chás

No Santuário do Caraça a adega é um ponto de destaque, com prêmio de 1822 do melhor vinho do Brasil, até os dias de hoje produz vinho, fermentado de laranja, mel, e outras frutas de

época. A produção da cachaça hoje é terceirizada, mas continua a ser envelhecida na adega da casa.

O tradicional chá com pipocas, servido durante a espera do lobo Guará, é tradição do Caraça. Ainda neste Pilar o café da manhã servido em um fogão de chapa, é outra atração imperdível da casa. No "*Manual do Fazendeiro*" (1832), o autor descreve como seria o dia a dia do escravo na fazenda. Segundo ele,

os escravos recebiam pão e um copo de cachaça ao saírem para o campo, ainda pela mão comiam arroz, toicinho e café e, no jantar, carne seca e legumes. (SCHWARTZ, 1988. p. 126)

Pouco disso parece corresponder ao que encontramos nas Minas Gerais. Aqui, o pão era escasso e, quase sempre, substituído por uma massa feita com outra farinha, muitas vezes de milho ou mandioca. O arroz parece ter sido substituído pela farinha de mandioca ou pela canjiquinha, e a carne seca com legumes pela couve e o feijão. Entretanto, um elemento parece verossímil com a realidade da alimentação mineira: a cachaça e outras bebidas fermentadas serviam como alimento e tinham importante função social.

Na Lavra da Porteira, o então tenente-coronel Manuel Batista Landim mandara comprar "um barril de cachaça que dei aos negros quando acabaram os serviços

da seca”.⁵

A bebida azeitava as relações sociais, ajudando no descanso do corpo após o dia duro de trabalho. Servia ainda de remédio para curar as feridas causadas pelo serviço nas lavras e lavouras. “Um frasco de cachaça para feridas dos negros”, “um frasco de cachaça que comprei para os doentes”, “um barril de cachaça que comprei para os doentes” e “um frasco de cachaça para remédio”, registrou o livro de despesas da Lavra da Porteira, entre os anos de 1781 e 1788”.⁶

Saint-Hilaire observou que, em geral, os que nessa zona cultivam a cana-de-açúcar, acham menos lucro em fazer melaço do que aguardente (cachaça), por causa do grande consumo que fazem desse licor os numerosos negros empregados no distrito diamantino, vizinho desse”. (SAINT-HILAIRE, 1975). A bebida, porém, não era de uso exclusivo dos cativos. “Ela produz uma “debilidade geral, especialmente aos que se dão ao uso imoderado de cachaça. Mas, não são somente os escravos que se entregam a este vício: brancos de ambos os sexos, em quase todas as classes sociais, são também grandemente viciados. (GARDNER, 1975. p. 210)

5. OURO PRETO. ARQUIVO HISTÓRICO DA CASA DOS CONTOS DE OURO PRETO. Despesa que faço nesta Lavra do senhor tenente-coronel Manuel Batista Landim 1781-1788. In.: APM CC 2096: A folha 11 Assento do ouro que se tira nesta Lavra; a folha 60 Assento do ouro que tenho dado; a folha 97 despesa que Miguel Pereira faz nesta Lavra da Porteira. Rolo 141. 25 folhas.

6. *Ibidem*.

Comentou um viajante, evidenciando a importância da bebida na alimentação da região.

“Apaziguadora de conflitos, forma de celebrar, remédio e causadora de vícios e doença, a cachaça perpassou o universo mineiro, mesmo nos mais altos escalões da administração mineira. Em 1835, o presidente da Província, Antônio Paulino Limpo de Abreu, remeteu uma correspondência para a Câmara de Mariana manifestando sua preocupação com o “correio ordinário”. Este chegava à cidade nos dias 9, 19 e 29 de cada mês e trazia consigo a mais variada gama de documentos e cartas remetidas entre a administração provincial e as câmaras municipais. Entretanto, no ofício de 27 de janeiro do dito ano de 1835, a Província exige que o correio “[...] deverá Ser inspecionado assim que chegar a esta Cidade as honze horas do dia [...] Hé constante que o Correio chega mui tarde a esta Cidade por vir quaze sempre bêbado, deixando muitas vezes as malas nos balaies das vendas e às vezes dormindo Sobre ellas no Campo”.⁷

Para o bem ou para o mal, pelo sagrado ou pelo profano, no quilombo ou na aldeia, senzalas ou casas grandes, a tradição gastronômica mineira foi se construindo nesta mescla peculiar de cultura vinda de diversas partes do

7. Correspondência remetida pelo presidente da Província com planos para o estabelecimento de correios em Mariana. 27 de janeiro de 1835. AHCCMM. Cód. 223. fl. 19v.

mundo e se modelando as contingências próprias de cada contexto histórico.

OITAVO PILAR:

Carnes e Outros

Derivados de Animais

No Caraça a Biblioteca concentra livros raros com grande importância para o receituário tradicional de Minas Gerais. Este Pilar tem uma ação horizontal que resulta na integração dos demais. Através das receitas os demais pilares se encontram e aprimoram, criando os pratos tradicionais da Cozinha Mineira.

Passear pelas receitas setecentistas e oitocentistas é ainda caminhar por um conjunto diverso de pesos e medidas. Exportados do modelo inglês, em Minas se comprava em oitavas de ouro, 3,6 gramas ou 1/8 de uma onça (28,8g). Grandes volumes eram calculados em arrobas e, se isso vale até os dias de hoje para o cálculo do peso dos bovinos e suínos, naquela época, mesmo os impostos eram pagos em arrobas de ouro – o Quinto Real deveria equivaler a, no mínimo, 100 arrobas anuais. Esse caso específico é ainda mais curioso, já o símbolo de “@”, que geralmente associamos aos nossos *e-mails* e ao mundo digital, era usado como abreviatura dessa medida em documentos, desde o século XVIII. O volume dos líquidos era medido em Camadas (2,662L) ou Tonéis (848L). Nas receitas mais precisas usava-se o Quartilho (1/4 da medida das camadas). As medidas de distância traziam consigo quase uma ordem de trabalho. A “tarefa” equivalia a um

quadrado de 30x30 braças, ou seja, 4.356 m², espaço a ser vencido pelos escravos baianos nas plantações de cana-de-açúcar antes da volta para a fazenda.

NONO PILAR:

Receitas Tradicionais.

É mais um pilar com atuação horizontal, comum aos demais pilares. São as técnicas e utensílios especiais que garantem um resultado diferenciado a qualquer preparo. No Caraça temos no museu uma mostra significativa dos utensílios de cozinha usados originalmente em Minas Gerais.

E o espaço onde todas essas receitas eram feitas compunha o simbolismo alimentar daquela época. As cozinhas eram geralmente localizadas ao fundo das casas, com saída para o quintal e a horta, fontes dos temperos, frutas e legumes, bem como da lenha que alimentava os fogões acesos desde antes de romper o dia até a hora de se deitar. Nesses espaços, os utensílios de cozinha se espalhavam pelos armários e pela mesa. Eram facas, garfos, travessas, tachos de cobre dos mais variados tamanhos, gamelas para colocar as grutas e mais uma infinidade de objetos que serviam para processar os alimentos que hoje compramos prontos e, às vezes, até esquecemos a origem. Resgatar o passado gastronômico de Minas Gerais não pode contornar o resgate aos objetos que compuseram a arte de fazer das cozinheiras daquela época.

A cozinha de Cláudio Manuel da Costa – importante poeta e participante da



Inconfidência Mineira – foi parcialmente descrita desta forma no inventário de seus bens nos Autos de Devassa:

30 pratos finos azuis de guardanapo 3 pratos grandes de Macau 4 pratos menores de Macau 5 pratos travessos 5 pratos travessos menores Terrina grande com seu prato da fábrica do Porto Mostardeira com seu prato da nossa fábrica Prato meia cozinha, da Índia 8 pratos da Índia, esmaltados Terno de pratos redondos da Índia, esmaltados de azul 12 pratos brancos de Inglaterra 2 pratos grandes pintados de várias cores 3 menores da mesma cor 12 pratos de estanho rasos, pequenos 2 pratos de meia cozinha.⁶

A descrição citada mostra como, mais que apenas suporte para a alimentação, a louça era, também, um importante elemento para o jogo simbólico por trás das relações de poder do Antigo Regime. À ostentação da louça europeia, dos guardanapos bordados e dos

faqueiros de prata nas casas mais abastadas, se opunha uma realidade outra entre os pobres que viviam nas minas. Pratos de latão, toalhas de mesa de pouco valor, raras vezes, um guardanapo... a diferenciação social ficava explícita em jantares, festas e no dia a dia das minas coloniais.

O alimento, seu comércio e seu cultivo, rendiam à região mineradora grandes quantias, muitas vezes comparado ao próprio ouro. E, embora houvesse uma produção e comércio significativos de víveres, este fato se contrapunha à desordem da ocupação populacional da época, marcada pela corrida do ouro na região, fato que resultou em períodos de grande fome nas minas de ouro. Assim, as regiões mineiras precisam ser entendidas com uma “produção rural diversificada desde o início do processo de ocupação e não apenas após a decadência da produção aurífera”

8. Autos da Devassa da Inconfidência Mineira (1789-1791). vol. V. Rio de Janeiro, Ministério da Educação: Biblioteca Nacional, 1936. p. 267-8, 272.

(MENESES, 2006, p.19) denotando a complexidade de sua formação cultural alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

O papel educacional do Caraça na formação da cozinha mineira

Reconhecidamente o antigo Hospício do Caraça, hoje Santuário do Caraça, depois de ter sido também o Colégio Caraça, é um centro de cultura e peregrinação com grande influência na cultura e religiosidade em Minas Gerais. Mais do que isso, trata-se de um centro que fez parte ativa da vida política e educacional de Minas durante o período Imperial até a República, quando era o principal educandário do país. E hoje, segue como centro de estudos, turismo e preservação natural e patrimonial. É este um dos motivos para o Santuário do Caraça ser assumido nessa pesquisa como ícone da região “Entre Serras - da Piedade ao Caraça”, como espaço de análise e investigação sobre a base de formação alimentar em Minas Gerais.

A escolha do Caraça foi reforçada pela condição histórica de seu entorno, e não foi feita de forma aleatória; possui outros valores importantes para o ponto de vista de interesse deste tema: esta foi a região onde houve o cruzamento de inúmeros fatores importantes na formação da sociedade mineradora em seus idos iniciais, desde a descoberta do ouro no sertão das Gerais.

O Caraça é fruto de uma cultura religiosa europeia e, conseqüentemente, a sua

alimentação é intensamente influenciada por essa cultura. Mariza Guerra, em seu livro “A educação exilada: Colégio do Caraça”, relata o encantamento de Martius e Spix com as plantas e belezas, em visita à região em 1818:

(...) o Hospício de Nossa Senhora Mãe dos Homens ostenta-se como pouso de piedade perseverante de um só homem, que começou a obra (...) no ano de 1771 e foi ornamentando pouco a pouco a igreja com pintura, obra de talha e guarnições de prata, ouro e pedras preciosas, com disposições domésticas cômodas e perfeitas (...) Ainda estava vivo o digno eremita, ancião cego (...) de origem portuguesa. Ele muito se alegrou de poder entreter conversa nessa remota solidão, com recém chegados da Europa ... A manteiga produzida aqui supera o paladar da dos alpes suíços, existe também plantação de diversas frutas europeias, como cerejas, marmelos, maçãs, castanhas e azeitonas (...) O naturalista, maravilhado com o esplêndido panorama, permanece em contínuo encanto diante do majestoso vale, que representamos no nosso Atlas sob a indicação – Hospício da Mãe dos Homens. (SPIX, J.B., MARTIUS, 1938, v.1. p. 372-373)

É fundamental ressaltar que os relatos de viajantes, poderosas fontes documentais, devem ser lidas dentro dos seus *lugares de fala*. Experimentar uma nova cultura é, inevitavelmente, compará-la, como fazem ao comparar a manteiga produzida para o Caraça à manteiga dos Alpes Suíços. Isso não significa, em absoluto, que tudo fosse pensado a partir da cultura alimentar europeia. A grande questão é o peso da valorização cultural europeia como fator determinante nas manifestações alimentares apresentadas nessa região. Os relatos, invariavelmente, falam da cultura europeia em lugar de destaque, ressaltando e a sobrepondo,

característica inerente que comunica com o nosso passado colonial.

Estamos cientes que a comida servida no Colégio Caraça foi, muitas vezes, interpretada como expressão de uma má qualidade dos alimentos servidos, como fica evidente no livro *Feijão, Angu e Couve*, de Eduardo Frieiro. Mas, a importância de compreender essas expressões alimentares, via Santuário do Caraça, é inegável quando, por exemplo, a partir de vestígios históricos percebemos o preparo de algumas receitas que levam denominações específicas, como é o caso do

brocojô: uma rosca que aparecia em dias de festa”, assim como o *trelelé*: “Semanalmente abatia-se um suíno, cuja carne era reservada aos padres, irmãos e regentes. Aos sábados, os alunos podiam saboreá-la, preparada como picadinho de toucinho e carne com arroz, a que se dava o nome de trelelé.(ZICO, 1988, p.110)

A importância deste Santuário é fundamental, com inúmeros aspectos a serem abordados. No entanto, muitas dessas abordagens serão sacrificadas a partir do momento em que optamos por um enfoque que privilegia a originalidade com que o alimento lá era tratado, com as formas de influências europeias que utilizava, através de seus padres, portugueses, franceses, além de várias outras nações europeias. O Caraça buscou ser uma casa religiosa autossuficiente, na qual, por muito tempo, apenas o sal não era produzido em seus domínios. O estudo deste tema nesta referida casa nos possibilita entender os diversos ciclos evolutivos do alimento em Minas

Gerais, já que nos apresenta um grande patrimônio de livros, relato de viajantes e ex-alunos, e de dois imperadores, Pedro I e Pedro II. Com estudos específicos, torna-se possível determinar tendências e valores para uma continuidade, evolução ou resgate importante, determinante dos ciclos deste processo de evolução, em que um conhecimento e compreensão profundos de sua formação é condição principal para seu entendimento.

De tal forma, o Santuário do Caraça se apresenta como uma referência central neste estudo para a compreensão dessa história cultural alimentar, e acreditamos que ele possa também nos levar ao estudo de novas “origens” da culinária mineira em outras regiões, permitindo encontrar rotas distintas e documentos que possam sustentar os relatos orais que indicam influências para além das tradicionais “europeia, negra, indígena”. Por outro enfoque, a parceria entre o Senac e o Caraça propicia um resultado importante para transferência dos saberes culturais na região e seus habitantes atuais.

Traçar um plano de investigação para os ciclos da alimentação em território no mundo pós-moderno é tarefa complexa de averiguação e ponderação conjunta, como um todo multipolar, dos diferentes pontos de interesse desta questão. A capacidade de entendimento para induzir este processo parece-nos estar ainda relativamente inexplorada. Esta análise histórica da alimentação no Santuário do Caraça vem colaborar para redescobrir os espaços ocupados por importantes

processos alimentares, em cada pilar estudado, apresentando, sobre forma de inventário, vários objetos, técnicas, produtos e receitas que podem se tornar terrenos férteis para o aprimoramento da cozinha mineira, como base de pesquisa e inspiração para novas formas de uso para estes objetos, formas que seguem além da alçada da cozinha e adentra pelo mundo da história, das artes e da cultura, geografia, antropologia, religiosidade, ciência e outros. O antes nunca pensado pode se tornar fonte eficiente de registros importantes, não só para estudos de origem e de fundamentos, mas principalmente para sugestão de novas formas de uso do objeto em questão: a cozinha. Isto exige um aprofundamento em novas áreas temáticas, redescobrir pequenos/grandes mundos do cotidiano, mesmo aqueles pouco pensados, tendo em vista o foco pretendido.

O projeto está inserido no contexto do Programa Primórdios da Cozinha Mineira, do Senac em Minas, através da parceria com o Santuário do Caraça, e busca, em uma ação ousada e inovadora, delinear através do cenário alimentar preservado no Caraça, apresentar um modelo de formação alimentar para posterior continuidade de estudos comparativos com a alimentação em outras tantas regiões de Minas Gerais. Sabendo que a cozinha mineira reflete um espaço de primeira grandeza no que diz respeito à cultura alimentar, é nossa, de todas as instituições que lidam com este tema, a responsabilidade de buscar naturalmente meios e métodos de averiguação dessas origens, desenvolvimento e potencialidades, inerentes a este espaço geográfico onde a cozinha sempre foi sala de visitas.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Mariza Guerra de. **A educação exilada**: Colégio do Caraça. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2000 (Coleção Historial).
- Arquivo Histórico da Arquidiocese de Mariana – Cúria. **Livro de devassas de testemunhas 1722-1723**. São Sebastião. Folha 79f.
- Autos de Devassa da Inconfidência Mineira (1789-1791). v. V. Rio de Janeiro: Ministério da Educação/Biblioteca Nacional, 1936.
- BARCALA, Paulo; LUVI, Katia. **Doces memórias de São Bartolomeu**. Ouro Preto: 2014.
- BLUTEAU, Raphael. **Verbete “Horta”**. Coimbra: Collego das artes da Companhia de Jezus, 1712-1728. (edição fac-similar em CD-ROM).
- BYINGTON, Silvia Ilg. **Pentimentos modernistas**. As cores do Brasil na correspondência entre Luís da Câmara Cascudo e Mário de Andrade. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2000.
- CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha** – quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12.ed. Garamond, 2006.
- CLAVAL, Paul. **Le thème de la religion dans les études géographiques**. Geographie et Cultures, Paris, 1992. n. 2. p. 85.
- Correspondência remetida pelo presidente da Província com planos para o estabelecimento de correios em Mariana. 27 de janeiro de 1835. AHCM. Cód. 223. fl. 19v.
- DEBRET, Jean-Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1831)**. t. I, vol. I e II, São Paulo: Martins Editora, 1940.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.
- FREIREYSS, G. Wilhelm. Viagem ao Interior do Brasil nos anos de 1814-1815. v. XI. São Paulo: **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo**, 1906.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1966.
- GARDNER, George. **Viagem ao interior do Brasil (1836-1841)**. São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP: Itatiaia Editora, 1975.
- KIDDER, Daniel Parish; FLETCHER, James Cooley. **O Brasil e os brasileiros (1855-1865)**. vol. 2. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941.
- LEITHOLD, Theodor von; RANGO, Ludwig von. **O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1966.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca temas de antropologia da alimentação**. São Paulo, 2008.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais, 1750-1850. São Paulo: Annablume/ FAPESP, 2004. v. 266.
- MAWE, John. **Viagens ao interior**

do Brasil (1807-1810). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP: Itatiaia Editora, 1978.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas**: patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Belo Horizonte: Departamento do Patrimônio Imaterial Ofícios e modos de fazer, 2006.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

OURO PRETO. ARQUIVO HISTÓRICO DA CASA DOS CONTOS DE OURO PRETO. Despesa que faço nesta Lavra do senhor tenente-coronel Manuel Batista Landim 1781-1788. In.: **APM CC 2096**: A folha 11 Assento do ouro que se tira nesta Lavra; a folha 60 Assento do ouro que tenho dado; a folha 97 despesa que Miguel Pereira faz nesta Lavra da Porteira. Rolo 141. 25 folhas.

QUINTÃO, Aluizio Alberto da Cruz. **Tricentenário da cidade de Caeté 1714-2014**. Instituto Histórico Geográfico de Minas Gerais, 2014.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. v. II. Typografia Lacerdina, 1807.

ROCHA, Tião. O sabor de Minas Gerais. **Revista Textos do Brasil**. n.13. Brasília, 2006.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais (1816-1817)**. São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP: Itatiaia Editora, 1975.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil (1817-1818)**. São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP: Itatiaia Editora, 1974. p. 112.

SCHWARTZ, Stuart B. **Segredos internos**: engenhos e escravos na sociedade colonial, 1550-1835. Trad. Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SERRES, Michel. **Legendas da ciência**. Episódio Emergir. Youtube. Publicado em 15 de maio de 2011. Disponível em: <<https://youtu.be/hAt4Tt1BcBw>>. Acesso em: 22 set. 2017.

SPIX, J. B., MARTIUS, C. E. P. **Viagem pelo Brasil**. Rio de Janeiro: Imprensa Oficial, 1938. v.1.


TAMBASCO, J. C. Vargens. **A serra e o santuário**. Belo Horizonte: Terra Editora, 2010.

TAUNAY, Afonso E. **Histórias das bandeiras paulistas**. São Paulo: Melhoramentos, 1972.

TUAN, Yi Fu. Place an experimental perspective. **Geographical Review**. New York, 1975. v. 65.

VIDE, Sebastião Monteiro da. **Constituições primeiras do Arcebispado da Bahia** / feita e ordenada pelo ilustríssimo e reverendíssimo D. Sebastião Monteiro da Vide. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.

ZICO, Pe. José Tobias. **Caraça, peregrinação, cultura e turismo**. 5.ed. Belo Horizonte: Littera Maciel. 1988. p. 110.



Verduras da horta, presentes à mesa do Caraça desde o século XVIII

Primeiro pilar da alimentação no Caraça:
Horta Histórica



QUE MATO É ESSE? COMESTÍVEL?

ABRAS, Michael Furtini¹

1. Co-orientador do pilar Horta Histórica no Programa Primórdios da Gastronomia Mineira – da tradição a mesa do Senac em Minas Gerais. Mestrando em Estudos Culturais Contemporâneos na Universidade Fumec – Belo Horizonte – MG, Julho de 2017.

RESUMO

Alimentar-se, para os seres humanos, é um ato essencialmente cultural, revestido de sentido e significados atribuídos pela cultura. Isso se intensifica quando tratamos do ambiente cotidiano no interior de Minas Gerais, especificamente na região do Santuário do Caraça, antiga casa de hospedagem para romeiros e escola dirigida pela Província Brasileira da Congregação da Missão. Geograficamente bem situado, o Santuário se manteve autossuficiente em relação à alimentação ao longo de sua história e a cerca de duzentos anos. Até hoje, mantém como patrimônio cultural sua horta e pomar onde, dentre diversos alimentos que compõem a dieta dos hóspedes e funcionários, estão as hortaliças tradicionais. Tais alimentos, que hoje constituem um leque maior denominado PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), estão presentes não somente no Santuário, mas nas comunidades ao seu entorno, o que nos faz refletir sobre sua influência nos hábitos alimentares das pessoas que ali transitam e habitam. Diante disso, propomos uma reflexão da realidade cultural alimentar do Santuário do Caraça e sua horta histórica, em especial as hortaliças tradicionais, bem como seus desdobramentos nas comunidades vizinhas através do Programa Primórdios da Culinária Mineira.

Palavras-chave: Cultura alimentar; PANCs; Caraça; Hortaliças tradicionais.

ABSTRACT

Feed, to humans, is an essentially cultural Act, sense and meanings assigned by culture. That intensifies when we deal with the daily environment inside Minas Gerais, specifically in the Caraça sanctuary, former home of lodgings for pilgrims and Jesuit school. Geographically well situated, the sanctuary remained self-sufficient in respect of food over your history and about 200 years keeps as your cultural heritage garden and Orchard where among several foods that make up the diet of guests and employees, are the traditional vegetables. Such foods, which today constitute a larger range named PANCs (unconventional Food Plants) are present not only in the Sanctuary but the communities to your surroundings what makes us reflect about your influences on eating habits of the people who move and inhabit. Therefore we propose a reflection on the cultural reality of the Caraça Sanctuary and your historic garden in particular traditional greenery as well as developments in the surrounding communities through the Program of early days of cooking in Minas Gerais .

Keywords: Food culture; PANCs; Caraça; Traditional vegetables.

INTRODUÇÃO

O homem é essencialmente um ser de cultura e assim como a tradição, a cultura exerce influência constante nos hábitos alimentares de uma comunidade e seus habitantes. A cultura permite ao homem não somente adaptar-se a seu meio, mas também adaptar esse meio a si próprio, a suas necessidades, seus desejos e projetos. Nada é puramente natural no homem. Mesmo as funções humanas que correspondem a necessidades fisiológicas como a fome, sede, sono, cansaço e até o desejo sexual, são informados pela cultura: e as sociedades não dão exatamente as mesmas respostas a essas necessidades (CUCHE, 1996, p. 9-11).

Pessoas crescem em lugares específicos, cercados também de hábitos e crenças particulares, sendo que o que aprendem sobre comida está inserido em um contexto de materiais culturais diversos. Dessa forma, o comportamento relativo à comida revela, a todo instante, a cultura em que cada um está inserido, assumindo, assim, uma posição central do aprendizado cotidiano e social (MINTZ, 2001, p.31).

E não é diferente se tratarmos no âmbito da alimentação, afinal a comida nos leva ao conhecimento da história, da cultura e das relações sociais de um povo. O que, onde, como e com que frequência se come, assim como o sentimento em relação ao alimento, remetem diretamente à identidade cultural e social de um grupo, povo ou região. Cada povo, cada sociedade relaciona-se à sua maneira com os alimentos, onde tempo e

espaço naturalmente influenciam nessa relação do homem com sua comida. Para Damatta (1986):

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, em estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. (DAMATTA, 1986 p. 47)

Para Claude Fischler (2001. p. 20 apud MACIEL, 2001) o homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas, onde o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que torna a regionalidade e a variedade de sistemas culturais, fatores decisivos nas escolhas alimentares: “[...] se nós não consumimos tudo que é biologicamente ingerível, é por que tudo que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível [...]” (MACIEL, 2001, p. 147).

Sendo assim, o que é comida em uma cultura não é em outra, como a carne de cachorro e vaca, por exemplo, que em determinados lugares é uma iguaria e em outras culturas alimentares não é considerado comestível e, muitas vezes, sagrado.

Dessa forma, as raízes culturais, muitas vezes, influenciam na escolha do que será considerado “comida”, como, quando e por que de tal alimento, estabelecendo conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas, distinções entre o que é considerado bom, ruim, forte, fraco relacionados aos alimentos e hábitos alimentares. Não apenas é escolhido o que

será consumido, mas também como (cru, vivo, assado...) e qual técnica utilizada para sua preparação, e que sofre interferências culturais regionais consideráveis.

Outro detalhe importante é em relação ao convívio pessoal no ato de alimentar, o que implica em divisões de idade, sexo, vizinhos e família. Envolve partilha e comensalidade transformando tal ato em um acontecimento social e cultural. O homem alimenta-se de acordo com o meio, a sociedade e o grupo ao qual pertence, compreendendo assim, um conjunto de alimentos que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, enfim, a suas práticas culturais (MACIEL, 2001, p. 150).

Trazendo essas reflexões para o cenário mais próximo proposto para a realização deste trabalho, percebemos que a história alimentar em Minas Gerais, bem como a cozinha mineira, resultaram de um conjunto de fatores históricos e simbólicos, cujos elementos persistiram desde o povoamento da capitania das Minas até as primeiras décadas do séc. XX. Dois períodos históricos que marcaram a vida econômica, social, política e cultural em Minas – mineração e “ruralização” – originaram distintas tradições que, combinadas, configuram a chamada cozinha mineira “tradicional e típica” (ABDALA, 2016, p. 16).

O principal objetivo das demoradas incursões ao interior, o que poderia durar vários anos, era a busca de riquezas, sobretudo o ouro. Com os olhos voltados para a riqueza, improvisando alojamentos

numa região desértica, pode-se imaginar a fome que assolou essa população. A falta de caminhos agravava a situação do abastecimento. De acordo do Frieiro (1892):

Os escravos, esses, vivendo e condições infra-humanas, andrajosos ou seminus, eram os que mais sofriam com a pobreza da alimentação. Na pinga e no tabaco buscavam compensar de algum modo as insatisfações do estômago e mitigar as agruras do rude trabalho das lavras, onde permaneciam de sol a sol, com o corpo metido até a cintura nos ribeiros, manejando a bateia. (FRIEIRO, 1892, p.55)

Os primeiros habitantes não pensavam em perder tempo com plantio de terra e nem tão pouco disponham de escravos para tal função, visto que em sua maioria serviam de “burros de carga” das minas. Com o passar do tempo, a maior parte do ouro e diamantes já havia sido extraída e explorada, e a população se via então, obrigada a se fixar. A diminuição da exploração do ouro estabeleceu uma nova relação entre população e seu território, onde a alimentação passa a ter maior participação no cotidiano dessas pessoas (CATÃO e PEDROSA, 2015, p.15-18).

Desse paradoxo entre riqueza e pobreza, nasceu a necessidade de comer de tudo, característica da cultura alimentar mineira, em que nesse “de tudo” é que se encontram enraizados hábitos alimentares associados às hortaliças tradicionais, sobretudo para a população mais pobre.

Tais hortaliças, bem como uma grande variedade de alimentos, são denominadas por Kinupp (2014, p.14) como PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais),

ou seja, “plantas que possuem uma ou mais partes alimentícias, que não sejam comuns, corriqueiras e nem do dia a dia da maioria das pessoas, de determinada região ou país”.

No entanto, por mais que possa causar certa confusão por alusão às hortaliças mais corriqueiramente consumidas como alface e couve, por exemplo, nos apropriamos a chamá-las de hortaliças tradicionais, em referência ao seu cultivo associado a populações tradicionais, ao saber fazer e também ao conhecimento tácito, ou seja, aquele passado de pai para filho como forma de valorar a questão cultural agregada a essas espécies e seus locais de ocorrência e utilização.

MATERIAIS E MÉTODO

Partindo das características distintas de cada região, nascia-se uma magnífica culinária, e o Santuário do Caraça teve significativa participação na formação alimentar da região em seu entorno. Em seus mais de 240 anos de existência, o Santuário tanto absorveu como expeliu hábitos e culturas alimentares até mesmo para fora de seus horizontes visuais. De acordo com Padre Lauro Palú, reitor do Santuário:

A vinda de pessoas de todo lado, com suas tradições familiares, regionais e nacionais, a carência que precisava excitar a imaginação e a criatividade, o aproveitamento de todos os recursos alimentícios naturais, as culinárias de vários países que os padres representavam e tentavam reproduzir para seu gosto e seu conforto, tudo isso acabava chegando à mesa dos

colegiais e seminaristas e dali passava para suas famílias, por carta, por desenhos, pelo retorno dos que terminavam os cursos ou desistiam de segui-los [...] muita novidade chegava ao Caraça e aqui se acumulava e, em seguida, daqui se espalhava para todo lado, criando cultura, refinamento, exigências, facilidades, todo o universo fabuloso do que se cria e se come, do que se fritava, se chupa, se requinta, se experimenta, se inventa, se tenta, se acerta e se conserva. (REVISTA GASTRO TURISMO, 2016, p. 06 e 07)

Além disso, pode-se imaginar a considerável influência que o Caraça exerceu nos hábitos alimentares da população ao seu entorno. Famílias cujos membros trabalharam e trabalham no Santuário: bisavô, avô, pai, eles mesmos, seus filhos e um dia seus netos, seis, sete gerações de fidelidade ao Caraça e de enriquecimento, de tradição e construção, ao mesmo tempo, e que nos remete a riqueza de preparos e receitas existentes na região, inclusive com hortaliças tradicionais.

Percebe-se que tais alimentos sempre estiveram presentes no entorno das comunidades da região do Caraça. O botânico Saint-Hilaire, em visita ao Caraça, menciona diversas espécies de plantas com potencial alimentício encontradas na região:

Voltei à ermida com setenta espécies de plantas que ainda não possuía, e passei a noite a descrever as partes mais delicadas de grande número delas, ao clarão avermelhado de uma lâmpada fraca [...] a província de Minas, porém, oferecia-me tantas riquezas vegetais, que tomei a resolução de percorrê-la quase toda [...] encontrei, entre outras, algumas plantas da família das ericáceas, várias umbelíferas de

folhas simples [...] uma surpreendente variedade de melastomáceas de folhas pequenas; uma soberba utriculária de flores róseas quase do tamanho das do *antirrhinum majus*; uma apocinácea [...] uma sauvagesia de caules lenhosos. (SAINT-HILAIRE, 1830, p.101,197-8)

Analisando tais plantas com olhar gastronômico e culinário, percebemos que elas fornecem alimentos cotidianamente conhecidos. As citadas umberíferas nos dão o funcho, aipo, cominho, coentro e salsa, além de outras consideradas hortaliças tradicionais, como a *antirrhinum majus* conhecida como boca de leão e as apocináceas, que dentre as variedades encontramos o jasmim-manga e o timbú, possivelmente encontrados atualmente na região do Caraça.

Durante sua história, o então hospício, também dito hospedaria de Nossa Senhora Mãe dos Homens, e colégio, montou ao seu entorno diversas atividades relacionadas à comida de forma autossustentável, onde sempre estiveram presentes as farinhas, queijos, bebidas fermentadas e as hortaliças.

Carrato (1963) faz referência à provável utilização de hortaliças tradicionais na antiga casa de hospedagem, que teve sua construção iniciada em 1770 no Caraça:

A comida do Hospício deve ser simples. [...] o cardápio deve ser uniforme, simples, já se beneficiando dos gêneros e legumes da terra. Talvez pratos mais frequentes à base de farinha de milho, carne-seca e, principalmente, carne de porco, toucinho, cará, mandioca, taioba, brotos de samambaia; as ervas verdes, como a couve, o agrião, o caruru, a chicória silvestre. (CARRATO, 1963, p.339)

E ao longo de mais de duzentos anos, o guardião Caraça preserva suas origens alimentares, a exemplo de sua horta histórica, que abriga inúmeros exemplares de hortaliças tradicionais e que já romperam para além de seus muros, coexistindo também nas comunidades de seu entorno e fazendo parte da alimentação diária de quem visita o Santuário. Através do Programa Primórdios da Culinária Mineira – da tradição à mesa, foi possível replicar a horta histórica na cidade vizinha de Santa Bárbara.

A comida do Hospício deve ser simples. [...] o cardápio deve ser uniforme, simples, já se beneficiando dos gêneros e legumes da terra. Talvez pratos mais frequentes à base de farinha de milho, carne-seca e, principalmente, carne de porco, toucinho, cará, mandioca, taioba, brotos de samambaia; as ervas verdes, como a couve, o agrião, o caruru, a chicória silvestre.

Horta Histórica do Caraja

Foto: Próprio autor



Distribuição de mudas e sementes
Próprio autor



FIGURAS 5– E.M. Marfiza e sua horta histórica
Arquivo da escola



Uma parceria pioneira entre o Senac em Minas e o Santuário do Caraça teve início em 2010. Sustentado em nove pilares alimentares, o programa busca, através de pesquisas consistentes, trazer à tona todos os saberes culinários e gastronômicos existentes na região Entre Serras - da Piedade ao Caraça ao longo da história, de forma a estimular o resgate e a ressignificação das técnicas e preparos locais de outrora, como forma de devolução desses saberes para a própria comunidade. Dessa forma, após identificação, seleção e replantio, foi apresentada para a sociedade uma nova página da horta histórica, abrigando também agora em torno de 50 espécies de hortaliças tradicionais e que, a partir de então, começaram a ser reintroduzidas no cotidiano do santuário e das comunidades ao seu entorno.

E foi assim que após a reinauguração da Horta Histórica do Caraça, em 2014, a Escola Municipal Marphiza Magalhães Santos, de Santa Bárbara (MG), inicia dentro de seu espaço e de forma primorosa o plantio de mudas doadas pelo Santuário, na tentativa de oportunizar aos alunos alimentos com elevado valor histórico e cultural. Claydes Araújo, diretora da escola, relata, após conhecer o Programa e a Horta, que percebeu a importância histórica e nutricional da horta para a região:

Resgatar a cultura alimentar dos tempos dos primórdios por meio de nossas hortaliças é uma oportunidade incrível de promover o desenvolvimento regional pensando nas pessoas; trazendo benefícios reais para as pessoas locais.

Conhecer nossa história pela nossa comida e poder reescrevê-la, resgatá-la de forma consciente é algo maravilhoso e inspirador que nós da Educação não podemos ficar alheios. Nossa escola se sente privilegiada em poder ser parte de tudo isso. (ARAÚJO, 2017)

Além da apropriação da horta por parte da escola, ocorreu uma ressocialização e um envolvimento de alunos que outrora se encontravam distantes do ensino e do ambiente escolar. A diretora da escola relata que um de seus alunos não se identificava com a escola, estando a todo o momento de mochila nas costas e sempre arrumando desculpas para ir embora. No entanto, quando a horta foi construída, foi convidado a participar e se encontrou, e em pouco tempo já era o líder. “[...] o contato com a terra e o sentimento de utilidade deu a esse aluno um outro olhar sobre a escola, e ao invés de se afastar dos outros meninos, agora tinha uma função de destaque entre eles [...].”

Com incentivo e apoio educacional, professores, coordenadores e alunos da escola apresentaram o projeto da Horta Histórica no programa municipal “Quem participa Inova”. Diante de tamanha eficiência, eficácia e acima de tudo resultados visíveis e palpáveis obtidos através da introdução da horta histórica do Caraça na E. M. Marphiza, a prefeitura do município, aprova assim, o então projeto Horta Inclusiva para as demais escolas da região, totalizando 17 escolas contempladas.

Claydes Araújo, diretora da escola de Santa Bárbara ressalta:

Desde então, além de cultivar algumas espécies (Taioba, Peixinho, Azedinha, Cara moela, Vinagreira, Bertália, Maria Gondó...) dedicamos à pesquisa do valor nutricional e também fazemos alguns experimentos gastronômicos. Utilizamos as verduras no complemento da merenda escolar e também na feira de empreendedorismo, comercializando para a comunidade tanto mudas, como as hortaliças prontas para o consumo, além de incentivarmos os alunos a cultivarem em suas casas. (ARAÚJO, 2017)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Parece-nos que existe uma monotonia alimentar na atualidade onde os modelos de alimentação previamente ofertada parece nos influenciar cotidianamente nos fazendo pensar que tais hábitos alimentares nada mais são que culturas inventadas pelas grandes corporações e indústrias alimentícias com um único objetivo de alienação no consumo e o lucro.

Entretanto, trabalhos como o do Programa Primórdios e seus reflexos, nos fazem refletir sobre outras formas de se pensar a alimentação, considerando as heranças e tradições existentes em cada localidade, em

Vinagreira roxa



cada sociedade, em cada povo, respeitando e usufruindo o que a natureza nos oferece de espontâneo, regional e sazonal.

Através de ações estratégicas, seminários, disseminação de informações e distribuição de mudas, iniciou-se o trabalho de devolução desses saberes alimentares, que por tempos esteve negligenciado, para a própria população que habita a região do Caraça.

Hortaliças como azedinha, bertalha, capuchinha, cará-do-ar, taioba, vinagreira, peixinho da horta, maria gondó, ora-pro-nobis e diversas outras passaram a atuar nas mesas de comensais e moradores, trazendo à tona uma nova convivência, uma nova ressignificação alimentar, um novo diálogo entre passado e presente cultural dessas pessoas e famílias, o que nos permite questionar: Como era a alimentação interna do antigo colégio, e o

que dizem os antigos funcionários, alunos e padres? Como se deu a transmissão do saber culinário do santuário para as comunidades ao seu entorno e o que de fato permaneceu?

A maioria dos registros que se tem notícia em relação à alimentação no Caraça e seu entorno no que diz respeito às hortaliças tradicionais, foram feitos com enfoque botânico e medicinal, permitindo que esses e outros questionamentos nos deixem inquietos com a extraordinária possibilidade de pesquisa em relação ao cultivo e consumo desses alimentos, não somente no passado como também na contemporaneidade, principalmente se associarmos tais alimentos a um cotidiano alimentar urbano, tornando possível um diálogo entre produtor e consumidor, afinal “[...] toda planta é mato até que vai para o prato [...]” (KINUPP, 2015).

REFERÊNCIAS

ABDALA M.C. **Igarapé bem temperado**. Codemig, Minas Gerais. 2016. p. 14.

ANTONILA J. **A cultura e opulência do Brasil por suas drogas e Minas**. 1982 cap. VII. Disponível em: <www.dominiopublico.gov.br> Acesso em: 11 out. 2016.

CARRATO J.F. **As Minas Gerais e os primórdios do Caraça**. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1963, p.339.

CATÃO L. P.; PEDROSA V.F. **Le Brésil de Minas Gerais** – Gastronomie et Tourisme. Ed. Boccatto, São Paulo. 2015, p. 17.

CUCHE D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Edusc, São Paulo. 1996. p. 9-11.

DAMATTA R. **O que faz do Brasil, Brasil?** – Sobre comidas e mulheres. Ed. Rocco Ltda., Rio de Janeiro 1986. Cap. IV. p.47.

FISCHLER, C L'omnivore. 2001 In: MACIEL M.E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Disponível em: <www.ufrgs.br/ppgas/ha/> Horizontes Antropológicos – Natureza e cultura, 2001. ano 7, n. 16. p. 145-156. Acesso em: 7 out. 2016.

FRIEIRO E. **Feijão, angu e couve**. Ed. Itatiaia Ltda., São Paulo. 1892. p.5.

KINUPP V. F e LORENZI H. **Plantas**

Alimentícias Não Convencionais (PANCs) no Brasil – guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Ed. Inst. Plantarum, São Paulo. 2014. p. 14 e 15.


MACIEL M.E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Disponível em:<www.ufrgs.br/ppgas/ha/>. Horizontes Antropológicos – Natureza e cultura, 2001. ano 7, n. 16. p. 145-156. Acesso em: 07 out. 2016.

MINTZ S.W. Comida e antropologia – uma breve revisão. Rio de Janeiro. 2001. **Revista Brasileira de Estudos Sociais**. Vol. 16, nº 47, p. 31 e 32. Disponível em: <www.uff.br>. Acesso em: 08 out. 2016.

PALÚ L. O porquê do Caraça aqui – **Revista Gastro Turismo**, 2016, p.05-07. Disponível em: <www.mg.senac.br> Acesso em: 15 jul. 2017.


SAINT-HILAIRE A. **Voyages dans l'intérieur du Brésil**. Première partie. Voyage dans les provinces de Rio de Janeiro Paris. Grimbert et Dorez, Libraires, rue de Savoie,nº 14.1830 (2 vols.), p.197-8. Tradução e notas Lessa C. R. Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais. Ed. Da Univ. de S.P., São Paulo, 1938.

SOUZA L.M. **Desclassificados do ouro** – a pobreza mineira nos séculos XVIII. Ed. Graal, São Paulo. 2004. p. 41-43.



**Ontem fruta no
pé, hoje riqueza
associada à
tecnologia**

**Segundo pilar da alimentação no Caraça:
Pomar Histórico**



POSSIBILIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL ATRAVÉS DA PRODUÇÃO DE FRUTAS NA REGIÃO DE BARBACENA/MG

NETO, Bruna de Paula¹

BATISTA, Sergimara Gava do Carmo²

KELMER, Isabel Cristina Ferreira³

NASCIMENTO, Luciano Alves⁴

1. Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade de Tecnologia SENAC Minas – Unidade Barbacena, Barbacena – MG, julho de 2017.

2. Egressa do MBA em Gestão Financeira e Controladoria da Faculdade de Tecnologia SENAC Minas – Unidade Barbacena, Barbacena – MG, julho de 2017.

3. Professora Co-orientadora: Mestre em Administração pela UNIPAC, Professora da Faculdade de Tecnologia SENAC Minas – Unidade Barbacena, Barbacena – MG, julho de 2017.

4. Professor Orientador: Mestre em Administração e Desenvolvimento Empresarial pela UNESA/RJ, Professor da Universidade do Estado de Minas Gerais e da Faculdade de Tecnologia SENAC Minas – Unidade Barbacena, Barbacena – MG, julho de 2017.

RESUMO

Inegavelmente, o agronegócio, especialmente o familiar, tem um papel de extrema importância para a economia. Apesar dessa importância há algumas críticas em função de certa priorização ou vocação para a comercialização de itens com baixo nível de industrialização, operando, quase que exclusivamente, no nível de commodities. Aproveitar outros vieses, especialmente na região de Barbacena/MG, para gerar riqueza e desenvolvimento sustentável é altamente recomendável. Inclui-se, nesta perspectiva, iniciativas inspiradas no movimento *slow food* e no turismo rural, entre outras formas de turismo criativo, tirando proveito da cultura de doces de frutas, que é muito significativa, especialmente na zona rural desse município, aliando gastronomia e turismo criativo, contribuindo, assim, para a geração local de novas oportunidades e desenvolvimento sustentável. Com a realização da presente pesquisa, a partir

de uma vivência pedagógica dos alunos do CST em Hotelaria da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade Barbacena, foi identificado que, embora atualmente a produção de doces não represente a principal fonte de receita dos agricultores, explorada em parceria com outros atores atuantes na região, tais como o Senac em Minas e a hotelaria local, este eixo de negócio poderia oportunizar a manifestação do talento empreendedor dos agricultores, ao mesmo tempo em que criaria um amplo espectro de oportunidades de realização pessoal e empresarial. Isso decorre do fato de que a economia criativa (e dentro desta perspectiva se insere o turismo criativo) é uma tendência mundial e que seria muito oportuna na região de Barbacena, considerando que o patrimônio gastronômico local seria terreno fértil para frutificação de várias iniciativas no âmbito da economia criativa.

Palavras-chave: Gastronomia; Agronegócio; Slow Food; Hotelaria; Empreendedorismo.

ABSTRACT

Undoubtedly, agribusiness, especially the family one¹, plays an extremely important role for the economy. In spite of this importance, there are some criticisms about family agribusiness due to some prioritization or vocation for the commercialization of items with low level of industrialization, almost exclusively operating at the level of commodities. Taking advantage of other biases, especially in the Barbacena / MG region, in order to generate wealth and sustainable development is highly recommended. From this perspective, it should be included initiatives inspired by the slow food movement and rural tourism, among other forms of creative tourism, taking advantage of fruit jams culture that is very significant, especially in the rural area of this municipality, combining gastronomy and creative tourism, contributing to local generation of new opportunities and sustainable local development. The accomplishment of the present research,

from a pedagogical experience of the CST students in Hospitality at the Senac Minas Technology College - Barbacena Unit, identified that -- although today the production of fruit jam does not represent the main source of the farmers' income, explored in partnership with other actors active in the region such as SENAC Minas and the local hotel business -- this business line could allow the manifestation of the entrepreneurial talent of the farmers, while at the same time it would create a broad spectrum of opportunities for personal and business achievement. This is due to the fact that creative economy (and within this perspective creative tourism is included) is a worldwide trend and would be very propitious in the Barbacena region, considering that the local gastronomic heritage would be fertile ground for several fruitful initiatives within the scope of creative economy.

Keywords: Gastronomy;
Agribusiness; Slow Food;
Hospitality; Entrepreneurship.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o agronegócio tem sido um dos poucos setores econômicos capazes de prover perspectivas mesmo diante de graves crises econômicas como a atual. Locatel et al (2016) reafirmam, ecoando outros autores e a própria noção do senso comum, a grande representatividade do agronegócio no Brasil. Segundos tais autores, considerando os dados de 2015 divulgados pelo Centro de Estudos em Economia Aplicada (Cepea da ESALQ/USP), sozinho, o agronegócio responde por 21,46% da economia nacional, gerando riqueza da ordem de 1,3 trilhão de reais em 2015.

Ainda que diante da deterioração econômica brasileira dos últimos anos, “é prudente lembrar que o agronegócio é o grande responsável pela solvência externa do país, a partir da produção de contínuos e enormes *superavits* comerciais” (LOURENÇO, 2016, p.2).

Entretanto, é frequentemente alvo de críticas ácidas em função do baixo nível de agregação de valor que boa parte dos segmentos de negócio desse nicho de mercado opta por, ou consegue promover, priorizando a comercialização de itens básicos, tais como frutas *in natura*, ao invés de produtos com maior nível de industrialização ou com maior agregação de serviços. A esse respeito, Lobão et al (2017) pontuam que, com a abertura econômica dos anos 1990, houve progresso em termos de pesquisas quanto ao uso e desenvolvimento de novas tecnologias e mesmo no quesito produtividade, mas, ainda perduram

traços de um cenário de baixo grau de dinamismo na comercialização de produtos manufaturados.

Alguns autores sugerem que isso pode ser decorrente de falta de competitividade frente a outros segmentos empresariais, inclusive de outros países ou regiões do mundo. Outros autores indicam que se trata de uma opção estratégica, especialmente presente nos segmentos mais básicos do agronegócio, visando assumir riscos menores, restringindo o rol de atividades exercidas.

Outro fator recorrente, especialmente no agronegócio das frutas, cultura típica da região do Campo das Vertentes em Minas Gerais, é o fato de que a logística de distribuição das frutas *in natura* está estruturada em função da exportação para outros centros consumidores no Brasil e no mundo. Nesse contexto, há uma grande preocupação com a seleção dos frutos mais bonitos e atraentes aos olhos de um consumidor cada vez mais exigente e seduzido pelo visual. Isso, frequentemente, gera um aumento drástico na quantidade de frutos que, impróprios para a exportação por não satisfazerem as exigências de mercado, precisam ser comercializados em mercados menos exigentes, a custos mais baixos, doados ou mesmo descartados.

Paralelamente, Pedrosa (2016), em sua pesquisa quanto à arte de comer nos primórdios do Brasil, se referindo aos primeiros portugueses que para cá vieram, já afirmava que a busca por soluções

criativas para viabilizar a alimentação em nossas terras era primordial. O mesmo entendimento pode ser aproveitado, desta vez, para além da necessidade básica de comer, mas, a fim de viabilizar novos meios de subsistência, de inovação no campo, para estimular o desenvolvimento local sustentável, enfim, para a abertura de novos meios de manifestação do empreendedorismo do homem do campo, especialmente do agricultor familiar, que segundo Tomei et al (2016) respondem por 77% dos 17,3 milhões de pessoas ocupadas no meio rural brasileiro, e sendo responsável por 38% do valor bruto da produção agropecuária nacional e por 70% de todos os alimentos consumidos pelas famílias brasileiras.

Rocha Júnior et al (2016) pontuam que o conceito de agricultor familiar está ancorado em algumas premissas legais, quais sejam, o produtor rural é o proprietário da terra e a mão de obra utilizada é essencialmente proveniente da própria família. Além disso, há que se respeitar os limites de produção e de geração de renda prescritos pela Lei 11.326/2006 (Lei do PRONAF – Programa Nacional de Agricultura Familiar).

Nesse sentido, Tomei et al (2014) advogam que o fortalecimento da agricultura familiar, classificação típica dos produtores de frutas da região de Barbacena, seria uma forma efetiva de estímulo ao desenvolvimento local sustentável, contribuindo para a criação de oportunidades no campo e reduzindo as chances de ocorrência de um grande

movimento migratório do campo para a cidade.

Rocha Júnior e Cabral (2016) defendem que a disposição para explorar alternativas à agricultura familiar tradicional, que apenas produz e comercializa alimentos, especialmente in natura, seria uma forma de viabilizar a transição do homem do campo para um verdadeiro empreendedor rural. Os autores citam, entre as possibilidades a serem exploradas, o turismo rural e de experiência (turismo criativo), bem como a produção orgânica ou a produção de itens nobres, entre outras.

Nesse sentido, uma das possibilidades é chamada *slow food*, que é um movimento que começou na Itália em 1986, com presença em mais de 10 países, e que se espalhou pela Europa e por grande parte do mundo. Na América Latina, a Argentina tem forte representação. No Brasil, esse movimento praticamente não existe, estando, atualmente, dando os primeiros passos.

O *slow food*, segundo *Slow Food Brasil* (2017), é, portanto, um movimento internacional pela educação do gosto e pela biodiversidade alimentar. Ele reúne consumidores, produtores, jornalistas, representantes dos poderes públicos, diversas universidades e institutos de pesquisa e historiadores, que produzem trabalhos científicos que visam embasar a defesa da boa comida, dos produtos originais e de qualidade. Esse, ainda que tangente, também é um compromisso da presente

pesquisa, pois a iniciativa acadêmica descrita demonstra uma forma aplicada do conceito de *slow food* que pode ser explorada pelos membros da cadeia produtiva da maçã e do pêssego da região de Barbacena.

Assim, a presente pesquisa teve como foco traçar um panorama que descrevesse e ajudasse a compreender o cenário de produção do pêssego e da maçã, seus cultivos e as possibilidades de aplicações na produção gastronômica da cidade de Barbacena, tendo como base uma iniciativa pedagógica realizada no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Unidade Barbacena.

MATERIAIS E MÉTODO

As cultivares¹, alvos dessa pesquisa, foram a maçã Eva e os pêssegos; sendo estes classificados em dois grupos: o de polpa amarela e o de polpa branca, cada um tendo as variedades de “caroço solto” e “caroço aderente”. Distribuídos em massa amarela: Prince, Biute, Aurora e Douradão e

1. ° 9.456/1997, cultivares são espécies de plantas que foram melhoradas devido à alteração ou introdução, pelo homem, de uma característica que antes não possuíam. Elas se distinguem das outras variedades da mesma espécie de planta por sua homogeneidade, estabilidade e novidade. **Cultivares – patrimônio genético – UFRGS** www.ufrgs.br/patrimoniogenetico/conceitos-e-definicoes/cultivares

o Maciel, muito usado na produção de doce; também o Chimarrita, Chiripa e Rubimel, conhecidos como massa branca. Cultivados nas plantações da Região do Campo das Vertentes, principalmente nos distritos de Correia de Almeida, Colônia Rodrigo Silva e Senhora das Dores, todos pertencentes ao município de Barbacena.

Levando-se em consideração os aspectos mencionados anteriormente, evidenciou-se a evolução e a valorização dessa produção, tanto para o abastecimento da indústria, como para a manutenção da economia e subsistência familiar. Em se considerando que as frutas podem ser consumidas em forma de suco, geleia, doces, bolos, tortas e *in natura*, as famílias envolvidas no cultivo tanto da maçã, quanto do pêssego fabricam alguns desses produtos para próprio consumo e também para a comercialização.

Para nivelar tais conhecimentos, tendeu-se para uma pesquisa de natureza considerada exploratória que, na perspectiva de Gil (2007) tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito. De acordo com o mesmo autor, tais gêneros de pesquisas podem ser classificados como: pesquisa bibliográfica e estudo de caso (GIL, 2007).

Referindo-se a um marco conceitual apresentado pelo mesmo autor, qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre referido assunto. Sobre esse assunto, ainda, Nascimento (2012) afirma que a pesquisa bibliográfica procura referências

teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o tema a ser desvendado.

Assim, constatou-se a necessidade de, inicialmente, propor um estudo por meio de uma pesquisa bibliográfica, que procurasse destacar a produção desses frutos nas dimensões: estadual, regional e local, a fim de qualificar a posição do pêssego e da maçã no *ranking* nacional. Além desse interesse, buscou-se conhecer a produção dessas frutas associadas às cenas gastronômicas e à cozinha de criação, desenvolvidas em Barbacena sempre com a intenção de voltar-se para a importância da integração dos pequenos produtores, dentro do cultivo sustentável da cadeia *Slow Food*², com os proprietários de restaurantes, a fim de que estes possam se sentir atraídos pela possibilidade de inserir tais produtos em seus cardápios de forma criativa.

Convém ressaltar que as pesquisas sob os moldes pressupostos neste estudo são escassas no país, conforme apontam os estudos de Costa (2011), dentre outros autores.

2. O *Slow Food* (em inglês, literalmente, “comida lenta”) é um movimento e uma organização não governamental fundados por Carlo Petrini em 1986, tendo como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições e uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Slow_Food. Acesso em: 13 jul. 2017.



DISCUSSÃO E RESULTADOS

De acordo com os pressupostos metodológicos adotados para a realização da presente pesquisa, os resultados serão discutidos em duas seções principais: Cenário Atual, em que serão apresentadas informações indispensáveis para compreensão do contexto do cultivo da maçã e do pêssego na região de Barbacena; e também será apresentada uma seção denominada Potencialidades, em que se propõem iniciativas que poderiam ser exploradas para viabilizar novas formas de geração de renda, extrapolando a comercialização pura e simples das frutas *in natura*.

Cenário atual

A fruticultura brasileira tem alcançado notáveis avanços em virtude da adoção de novas tecnologias, geradas através de pesquisas em diversos âmbitos, como no melhoramento genético, na nutrição, irrigação, poda, manejo, etc.

Com a oferta de frutas tropicais e temperadas durante boa parte do ano, consegue-se uma presença brasileira no mercado internacional. Tais possibilidades são proporcionadas pela extensão territorial do país, as posições geográficas, bem como as condições do clima e dos solos (ANDRADE, 2014).



A seguir, na Tabela 1, são apresentados dados consolidados da produção nacional de frutas de acordo com cada estado brasileiro:

Tabela 1 – Produção participação dos principais estados brasileiros na produção de frutas, 2011.

País	Produção (t)	Participação (%)
São Paulo	20.003.523	42,0
Bahia	5.568.065	11,7
Rio Grande do Sul	2.836.321	6,0
Ceará	2.196.051	5,2
Minas Gerais	2.130.516	5,1
Paraná	1.602.222	3,4
Santa Catarina	1.591.276	3,3
Pará	1.542.198	3,2
Pernambuco	1.449.284	3,0
Rio Grande do Norte	1.329.707	2,8
Outros	2.459.692	-
Brasil	47.599.441	-

Fonte: IBRAF (2013)

Conforme descrito por Silva (2001), no que diz respeito “às variedades frutícolas produzidas no Brasil, destacam-se a laranja, a banana, o abacaxi e o pêssego, que respondem por aproximadamente 80% da produção física nacional. O cultivo de laranja, apesar da crise recente do setor citrícola, é basicamente direcionado ao atendimento da demanda de matéria-

prima por parte da indústria de suco para exportação, sendo o mercado interno responsável pela absorção de apenas 25% da produção total. A cultura da banana, ao contrário, volta-se fundamentalmente ao mercado doméstico de frutas frescas, enquanto o pêssego e o abacaxi produzidos destinam-se tanto ao consumo *in natura* quanto ao processamento industrial,

essencialmente para obtenção de sucos e frutas em calda. Esse último, aliás, destaca-se como uma das principais frutas tropicais de exportação do país”.

De acordo com uma pesquisa acerca da fruticultura na última década, divulgada pelo IBGE (2013), houve um importante aumento da produtividade das principais frutas cultivadas e comercializadas no Brasil, conforme descrito na Tabela 2:

Tabela 2 – Produtividade das principais frutas cultivadas e comercializadas no Brasil em t/hectare

Frutas	Ano 2001	Ano 2011
Abacate	13,0	14,9
Abacaxi	22.845 frutos	27.239 frutos
Banana	12,0	14,3
Caqui	12,8	18,0
Goiaba	6,3	21,5
Laranja	20,6	21,5
Limão	19,5	23,8
Manga	11,6	16,4
Mamão	42,2	52,2
Maracujá	14,1	15,0
Morango	22,8	46,4
Pêssego	9,6	11,0
Maçã	20,0	45,0
Tangerina	17,7	18,9
Uva	17,7	18,4

Fonte: IBGE (2013)





O estado de Minas Gerais, onde se situa Barbacena, pode ser caracterizado como um dos principais produtores de frutas do país, sendo que no período de 2001 a 2011 essa produção cresceu 17,2%, fazendo ocupar atualmente o quarto lugar na produção de frutas do país. A produção gira em torno de 2.347 mil toneladas em uma área de aproximadamente 117 mil hectares (IBGE, 2013). Na Tabela 3 são apresentadas as principais frutas produzidas no Estado:

Tabela 3 – Área, produção e produtividade das principais frutas produzidas no Estado de Minas Gerais, 2011.

Cultura	Produção (t)	Área (ha)	Produtividade (kg/ha)
Abacate	30.975	2.134	14.514
Abacaxi	228.703	7.810	29.283
Banana	654.566	41.409	15.807
Caqui	10.840	600	18.066
Coco	45.622	2.491	18.351
Figo	6.018	586	10.269
Goiaba	15.249	1.083	14.080
Laranja	824.041	33.000	24.998
Limão	76.694	4.009	19.130
Maçã	3.713	157	23.649
Mamão	44.948	1.364	32.953
Manga	108.590	8.364	12.983
Maracujá	38.518	2.537	15.182
Marmelo	418	108	3.870
Melancia	58.461	2.016	28.998
Pera	727	95	7.652
Pêssego	20.402	918	22.224
Tangerina	169.037	7.614	22.200
Uva	9.873	753	13.111
Total	2.347.395,0	117.048,0	18.280,0

Fonte: IBGE (2013)

Já na região do Campo das Vertentes, no estado de Minas Gerais, as principais frutas cultivadas e comercializadas estão descritas na Tabela 4, sendo que os principais municípios produtores são Alfredo Vasconcelos, Antônio Carlos, Barbacena, Piedade do Rio Grande, Ressaquinha e São João Del Rei.

Tabela 4 – Área, produção e produtividade das principais frutas produzidas na região Campo das Vertentes, 2011.

Cultura	Produção (t)	Área (ha)	Produtividade (kg/ha)
Ameixa	750	56	20
Banana	5.400	600	9
Caqui	340	112	20
Goiaba	360	30	12
Laranja	3.900	150	26
Maçã	830	112	20
Pêssego	1.400	245	20
Nectarina	340	35	20
Pera	45	4	15
Tangerina	1.872	78	24
Total	14.997,0	1.422,0	0,0

Fonte: IBGE (2013)

Especificamente em Barbacena, de acordo com dados estatísticos divulgados pelo IBGE (2013), observa-se os seguintes indicadores demográficos:

Área:

788 km²

População:

126.325 habitantes

Altitude:

1164 metros

Clima tropical de altitude

IDH:

0,798

PIB per capita:

R\$10.712, 31

Latitude:

21°13'33"

Longitude:

43°46'25"

Temperatura:

Máxima de 31°C

Mmínima de 2,0°C

Precipitação:

188 mm

(média mensal)

Quanto à cultura das frutas, em Barbacena, apresentam-se, na Tabela 5, dados da produção, área e produtividade da safra correspondente ao ano de 2011, conforme estudos feitos pelo IBGE (2013):

Tabela 5 – Produção, área e produtividade das frutíferas cultivadas no município de Barbacena, 2011.

Cultura	Produção (t)	Área (ha)	Produtividade (kg/ha)
Pêssego	193	20.000	3.860
Maçã	50	30.000	1.500
Caqui	50	20.000	1.000
Ameixa	36	30.000	1.080
Nectarina	30	25.000	750
Goiaba	18	12.000	216
Total	377,0	22.833,0	8.543,0

Fonte: IBGE (2013)

De acordo com a Tabela 5 e estudos verificados na região em destaque, as frutas com maior nível de produção (em toneladas) no município são o pêssego e a maçã. O pessegueiro é uma planta de clima temperado, e o seu cultivo limitado deve-se à exigência de temperaturas frias, em áreas topicais de baixa altitude, como no caso da cidade de Barbacena. Já a macieira busca a necessidade de utilizar cultivares com menor exigência de frio, mas através de melhoramentos genéticos possibilitou o desenvolvimento desta planta adaptada a microclimas, o que permitiu sua produção de alta qualidade em climas frios. As principais variedades de pêssegos utilizadas na região são: Douradão, Premier, Diamante, Biuti, Maciel, Aurora, Rubi Mel, Prop Prince, Prop Bilte, Chimarrita, Chiripá.

A variedade Maciel é a mais cultivada na região, em 70% das propriedades, seguida da Douradão, cultivada em 25% das propriedades, e as demais propriedades com 5%, cultivando outras variedades. A maior parte dessa produção tem seu consumo *in natura*.

Em relação às maçãs, a variedade Eva é 100% cultivada na região, uma vez que possui boa adaptação ao frio, auxiliando nas etapas de sua dormência, bem como a colheita e a demanda do consumidor (ANDRADE, 2014). Novamente, há que se destacar que a maior parte da produção é consumida *in natura*.

Considerando as duas culturas, quais sejam, a do pêssego e da maçã, estima-se, segundo levantamento realizado junto aos agricultores, que cerca de 25% da produção é perdida ainda no campo. Entre os principais fatores que geram essa perda, destacam-se: ataques de aves silvestres, intempéries (a exemplo das chuvas fortes ou com granizo), ou outras pragas biológicas (insetos, fungos, etc). Os mesmos agricultores pontuaram, neste mesmo levantamento, que cerca de 80% das perdas poderiam ser revertidas, caso houvesse algum tipo de destinação para as frutas que não fosse a exportação ou a venda para consumo *in natura*, pois, frequentemente, embora os frutos possam ter algum tipo de dano, eles poderiam ser aproveitados em outros tipos de aplicação.

Outra constatação importante da pesquisa é que mais de 80% dos agricultores que atuam nas referidas culturas são enquadrados como agricultores familiares, segundo os ditames da Lei 11.326/2006 (Lei que reformulou o PRONAF).

POTENCIALIDADES

Ao fazer uma análise da sociedade, cogita-se, com muita frequência, o aumento da capacidade criativa e empreendedora do ser

humano e essa colocação vem ao encontro da afirmação do autor Maximiano (2011), quando diz que o empreendedor tem, em sua essência, a capacidade de idealizar e realizar coisas novas. Em face dessa contingência, afirmam Almeida e Teixeira (2016) que, a partir da criatividade e inovação, em que as habilidades e conhecimentos são utilizados para potencializar riquezas e ainda gerar empregos, se podem iniciar novos negócios ou partir de um negócio já existente, submetido ou não às ideias disruptivas.

Essa situação reflete a mesma encontrada pelos agricultores dos distritos envolvidos neste estudo, que desenvolvem um negócio que já proporciona boa rentabilidade, ou seja, os pêssegos e as maçãs, que representam um processo produtivo elaborado, ainda que de forma modesta, mas, que prometem influenciar diretamente no crescimento econômico da região que os cultiva, a partir da possibilidade de poder ser mais bem explorado.

O que é preciso sublinhar aqui é que o alto padrão de qualidade da produção faz a diferença na hora da comercialização dos insumos *in natura*, como no caso das frutas, objetos deste estudo. Ainda, o sabor e a suculência fazem com que esses produtos tenham destino certo, oportunidade em que o agricultor vende a maior parte para as indústrias de sucos e de doces. Entretanto, esse não é o único destino das frutas, considerando que doces e compotas, produzidos de forma artesanal, também já fazem parte da cultura de Barbacena e região.

A cultura de doces feitos de frutas é muito importante e valorizada e compõe a

realidade da região rural de Barbacena. A gastronomia, voltada para a produção de doces da região, apesar de não ser muito explorada e de não ser a renda principal dos agricultores, ajuda no orçamento familiar; e representa uma movimentação econômica modesta, que poderia ser mais explorada. Em se considerando que é diversa a lista de produtos que podem ser criados ou reproduzidos a partir da maçã e do pêssego, a ação empreendedora dos agricultores pode ser potencializada. Além disso, a realidade local é tão distinta e glamorosa que também pode ser explorada no nível do turismo criativo, como um ponto forte para a economia do destino a ser explorado.

A partir do discurso apresentado, se evidencia que a cultura dos pêssegos e das maçãs produzidos na região das Vertentes é promissora. Além disso, pode-se tirar proveito de outras potencialidades, tais como aquelas delineadas pela economia criativa; sendo essa uma nova maneira de se empreender, que vem tomando parte do mercado do turismo, conforme se destaca na definição de Andrea Matarazzo³, autor do projeto Distritos Criativos:

O que move a Economia Criativa é a criatividade

3. Andrea Matarazzo é um paulistano com longo histórico de serviços prestados à causa pública. Em 2012, foi eleito vereador da cidade de São Paulo, com 117.617 votos. Já foi subprefeito, secretário de serviços de subprefeituras, secretário de Estado de Energia, da Cultura, ministro de Comunicação e Embaixador do Brasil na Itália. Disponível em <http://andreamatarazzo.com.br/bio/> Acesso em 12 de julho de 2017.

e a inovação como matéria-prima. Portanto, o processo de criação é tão importante quanto o produto final, ou seja, uma cadeia produtiva baseada no conhecimento é capaz de produzir riqueza, gerar empregos e distribuir renda.

Do mergulho e da compreensão a partir desses elementos sobre economia criativa, se confirma o que já é sabido, que a cultura da região pode ter um valor agregado maior quando se submete às iniciativas dos seus moradores nativos. Nessa perspectiva, nas localidades já mencionadas no corpo deste trabalho, observou-se que receitas muito apreciadas pelos nativos e visitantes, com base nas frutas cultivadas, foram desenvolvidas pelas famílias de agricultores. Como, por exemplo, a geleia de pêssegos, que tem um sabor único, com características distintas das industrializadas; com as maçãs também se produziu uma geleia, contudo com um ingrediente a mais, a pimenta, o que dá um toque de refinamento à conserva. Ainda, outro produto curioso, o chutney de pêssego, uma receita que tem o sabor parecido com a da geleia, porém, são acrescentadas estilhas da fruta em sua composição.

A fim de se compreender como tais elementos compõem com a ideia de economia criativa⁴, esse estudo dedicou-se a um escrutínio das atividades *in loco*. Para

4. “A economia criativa abrange todo o ambiente de negócios que existe em torno da indústria criativa, aquela baseada em bens e serviços criativos”, afirma Ana Carla Fonseca Reis, economista especializada no tema. Reis. Disponível em: <http://www.cultura.rs.gov.br/v2/2012/01/economia-da-cultura-entrevista-com-ana-carlafonseca-reis> Reis. Ana Carla Fonseca. “O que é Economia criativa”. Projeto Draft. Acesso em 13 jul.2017.

tal, propôs-se uma visita à comunidade produtora de pêssegos e maçãs, em Senhora das Dores, a qual foi realizada com os alunos e professores do Curso Superior de Hotelaria da Faculdade Senac Minas – Unidade Barbacena, para que se pudessem conhecer as plantações e os diferentes tipos de pêssegos ali cultivados. Também, para vivenciar a experiência de “pegar” a fruta do pé, a partir da identificação da sua prontidão para a colheita, e, finalmente, para que se pudessem desenvolver as receitas e degustá-las.

Para realização dessa atividade escolheu-se a Chácara São Francisco, pelo critério de acessibilidade. Assim, os alunos, após a visita à referida propriedade, ocuparam a cozinha didática do Hotel-Escola Senac Grogotó e executaram duas receitas, tendo como principal insumo o pêssego, reproduzindo, assim, as receitas das geleias anteriormente mencionadas, com a intenção de apreciar o potencial econômico desse produto. Para tal, foram montadas as fichas técnicas como instrumentos para o estudo de viabilidade do produto como negócio.

A iniciativa pedagógica que foi vivenciada pelos alunos corrobora com a ideia original da economia criativa, conforme reafirma o SEBRAE⁵:

Economia criativa é o conjunto de negócios baseados no capital intelectual e cultural e na criatividade que gera valor

econômico. A indústria criativa estimula a geração de renda, cria empregos e produz receitas de exportação, enquanto promove a diversidade cultural e o desenvolvimento humano.

“O que move a Economia Criativa é a criatividade e a inovação como matéria-prima. Portanto, o processo de criação é tão importante quanto o produto final, ou seja, uma cadeia produtiva baseada no conhecimento é capaz de produzir riqueza, gerar empregos e distribuir renda.”

A partir do experimento descrito neste estudo, evidenciou-se também que o patrimônio gastronômico da região de

5. Site consultado SEBRAE: <https://goo.gl/QJ2ek2>

Barbacena é capaz de proporcionar uma forma atraente de turismo, pois, a culinária local é ofertada de maneira criativa, haja vista que os turistas podem estar envolvidos. Por exemplo, no processo de produzir subprodutos a partir das frutas, o visitante, por vezes, presencia a fabricação de doces e compotas e experimenta o produto, além de poder adquiri-lo, se for o seu desejo. Ou seja, essa ação promove diversos ganhos, tanto para o produtor no que tange à geração de renda; como para a economia local, sobre o aspecto da empregabilidade, o que torna tangível a ação turística; e ainda, há que se considerar a experiência vivenciada pelo turista e os envolvidos na produção do bem culinário, na perspectiva da comunhão da diversidade cultural e do ganho no que alcança o desenvolvimento no plano pessoal de todos os atores envolvidos nesse processo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo das discussões propostas neste trabalho, ficou demonstrado que o agronegócio, especialmente o familiar, tem um papel de extrema importância para a economia, seja em nível nacional ou regional.

A despeito dessa importância, há algumas críticas em função de certa priorização ou vocação para a comercialização de itens com baixo nível de industrialização, operando, quase que exclusivamente, no nível de *commodities*.

Para fazer frente a essa característica

que incita críticas, aproveitar outros vieses para gerar riqueza e desenvolvimento sustentável é altamente recomendável, incluindo-se, nesta perspectiva, iniciativas inspiradas no movimento *slow food* e no turismo rural, entre outras formas de turismo criativo.

Na região de Barbacena, reconhecida nacional e internacionalmente por sua cadeia produtiva de frutas, em particular a do pêssego e da maçã, já é conhecido o fato de que o alto padrão de qualidade da produção permite aos agricultores o acesso a mercados de outras regiões, em nível nacional e no exterior. Entretanto, tal situação só reforça a vocação para a comercialização dos itens *in natura*, deixando inexplorados outros veios.

Em nível local, especialmente na zona rural de Barbacena, a cultura de doces de frutas é muito significativa e, aliando gastronomia e turismo criativo, poderia ser ainda mais consolidada, contribuindo para a geração local de novas oportunidades e desenvolvimento sustentável. Esse tipo de iniciativa tem, ainda, o condão de mitigar os efeitos deletérios do chamado “êxodo rural”, caracterizado por um intenso movimento migratório do campo para a cidade, intensificando problemas sociais típicos do ambiente urbano.

Com a realização da presente pesquisa, foi identificado que, embora atualmente a produção de doces não represente a principal fonte de receita dos agricultores, explorada em parceria com outros atores atuantes na região, tais

como o Senac em Minas e a hotelaria local, este eixo de negócio poderia oportunizar a manifestação do talento empreendedor dos agricultores, ao mesmo tempo em que criaria um amplo espectro de oportunidades de realização pessoal e empresarial. Isso decorre do fato de que a economia criativa (e dentro dessa perspectiva se insere o turismo criativo) é uma tendência mundial e que seria muito oportuna na região de Barbacena, considerando que o patrimônio gastronômico local seria terreno fértil para frutificação de várias iniciativas no âmbito da economia criativa.

Iniciativas como essas podem criar uma nova forma de atração de turistas, especialmente aqueles que já frequentam a região para conhecerem cidades históricas próximas, como Tiradentes e São João Del Rei.

Sugere-se a realização de novas



pesquisas para inventariar o patrimônio gastronômico de Barbacena e, também, para mapear as possibilidades concretas de parcerias que poderiam ser firmadas para dar materialidade de visibilidade a tal patrimônio, visando orientar políticas públicas e institucionais que possam demonstrar o valor desses patrimônios e colaborar para incluir Barbacena e região nas rotas de destaque do turismo criativo e gastronômico regional e nacional.

Paralelamente, tais iniciativas terão, sem sombra de dúvidas, potencial inovador de geração de emprego, renda e de novas oportunidades também para os agricultores, especialmente aqueles familiares.

Por fim, espera-se que a presente pesquisa potencialize ações, sejam elas governamentais ou privadas, no sentido de explorar tais alternativas econômicas para a região de Barbacena.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Aline Santos de; TEIXEIRA, Rivanda Meira. A criação de negócios de micro e pequeno porte da economia criativa. **Revista eletrônica de ciência administrativa (recadm)**. Curitiba, v. 15, n. 2, p. 74-89, mai./ago. 2016.

ANDRADE, José Clélio de. **Contribuição da pesquisa para o desenvolvimento da fruticultura na região do Campo das Vertentes de Minas Gerais**. Lavras: UFLA, 2014.

COSTA, Armando Dalla. **Economia**

criativa: novas oportunidades baseadas no capital intelectual. 2011. 25 v. Tese (Doutorado) – Curso de História Econômica, UFPR, Paraná, 2011.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. [Apostila.]

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA – IBRAF, 2010. **Produção Brasileira de Frutas**. 2013. Disponível em: <[http://www.ibraf.org.br/estatisticas/Produção Brasileira de Frutas 2009 – Final.pdf](http://www.ibraf.org.br/estatisticas/Produção%20Brasileira%20de%20Frutas%202009%20-%20Final.pdf)> Acesso em: julho de 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Banco de dados. **Produção agrícola municipal**. 2013. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric>>. Acesso em julho de 2017.

LOBÃO, Mário Sérgio Pedroza; CORRÊA, Alexandre de Souza; SCHNEIDER, Mirian Beatriz. **Região Norte do Brasil e sua inserção no comércio internacional brasileiro**. Interações (Campo Grande), v. 18, n. 2, p. 87-101, 2017.

LOCATEL, Celso Donizete; et al. AGRONEGÓCIO E PODER POLÍTICO: POLÍTICAS AGRÍCOLAS E O EXERCÍCIO DO PODER NO BRASIL. **Sociedade e Território**, v. 28, n. 2, p. 57-81, 2017.

LOURENÇO, Gilmar Mendes. O POTENCIAL COMPETITIVO DO PARANÁ E O AGRONEGÓCIO. **Revista Vitrine da**

Conjuntura, v. 9, n. 8, 2017.

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Administração para empreendedores**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Elaboração de projetos de pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

PEDROSA, Vani Maria Fonseca. Cata Aqui, Cata Acolá: a arte de comer nos primórdios do Brasil. **Revista Gastronomia e Turismo**, Ano 2, 2.ed., p. 31, 2016.

ROCHA JÚNIOR, Cláudio Jorge Gomes da; et al. O processo de transição de empreendimentos rurais tradicionais para as agroindústrias associativas no estado de Pernambuco: desafios para construir competências empreendedoras. **Revista Gestão & Regionalidade**, v. 32, n.94, p. 68, 2012.

SILVA, Carlos Arthur B. da; et al. **Diagnóstico da cadeia agroindustrial de frutas selecionadas no estado de Minas Gerais**. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, Contrato FUNARBE / UFV – SEBRAE-MG. Viçosa-MG, Abril de 2001.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/> (Acesso em 26 jul. 2017).

TOMEI, Patrícia Amélia; et al. Análise das barreiras que dificultam a transformação do agricultor familiar em empreendedor rural no contexto brasileiro. **Revista Ibero-Americana de Estratégia**, v. 13, n. 3, p. 107, 2014.

Uma broa de milho conta muito da história de Minas

Terceiro pilar da alimentação no Caraça:
Farinhas antigas pães e quitandas





HISTÓRIA DO PÃO E SEUS SIMILARES EM MINAS GERAIS

CARNEIRO, Maria Ziene Camarêz de Castro.¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca²

CATÃO, Leandro Pena³

1. Graduanda do Curso de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac – Belo Horizonte.

2. Co-orientadora: Consultora Técnica em Pesquisa Gastronômica do Senac em Minas.

3. Professor orientador: Doutor em História e Antropologia, Coordenador do Núcleo de Iniciação Científica da Faculdade de Tecnologia Senac/2016 – Belo Horizonte, Belo Horizonte – MG, julho de 2016.

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo analisar, por meio de estudos historiográficos e documentação primária, o consumo e a fabricação de pão e outros alimentos similares em Minas Gerais, destacando as possíveis influências culturais exercidas neste sentido pelos aspectos sociais e econômicos da época e região. Estudar, por meio da historiografia especializada e, sobretudo por meio dos documentos primários, o abastecimento alimentar em Minas Gerais nos períodos colonial e imperial. Levantar por meio de instrumentos de pesquisa, a cultura alimentar local, em seus aspectos materiais e imateriais, no que refere à produção de pão e alimentos similares.

Palavras-Chave: Pão; Cultura alimentar; Alimentos similares.

ABSTRACT

This article aims to analyze, through historiographic studies and primary documentation, the consumption and manufacture of bread and other similar foods in Minas Gerais, highlighting the possible cultural influences exerted in this sense by the social and economic aspects of the time and region. To study, by means of the specialized historiography and mainly through the primary documents, the food supply in Minas Gerais in the colonial and imperial periods. To raise by means of research instruments, the local food culture, in its material and immaterial aspects, regarding the production of bread and similar foods.

Keywords: Bread; Food culture; Similar foods.

INTRODUÇÃO

“Terra hospitaleira de Minas Gerais”, foi assim que Auguste de Saint-Hilaire, naturalista Francês, se referiu à região das minas de ouro e diamantes, na sua visita à província das Minas Gerais em 1816. Essa hospitalidade muito bem percebida pelo viajante francês tem forte relação com a “cozinha mineira”, referência culinária no Brasil. O papel de destaque exercido pela gastronomia mineira no cenário atual está intimamente vinculado à sua origem histórica, à diversidade geográfica, à riqueza de seus ingredientes e a peculiaridade na maneira de utilizá-los.

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, entre outros possíveis exemplos. Dentre esses alimentos, um é de peculiares implicações históricas, e por tal é eixo do nosso recorte na Gastronomia Mineira: O Pão e seus similares.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

Pão e Civilização: Um Alimento Sagrado

O pão não é o mais antigo alimento da humanidade, nem é o mais antigo alimento processado da história, mas é tido como o primeiro que pressupõe uma civilização, daí sua especial relevância nas pesquisas arqueológicas, antropológicas e históricas sobre as culturas e civilizações. Não que

não haja civilização sem pão — num sentido estrito, o pão como derivado do trigo e do processo de fermentação de sua farinha, só chega às Américas junto com o trigo, no século XVI, com as Grandes Navegações — mas a presença de pão é um indício definitivo de uma civilização, de uma indústria, de uma cadeia de processamento e de tarefas definidas e distribuídas que coadunam com o conceito de uma sociedade organizada, mais elaborada.

Comparado a métodos mais antigos e simples concebidos pelos seres humanos para transformar vegetais e animais em comida — seja um pedaço de carne preparado no fogo ou, digamos, um caldeirão com guisado, dois pratos que podem ser levados a cabo por um indivíduo ou um pequeno grupo — um pão implica toda uma civilização. (POLLAN, 2014)

Quando ainda éramos meros caçadores e coletores paleolíticos, já tínhamos o hábito de comer quaisquer sementes de gramíneas que conseguíssemos. Se no início nossos ancestrais apenas coletavam as sementes de gramíneas comestíveis, logo eles aprenderam a plantá-las e nasceu a agricultura, nova etapa na construção de uma civilização, com tarefas coletivas, sistemas de castas, sociedade, enfim, que o sistema de preparo da terra, plantio e colheita exige (MONTANARI, 1998; SALDANHA, 2011). Entretanto, o uso mais difundido dessas sementes para a alimentação evoluiu pouco: de início eram provavelmente torradas na fogueira, para facilitar a sua digestão, e novas formas de processamento se desenvolveram para que os humanos, pouco adaptados

fisiologicamente ao seu consumo, pudessem ter acesso aos seus nutrientes.

Nos primeiros milhares de anos, as formas rudimentares desse “processamento” eram encharcar, moer, ferver, torrar, acidificando ou alcalinizando, ou a combinação desses processos (POLLAN, 2014; JACOB, 2004). Ao serem fervidas na água, criavam uma mistura simples — o mingau. Esse mingau, na tentativa de torná-lo mais apetitoso ou mais prático, conservável e transportável, era às vezes espessado e cozido sobre uma pedra quente, criando uma espécie de pão não fermentado, o ancestral mais antigo do pão moderno.

O pão no seu sentido mais estrito exige uma etapa adicional, de imenso impacto, pois não é um processamento “feito” pelo homem (que no máximo o pode “gerenciar”), mas por outra cultura, feita de criaturas vivas, microscópicas: a Fermentação. Reza a lenda que, como tantas “invenções” da humanidade, o pão também nasceu no erro, no acidente. Há cerca de seis mil anos, os Egípcios já produziam mingaus de cevada, trigo e outros gramíneos, e faziam papas que levavam a fornos abertos onde as assavam. Um dia, alguém esqueceu um pouco de papa fora do forno e, após um longo tempo, percebeu não só que a “massa” havia crescido, como ela parecia viva, com bolhas brotando na superfície. Tentando talvez esconder seu erro, o assustado egípcio juntou essa “massa” com mais farinha, diluindo-a num bolo maior, para fazer uma outra papa para assar. Essa massa cresceu também, e para o seu espanto, cresceu ainda mais quando cozida no forno.

Desde sua origem na semente que brota da terra, até seu espantoso aumento de tamanho, além do fato que pão assado adquire, com esse processo — para o espanto do nosso distraído egípcio, que provavelmente foi o primeiro a prová-lo — novos e fascinantes sabores, além de uma textura delicada, uma digestão mais fácil e propriedades nutritivas muito maiores, tudo isso faz com que esse milagre de transformação e crescimento dê ao pão um caráter religioso nato, que o acompanhará por toda sua história. O povo judeu, os hebreus cativos dos egípcios e por isso conhecedores da técnica, lembrarão do seu Êxodo, quando não tinham tempo de fermentar o pão, e por isso se alimentavam do pão ázimo (não fermentado) durante a fuga do Egito, e celebrarão sua Páscoa com esse pão, que chamarão de “Puro”, pois não deixavam de considerar o processo de fermentação como uma espécie de apodrecimento. Quatro mil anos depois de sua descoberta acidental, outro judeu realizará o milagre de sua multiplicação e tomará o pão como representante do seu corpo, dando início a uma nova religião. Desde então o pão é indissociável do Cristianismo, e onde houver igreja católica, há pão. Isso é particularmente importante na disseminação do pão no Novo Mundo, onde não havia a cultura do trigo, e em especial no Brasil e em Minas Gerais, uma das rotas de difusão do Cristianismo no país.

Pão e Colonização: O Pão no Brasil

Desde os primeiros escritos que tratam sobre o Brasil, o tema da alimentação

aparece como central e já imbricado com reflexões sobre a nossa identidade (RIAL, 2005). Aliás, não poderíamos menosprezar a importância da alimentação como um dos fatores que impulsionou a expansão marítima (a descoberta do “caminho para as índias” era um dos objetivos declarados) e a busca de novas terras.

Diversos historiadores apontam que os portugueses ousaram enfrentar o mar tenebroso em busca das especiarias orientais que os livrariam do insosso dos seus pratos e do gosto e do cheiro de podre que eram integrantes comuns da alimentação do período. (RIAL, 2005)

Logo no primeiro documento escrito sobre o Brasil, a carta de Pero Vaz Caminha, já há uma descrição sobre os hábitos alimentares dos aborígenes, os insumos encontrados nesta terra e as reações dos índios com os alimentos trazidos pelos portugueses, em geral, de repugnância.

Um segundo texto, hoje um clássico da historiografia brasileira, foi o “Duas viagens ao Brasil”, publicado pelo aventureiro Hans Staden em 1554, na Europa, com enorme repercussão. Nesse texto, que relata suas duas viagens feitas ao Brasil e o período em que permaneceu prisioneiro dos índios Tupinambás, aparece, de forma explícita pela primeira vez, a pergunta “Onde está o ‘pão’ feito pelos primeiros brasileiros?”. Staden dedica um capítulo inteiro ao tema, cujo título já é uma resposta à pergunta em questão: “O que os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes de mandioca” (STADEN, 1974).

No relato mais denso e minucioso de

Jean de Léry, de 1578, missionário francês protestante que veio ao Brasil numa viagem em 1556, aparecem novas referências aos pães e seus semelhantes no Brasil. Expulso da colônia francesa estabelecida na baía da Guanabara por suas convicções religiosas, Léry foi acolhido pelos Tupinambás e passou dois meses entre eles antes de retornar à França. Quando os portugueses finalmente expulsam os franceses em 1567 (e com isso fundam a cidade do Rio de Janeiro), os protestantes foram acusados pelo monge franciscano André Thévet (autor de outra narrativa sobre o Brasil) pelo fracasso. Em resposta, Léry publicou seu diário, com o título “Histoire d’un voyage fait en la terre du Brésil”, onde encontramos detalhadas observações de como a base da alimentação indígena era a mandioca, sendo a sua farinha usada como pão, e seu plantio e preparo ficando a cargo das mulheres (RIAL, 2005).

Fala de dois tipos de farinhas fabricadas a partir da mandioca e do aipim: a Ouy-entan, farinha dura, que se guarda melhor e é usada na guerra, e a Ouy-pou, farinha macia e mais saborosa, que Léry compara ao miolo do pão branco quente, acrescentando que uma e outra, quando cozidas, mudam de sabor. (RIAL, 2005)

A farinha de mandioca é a ancestral indígena do “pão brasileiro” e de muitos dos seus similares desenvolvidos durante toda a história do Brasil, e foi a primeira registrada pelos aventureiros, mas não era a única. Ausente estava o Trigo, presença constante nas receitas europeias de pão, e que só na metade do século XIX estará acessível à população brasileira (FREYRE, 2003). Até lá a farinha de trigo permanecerá

algo raro, caro, importado e de difícil acesso. Os primeiros pães e seus similares serão desenvolvidos no Brasil basicamente com a substituição dessa farinha.

Na ausência do Trigo, foi a farinha de mandioca e de milho que os portugueses aqui encontraram e aprenderam com os índios. A contribuição europeia na fabricação dessas farinhas foi apenas através da introdução de novos utensílios, tornando a produção mais eficiente, como a substituição do ralador de pedrinhas pelo de casca de concha e depois pelo de ferro, e o tipiti, instrumento indígena usado para extrair o caldo da mandioca, que deu lugar à prensa de fuso (BONOMO, 2014).

O milho foi o único cereal encontrado pelos portugueses no Brasil, principalmente nas regiões de Minas Gerais e São Paulo. Razões pragmáticas, relativas à geografia e ao perfil social dos primeiros habitantes de Minas fizeram com que sua cultura fosse preferida à da mandioca (que prevaleceu predominante no norte do país) e, em pouco tempo, o milho estabeleceu o seu domínio. O milho pode ser cultivado em áreas montanhosas, caso de Minas Gerais, enquanto a mandioca era mais apropriada nas regiões litorâneas. Para Sérgio Buarque de Holanda (1985), a prática do plantio e as dificuldades de transporte no início do povoamento mineiro reforçaram a preferência pelo cultivo do milho.

As mudas de mandioca, muito perecíveis, eram difíceis de conduzir para regiões íngremes e distantes. Além disso, as ramas tinham pouca produtividade pelo espaço ocupado e levavam um ano para dar colheitas satisfatórias. Ao contrário, o milho era fácil de ser transportado e oferecia uma boa produção num período de até seis meses após o plantio. Mesmo quando o

cultivo da mandioca passou a ser mais rentável, o milho não perdeu a preferência da população mineira, pois ele já estava incorporado nos hábitos alimentares locais. (BONOMO, 2014)

Havia mais um argumento forte para o uso do milho, e que foi notado por Saint Hilaire no início do século XIX. Após mencionar um pão feito de inhame degustado em Barbacena, ele observa que “todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda 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, apud BONOMO, 2013).

Quando se trata, portanto, de abordar a história do pão e seus semelhantes em Minas Gerais, se tomarmos o sentido estrito do Pão como derivado da farinha de trigo, o peso pende completamente para os “similares”, no domínio da mandioca e do milho, restando muito pouco a ser dito sobre o trigo pelo menos até o início do século XX.

O Pão na Cozinha Mineira

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? 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. 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 apinhadas de “aventureiros” oriundos das mais diversas partes do Império Português. O alimento dessa sociedade 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. Podiam-se encontrar aqui também doces, vinhos, queijos e outras iguarias vindas da Europa diretamente para a mesa dos mais abastados. Cozinha mineira também lembra panela de pedra, fogão a lenha, colher de pau, tachos de bronze, gamelas de madeira etc. (AICHINGER, ARAÚJO, CATÃO, 2013).

Arruda (1999), visando uma melhor compreensão, divide a história dos hábitos da população mineira em dois períodos, a saber, o que se inicia no século XVIII e que corresponde ao apogeu da mineração, e o segundo, que se inicia no final dos Setecentos, que corresponde à ruralização da economia com a decadência das minas, e que se estende por todo o século XIX até o início do século XX.

Desde a chegada dos europeus, vemos a cultura brasileira se formando através

de três principais matrizes: a portuguesa; a nativa (indígena) e a africana. Em Minas Gerais, desde os primeiros tempos elas aqui se encontraram forjando uma sociedade com características únicas. De São Paulo vieram os bandeirantes acompanhados de seus escravos índios, os próprios paulistas eram em sua maioria mestiços e aprenderam com os nativos todos os segredos da floresta e do cerrado, inclusive os gastronômicos. Isso explica a presença marcante de ingredientes nativos nas receitas mineiras, até os nossos dias. Acompanhando as margens do Rio São Francisco e Rio das Velhas vieram os emboabas (portugueses) acompanhados de seus escravos de origem africana. Tal diversidade cultural deu origem a uma culinária criativa e variada, que utilizava ingredientes e técnicas do Novo e do Velho mundo amalgamadas no novo território recém-descoberto e escondidas entre as montanhas.

A História e a cultura das Minas Gerais estão intimamente relacionadas à ação dos bandeirantes e sertanistas, verdadeiros aventureiros que desbravaram os sertões das Gerais. O principal objetivo das demoradas incursões ao interior do Brasil (poderia durar vários anos) era a busca por riquezas, sobretudo o ouro. Chegar à lendária Serra do Sabarabuçu, à Serra das Esmeraldas ou à Lagoa Dourada embalou os sonhos dos primeiros colonizadores. Os pioneiros habitantes das Minas do ouro eram aventureiros, homens de todas as etnias e classe social, gente de todos os tipos. Largam tudo para trás em busca do sonho de enriquecer. A descoberta do

ouro desencadeou o deslocamento de um fabuloso contingente populacional em direção às matas e cerrados ainda virgens. Num curtíssimo período de tempo, a região das Minas já estava povoada por dezenas de milhares de homens. Tamanha diversidade foi a raiz do desenvolvimento futuro de uma rica e saborosa culinária (AICHINGER, ARAÚJO, CATÃO, 2013).

A partida para as Minas era arriscada, o transcurso da viagem, às vezes mortal. Milhares de homens chegavam a cada ano e nenhuma infraestrutura havia aqui para recebê-los. Esperava-os, muitas vezes, o pior dos padecimentos: a fome. Desse início difícil, paradoxal, nasceu a necessidade de comer de tudo, característica da cultura alimentar mineira. Os mineiros, aplicando técnicas culinárias nativas e europeias, se alimentavam de tudo que a floresta e o cerrado lhes forneciam: maxixe, umbigo de bananeira, palma, banana verde refogada, mandioca cozida, frita ou ensopada. Milho-verde, pamonha, fubá, mingau, broa, cobu. Farinha de mandioca e farinha e milho. Angu doce, com canela e recheado com queijo curado, servido aos nacos com chá de congonha ou café. Refogados de broto de samambaia, broto de abóbora, chuchu, caruru. Ora-pro-nóbis. Inhame e cará. Taioba ou couve rasgada refogada. Abobrinha batida e refogada. Doce de abóbora. Cachaça, garapa, melado e mel. Sal e açúcar muito pouco, pois era muito caro. Tatu, gambá, capivara, jacu, inhambu e outros da fauna silvestre ajudavam a completar o menu. Muito cedo aqui se instalaram os currais de gado. Mais ou

menos isso compunha a alimentação dos homens que se instalaram nas Minas Gerais (AICHINGER, ARAÚJO, CATÃO, 2013).

Nesse primeiro período, a agricultura ainda é bastante incipiente. O cientista português José Vieira Couto, tendo viajado e pesquisado pela capitania de Minas no final dos Setecentos, descreve, na sua obra “Memoria Sobre a Capitania de Minas Gerais”, em 1801, o estado da agricultura na região:

Infelizmente ignora-se, ou jaz aqui em desprezo tal arte. Uma agricultura de poucos generos, e quanto baste somente para a sustentação de homens grosseiros, ou de escravos; uma agricultura ruinosa, que se faz sem beneficiar a terra, e só estrumando-a com as cinzas das preciosas mattas; tal é a agricultura de Minas, e tal é o pequeno partido que até hoje se tem tirado de uma terra fertilissima; e que assim mesmo mal amanhã não sabe dar menos do que 200 por um. Ignora-se totalmente aqui a cultura de muitos generos, que com vantagem do commercio nacional se poderia lançar mão delles. A cultura do café, em Minas de uma qualidade relevante, está ainda no pé de uma plantação de curiosidade; o anil, da mesma maneira; a baunilha, de que se cobrem e tecem as arvores das nossas mattas, até ignoram estes povos que ella possa ser um ramo de precioso commercio; o cacau haverá até uma duzia de pés em toda a Capitania; a cochonilha planta em que se cria esta tinta igual ao ouro no valor e da qual temos tanta abundancia, cresce inutilmente entre nós. D’onde vem tão fatal inercia? D’onde tanta indifferença para a cultura de generos que cada um delles poderia fazer a felicidade de muita gente? (...) O mineiro com sua escravaria não consome mais do que dois ou tres generos (...) reduzir a agricultura tão somente ao fabrico destes poucos generos, é reduzil-a a nada. Milho, feijão, e alguns effeitos dos engenhos de cana. (COUTO, 1994)

Os textos historiográficos que tratam do abastecimento de Minas Gerais neste período destacam as carências e dificuldades de plantio na região. É uma época de dependência do abastecimento de gêneros básicos oriundos de outras capitanias e da metrópole, sempre raros e a preços altos. Abdala (2007) ressalta que os gêneros alimentícios 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.

Nessa minas gerais do século XVIII, era o milho o principal insumo para o fabrico de pães e semelhantes, excluindo-se o pão de trigo, por motivos já expostos. O Códice Costa Matoso, de 1749 e de autoria anônima, enumera diversas comidas feitas de milho: “pipocas, curau, pamonhas, farinha, cuscuz, biscoitos, bolos, alcomias¹, belins², aluá ou cerveja de milho verde, aguardente, canjica” (CÓDICE COSTA MATOSO, 1749 apud CHRISTO, 2006, p. 55). Os bolos, broas e biscoitos feitos com a farinha de milho substituíram o pão, que era raro nas mesas mineiras até a segunda metade do século XIX. O viajante inglês John Mawe, que viajou pelo país no final do século XVIII e escreveu a obra “Viagens ao interior do Brasil”, relata numa passagem, ao chegar a

1. Doce português de origem moura, feito originalmente com pinhão torrado, mas com sua ausência em Minas, foi substituído por amendoim, melado e farinha de milho: É a origem do mineiríssimo pé-de-moleque.

2. Bolo feito com farinha de milho e melado, envolto em folhas, cozido no tacho até endurecer.

Ressaquinha, 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 substituíra 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)

Em Vila Rica, o viajante inglês 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).

A constante substituição da farinha de trigo pela de milho e/ou mandioca tornou-se uma marca da tradicional cozinha mineira, mesmo após a chegada em larga escala do trigo, em meados do século XIX. Frieiro (1982, p. 171), registra o seguinte depoimento, de Aurélio Pires, recordando o seu tempo de estudante em Vila Rica, de 1881 a 1882):

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 [como produto da farinha de trigo] 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 ainda tem a seu favor o baixo preço e a fácil aquisição. Pra que o pão se temos o angu? (grifo nosso)

Com a decadência das minas, no final do século XVIII, começa um período de sedentarização dos habitantes, e a capitania vai alcançando um grau de autossuficiência maior, aumentando o estímulo à produção agrícola na região. Aprimorou-se a cultura do milho e ampliou-se o leque de opções produtivas. “Ao milho, somavam-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação do homem à terra: o arroz, a mandioca, a cana de açúcar, os produtos da pecuária e, até mesmo, o feijão”. (MENEZES, 2000, p. 111).

No período da ruralização, a mineração vai passar ao segundo plano e a agricultura vai se sobrepôr às demais atividades, e as fazendas passarão a ser o núcleo vital da economia, propiciando relativa abundância de gêneros, incluindo-se os ovos, o leite e o queijo (BONOMO, 2014). Essa abundância, no entanto, permanece excluindo o trigo, que agora é substituído não somente pela farinha de milho e de mandioca, mas por uma grande variedade de tubérculos ricos em amido. 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 (BONOMO, 2014).

As diferenças mais importantes, além do sabor, eram dadas pelo rendimento, o que fazia com que uma cultura fosse preferível à outra. A Batata-doce, por exemplo, se usada no fabrico de farinha, tinha um rendimento inferior à mandioca e seu derivado polvilho, por isso era usada somente na confecção de pães mais delicados, de massa mais macia

(brioche e roscas)³. O uso estimulava a cultura, evidentemente, e o seu desuso, um abandono. Foi o caso da Araruta, cuja fécula é um alimento de fácil digestão, e foi muito usada no preparo de mingaus, bolos e biscoitos. De rendimento muito inferior, seu polvilho foi com o tempo sendo substituído nas receitas pelo polvilho de mandioca, e pelas farinhas de trigo e milho. Hoje a Araruta é uma espécie em perigo crítico de extinção⁴

Saint-Hilaire, às vésperas do Brasil Império, menciona o pão feito de inhame⁵ que provou em uma pousada próxima a Barbacena: “(...) saboreamos pequenos pães, bastante saborosos, feitos com raízes de inhame raladas e depois amassadas.” (SAINT-HILAIRE, 2000). O viajante não deixa de observar o uso restrito, na época (final do século XIX) do Trigo, mais ainda como um adicional, uma “sofisticação” na receita, visando um produto mais macio:

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 muitos menos compacto. (SAINT-HILAIRE, 2000)

3. Depoimento da Prof^a Vani Fonseca à autora colide no SENAC-MG, no dia 7 de novembro de 2016.

4. (<https://pt.wikipedia.org/wiki/Araruta>, consultado em 16 novembro de 2016).

5. O inhame era muito usado também por razões de saúde pública: com a comprovada fama de “depurar o sangue”, ele era usado em diversos pães, mesmo em baixa quantidade, para combater a praga da Sífilis, em alta na época (Depoimento da Prof^a Vani Fonseca).

É a época onde surgem as quitandas, na sua particular acepção mineira, significando uma imensa variedade de doces, bolos e similares ao pão, que serão desenvolvidos através da mistura das influências indígenas, africanas e europeias, praticadas pelas mulheres, e tendo como base, na maioria, receitas portuguesas. A primeira receita mineira de biscoito feito com as farinhas derivadas de mandioca, 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” (BONOMO, 2014).

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 muitos menos compacto. (SAINT-HILAIRE, 2000)

Segundo Câmara Cascudo (2004), o colonizador português nos trouxe as técnicas culinárias, e nos apresentou a dois valiosos insumos aqui desconhecidos, o sal e o açúcar. A cultura portuguesa, disseminada predominantemente pela mulher, no seu papel de cozinheira ou Senhora, apresentou às negras e indígenas a sobremesa, aquela comida doce, sem finalidade de alimentar, mas divertir, passar o tempo, acompanhada de bebidas, com o pretexto de estimular convívios. Uma tradição portuguesa, que segundo o autor “era estranha aos negros e amerabas que comiam apenas para sustenta-se” (CASCUDO, 2004).

O fator histórico/social que está intrinsecamente ligado ao surgimento das quitandas pode ser exemplificado pela mais famosa e representativa delas, um ícone da culinária mineira: o pão de queijo. Com a ruralização, o queijo tornou-se abundante e, a partir daí, surgiram os biscoitos de queijo e muitas outras variedades de bolacha. Havia a receita do biscoito de goma, já derivada de uma receita portuguesa com a substituição costumeira da farinha de trigo pelo polvilho de mandioca. Com o aumento do gado leiteiro e produção de queijo, haviam as sobras (raspas) de queijo, que no espírito de sustentabilidade *avant la letre* das escravas⁶, aproveitando essas sobras, 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).

“Pão mineiro”: as Quitandas

A terminologia Kitanda provém do quimbundo, língua falada no noroeste de Angola, e designa o tabuleiro onde se expõe os gêneros alimentícios que se põem à venda nas feiras. Com o tempo, na África, o termo passou a significar as próprias feiras,

6. Não seria a própria feijoada, prato concebido pelos escravos com as sobras de porco desperdiçadas pelo senhor português (orelhas, rabos, pés etc.), um belo exemplo de aproveitamento, antes da própria “invenção” do termo Sustentabilidade?

e de modo semelhante, no Brasil, passou a significar os pequenos estabelecimentos de comércio de alimentos (onde se via as quitandas, os tabuleiros onde se expunham as frutas, verduras, doces etc.) (CHRISTO, 2006, p. 24).

Em Minas Gerais a história do termo foi um pouco diferente. Num mineirismo bastante representativo, ele passou a significar “a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo...” (FRIEIRO, 1982, p. 166). Essa acepção particular a Minas Gerais dessa palavra é em si um valioso testemunho vivo da história do pão e seus similares, na época da colônia e do império, quando se formou parte importante do que hoje chamamos de “Culinária Mineira”, registrados nos traços distintivos dessa cultura popular representada pela “Quitanda”.

Começando pela origem africana, que nos conta que foram as escravas negras que estiveram na origem dos substitutivos do pão desenvolvidos em Minas, corroborado pelo termo “Fubá”, que é a palavra quimbunda para designar “farinha”. São as negras escravas, aprendizes das senhoras portuguesas, que primeiro assumem a confecção de bolos, quitutes, pães e seus semelhantes, adaptando as receitas aos ingredientes locais, muitos deles indígenas, para que as “escravas de ganho” os vendessem nas ruas em seus tabuleiros (“quitandas”), ajudando a incrementar a renda de seus senhores. As africanas também adicionam novas técnicas e introduziram o coco e o leite de coco em algumas receitas. Era uma tradição que estava desde a origem de Minas Gerais, se desenvolveu durante a mineração, atingindo seu apogeu e

subsequente queda com a ruralização e fim da escravidão:

A venda das quitandas iniciou-se no século XVIII com as negras de tabuleiro que vendiam seus produtos próximo às áreas mineradoras. Frequentemente perseguidas pelas autoridades locais, elas eram acusadas de perturbar a ordem, colaborar na formação de quilombos e de desviar o ouro, uma vez que os escravos mineradores o utilizavam para comprar as quitandas. Com o fim do ciclo da mineração e a ruralização da economia mineira, essas negras quitandeiras desapareceram durante o século XIX. A fazenda, autossuficiente na produção de comestíveis, já não mais precisava do abastecimento das negras de tabuleiro. (BONOMO, 2014)

Quitanda torna-se o novo sentido de Kitanda, um termo africano dado pelas negras que produziam doces, bolos, bolachas, biscoitos e pães, um conceito de cozinha trazido pelo português, com receitas portuguesas adaptadas pela intuição da mulher negra, mesclando-a com ingredientes, técnicas e receitas indígenas.

Assim, já no Brasil Colonial, foram sendo transplantados hábitos, costumes, técnicas e ingredientes reinóis. Surgiriam, então, nas mesas brasileiras, os bolos e as massas douradas, cobertas por camadas de ovos batidos, folhados, filhós e sonhos, tudo muito enfeitado com hortelã, erva-doce, cravo-da-índia e folhas de alecrim. (BONOMO, 2014)

Nenhuma dessas receitas, há de se acrescentar, seria possível sem um ingrediente acrescentado pelo português: o ovo, de escassa popularidade entre os africanos e índios. Câmara Cascudo (2004) anota o espantoso rendimento culinário e transformador do ovo: produziu fritadas, bolos doces e transformou pratos indígenas

em canjicas, papas, mingaus, baba-de-moça, doce de ovos, gemadas e “um grande número de gulodices de sabor renovado pelos ingredientes locais” (CASCUDO, 2004).

Com o progressivo fim da escravidão no Brasil, as negras quitandeiras se espalham e, aparentemente, desaparecem. Como comenta a pesquisadora Juliana Bonomo,

Sendo assim, as quitandeiras negras do século XVIII podem ter desaparecido, mas o seu ofício não. Naquela época, viveram mulheres que enfrentaram situações diversas em que se misturavam miséria, pobreza, violência, preconceitos e dificuldades. Marginalizadas e vistas como uma presença desagradável pelas autoridades da época, seu desaparecimento pode ser explicado não só pela nova conjuntura econômica, voltada para as fazendas no século XIX, mas também pelo fato do exercício do ofício ter sido uma experiência traumática, marcado por repressões e castigos severos.

O ofício permanece, sobrevive e evolui dentro das casas, onde as mulheres assumem a tarefa, criando a cultura de “cada casa, uma padaria”. Segundo o relato da Professora e pesquisadora Vani Fonseca Pedrosa⁷, a produção das quitandas domésticas era uma forma de as mulheres, no mundo extremamente religioso e conservador (além de perigoso) em que viviam, terem uma oportunidade de escaparem da reclusão a que eram submetidas, presas em quartos sem janela, apenas com um largo buraco de fechadura para observar o visitante que era recebido pelos pais. As quitandas eram o momento em que elas podiam aparecer na sala da casa diante de estranhos, receber

as pessoas, participarem de feiras religiosas (sempre com suas quitandas) e terem a oportunidade de uma vida social mínima. A quitanda também reflete essa história social, e sofreu efeitos, pois proliferaram-se as receitas familiares, sempre tentando um aprimoramento, ao mesmo tempo em que deram consistência nas tradições culinárias.

A importância do fator feminino para o desenvolvimento das receitas variadas da quitanda mineira, que fizeram da carência de farinha de trigo uma razão a mais para desenvolverem uma profusão de biscoitos, bolos e substitutivos do pão de trigo, tão ricos na tradição da culinária de Minas Gerais, pode ser ilustrada através das diferenças e semelhanças entre dois casos históricos.

A região compreendida entre a Serra do Caraça e a Serra da Piedade, no centro de Minas Gerais, é uma rica referência e fonte de registros históricos sobre a gastronomia mineira. “A região entre as serras da Piedade e do Caraça preserva viva em nossos dias modos de fazer e comer gestados nos séculos XVIII e XIX” (AICHINGER, ARAÚJO, CATÃO, 2013). O testemunho da história da alimentação em Minas Gerais encontra-se hoje preservado em duas montanhas, duas Reservas Naturais, dois Santuários Religiosos: o Santuário de Nossa Piedade, na Serra da Piedade (outrora chamada de Sabarabuçu), que guiou os aventureiros para a região aurífera e foi grande difusor, através das inúmeras Romarias, dos hábitos alimentares na região mineradora. E o Santuário do Caraça, porta de entrada das técnicas europeias, sobretudo francesas, na região mineradora, hoje é um centro de

7. Depoimento à autora colido no SENAC-MG, no dia 7 de novembro de 2016.

pesquisas e conservação, onde preserva um circuito histórico-gastronômico de 240 anos de existência, composto de: queijaria, adega, doçaria, horta histórica, com inúmeras espécies antigas de frutas, verduras e cereais. Horta que foi citada com admiração por Saint-Hilaire nesta mesma viagem. Além dos livros, documentos e relatos raríssimos, que testemunham os fundamentos da cozinha em Minas Gerais.

O Santuário do Caraça, situado na serra de mesmo nome, foi fundado em 1774 pelo Irmão Lourenço. Era o período forte das minerações aventureiras de ouro e pedras preciosas. “O que houve por toda a parte, no período das minas, também aconteceu no Caraça”, nos diz Padre Lauro Palú⁸. Doado logo depois a padres Lazaristas portugueses da Congregação da Missão, ordem católica de origem francesa, nele foi construído um colégio e depois o primeiro seminário do Brasil. Como Ordem cristã e como internato de jovens, havia uma enorme necessidade de pães, seja para as liturgias, seja para alimentar os jovens estudantes (entre eles dois futuros presidentes do Brasil, Arthur Bernardes e Afonso Pena). Sendo uma instituição masculina por excelência, o fabrico do pão era atribuído aos homens e, até meados do século XIX, “só comiam broa de milho”, segundo o relato da Professora e pesquisadora Vani Fonseca⁹.

Com o período de ruralização, a situação mudou, nos conta Padre Palú:

8. Prefácio “O Porquê do Caraça aqui”, Revista *Gastro turismo*, SENAC 2016.

9. Depoimento à autora colido no SENAC-MG, no dia 7 de novembro de 2016.

O que se comeu e se bebeu no Caraça? A Fazenda do Engenho, depois da de Santa Rita, produziu café, banana, laranja, cana, muitos tipos de coquinhos, manga, banana, milho, mandioca e verduras; leite e queijo, banha de porco (os toucinhos e os torresmos), ovos e carnes das aves silvestres e domesticadas, patos, gansos, galinhas, pombas, codornas, perus, pavões; carnes de caça, como de cobras, lagartos teiús, tatus, veados (mateiro e catingueiro), porcos do mato (catetos e queixadas), de insetos (tanajuras). Na grande horta do Santuário, no seu pomar, nos canteiros e nas estufas, nas vinhas, nos campos, produziram-se e se consumiram em abundâncias uvas finas, maçãs, peras, marmelos, pêssegos, caquis, ameixas, tangerinas, limões, amoras, abóboras, as verduras e os legumes habituais, frutas silvestres como gabiobas, araçás, cambucá, grumixama, pitanga, maria-preta, beija-mão, murici, os pinhões das araucárias, vários tipos de ingás, a fruta-de-lobo para a marmelada regional, ervas para os muitos tipos de chá, como bebida e como remédios, as carnes dos animais caçados (como coelhos, veados e preás, além das aves como jacus), das pombas e das ovelhas, a carne bovina e suína, os peixes (traíras, carpas, bagres, lambaris, mais recentemente tilápias) do Tanquinho São Luís e do Tanque Grande (um tempo, também, criados nos poços antigos das minerações).

A chegada de padres Lazaristas franceses, trazendo nas suas bagagens diversos livros europeus de receita de pães, vai produzir mudanças na dieta de pães do Caraça. Mas um fato curioso é documentado: na tentativa de reproduzir o então famoso “brioche” francês, a tarefa é delegada aos irmãos do seminário, dando origem ao produto gastronômico mais citado pelos alunos do Caraça, um pão especial. O resultado desse pão de trigo caiu nas graças dos alunos, que o batizaram de “Brocojô”, uma irreverente

corruptela da palavra francesa “Brioche”, e passou a ser o pão tradicional dos dias de festas no Colégio do Caraça.

A produção de pães e semelhantes, representada no caso das quitandas, permaneceu fortemente ligada a uma transmissão de receitas e saberes entre mulheres (BONOMO, 2014). Ao contrário da panificação, um ofício eminentemente masculino e feito em estabelecimentos comerciais (as Boulangeries, as padarias) e que só se estabelecerá no Brasil a partir dos meados do século XIX – com a chegada do trigo em grandes quantidades – a produção de pães e semelhantes em Minas Gerais, na forma das quitandas, chegará ao século XX como uma produção essencialmente caseira, rica em variedades e variações, artesanal, que tem seu principal expoente no pão de queijo. A quitanda era feita primariamente por mulheres, um ofício que passou das escravas para as mulheres brasileiras em geral, e de mães para filhas. Essa tradição permaneceu tão forte e enraizada que atrasou, com relação ao país, a constituição de padarias em Minas, negócio que só se consolidou no início do século XX, já no Brasil República.

O Pão do Mundo: a Era das Padarias

O Panificação é um processo semi-industrial de fabricação de pães, principalmente os de trigo, que se instala no Brasil no final do século XIX, trazido principalmente pelos imigrantes portugueses e italianos. Em 1887, se instala a primeira unidade moageira do Brasil,

o Moinho Fluminense, cujo alvará de funcionamento foi concedido pela própria Princesa Isabel. Em 1891, surge o Moinho Rio Grandense e em 1907, o Moinho Santista, que aumentaram a oferta de farinha de trigo no país.

Apesar de ter sido os portugueses que trouxeram o pão para o Brasil, os responsáveis pela sua expansão foram os italianos. Há relatos de que as primeiras padarias foram erguidas em Minas Gerais e, em seguida, nos grandes centros, como São Paulo e Rio de Janeiro.

São em geral histórias de famílias que se estabelecem no ramo e passam de pai para filho. Em 1893, o imigrante português José Gonçalves funda, em Pará de Minas, a Panificadora Santo Antônio. O início dessa histórica panificadora se deu tradicionalmente com a fabricação de pães artesanais, no forno à lenha. Mas, aos poucos, José Gonçalves, com o crescimento da padaria, foi adquirindo maquinários, como por exemplo, um cilindro para auxiliar na produção. A partir daí a padaria de Gonçalves começa também a produzir bolos e doces para festas e passa a contar com a ajuda da esposa e dos quatro filhos.

Nesse período, como seria natural dado o nível de precificação atingido pelo processo industrial da panificação, as quitandeiras sofrem uma drástica redução, reduzindo-se predominantemente a uma atividade doméstica, voltada para a família (BONOMO, 2014).

O impulso do consumo de pão veio na década de 50, momento em que houve uma grande importação do trigo norte-



Milho crioulo, comunidade Quilombola do Felipe. Crédito: Vani Fonseca.

americano, de modo que o Brasil chegou a ter 8.860 padarias nessa época. Também foi na década de 50, mais precisamente em 1953, que se iniciou a panificação mecanizada no país. Mas com a mudança na condição social da mulher, que após a Segunda Guerra conquistou um acesso maior ao mercado de trabalho, ocorre um ressurgimento da atividade das quitandeiras. Por ser um ofício que se pode exercer em casa, gerando a necessária renda que os tempos demandam, e diante da resistência do marido ou pai para que a mulher trabalhe fora de casa, a atividade volta a ser estimulada, permanecendo viva, de modo que hoje

temos um quadro diverso de padarias e doceiras onde essas receitas, que foram trazidas desde o tempo das capitanias, são elaboradas junto com todas as formas de receitas do mundo, em pequenas e grandes padarias, em casas de quitandeiras, vendidas em feiras ou pequenos estabelecimentos comerciais, garantindo uma das mais caras tradições mineiras de sua culinária, a enorme variedade de pães e semelhantes que nasceram nesta “Terra hospitaleira de Minas Gerais”

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisar a comida mineira é penetrar em vales, fazendas, arraiais, vilas. Sentar à beira do fogão à lenha, prosear com vizinhos, ver a vida passar mansamente. A partir do século XIX, incorpora-se à nossa cultura alimentar o tomar café adoçado com rapadura, comer pão de queijo que, aliás, já quebrou barreiras internacionais e hoje é encontrado em vários países. É cozinhar com a panela de pedra, movendo lentamente a colher de pau. Goiabada cascão, doce de leite, compotas diversas, marmeladas, doce de abóbora, pé-de-moleque, entre outros. A ligação dos mineiros com os doces vem de longe, nos lembram da casa da avó e remetem à forte influência das culturas que formaram a nossa cultura alimentar.

Essa rica tradição tem um forte componente de transmissão oral, pois é feita principalmente entre mulheres, no ambiente doméstico. Isso é particularmente verdadeiro no caso dos pães e seus similares, que na ausência do trigo, não eram produzidos nas tradicionais casas de pão, as Padarias, como ocorreu na Europa e na América do norte, de vasto arcabouço documental. A ausência dessas empresas, associada à escassez do trigo, se em outras regiões representou uma carência *tout court* do pão nas mesas da população, em Minas foi o veio do qual brotou uma rica

tradição de receitas e técnicas de fabricação caseiras de pães de outras farinhas e polvilhos, além de uma enorme variedade de similares na forma de biscoitos, bolos e outros quitutes. Os Santuários do Caraça e da Nossa Senhora da Piedade são os principais registros dessa história cultural/gastronômica, nesse universo de transmissão de saberes de mães para filhas.

Fica patente, através da consulta dos textos da época, que o pão como derivado do trigo é um alimento muito raro no Brasil até o final do século XIX. Os franceses, acostumados com a cultura do pão e suas baguettes, ao viajarem ao Brasil sempre comentam essa ausência, como foi o caso do artista francês Jean Baptiste Debret, que esteve na Capital do Brasil colônia, de 1834 a 1839, e comentou que em todo o Rio de Janeiro só existiam três padeiros. Foram as circunstâncias sociais e econômicas específicas de Minas Gerais que, através principalmente de suas mulheres, acabaram produzindo uma rica variedades de “paes” e similares, num esforço de substituição do trigo nas receitas por polvilhos e outras farinhas, e com isso criaram um patrimônio imaterial de delícias delicadas e refinadas que até hoje são apreciadas. Em uma espécie de testemunho de sua especificidade mineira para todo o país, assumem com orgulho um nome que só nessa região as representa, a saber, “Quitandas”.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **A cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Dissertação de Mestrado, Dept. Sociologia/FFLCH/USP, 1994.
- _____. **Receita de mineiridade:** a cozinha e a construção da imagem do mineiro: 2ª Ed. Uberlândia: Edufu, 2007.
- AICHINGER, H. E., ARAÚJO, E. J., CATÃO, L. P. **Gastronomia & desenvolvimento regional:** a implantação de festivais gastronômicos no roteiro da Estrada Real. Entre Serras: da Piedade ao Caraça. Revista Gastronomia e Turismo. Belo Horizonte: SENAC, outubro, 2013.
- ALMEIDA, D. F. O. **Padeiro e confeitiro.** Rio de Janeiro: Ed. Ulbra, 1998.
- Anônimo, “Do Descobrimento dos Diamantes, e Diferentes Methodos que se tem Praticado na sua Extração”, **Anais da Biblioteca Nacional**, vol. 80, 1960.
- ARRUDA, M. A. N. **Mitologia da mineiridade:** o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999.
- BONOMO, Júlia Resende. **O que é que a quitandeira tem:** um estudo da identidade regional Mineira. Revista Gastronomia e Turismo, Belo Horizonte: SENAC, outubro 2013.
- _____. **O que é que a quitandeira tem:** um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação de Mestrado, Centro de Ciências Humanas e Sociais/UNIRIO, 2014.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004, 3ª ed.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha.** 300 anos da cozinha mineira. 7ª ed. Petrópolis: Vozes, 1986
- _____. **Fogão de lenha:** quitandas e quitutes de Minas Gerais. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- COUTO, José Vieira. **Memória sobre as minas da Capitania de Minas Geraes.** Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1994.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala.** 48ª Edição. São Paulo: Global Editora, 2003.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve:** ensaio sobre a comida dos mineiros. 2ª ed. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.
- HOLLANDA, S. B. **Caminhos e fronteiras.** 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1985.
- JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão:** a civilização humana através do seu principal alimento. São Paulo: Ed. Alexandria, 2004.
- LEWIS, S. **Pães sem segredo.** Ed. Marcos Zero, São Paulo, 2010.
- MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil.** 1764-1829. São Paulo: Itatiaia, 1978.
- MELO, E. P. **Aprenda a fazer pão.** Ed. Mundo, São Paulo, 1991.
- MENESES, J. N. C. **O continente**

rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Belo Horizonte: Maria Fumaça, 2000.

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.L. **História da alimentação.** Ed. Estação, São Paulo, 1998.

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

POLLAN, M. **Cozinhar:** uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

RAWLS, S. C. **Pão – arte e ciência.** Ed. Senac, São Paulo, 2005.

RIAL, C. S. M. **Brasil:** primeiros escritos sobre comida e identidade. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

RINZLER, C. A. **Nutrição para leigos.** Ed. Alta Book, Rio de Janeiro, 2011.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais.** Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda., 2000.

SALDANHA, R. M. **Histórias lendas e curiosidades da gastronomia.** Ed. SENAC, Rio de Janeiro, 2011.

STADEN, Hans. **Dois viagens ao Brasil.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1974.

ZEMELLA, M. P. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII.** 2ª ed. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1990.



**A boa receita marca
a memória e o lugar
onde foi servida**

Quarto pilar da alimentação no Caraca:
Receitas Tradicionais



INTERPRETANDO OS CAMINHOS DO GROGOTÓ

COUTINHO, Zaira de Matos Turqueti¹

FERREIRA, Thayna Diniz²

RIBEIRO, Thaís de Carvalho³

LOPES, Cristiana Gomes Ferreira Lopes⁴

1. Graduanda do Curso de Hotelaria da Faculdade de Tecnologia Senac – Barbacena, 2º período

2. Graduanda do Curso de Hotelaria da Faculdade de Tecnologia Senac – Barbacena, 3º período

3. Graduada em Hotelaria pela Faculdade de Tecnologia Senac – Barbacena, colaboradora do Ibis Hotel – Três Rios/RJ

4. Professora orientadora: Doutoranda em Geografia/UFMG, Professora do Curso de Hotelaria e Coordenadora do Núcleo de Extensão da Faculdade de Tecnologia Senac – Barbacena

RESUMO

Este artigo deriva do projeto Interpretando os caminhos do Grogotó: a formatação de uma visita guiada pela história do 1º Hotel Escola da América Latina, desenvolvido no âmbito do programa de extensão da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Barbacena. O objetivo geral do projeto envolveu o resgate e a sistematização das informações sobre a história do Hotel Grogotó para a formatação de uma visita guiada enquanto ferramenta efetiva para valorização do seu patrimônio material e imaterial, com o intuito de oferecer para os seus hóspedes e visitantes e para a comunidade de Barbacena, em uma perspectiva mais ampla, uma oportunidade lúdica, educativa e interativa, para conhecer melhor a história e o patrimônio do Hotel e da unidade Senac como um todo. Para tanto, apropriou-se das diretrizes teóricas e metodológicas da interpretação ambiental, assim como de alguns pressupostos atrelados ao conceito de “hotel-patrimônio”. Por fim, o projeto objetivou contribuir com o estreitamento do diálogo entre a instituição e a sociedade, fomentando a cultura institucional em relação às práticas extensivas. Dentro desse contexto, a apresentação da referida experiência acadêmica, assim como dos seus respectivos resultados, é o foco do presente artigo.

Palavras-chave: Hotel Grogotó; Patrimônio; História; Visita Guiada.

ABSTRACT

This article derives from the project 'Interpreting the ways of Grogotó: the formatting of a guided tour through the history of the 1st Latin American School Hotel', developed under the extension program of the Senac Minas - Barbacena Technology College. The overall objective of the project involved the rescue and systematization of the information about the history of Hotel Grogotó for the format of a guided tour as an effective tool for valuing its material and immaterial heritage, with the purpose of offering to its guests and visitors and to the community of Barbacena, in a broader perspective, a playful, educational and interactive opportunity to learn more about the history and patrimony of the Hotel and the SENAC Minas unit - Barbacena as a whole. For that, we used the theoretical and methodological guidelines of the environmental interpretation, as well as some assumptions linked to the concept of heritage hotel. Finally, the project aimed to contribute to closer dialogue between the institution and society, fostering institutional culture in relation to extensive practices. Within this context, the presentation of this academic experience, as well as its respective results, is the focus of this article.

Keywords: Hotel Grogotó; Patrimony; History; Guided tour.

INTRODUÇÃO

Pelos Caminhos do Hotel Grogotó: Considerações Introdutórias Sobre Interpretação Ambiental

O presente artigo deriva do projeto de extensão Interpretando os caminhos do Grogotó: uma visita guiada pela história do 1º Hotel Escola da América Latina, desenvolvido no âmbito do programa de extensão da Faculdade de Tecnologia Senac Minas – Barbacena, entre julho de 2016 e julho de 2017. Nesta perspectiva, o objetivo deste artigo é compartilhar os resultados alcançados pelo projeto, sobretudo em relação às informações e dados sobre a história e o patrimônio do Hotel Grogotó que foram resgatados e sistematizados, no intuito de formatar uma visita guiada como ferramenta para valorização do seu patrimônio material e imaterial. É importante ressaltar que, para além da opção de entretenimento para os hóspedes e visitantes, a visita guiada no Hotel Grogotó consubstancia-se em uma oportunidade educativa para que a comunidade externa, e também interna, possam conhecer melhor sua história e o seu patrimônio.

Devido a sua relevância histórica, social e cultural no âmbito do município de Barbacena, o Senac Grogotó é acionado, com certa frequência para receber grupos de alunos de outras instituições e outros perfis de visitantes interessados em conhecer o patrimônio da instituição. Dentro desse contexto, objetiva-se, através da formatação

da visita guiada, a consolidação das diretrizes e das metodologias para a recepção desses grupos. Pretende-se, a partir dessa iniciativa, profissionalizar e ampliar a visitação de grupos ao Hotel Grogotó e à unidade de forma mais ampla. Considera-se que a consolidação das visitas guiadas na unidade pode ser uma estratégia efetiva para divulgar e valorizar o seu patrimônio e, também, para divulgar a expertise educacional da instituição, sobretudo, no eixo temático da hospitalidade. O objetivo é explorar estrategicamente o interesse que existe por parte da comunidade de Barbacena em relação à história e ao patrimônio do 1º Hotel Escola da América Latina, através das diretrizes teóricas e metodológicas da interpretação ambiental.

A interpretação ambiental é uma temática extremamente profícua no âmbito acadêmico devido ao seu caráter interdisciplinar. Trata-se de uma área do conhecimento que permite a interlocução entre diferentes ciências, como história, geografia, biologia, sociologia, dentre outras. Desta forma, ressalta-se desde já a potencialidade da temática no que tange à articulação de conhecimentos de diversas áreas, assim como dos temas transversais.

A interpretação de forma sistemática foi desenvolvida no final da década de 50 pelo Serviço Nacional de Parques dos Estados Unidos com intuito de preservar patrimônios naturais. E a partir dos anos 80 a interpretação e a revitalização focaram-se na criação de atrações culturais e históricas para um mercado ávido para consumi-las. Desde sua sistematização seguem-se alguns princípios clássicos que foram elaborados por Freeman Tilden, são eles: sempre focalizar no sentido dos visitantes; utilizar muitas artes visuais e de animação; não apenas instruir, mas provocar;

apresentar a história completa; e ser acessível a um público o mais amplo possível. (Murta & Goodey, 2009 apud OLIVEIRA, 2012, pág. 03)

É importante enfatizar que os princípios de Tilden sobre a interpretação, sistematizados pelo Projeto Doces Matas (2002), nortearam a formatação da visita guiada no Hotel Grogotó. De acordo com o autor, no processo de planejamento da visita, é importante a definição dos pontos de interpretação, isto é, dos pontos de parada nos quais serão repassadas as informações sobre a história e o patrimônio do hotel e onde serão apresentados também os painéis interpretativos. O uso de painéis interpretativos nos pontos de interpretação da visita, ilustrados com imagens antigas e contemporâneas das paisagens e da estrutura do hotel, assim como dos personagens que marcaram sua história, foi motivado pelas diretrizes do autor, que incentiva sempre o uso de artes visuais e de materiais com os quais o público possa interagir.

Sobre o contexto histórico do surgimento da temática, a interpretação ambiental emergiu de forma mais significativa no debate acadêmico em 1957, graças às contribuições de Freeman Tilden, considerado o “pai” desta importante área do conhecimento. Com a sua publicação intitulada “Interpreting our heritage” (Interpretando nosso Patrimônio), Tilden se propôs a sistematizar os aspectos mais importantes de uma disciplina nova e emergente, denominada Interpretação do Patrimônio (Projeto Doces Matas, 2002). Para Tilden, a interpretação é: “uma atividade educativa, que se propõe revelar significados

e inter-relações por meio do uso de objetos originais, do contato direto com o recurso e de meios ilustrativos, em vez de simplesmente comunicar informação literal” (Tilden apud Projeto Doces Matas, 2002, pág. 11).

É nesta perspectiva que pretende-se revelar os significados e as inter-relações constitutivas à história do Hotel Grogotó, através de uma proposta educativa e lúdica. Essa é a fundamentação teórica básica que alicerçou a etapa inicial do desenvolvimento da pesquisa que subsidiou o projeto. As considerações de Tilden corroboram com o enquadramento da interpretação ambiental e patrimonial como uma atividade educativa e, portanto, uma prática pedagógica diferenciada e interdisciplinar, utilizada como ferramenta para valorização do patrimônio natural, histórico e arquitetônico. Para além das possibilidades didático-pedagógicas,

Goodney e Murta (2002, p. 13) esclarecem que: [...] A interpretação do patrimônio, em sua melhor versão, cumpre uma dupla função de valorização. De um lado, valoriza a experiência do visitante, levando-o a uma melhor compreensão e apreciação do lugar visitado; do outro, valoriza o próprio patrimônio, incorporando-o como atração turística. (CARDOZO e PUCCI, 2008, pág.09)

No contexto do Hotel Grogotó, é nesta perspectiva, da valorização do patrimônio, que se pretende trabalhar a implantação da visita guiada. São estas perspectivas que norteiam o aproveitamento da experiência da interpretação para além das suas potencialidades educativas e sociais. Podendo se configurar também como ferramenta de divulgação, promoção e valorização histórica e patrimonial. Em

uma perspectiva mais profunda, Tilden considera que a interpretação é a revelação de uma grande verdade, que se esconde por detrás de manifestações simples e que deve capitalizar a simples curiosidade do visitante para o enriquecimento da sua mente e do seu espírito (Projeto Doces Matas, 2002).

Vale ressaltar que este projeto é relevante para os profissionais da hotelaria, também porque aborda questões relacionadas ao marketing de serviços e à prestação de serviços de entretenimento, como elementos que agregam valor à experiência do hóspede ou visitante no empreendimento. Também deve ser enfatizada a relevância social do projeto justificada pelo potencial da visita guiada e das suas respectivas atividades interpretativas no que tange a promoção da educação e da conscientização patrimonial, como corroborado por Cardozo (2007):

Mais do que informar, a interpretação tem como objetivo conscientizar as pessoas do valor tangível e intangível do patrimônio, essa conscientização não é somente para os turistas, mas para toda a comunidade. (Cardozo, 2007 apud PUCCI e CARDOZO, 2008, pág. 06)

A relevância história, cultural e social da instituição no âmbito do município de Barbacena, fruto de meio século de atuação na área da educação, já justifica a importância do regate e da valorização da história e do patrimônio do Senac Grogotó. De acordo com Pucci e Cardozo (2008), ao processo interpretativo agregam-se fontes de revelação baseadas no imaginário. Os autores enfatizam a necessidade de que a comunidade, onde está ocorrendo o

planejamento, seja envolvida no processo de interpretação, identificação e valorização do patrimônio. Foi nessa perspectiva que a amostragem dos atores-chave para a coleta das informações empíricas foi definida na comunidade do Hotel Grogotó, envolvendo, sobretudo, colaboradores, ex-colaboradores e moradores do entorno.

Mais do que informar, a interpretação tem como objetivo conscientizar as pessoas do valor tangível e intangível do patrimônio, essa conscientização não é somente para os turistas, mas para toda a comunidade (Cardozo, 2007 apud PUCCI e CARDOZO, 2008, pág. 06).

MATERIAIS E MÉTODO

Pelos Caminhos da Pesquisa: Considerações sobre os Procedimentos Metodológicos para Formatação da Visita

A metodologia foi concebida em três etapas: pesquisa bibliográfica e documental, coleta de dados empíricos e implantação da visita guiada. A primeira etapa abrangeu a pesquisa bibliográfica sobre os temas que fundamentaram o desenvolvimento do projeto, dentre os quais se destaca a interpretação ambiental e patrimonial, já referenciada na introdução deste artigo. Nessa primeira etapa, realizou-se também a sistematização das referências bibliográficas sobre a história e o patrimônio do Hotel Grogotó. Para tanto, foi necessário fazer algumas visitas ao museu municipal e à biblioteca pública de Barbacena, onde se teve acesso à obra de Savassi, (SAVASSI, 1991) que forneceu importantes dados para a pesquisa. Além disso, a pesquisa documental envolveu buscas meticulosas na internet, através das quais foi possível identificar a Biblioteca Nacional Digital¹, que possibilitou o acesso aos jornais antigos, especificamente da década de 60, que trouxeram informações sobre a antiga Hidrominas e sobre os motivos que a levaram à construção do Hotel Grogotó na localidade de Barbacena.

A segunda etapa envolveu a coleta dos

dados empíricos através, sobretudo, dos pressupostos teóricos-metodológicos da história oral e das incursões em campo. De acordo com Amado e Ferreira (2006), é importante ressaltar que a história oral, a pesquisa empírica de campo e a reflexão teórico-metodológica estão indissociavelmente interligadas, e que o objeto histórico é sempre resultado de uma elaboração e construção. Nesta perspectiva, foi necessário reunir as informações-chave para resgatar a história, sempre construindo um movimento constante entre as diretrizes teórico-metodológicas da história oral e da interpretação ambiental e as práticas empíricas da coleta de dados, em prol da proposição de uma releitura dessa história contada através da visita guiada. Ainda na perspectiva de Amado e Ferreira (2006), o presente objeto de estudo, a história do Hotel Grogotó, foi recuperada e recriada por intermédio da memória dos informantes. Desta forma, foi imprescindível a definição de atores-chave para o desenvolvimento da coleta dos dados empíricos.

Nesta perspectiva, foi necessário definir a amostragem dos atores-chave entre os colaboradores e ex-colaboradores do hotel e da unidade. A amostragem definida para a coleta das informações empíricas abrangeu onze pessoas: duas funcionárias do departamento financeiro da unidade que estão na instituição há aproximadamente duas décadas, um funcionário da vigilância que trabalha na instituição há mais de quatro décadas, três instrutores de formação que estão na instituição há aproximadamente duas décadas, dois colaboradores mais

1. Biblioteca Nacional digital. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>.

recentes do Hotel Grogotó que são também alunos do Curso de Hotelaria da Faculdade Senac Minas / Barbacena, o gerente de Hospedagem do Hotel, dois chefs de cozinha do Hotel Grogotó e um ex-diretor do Hotel que atuou na segunda metade da década de 90 até o início dos anos 2000. Além de cederem valiosas informações históricas, esses atores-chave também cederam importantes registros fotográficos, materiais didáticos e outros documentos antigos que foram muito relevantes para a pesquisa.

Foi necessário também encontrar interlocutores na comunidade do entorno do Grogotó que fornecessem informações sobre os aspectos históricos do hotel. Dentre esses interlocutores destaca-se um professor de história que trouxe informações valiosas sobre o contexto do início da década de 70, quando ainda era uma criança. Alguns membros da comunidade religiosa da Igreja da Penha, igreja localizada nas imediações do hotel, também forneceram informações importantes.

A terceira etapa da metodologia do projeto contempla a implantação da visita guiada. A partir das técnicas e metodologias estruturadas na primeira etapa e da apropriação das informações coletadas na segunda etapa, foi realizada a delimitação, o mapeamento e a interpretação dos caminhos que constituíram a visita guiada. Nesta etapa, foram necessárias muitas atividades de campo no Hotel Grogotó e na unidade de forma mais ampla para o reconhecimento físico e a caracterização do patrimônio e

do ambiente para posterior interpretação. Primeiramente, foi definido o percurso da visita, depois foram identificados e estruturados os elementos interpretativos e os pontos de interpretação. Foi definido um percurso de aproximadamente 1 hora de duração, podendo ter uma durabilidade menor, dependendo do tamanho do grupo. A visita foi demarcada em oito pontos interpretativos e pode atender, preferencialmente, grupos de até 20 pessoas. Após esses processos, foram selecionadas as técnicas e os tipos de interpretação para a visita baseados fundamentalmente na exposição oral relacionada ao patrimônio material e imaterial e ao uso de imagens para diversificar as formas de repasse da informação e para efetivar o processo de comunicação e transmissão da mensagem. Os diversos painéis interpretativos que serão apresentados em todos os pontos de interpretação compõem a estratégia utilizada para materializar o uso de imagens e para explorar outras formas de comunicação através das artes visuais. Ainda na terceira etapa foi realizada também a capacitação das alunas que irão executar a experiência-piloto da visita guiada, que será realizada em agosto de 2017.

É importante ressaltar que a implantação da visita guiada também como o projeto pedagógico permanente, oportunizará aos alunos da instituição Senac Grogotó a atuarem como monitores dessas visitas e a conhecerem melhor e, portanto, valorizarem mais, a história e o patrimônio da instituição. Além de ser

uma prática diferenciada no processo de ensino-aprendizagem da educação profissional, uma vez que os alunos terão contato com diferentes tipos de público e terão oportunidade de atuar em uma prática real de marketing de serviços na hotelaria, sendo protagonistas do processo de transmissão da imagem histórica do Hotel Grogotó. A experiência-piloto será realizada primeiramente com funcionários do Senac, do Hotel Grogotó e do educacional e será uma atividade oportuna para avaliação dos pontos positivos e negativos do projeto e para sua reestruturação e revisão, quando for o caso. De qualquer maneira, será uma etapa decisiva para lapidar o projeto e promover melhorias na proposta.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

A Visita Guiada pelos Caminhos de Meio Século de História do 1º Hotel-Escola da América Latina

Considera-se que a forma mais objetiva para se apresentar a discussão e os resultados do projeto desenvolvido é através da exposição da proposta da visita e dos seus respectivos conteúdos. Nesta perspectiva, apresenta-se a história que será contada nos caminhos do Hotel Grogotó, através da exposição da visita guiada, que foi formatada a partir dos pressupostos teóricos-metodológicos já referenciados e da pesquisa empírica realizada com os

atores-chave, sobre a qual já foram tecidas considerações. A visita guiada foi intitulada Hotel Grogotó: pelos caminhos de meio século de história, sendo formatada em oito pontos de interpretação denominados respectivamente: a porta de entrada da história; a construção de uma referência na educação e a importância social do Senac Grogotó; o acervo artístico; os sabores do sucesso; os hóspedes que marcaram sua história; celebridades e suas passagens pelo Grogotó; a expertise educacional conquistada através de meio século de história e, por fim, o sabor do inesquecível pôr do sol

É importante ressaltar que “as articulações entre o patrimônio cultural e os meios de hospedagem envolvem fatores relacionados à memória e à identidade de um povo” (BRUSADIN e SILVA, 2012, p. 69). Desta forma, buscou-se, através da delimitação temática dos pontos de interpretação, dar vida à memória dos interlocutores e também à memória registrada nos arquivos públicos, buscando apresentar da forma mais fidedigna possível a riqueza da história desse patrimônio. Nos termos de Brusadin e Silva (2012), é na perspectiva da riqueza, da singularidade e da importância regional do patrimônio do hotel que considera-se a possibilidade de categorizar o Grogotó a partir dos pressupostos do conceito de “hotel-patrimônio” que atrela a questão do patrimônio cultural à gestão hoteleira.

A Porta de Entrada da História

O primeiro ponto de interpretação da visita localiza-se na entrada do Hotel, no espaço que antecede a recepção. O conteúdo que será explorado neste momento remete ao contexto gênese da sua história, mais especificamente ao contexto de construção do Hotel Grogotó. A maior parte das informações sobre esse contexto foi coletada em recortes de jornais antigos², mais especificamente da década de 60, e também através das informações e dados coletados na obra de Savassi (1991). Através desses materiais foi possível identificar a relação histórica entre a Hidrominas, o Governador Bías Fortes e o Hotel Grogotó, que será contada no primeiro ponto de interpretação.

No contexto político do início da década de 60, para redinamizar o turismo nas “cidades das águas”, foi criada a Hidrominas, graças também aos esforços do então governador de Minas Gerais, Bías Fortes³. A Hidrominas visava dar melhor estrutura às fontes hidrominerais e regulamentar o turismo, sendo que foi criada para explorar e industrializar os recursos hidrominerais, fomentar e desenvolver o turismo, produzir e distribuir as águas mineiras, administrar a rede de hotéis do estado, parques, grutas, balneários e estâncias hidrominerais. Através da Hidrominas houve uma expansão no turismo, com a

criação de infraestrutura necessária ao setor e a construção de rodovias asfaltadas ligando os grandes centros urbanos às regiões turísticas da região sul de Minas Gerais, onde está localizada a maior parte das estâncias hidrominerais do estado⁴.

A construção do Hotel Grogotó é justificada nesse contexto político. Vale ressaltar que naquela época não havia ainda um processo concreto de urbanização na região do bairro Caiçaras, em Barbacena, onde localiza-se o Hotel Grogotó. É possível considerar que o Hotel foi uma das primeiras construções do bairro sendo, portanto, um elemento arquitetônico de referência do bairro e da região até nos dias de hoje.

Considera-se que o interesse da Hidrominas nessa localidade específica de Barbacena, o bairro Caiçaras, está relacionado à proximidade da BR 040 sendo, portanto, um lugar de fácil acesso para os viajantes. Já o interesse da instituição no município de Barbacena de forma mais ampla, está relacionado ao posicionamento geográfico estratégico da cidade para ligar grandes centros urbanos, como o Rio de Janeiro e Belo Horizonte, às estâncias hidrominerais localizadas na região sul do estado. Além desse contexto político e geográfico, a construção do Hotel Grogotó na década de 60 foi justificada também pela influência política do governador Bías Fortes, que tinha uma afeição especial por sua terra, Barbacena. É

2. Biblioteca Nacional digital. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>.

3. Biblioteca Nacional digital. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>.

4. Biblioteca Nacional digital. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>.

possível que seus esforços políticos tenham sido direcionados para Barbacena também por motivos pessoais. José Francisco Bias Fortes nasceu em Barbacena em 1891 e foi um político brasileiro. Foi prefeito de Barbacena entre 1937 e 1945, deputado estadual, deputado federal, ministro da justiça e governador de Minas Gerais de 1956 até 1961. Fez inúmeras realizações em Minas Gerais. Na região de Barbacena, várias obras foram executadas no seu governo, como a instalação do Hotel Grogotó⁵.

De acordo com Savassi (SAVASSI, 1991), o acordo entre a Hidrominas e o Senac para transformação do Hotel Grogotó em Hotel-Escola, sendo o primeiro da América do Sul no gênero, foi assinado em 20 de outubro de 1968. A partir daí, adaptou-se suas instalações às competências da realidade do ensino e aprendizagem, sendo criado o primeiro Hotel-Escola da América Latina.

O nome Grogotó representa a herança tupi-guarani na região. Na época da chegada dos europeus ao Brasil no século XVI até o século XVIII, era predominante na região de Barbacena os Índios Puris, da nação Tupi-Guarani. Nomes que denominam localidades da região de Barbacena, como Ibitipoca, Ibiapaba, Mantiqueira, Campolide, possuem sua origem na língua Tupi-Guarani. Outro exemplo é o nome “Grogotó”, que

significa o “lugar de onde se avista o mais belo pôr do sol”⁶.

A Construção de uma Referência na Educação e a Importância Social dessa História

O segundo ponto de interpretação localiza-se no salão nobre do Hotel Grogotó, espaço localizado ao lado da recepção. As informações apresentadas nesse momento foram coletadas com os funcionários mais antigos da instituição, especificamente, os instrutores de formação e o funcionário da vigilância já citado, além das informações coletadas na internet e nas obras de Savassi (1991) e Christo e Rocha (1998). A proposta, no segundo ponto de interpretação da visita guiada, é apresentar o espaço do Salão Nobre e contextualizar os visitantes sobre o histórico da instituição e o seu pioneirismo no que tange a implantação de uma estrutura e proposta pedagógica inovadoras para a educação profissionalizante. Nesta perspectiva, será apresentado ao visitante o histórico de atuação na área da educação que levou o Senac a se tornar uma referência no ensino profissionalizante, sobretudo, nas áreas que constituem o eixo da hospitalidade. Sem dúvida, a perspectiva educacional do Hotel Grogotó como

5. <https://pt.wikipedia.org/wiki/José_Francisco_Bias_Fortes/>. <<http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-biografico/jose-francisco-bias-fortes>>.

6. Blog: Loucos Por Barbacena. Disponível em: <<http://www.tvbq.com.br/loucosporbarbacena/blog/recuperando-a-historia-de-barbacena-presente-no-webcena-09-07-2011.htm>>.

“laboratório vivo” para o desenvolvimento das práticas de ensino-aprendizagem, nas quais teoria e prática caminham lado a lado, foi um marco histórico na educação, promovido e implementado pioneiramente pelo Senac.

Savassi (SAVASSI, 1991) ressalta que a instituição foi pioneira na área de treinamento em hotelaria no Brasil com os cursos de garçom, sendo o primeiro realizado em Barbacena, no Hotel Grogotó, em 1968. Além do curso de garçom do Senac/Barbacena, que

ainda é uma referência na educação profissionalizante nessa área, na década de 60, também foram realizados cursos de cozinheiro, arrumadeira e recepcionista de hotel. Christo e Rocha (1998) apontam que, a partir daí a instituição passou a formar, segundo as mais inovadoras metodologias de ensino, profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho como cozinheiros, garçons, barmen, confeitores, governantas, recepcionistas, maîtres e camareiras.

Ainda no segundo ponto de



interpretação, no Salão Nobre, será ressaltada a importância social da história do Hotel Grogotó. Na década de 70, os alunos da FEBEM iam estudar no Grogotó aos 16 anos e por lá ficavam, nos alojamentos específicos que existiam na época, até completar sua formação e a maioridade. Aos 18 anos, ao concluírem o curso, eles saíam do Grogotó já no mercado de trabalho⁷. Naquela época, essa experiência era uma grande oportunidade para muitos jovens encontrarem seus caminhos profissionais.

Outra história que também representa a importância social da atuação do Hotel Grogotó na educação profissionalizante é a de João Gonçalves dos Santos, que foi morador do antigo Hospital Colônia de Barbacena, atualmente denominado Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais (FHEMIG), durante 30 anos. O antigo Hospital Colônia de Barbacena foi fundado em 1903. Outras instituições psiquiátricas também foram instaladas na cidade, que chegou a ficar conhecida como a “cidade dos loucos”. Contudo, nenhuma das instituições ficou tão conhecida, nacionalmente e internacionalmente, como o Hospital Colônia. De acordo com ARBEX (2013), o tratamento desumano que oferecia aos pacientes tornou-se conhecido pelo público apenas em 1980. Fundada com capacidade para 200 leitos, em 1961 a instituição contava com cinco mil pacientes.

7. Informação coletada com o funcionário da vigilância, Senhor Vicente, que está na instituição desde 1969.

Cerca de 70% dos pacientes não tinham diagnóstico de qualquer tipo de doença mental. Para lá também eram enviadas pessoas marginalizadas socialmente, como prostitutas, homossexuais, mendigos, dentre outros. Entre os anos de 1960 e 1970 ocorreu o maior número de mortes e a situação no Hospital Colônia ficou conhecida como o “Holocausto Brasileiro”. Estima-se que mais de 60 mil pessoas tenham perdido a vida no Hospital Colônia.

Um testemunho dessa trágica história, João Gonçalves dos Santos, teve sua vida impactada positivamente pelo Hotel Grogotó. João, que passou a morar em residências terapêuticas a partir de 2004, sempre mostrou interesse em aprender novas atividades e mostrava particular interesse em aprender o ofício de garçom. Seu desejo passou a mobilizar os companheiros da residência e também os profissionais que o acompanhavam. Na busca por parcerias para viabilizar a formação de João, chegou-se ao curso de formação de garçons oferecido pelo Hotel Senac Grogotó. O desafio era grande uma vez que João não possuía nenhum tipo de instrução e educação básica. Diante da persistência de João e do desejo da instituição Senac de viabilizar aquele projeto de formação profissional, surge o curso de qualificação para garçom, como um projeto-piloto para usuários da saúde mental⁸.

8. Exposição fotográfica saúde mental: novo cenário, novas imagens. Programa de Volta pra Casa. Ministério da Saúde. Secretária-Executiva. Secretaria de atenção à saúde. Disponível em: <www.bvsms.saude.gov.br/bvs/publicações/exposicao_fotografica_saude_mental.pdf>.



O Acervo Artístico

O terceiro ponto de interpretação da visita localiza-se no corredor do Hotel, entre a recepção e o salão de jogos. A atenção do visitante já estará voltada, desde o momento no Salão Nobre, para o interessante acervo artístico do Hotel Grogotó, quando serão mostradas algumas obras de arte e antiguidades, adquiridas em sua maioria por um ex-diretor do Hotel que atuou na instituição na segunda metade da década de

90. Pelos caminhos do Grogotó, o visitante poderá observar as diversas obras de artistas locais, demonstrando como ao longo da história o Hotel vem valorizando o artesanato local, e como também, através da sua própria história, o Hotel pode contar um pouco sobre a história do artesanato dessa região da Serra da Mantiqueira.

Será mostrado também o quadro com representações de Carlos Drummond de

Andrade, que foi uma homenagem a Edson Motta, que nasceu em Juiz de Fora em 1910 e foi pintor, restaurador e professor⁹. Entre 1970 e 1972, esse reconhecido artista brasileiro foi requisitado para pintar o afresco do altar da Igreja da Penha, localizada nas imediações do Hotel Grogotó. Para realização da obra, o artista Edson Motta passou o período de um ano hospedado no Hotel Grogotó onde fez o esboço do afresco do altar da Igreja da Penha¹⁰. O Hotel foi presenteado pelo artista com esse esboço que se encontra exposto até os dias de hoje. O público da visita poderá contemplar o referido esboço e conhecer essa história no terceiro ponto interpretativo.

Os Sabores do Sucesso

O quarto ponto de interpretação localiza-se no hall entre o Restaurante e o Scotch Bar. Neste momento, o visitante terá acesso a algumas das histórias que fizeram do Grogotó uma referência na educação profissionalizante em gastronomia. Algumas curiosidades também serão repassadas, como a proibição do curso de cozinha para o público feminino até aproximadamente o final da década de 90¹¹. Serão apresentados os

9. <www.encyclopedia.itaucultural.org.br/>; <www.escritoriodearte.com>.

10. Informação coleta com um morador da comunidade da Igreja da Penha, o professor de história já citado nesse artigo, que teve contato com o artista durante sua estadia no Hotel Senac Grogotó.

11. Informação coletada com o instrutor de cozinha que está na instituição há mais de duas décadas.

casos de sucesso de alguns chefs de cozinha que foram formados no Hotel Grogotó, como dos Chefs Ronie Peterson, Ivo Faria e Bruno de Souza Guimarães¹², e também dos alunos da instituição que tiveram destaque em competições gastronômicas internacionais. Nesse momento, também serão feitos alguns apontamentos sobre receitas que marcaram a história do Hotel Grogotó, como a receita do pão de queijo, do pudim e do quindim.

O restaurante do Hotel é aberto ao público e oferece, além de pratos internacionais, o que há de melhor na culinária mineira; tudo isso produzido por alunos-cozinheiros, sob a cuidadosa supervisão de seus instrutores e com a qualidade de um hotel que faz escola na América Latina. (CHRISTO e ROCHA, 1998, p.15)

12. Correio dos municípios. Senac 70 anos. Disponível em: <<http://www.correiodosmunicipios-al.com.br/2016/01/senac-70-anos-uma-historia-que-esta-so-comecendo/>>

Também serão apresentadas experiências contemporâneas nas quais o Scotch Bar é utilizado como “laboratório” no processo de ensino-aprendizagem como, por exemplo, no projeto atual da Faculdade Senac Minas – Barbacena intitulado A hotelaria que dá asas: oficinas de profissionalização em hotelaria, cujo objeto geral é promover a introdução profissional em hotelaria voltada para um público-alvo definido a partir das premissas da inclusão social e da responsabilidade social. Serão repassadas nesse momento da visita, mais informações sobre a forma como os alunos em formação na instituição atuam como protagonistas nessas práticas pedagógicas singulares e extremamente profícuas no que tange ao processo de ensino-aprendizagem.

Os Hóspedes que Marcaram sua História

No quinto ponto da visita, o visitante irá conhecer um dos apartamentos do hotel, além de alguns casos dos hóspedes que marcaram a história do Hotel Grogotó. Nelson Xavier¹³, por exemplo, ficou hospedado no Grogotó durante trinta dias quando estava trabalhando

13. Ator e diretor brasileiro. Atuou em filmes como: O bom Burguês (1982); Eles não usam black-tie (1981) e Chico Xavier (2010).

com o Ponto de Partida¹⁴, período no qual fazia questão de realizar suas refeições dentro do Hotel Grogotó. Há histórias de hóspedes que se hospedaram no Hotel Grogotó ao longo de décadas e que criaram vínculos afetivos com os colaboradores do Hotel que personalizaram a prestação de serviço à medida que conheciam os hábitos e gostos desses personagens que marcaram sua história.

Celebridades e suas Passagens pelo Grogotó

No sexto ponto, os visitantes terão a oportunidade de conhecer as instalações da área externa do Hotel através também dos painéis interpretativos que mostram as imagens das transformações nessa área ao longo da história. Serão tecidas algumas considerações sobre as espécies que compõe o paisagismo da área e sobre algumas curiosidades acerca da passagem de personalidades conhecidas pelo Grogotó como Ivete Sangalo, Ziraldo, Sandy, Rosamaria Murtinho, Mauro Mendonça, os integrantes da banda Ultraje a Rigor, dentre outros. Todos eles deixaram mensagens para o Hotel Grogotó em um livro denominado Livro de Ouro. Os visitantes poderão ter acesso também às histórias através de painéis interpretativos com imagens das personalidades e das mensagens que deixaram.

14. Uma das principais companhias brasileiras de teatro, começou em 1980 e tem sede em Barbacena.

A Expertise Educacional Conquistada Através de Meio Século de História

No sétimo ponto de interpretação, o visitante será apresentado a uma parte mais contemporânea da história do Grogotó. Dentre as informações que serão repassadas, destaca-se a história do Centro de Convenções do Hotel que remete à metade da década de 90¹⁵. Ao longo dos anos, esse espaço vem recebendo muitos eventos culturais e científicos importantes para Barbacena e região. Além das informações que serão repassadas oralmente pelos monitores, os visitantes terão acesso a algumas imagens históricas de eventos culturais e acadêmicos e de outras práticas pedagógicas que representam a conquista processual da expertise educacional e que serão projetadas no telão do auditório do Centro de Convenções. Informações sobre a biblioteca da unidade e sobre a estrutura educacional mais especificamente, também serão apresentadas.

O Sabor do Inesquecível Pôr do Sol

Após a passagem pelo prédio onde se concentra a estrutura educacional da unidade, os visitantes chegarão em um

15. Informação coletada com funcionária do departamento financeiro que trabalha na instituição há aproximadamente duas décadas e que teve seu local de trabalho alterado para o prédio do Centro de Convenções na época em que a edificação ficou pronta, aproximadamente em 1996.

ponto estratégico do Senac Grogotó para visualização do pôr do sol. Pretende-se, dessa forma, planejar o horário de início da visita de modo que no oitavo e último ponto de interpretação, os visitantes tenham a oportunidade de contemplar um inesquecível pôr do sol. Sendo assim, para a experiência-piloto que será realizada em agosto, a visita será iniciada às 16h15 para que às 17h15, aproximadamente, os visitantes possam chegar a esse último ponto com a possibilidade de admirar o pôr do sol. Vale ressaltar que, de acordo com esses fatores, os horários de início da visita podem sofrer algumas variações nas diferentes estações do ano, acompanhando as oscilações no horário do pôr do sol.

Posteriormente, os visitantes serão direcionados para o restaurante didático, localizado em uma sala ao lado do oitavo ponto da visita, para a realização de uma “aula-show” sobre o pão de queijo do Grogotó. Nesse espaço, haverá uma exposição de fotos do pôr do sol para que os visitantes possam contemplar mais um pouco um dos mais importantes patrimônios do Grogotó. Os visitantes irão conhecer de forma mais detalhada a história e a receita do pão de queijo utilizada no Grogotó há meio século, bem como as suas adaptações ao longo da história. Além disso, vão aprender a fazer o pão de queijo através de uma aula prática com os instrutores do curso de cozinha e com os alunos em formação na instituição. Para finalizar essa experiência pelos

caminhos de meio século de história do Hotel Grogotó, os visitantes irão saborear o pão de queijo que eles ajudaram a fazer, contemplando o colorido crepúsculo que anuncia o desfecho do mais belo pôr do sol da Serra da Mantiqueira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Grogotó na Perspectiva do “Hotel-Patrimônio”: Uma História Contada e Muitas para Contar

Neste momento de fechamento deste artigo, considera-se que pode ser proposto para o Hotel Grogotó o conceito de “hotel-patrimônio”, corroborando com as considerações de Brusandin e Silva (2012) que afirmam que, para além dos preceitos do aperfeiçoamento do atendimento e da qualidade que estão intrínsecas nos hotéis, o conceito de “hotel-patrimônio” implica algo a mais, um charme para a fruição dos hóspedes que pode se constituir no destaque do Hotel em termos da sua identidade, o que envolveria inerentemente as necessidades constitutivas à gestão do seu patrimônio. Corroborando com

a perspectiva dos autores já citados, considera-se a possibilidade de conciliar a valorização e preservação do patrimônio material e imaterial com o uso comercial do conceito de “hotel-patrimônio”. Entende-se dessa forma, que esse conceito e seus pressupostos implícitos podem fundamentar perspectivas interessantes para o fortalecimento da identidade do empreendimento e para a gestão do patrimônio do Hotel Grogotó.

A perspectiva do “hotel-patrimônio”, explorada através da visita guiada, pode ampliar a discussão sobre as múltiplas possibilidades de usos dos espaços do Senac Grogotó para além da prestação do serviço de hospedagem. Novos usos podem ser conferidos ao patrimônio do Grogotó podendo contribuir para torná-lo um produto diferenciado no mercado, assim como para dar visibilidade à importância da preservação das suas edificações, do seu acervo artístico e do seu patrimônio imaterial. Ressalta-se, por fim, a necessidade e importância da continuidade das pesquisas, uma vez que ainda existem muitas histórias sobre o patrimônio do Grogotó para serem contadas.

REFERÊNCIAS

AMADO, Janáina. FERREIRA, Marieta de Moraes (org.). **Usos e Abusos da história oral**. 8ª edição, Rio de Janeiro, editora FGV, 2006, 304p.

ARBEX, Daniela. **Holocausto Brasileiro** – Genocídio 60 mil mortos. Editora Geração, São Paulo/SP. 2013, 255p.

Biblioteca Nacional Digital Brasil. Fundação Biblioteca Nacional. **Jornais Digitais**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/>>. Acesso: 28 e 29 de Abril de 2017.

BRUSADIN, Leandro Benedini. SILVA, Rafael Henrique T. **O uso turístico do patrimônio cultural em Ouro Preto**. Cultur – Revista de Cultural e Turismo, ano 06 - nº 01 - Fev/2012. <www.uesc.br/revistas/culturaeturismo>.

CARDOZO, Poliana Fabíula. PUCCI, Roberto Bannach. **Planejamento interpretativo do patrimônio cultural histórico e arquitetônico da região central da cidade de Castro** – PR. Turismo & Sociedade, Curitiba, v. 1, n. 2, p. 133-153, outubro de 2008, 141 p.

CHRISTO, Maria Stella Libânio. ROCHA, Tião. **Sabores e cores das Minas Gerais: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó**. Editora Senac Nacional, São Paulo/SP. 1998, 140p.

Documento sobre Bias Fortes. Disponível em: <[http://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/verbetes/primeira-republica/FORTES,%20Bias%20\(Jos%C3%A9%20Francisco\).pdf](http://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/verbetes/primeira-republica/FORTES,%20Bias%20(Jos%C3%A9%20Francisco).pdf)>. Acesso em: 10 de junho de 2017.

Exposição fotográfica saúde mental: novo cenário, novas imagens. Programa de Volta pra Casa. Ministério da Saúde. Secretária-Executiva. Secretaria de atenção à saúde. Disponível em: <www.bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicações/exposicao_fotografica_saude_mental.pdf>. Acesso em: 08 de junho de 2017

Fotos antigas de Barbacena. Disponível em:

<<http://fotosantigasbarbacena.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 08 de maio de 2017.

OLIVEIRA, Luana de Sousa. **A interpretação de patrimônio como proposta para melhorar a experiência turística: o caso da festividade em São Benedito em Bragança-PA**. In: Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, IX, 2012, Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo.

PROJETO DOCES MATAS/ Grupo Temático de Interpretação Ambiental. **Manual de Introdução**

à **Interpretação Ambiental**. Belo Horizonte, 2002.108p.

SAVASSI, Altair José. **Barbacena 200 anos**. Vol. 1. Editora Lemi S.A. Belo Horizonte, 1991, 287p.

SILVA, José Nilton Rodrigues. **Turismo cultural: análises das potencialidades do patrimônio histórico de Messejana Ceará – proposta de um roteiro interpretativo**. Dissertação de mestrado. Universidade Estadual do Ceará. Ceará, 2015. 146p.

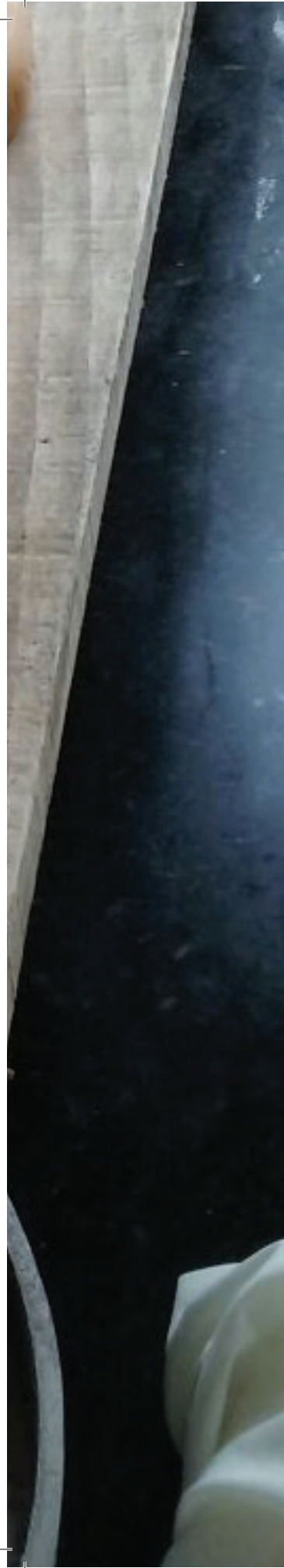
TV Barbacena. **Loucos por Barbacena**. Disponível em: <<http://www.tvbq.com.br/loucosporbarbacena/blog/recuperando-a-historia-de-barbacena-presente-no-webcena-09-07-2011.htm>> Acesso em: 15 de maio de 2017.

Wikipédia. José Francisco Bias Fortes. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Jos%C3%A9_Francisco_Bias_Fortes>. Acesso em: 18 de maio de 2017.

O queijo...

Quinto pilar da alimentação no Caraça:
Queijaria





O QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO ENTRE SERRAS - DA PIEDADE AO CARAÇA

CATÃO, Leandro Pena¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca²

Crédito da foto: Wemerson Barra/Emater MG

1. Leandro Pena Catão, professor doutor em história social da cultura e professor da UEMG.

2. Vani Maria Fonseca Pedrosa, pesquisadora e consultora técnica em pesquisa gastronômica do Senac em Minas.

RESUMO

O queijo Minas Artesanal adquiriu em Minas Gerais uma importância ímpar, seja para a economia, ou para a memória afetiva de seus habitantes, fatos que o fez reconhecido como patrimônio imaterial.

Temos hoje sete microrregiões queijeiras registradas nos órgãos competentes em Minas Gerais. No entanto, a produção do Queijo Minas Artesanal não se restringe apenas a estas sete, ela está espalhada por todo estado. Neste contexto, é de grande necessidade que as pesquisas consigam traçar este novo mapa queijeiro, e com isso dar o direito de registro a outros produtores de regiões que ainda não o detém. A região Entre Serras - da Piedade ao Caraça se enquadra na condição anteriormente citada. Com antecedentes históricos evidentes neste tipo de produção, ainda não foi reconhecida como tal.

Neste artigo procuramos apresentar as evidências históricas da produção do Queijo Minas Artesanal, nos limites do “Entre Serras”, com o intuito de fundamentar a legalização de mais uma micro região queijeira em Minas Gerais, aquela presente no estado desde os Primórdios de Minas gerais.

Palavras-Chave: Queijo; Queijo Minas Artesanal; Queijo do “Entre Serras”; História do Queijo em Minas Gerais.

ABSTRACT

The homemade cheese of Minas Gerais has reached a unique importance, either to the economy or to the affective memory of its inhabitants, facts that make it as of immaterial heritage.

There are, nowadays 7 (seven) micro regions of cheese production legally registered in Minas Gerais. However, the production of the homemade cheese in this state is not limited to these seven. It is spread throughout the state.

Because of this it is detrimental that the researches draw up a new cheese map, and give legal right to the producers of other regions that do not have it, currently. The region between Serra da Piedade and Serra da Caraça is an example of this. With clear historic precedents, this type of production is still not recognized.

In this article, it is aimed to present some historic evidences of the production of the cheese of Minas Gerais, in the limits of these Sierras, as to substantiate the legalization of one more cheese region, since the beginnings of this state.

Keywords: Cheese; Homemade Cheese of Minas Gerais; Cheese between sierras; History of the cheese of Minas Gerais.

INTRODUÇÃO

A gastronomia mineira tem se projetado nacional e internacionalmente nos últimos anos, e o queijo artesanal indiscutivelmente é uma das principais expressões de nossa cultura alimentar. O Queijo Minas Artesanal, em toda a sua diversidade, constitui valioso patrimônio cultural da emergente gastronomia das Minas Gerais, tanto que desde 2008 é protegido (Registro) pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial (MENESES; 2006). O marcante sabor do queijo artesanal mineiro, que tem como uma de suas principais características ser preparado com leite cru, é apreciado não somente no Estado, mas em todo o Brasil, e mesmo em outros países. Além do seu valor cultural e alimentar intrínseco, embasa a sobrevivência de numerosas famílias, gerando emprego e renda, fomentando a economia de vários municípios e regiões do Estado de Minas Gerais (MENESES, 2006, p.7).

A produção de queijo em Minas remonta ao período em que estávamos ainda vinculados politicamente e culturalmente a Portugal. Isso explica o próprio gosto por esse derivado do leite desenvolvido por aqui. Entre muitos outros costumes, o apreço pelo queijo, assim como as técnicas para seu preparo, foram herdados de Portugal.

O Queijo Minas Artesanal é um dos mais antigos e tradicionais queijos produzidos no Brasil. Os colonizadores portugueses,

ao introduzirem aqui a criação extensiva do gado bovino, contribuíram para que se desenvolvesse neste território a técnica para preparo do queijo, similar ao produzido na Serra da Estrela e ilha dos Açores¹, o que nos permite deduzir que a técnica percorreu o caminho dos currais em direção aos sertões das Gerais. Isso não quer dizer que a técnica seja idêntica àquela empregada no velho mundo: no território das Minas se “formataram formas de fazer próprias”². A introdução dos currais à margem dos grandes rios, como o São Francisco e o das Velhas, foi uma das portas de entrada para a descoberta das Minas Gerais.

A partir do século XVIII, os exploradores de ouro partiram para as regiões das minas no Brasil Central, levando a prática da elaboração do queijo para as fazendas. Tal processo, lento e gradativo, associado à criação de gado com vistas ao abastecimento alimentar das Minas do Ouro, possibilitou o desenvolvendo do Queijo Minas Artesanal.

Hoje, a produção de queijo artesanal tem passado por importantes transformações. O processo que era “natural” no passado, tem sofrido forte interferência dos órgãos de fiscalização sanitária nos nossos dias.

1. Existe uma controvérsia quanto à origem exata da técnica que embasou o nascimento do queijo Minas Artesanal. Tal controvérsia pouco interessa ao nosso trabalho. Sabe-se que a origem é ibérica, portuguesa mais especificamente.

2. Idem. P. 8.

Apesar do reconhecimento internacional, de ser patrimônio imaterial pelo IPHAM desde a década passada, sua comercialização interestadual começa a ser possível a partir de agosto de 2013, por meio de um acordo inédito entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e os serviços de inspeção sanitária de Minas, que permitiu que o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) passasse a expedir para o Queijo Minas Artesanal o documento que legaliza sua comercialização para todos os estados brasileiros. Alguns impasses ainda precisam ser resolvidos para que uma legislação única seja aprovada.³

Desde 2002, com a criação da Lei Estadual nº 14.185/02, determinou-se a preservação das características tradicionais do processamento, estabelecendo critérios para a elaboração do queijo minas artesanal a partir do leite cru. Foram garantidas a legalidade e a comercialização em mercados formais de Minas Gerais. Em 2012, com uma nova Lei Estadual nº 20.549/12, o queijo maturado passou a ser o único reconhecido como Queijo Minas Artesanal pela legislação. Assim, legislação e produção devem caminhar juntas em prol do produtor e do bem maior, o produto,

3. A questão legal/regulatória não é foco de nossa atenção neste trabalho. Para mais detalhes sobre esse assunto, consultar os sítios do IMA/EMATER/IPHAN.

sem que haja perda do seu “terroir”.⁴

O presente artigo tem como propósito desenvolver estudo historiográfico, cuja finalidade é comprovar que a região denominada Entre Serras - da Piedade ao Caraça, que abarca sete municípios, a saber: Caeté, Santa Bárbara, Barão de Cocais, Catas Altas, Bom Jesus do Amparo, Nova União e Taquaraçu de Minas produziam queijo artesanal desde os tempos em que as Minas do Ouro estavam política e culturalmente vinculadas a Portugal, e ainda produzem nos nossos dias.⁵ O referido estudo é um dos pré-requisitos para que seja criado um novo selo de denominação de origem para o queijo artesanal mineiro.

Ainda que a produção do Queijo Minas Artesanal seja pequena nos nossos dias, se comparada a outras regiões de Minas, há pelo menos dez produtores que mantêm viva esta tradição no território

4. A maior parte dos fabricantes de queijos é composta por pequenos produtores, com média inferior a 50 cabeças de gado por propriedade, e economia familiar. Ao mesmo tempo em que a valorização de alimentos tradicionais tem sido apontada como estratégica para a revitalização de áreas rurais, a comercialização de produtos artesanais em mercados formais requer que sejam cumpridos critérios que, muitas vezes, comprometem a singularidade e diversidade dos produtos, o que pode comprometer, também, seu “terroir”. A questão legal relacionada à produção do queijo minas artesanal não é o foco desse artigo e, por isso, não vamos desenvolver essa temática além do exposto.

5. Ainda que a produção do queijo minas artesanal seja pequena nos nossos dias, há pelo menos dez produtores que mantêm viva esta tradição, entre os quais o Santuário do Caraça.

em questão, entre os quais o Santuário do Caraça. Dentre os fatores que explicam a diminuição da produção do Queijo Minas Artesanal na região nas últimas décadas, podemos assinalar alguns, como a criação de empresas de laticínios de diferentes portes em toda a região, o que levou os pecuaristas a venderem o excedente da produção de leite para as referidas empresas. Além disso, os municípios assinalados acima sentem, de maneira intensa, a influência da instalação de grandes empresas mineradoras e de outros segmentos, o que intensificou o êxodo rural nessas regiões, avivando o processo de urbanização e toda a cultura inerente ao estilo de vida urbano.

Nos últimos anos, entretanto, tem se assistido a um desejo da comunidade do Entre-Serras, manifestado de diferentes maneiras, de se reviver processos produtivos inerentes à cultura alimentar dos períodos Colonial e Imperial. Trata-se de produzir queijos, bebidas, farinhas, doces, quitandas entre outros, segundo a técnica do tempo em que não era presente a “indústria” alimentar. Há um interesse crescente do público em geral, em “experimentar” a comida do modo em que os antepassados a concebiam, haja vista o crescimento do turismo de experiência e do turismo gastronômico. Nesse sentido, trazer à tona técnicas e processos ancestrais tem o potencial de prover emprego e renda no tempo presente, sem falar nos benefícios de natureza cultural e social.

Para realização deste artigo, em primeiro lugar, faremos a seleção e leitura dos livros, artigos científicos, entre outros tipos de referências bibliográficas, sobre a produção de queijo em Minas Gerais, nas regiões do Caraça e Serra da Piedade, e a legislação do IPHAN, que regulamentou o registro do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial.

Em seguida, realizaremos um amplo levantamento da documentação pertinente ao tema, seguida da análise dessas fontes, à luz do referencial teórico delimitado na primeira parte da pesquisa. Buscaremos nos reger pela categorização proposta por Marconi e Lakatos, para quem

A característica da pesquisa documental é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois. (MARCONI; LAKATOS, 2003, p. 203)

A partir disso, realizaremos entrevistas com os moradores e produtores das regiões do Caraça e Serra da Piedade com o objetivo de identificar relativamente o período em que a produção de queijos artesanais foi iniciada. Buscar-se-á uma compreensão mais ampla que consideramos, como hipótese, um limite para comprovação do queijo artesanal nas regiões do Caraça e Serra da Piedade como Patrimônio Imaterial registrado pelo IPHAN.

Com os levantamentos, estudos e análises, destacaremos traços do que poderíamos então afirmar como caracterizadores do perfil teórico-metodológico (mas também ético e

político), dos entrevistados das regiões do Caraça e Serra da Piedade em Minas Gerais.

A característica da pesquisa documental é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois.

Essa etapa será fundamental para identificar, delinear e indicar aspectos históricos sobre o início da produção de queijos nas regiões do Caraça e Serra da Piedade, apontando as especificidades do modo de produção e os aspectos culturais por ser passado em gerações.

O instrumental teórico coletado servirá de subsídio para as análises dos documentos e dos textos, tarefa que se realiza sob a perspectiva qualitativa, que segundo Godoy (1995), ressalta um conjunto de características essenciais capazes de identificar o seu ambiente natural e o significado que as pessoas

atribuem às coisas.

Passaremos agora à análise da cultura alimentar mineira, com especial atenção ao território que pertencia o termo da Vila Nova da Rainha (atual Caeté) e seus arredores, que correspondem atualmente ao Entre Serras - da Piedade ao Caraça.

O lugar do queijo na cultura alimentar mineira no Termo de Vila Nova da Rainha e arredores.

A descoberta do ouro na região das Minas Gerais desencadeou o deslocamento de um fabuloso contingente populacional em direção àquelas matas e cerrados. Em um espaço de tempo relativamente curto, a região das Minas já estava povoada por dezenas de milhares de homens em busca do ouro. Os primeiros habitantes das Minas não tinham por hábito fixar residência, devido ao caráter itinerante que caracterizava a exploração naquele contexto. Havia apenas dois caminhos de acesso àquelas terras: um com origem em São Paulo, denominado caminho velho, outro que partia da Bahia, e acompanhava o rio São Francisco. (CATÃO, 2009, p. 143.)

Naquele contexto, a natureza, ou seja, as florestas e sertões eram encarados como verdadeiros mananciais de alimentos e outros gêneros de primeira necessidade. Entretanto, o grande afluxo de homens para as Minas, aliado à absoluta falta de infraestrutura, sobrepunha, e muito, os recursos naturais disponíveis, o que promoveu graves crises de fome desde os primeiros anos de colonização, sobretudo próximo às principais jazidas auríferas.

Vejam 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...”⁶ 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.⁷

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.⁸ Em outro relato relativo aos primeiros tempos das Minas Gerais, o “aventureiro” descreve os desafios interpostos pelos obstáculos naturais e 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...⁹

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.¹⁰

Naturalmente, nos primeiros tempos de colonização das Minas, o queijo não era um alimento presente nas “mesas” de seus habitantes, dado o caráter precário e inicial daquele tempo. Entretanto, o queijo fazia parte da memória alimentar de boa parte dos primeiros habitantes, ocupando lugar de destaque. O desejo pelo queijo e outros alimentos, aliado à relativa estabilidade alcançada após as primeiras décadas de colonização, ocasionou a uma rápida diversificação da economia mineira.

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

7. Idem. p. 245.

8. BOXER, Charles R. O ouro das Minas Gerais, In: A idade do ouro do Brasil. pp.71-72. ANTONIL, André João. pp.164-168 e 181-186.

9. 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.

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

Pequenas granjas, fazendas e roças foram se instalando nos caminhos que conduziam às primeiras minas de ouro e, mais tarde, núcleos de produção foram se estabelecendo em torno das principais vilas e arraiais. (SILVA, 2008, p. 76)

Muitos dos primeiros moradores das Minas rapidamente consideraram mais lucrativo se dedicarem à produção de alimentos para abastecerem todo aquele crescente contingente populacional que chegava às Minas, do que se dedicarem diretamente à produção de ouro.

Uma série de estudos demonstram quão forte era o mercado interno que se estabeleceu nas Minas do Ouro em torno do abastecimento de alimentos.¹¹ A demanda por víveres era grande, assim como era avultada a circulação de riquezas nas Minas do Ouro. Esse quadro induziu o estabelecimento de uma vultosa rede produtora de gêneros alimentícios, intrinsecamente ligada à uma rede de distribuição e comércio de tais gêneros nos arraiais e vilas das Minas Gerais.

11. Sobre o abastecimento alimentar em Minas Gerais, ver: SILVA, Flávio Marcus da. Subsistência e poder; MENESES, José Newton Coelho. O continente rústico; CHAVES, Cláudia Maria das Graças; Perfeitos negociantes.

Por serem tudo matos
e asperíssimas brenhas,
e falta 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...

A tradição mineira relativa à produção queijeira está relacionada à introdução do gado “vacun” naquele território.

A produção de queijo é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes. (MENESES, p. 19.)

A produção de queijo é fruto de uma cultura agropastoril, cujas bases já estavam assentadas no território mineiro desde o início do século XVIII. No caminho do Rio das Velhas, um dos acessos à região mineradora, um documento anônimo informa que: “nas chamadas gerais, bem

como nas serras ‘do serro frio’, há água em abundância, farinha em quantidade, carnes de toda espécie, frutas, laticínios” (MENESES, 2006, p. 20).

A partir dos currais de gado constituídos à partir do caminho da Bahia até a região mineradora, abasteceu as fazendas e ranchos que foram surgindo ao redor dos arraiais e vilas daquele território. Os currais foram lentamente penetrando na capitania, espalhando-se pelos campos próximos ao rio São Francisco, das Velas e afluentes, como um prolongamento natural da pecuária baiana (CATÃO, 2009, p. 144).

Levando-se em consideração a cultura alimentar de boa parte da população residente nas Minas Gerais setecentista, assim como as condições ambientais à luz da documentação analisada (disponibilidade de terras, pastagens, gado, mercado interno pujante) é pertinente deduzir que os queijos eram produzidos neste território, “apreciados como produtos de confecção recente (frescos) ou após sofrerem um processo de maturação natural (curados). Certo é que eram produzidos na região e consumidos por quem podia adquiri-los” (MENESES, 2006, p. 21).

Determinações das diversas Câmaras de Vilas da Capitania de Minas Gerais acerca de preços de produtos das vendas listam, dentre eles, o queijo como um dos produtos “feitos na terra”. (MENESES, 2006, p. 21)

Este estudo se interessa particularmente pelas origens da produção de queijo na região que atualmente corresponde ao entorno das Serras - da Piedade ao Caraça. A maior parte

dessa região correspondia ao termo de Vila Nova da Rainha, que se estendia por onde é hoje as cidades de Caeté, Taquaraçu de Minas e Nova União, que pertenciam à Comarca do Rio das Velhas. A Comarca do Rio das Velhas era a maior entre todas as que compunham a Capitania das Minas Gerais, se estendendo até os sertões onde esta capitania fazia divisa com as da Bahia e do Pernambuco. Estudos recentes apontam que já na primeira metade do século XVIII muitas fazendas e ranchos já contavam com marcante presença de gado, não apenas para o fornecimento de carne. Grande parte dessas unidades constituídas no meio rural contavam com engenhos para moagem de cana-de-açúcar, que por sua vez eram movidos pela força animal (gado). (SILVA, 2008, pp.74-95) Entretanto, a análise empírica relativa à produção de alimentos na Comarca do Rio das Velhas, na primeira metade do século XVIII, aponta que os maiores rebanhos estavam localizados a uma maior distância dos principais centros urbanos. Nos sítios e fazendas localizados mais próximos aos principais centros urbanos, predominava rebanhos menos numerosos. A partir de tais evidências, é razoável deduzir que havia produção de leite e seus derivados nas Minas Gerais, pelo menos desde a partir da década de 1730 (SILVA, 2008, p. 83).

José Newton Coelho Meneses chama a atenção para a instalação de fazendas, sítios e ranchos, cujo propósito econômico ia além da simples subsistência. Uma unidade rural estritamente orientada para uma produção de subsistência não produziria o excedente necessário ao abastecimento

do significativo mercado constituído nas Minas do Ouro, composto do expressivo contingente populacional que não se dedicava diretamente à produção de víveres. Quanto à atividade pecuária,

o camponês interessava-se pela criação de animais para a produção de carne, leite, queijo, manteiga, peles e lã para o mercado; para o abastecimento de seu próprio agregado familiar; como força de tração; como produção de estrume para adubação. (MENESES, 2000, p. 68)

Tratava-se claramente de uma atividade camponesa mais comercial do que voltada para o autoabastecimento. Os sítios e ranchos constituídos no entorno dos principais centros urbanos cumpriam importante papel no abastecimento de alguns gêneros alimentícios, principalmente aqueles que não poderiam ser facilmente produzidos nos quintais das casas no interior das vilas e arraiais.¹²

Com o passar dos anos, naturalmente o mercado de gêneros alimentícios expandiu-se, na mesma proporção em que crescia a demanda por víveres, sobretudo nas regiões mais densamente povoadas nas Minas Gerais, como Vila Rica. Flávio Marcus da Silva salienta que era vital e substancial o comércio de gêneros alimentícios entre as Comarcas:

Em um relato de 1732, Francisco Tavares de Brito afirmava – certamente exagerando um pouco – que em Vila Rica faltava de tudo e que a maior parte dos mantimentos vinha de outras regiões.

12. Para mais detalhes acerca desse tema, ver: MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico*.

Não era esse o caso da Vila de Sabará, onde, segundo Brito, “havia abundância de todos os frutos da terra, os quais todos nela se compram por menos da metade que em outras regiões da Capitania”. (SILVA, 2008, p. 83)

Na segunda metade do século XVIII o memorialista José Joaquim da Rocha tece uma análise semelhante quanto às necessidades de abastecimento alimentar em Vila Rica:

Chegavam todos os dias imensidade de tropas, carregadas de mantimentos, como toucinhos, queijo, farinha, arroz, milho e feijão, de que se utilizam todos os moradores da Vila Rica e mais povoações de seus arredores. (ROCHA, 1996, p. 105)

Pertinente observar que esse importante cronista salienta o comércio de queijo em Vila Rica, oriundo de outras comarcas. Esse queijo era necessariamente curado, uma vez que levava algumas semanas entre a sua produção até chegar à casa comercial de “molhados”, onde seria adquirido pelo morador da Vila Rica. Esse mesmo autor informa que em Vila Nova da Rainha (Caeté), o abastecimento alimentar não era um problema: “os moradores passam muito bem, por serem socorridos, de tudo quanto lhes é necessário, pela produção que colhem de suas culturas.” (ROCHA, 1996, p. 115) É provável que houvesse também ali uma produção de queijo nos arredores dessa Vila, que seria destinado aos seus moradores.

É fundamental salientarmos aqui a força do mercado interno mineiro a partir da segunda metade do século XVIII. Estudos recentes apontam haver uma

complementaridade entre a atividade mineradora, produtiva (sobretudo no que se refere ao fornecimento de víveres), e comercial em todas a Capitania.¹³ A queda da produção aurífera, observada no final do século XVIII, não provocou alterações bruscas e profundas na estrutura produtiva, àquela altura já muito bem estabelecida e marcada pela diversidade de sua produção. (MENESES, 2000, p. 88) De forma alguma a produção alimentícia ou mesmo a produção da economia como um todo se tornou decadente em função da queda da produção de ouro. Entretanto, observa-se uma “inversão de papéis entre a mineração e a agricultura” (MENESES, 2000, p. 88) neste contexto.

É notório o estabelecimento de criações de gado mais próximas aos grandes centros urbanos durante a segunda metade do século XVIII, além de uma forte concorrência entre os produtores de gado no mercado interno mineiro.

Naquela época, os grandes fazendeiros do sertão já se sentiam ameaçados por outros criadores de gado, que tinham estabelecido seus currais em regiões mais próximas dos principais mercados consumidores. (SILVA, 2008, p. 242)

Esses criadores de gado instalados mais próximos às regiões centrais da Capitania das Minas Gerais certamente também colaboraram para a sedimentação da

13. Sobre a análise da economia mineira para este período, ver, entre outros: CHAVES, Cláudia Maria das Graças. *Perfeitos negociantes*; MENESES, José Newton Coelho. *O continente rústico*.

produção queijeira naquelas áreas.

Já na primeira metade do século XIX, John Mawe e Auguste Saint’Hilaire, em relatos de suas passagens pelo território das Minas Gerais no final do Período Colonial e início do Brasil Imperial, descrevem o consumo de queijo e a qualidade desses produtos. Embora não façam referência às técnicas empregadas no seu preparo, referiam-se ao queijo como um produto “componente de uma sociabilidade da região, como ingrediente da culinária e como produto circulante no mercado” (MENESES, 2006, p. 22). É notório o consumo desse produto nas casas mineiras neste período.

Em importante relato, Auguste de Sait’Hilaire destacou as diferenças entre os queijos produzidos em Minas Gerais. Ao circular pela região de Minas Novas, afirmou:

Enquanto nas florestas que se estendem do Rio de Janeiro a Barbacena (...) não se obtém das vacas senão um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável. Sente-se que as ervas aquosas da floresta não podem tornar o leite tão cremoso como as plantas e as gramíneas de consistência seca que cobrem as colinas de Minas Novas (...). (SAINT’HILAIRE, 2004, p. 218)

Sait’Hilaire faz observações interessantes no que diz respeito à qualidade e características dos queijos produzidos nas Minas Gerais. Sabe-se que, além das técnicas empregadas no seu preparo, condições ambientais interferem decisivamente na qualidade e característica do queijo. Outro viajante, Johann Emanuel Pohl,

também faz referência às características dos queijos produzidos em Minas. Circulando pela Comarca do Rio das Velhas, nas proximidades de Paracatu do Príncipe, observou que o leite ordenhado era, em parte, utilizado para a “fabricação de um queijo seco” (POHL, 1976, p. 287).

Um dos elementos que mais caracteriza o Queijo Minas Artesanal é o tipo de pastagem. Saint’Hilaire faz referência à presença do capim-gordura nos arredores de Catas Altas, no início do século XIX, “gramínea viçosa, pardacenta e fétida” (MERGAREJO NETTO, 2014, p.201).

Ainda nos arredores de Catas Altas, próximo, portanto, ao Santuário do Caraça, Saint’Hilaire relata que um habitante das ilhas dos Açores estabeleceu-se próximo à povoação de Santa Bárbara,

e possuía um rebanho de setecentas cabeças de gado bovino, que, por meio de manejo correto com aceiros, sem esgravatar o solo, sem lavrá-lo e com o uso de estrume recolhido nos currais, plantava aí grãos de milho e que produziam excelente resultado. (SAINT’HILAIRE, 2004, p. 92)

Mergarejo Netto, a partir do relato de Saint-Hilaire a respeito do capim-gordura, estabelece algumas relações diretas com diversas tradições das regiões queijeiras em Minas, pois “acredita-se que o leite advindo do gado pastoreado no capim-gordura faz com que esse leite tenha maior teor de gordura, interferindo diretamente nas características do queijo produzido” (MERGAREJO NETTO, 2014, p.201). O capim-gordura foi largamente empregado nas pastagens em Minas

Gerais, presente certamente no termo de Vila Nova da Rainha, assim como em outras regiões das Minas, desde o século XVIII. Essa pastagem não é nativa das Minas Gerais, nem mesmo da América portuguesa, o que também atesta a preocupação da população mineira em oferecer boa pastagem aos rebanhos, dando-se ao trabalho de formar pastagens com capins exóticos.¹⁴ Outro aspecto importante a ser destacado em relação a esta citação de Saint’Hilaire diz respeito ao tamanho da boiada constituída em uma fazenda em Santa Bárbara, no início do século XIX, cuja posse era de habitantes oriundos das ilhas dos Açores. Segundo Mergarejo Netto, a técnica empregada na produção do queijo artesanal mineiro é originária desta parte do império português. Nesse sentido, é pertinente deduzir que a técnica oriunda do referido arquipélago estava presente no território, hoje compreendido entre as Serras - do Caraça à Piedade, pelo menos desde o início do século XIX.

Foi durante o século XIX que se sedimentaram as técnicas culinárias e outras tradições mineiras. Passado o furor inicial inerente aos contextos em que se sucedem vultosos achados auríferos e diamantíferos, a sociedade se assenta no território, conformando/moldando sua identidade cultural. Naturalmente, a análise documental denota a persistência do queijo

14. Sobre o capim-gordura, ver: ROSSI; FIGUEIRA; MARTINS. Capim-gordura – invasão biológica, conservação do cerrado e regime de fogo.

na alimentação dos habitantes do território mineiro. O mesmo ocorre com análises de natureza historiográfica e sociológicas.

Um dos primeiros estudos a se debruçarem especificamente sobre a cultura alimentar mineira é: Angu, feijão e couve, de Eduardo Frieiro. O autor analisa a cultura alimentar mineira de forma mais ampla, mas aborda o consumo de queijo ao analisar a alimentação rústica do homem no meio rural: “composta de

fatias de queijo, broas de milho, pipocas e beiju de mandioca, tudo isso regado por café espesso (...)” (FRIEIRO, 1982, p. 138).

Quando a análise acerca do consumo de queijo se aproxima do século XX, podemos lançar mão de um recurso metodológico muito rico, que desnuda um cenário em que o queijo minas curado é parte integrante do cotidiano da população que vivia na região Entre Serras da Piedade ao Caraça.

Queijo Frei Rosário - Serra da Piedade - Caeté. Crédito da foto: Alexandre Farid.



A Produção e Consumo do Queijo Minas Artesanal na Região do Entre Serras: da Piedade ao Caraça, do Início do Século XX aos Nossos Dias

Durante o início do século XX era clara a vocação econômica agropecuária do Estado de Minas Gerais. A produção agropecuária mineira não apenas atendia à demanda interna, como produzia excedente visando o abastecimento de outros estados do Brasil republicano. Naquele contexto, ainda era uma minoria da população que vivia nas cidades, mesmo aquelas de porte pequeno. Predominava a “cultura caipira”¹⁵, marcada pela rusticidade da economia, em que era crucial o papel da família e a ajuda mútua entre os membros que compunham a comunidade. Nas sociedades caipiras é forte o sentimento de localidade e ajuda mútua, que também marcavam profundamente a religiosidade e atividades lúdicas (rezas, festas religiosas, novenas), sempre regadas pela hospitalidade mineira. É neste universo que a produção do queijo e outros alimentos que compõem a cultura alimentar caipira se consolida.¹⁶ Nesse sentido, é lícito afirmar que a produção e o consumo

15. Conceito antropológicamente analisado por Antônio Cândido na obra: *Parceiros do Rio Bonito*. Embora o estudo se debruce sobre uma comunidade rural localizada no interior de São Paulo, a cultura caipira extrapolava a fronteira paulista e também pode ser aplicada para categorizar a sociedade mineira que vivia no meio rural naquele contexto.

16. Em relação à cultura caipira, em todas as suas dimensões, ver: CÂNDIDO; Antônio. *Os parceiros do rio bonito*.

do queijo fresco, assim como o curado, eram disseminados em vasto território, que extrapolava inclusive as fronteiras do Estado de Minas Gerais. Invertendo o jogo de escalas no âmbito espacial, vamos nos deter a partir desse ponto à análise das memórias dos habitantes da região do Entre Serras, vinculados de alguma forma à tradição queijeira da região, seja na condição de produtores ou mesmo comensais. O queijo certamente fazia parte da vida cotidiana dos mineiros que viviam no entorno das serras do Caraça e da Piedade.

Segundo depoimento do entrevistado, senhor Antônio Maria Claret Chagas, morador do Caeté por toda a vida, o queijo fazia parte das refeições, seja no café da manhã ou no café da tarde, seja no Caeté ou em Sabará: “sou de Caeté mas tenho muitos amigos em Sabará, frequento muito Sabará também (...). Os queijos são produzidos em geral pelos sitiantes¹⁷” não apenas pelos grandes produtores de leite. Atualmente, os queijos mais comuns são o frescal, mas havia e ainda há cultura da produção e consumo do queijo curado.

O queijo curado era muito próprio da venda antiga. (...). As vendas eram os secos e molhados (...). Era aquela venda que tinha o arroz, o feijão o açúcar a granel e o queijo artesanal ficava curtido ali na prateleira, se chamava queijo curado, era o

17. Entrevista concedida por Antônio Maria Claret Chagas. Entrevista 01 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.01 arquivo.mp3 (31.25 min.).

queijo de um lado e a rapadura do outro.¹⁸

O queijo, muitas vezes, curava de maneira “natural”, uma vez que entre a sua produção, transporte, chegada aos pontos de vendas das cidades e distritos levavam-se algumas semanas.

O entrevistado relata também uma curiosidade, que lhe foi contada pela mãe, que, por sua vez, foi contada a ela pela bisavó. Trata-se de uma memória que remonta à segunda metade do século XIX: “Quando Dom Pedro II esteve visitando as Minas (...), ela falava que a bisavó havia visto o Imperador sentado na escada da igreja, comendo uma sobremesa: banana prata com queijo. Até hoje aqui a gente chama esse prato de manjar do Imperador.”¹⁹ Segundo o entrevistado, a cultura de alimentar-se do queijo era peculiar na região do Caeté e foi passada de geração a geração. Ainda hoje o comer queijo com banana é uma cultura arraigada e difundida na cidade de Caeté e Nova União e faz parte da cultura alimentar local. Vários moradores conhecem o “Manjar do Imperador”.

O próximo entrevistado é morador de Bom Jesus do Amparo, o Sr. Domingos Augusto da Fonseca, ou simplesmente senhor Minguito, como prefere ser

18. Entrevista concedida por Antônio Maria Claret Chagas. Entrevista 01 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.01 arquivo.mp3 (31.25 min.).

19. Entrevista concedida por Antônio Maria Claret Chagas. Entrevista 01 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.01 arquivo.mp3 (31.25 min.).

chamado, é fazendeiro e comerciante. Quando indagado sobre a produção de queijo curado na região, fez revelações muito interessante e instigantes. Produzia queijo minas artesanal na sua fazenda e também vendia em seu estabelecimento comercial localizado da zona rural de Bom Jesus do Amparo. “A venda foi aberta no final da década de 1930, eu já recebia o queijo curado e ele terminava de curar na venda (...) ele ficava amarelinho. Produziam queijo curado em toda essa região.”²⁰ Ele declara que comprava queijo, mas muitos produtores vendiam para “comércios maiores” em Santa Bárbara: “os queijos eram enrolados em palha de bananeira para não queimar”, acomodados “em balaios e seguiam com as tropas em direção a Santa Bárbara”²¹. O entrevistado declara que a região produzia queijo curado e: “produzia muito (...), todos produziam um pouco, mas os Mota produziam muito, (...). Havia um tropeiro que era dos Mota, chamado Antônio Sérgio, que puxava queijo em toda essa região.”²² Segundo o entrevistado, o tropeiro fazia a rota em geral uma vez por semana. “Alguns produtores de Taquaraçu

20. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

21. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

22. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

de Minas e Nova União vendiam para Nova Lima e Belo Horizonte, os produzidos em Bom Jesus eram vendidos em Barão de Cocais ou em Santa Bárbara também.”²³. Em relação ao modo como aprendeu o ofício, declarou que: “aprendi a fazer queijo com o meu irmão, não conheci o meu pai não, meu irmão trabalhava na fazenda Rio São João e lá se produzia muito queijo (...). O queijo era produzido com o capim meloso, depois é que veio a braquiária (...).” O boi era o “pé duro”, a gente não vê esse gado hoje, ele era mais peludo.²⁴ Outra curiosidade muito interessante diz respeito a como era retirado o coalho para a produção do queijo:

“o coalho era feito com o bucho de porco ou de tatu (...) enchia ele de sal, amarrava o bucho bem amarrado, deixava encher de fumaça, depois abria com uma faca e deixava escorrer o caldo num vidro (...). Na hora de fazer o queijo, usava este coalho e um pouco de soro que pingava da tábua onde o queijo descansava (...). E fazia um queijo bom... amarelinho, tinha também o capim meloso que também não existe mais.”²⁵

Mergarejo Netto, em seu estudo sobre o

23. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

24. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

25. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

queijo minas artesanal, salienta que:

Quando se começou a produzir esses queijos, cerca de três séculos atrás, o coalho utilizado era de bucho de animais, em geral tatu, mas a capivara e a paca também serviam. Além disso, com a demanda pelo produto, tornou-se comum o uso do bucho do bezerro. Até que no princípio do século XX, inaugurou-se a primeira fábrica de coalhos no Brasil, facilitando o acesso a um produto de qualidade e sem a necessidade de preparo por parte do produtor de queijos. (MERGAREJO NETTO, 2014, p. 316)

O depoimento do senhor Minguito nos permite afirmar que a técnica empregada na região Entre Serras - da Piedade ao Caraça era muito parecida com aquela empregada em outras regiões das Minas Gerais, igualmente tradicionais pela produção do queijo curado.

Outro aspecto muito interessante revelado pelo entrevistado diz respeito a uma técnica de cura empregada em algumas fazendas da região: “havia um queijo curado no azeite. Colocava ele numa gamela e deixava ele ali, não colocava ele fresquinho não, colocava ele meia cura, deixava ele ali. Depois lavava direitinho e esse queijo era uma delícia, diferente de todos os outros. (...). Depois parou de fazer isso, (...) já faz muito tempo, a mais de 60 anos.”²⁶ O azeite ao qual se refere o senhor Minguito é o “azeite de mamona”, ou simplesmente óleo de mamona, largamente produzido nas Minas Gerais Colonial e

26. Entrevista concedida por FONSECA, Domingos Augusto da. Entrevista 04 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.04 arquivo.mp3 (32.39 min.).

Imperial. Até então, se desconhecia este uso para o óleo de mamona.

O entrevistado também nos disponibilizou os livros de controle de caixa do seu estabelecimento comercial, onde se encontram registradas as ações de compra do queijo curado e principalmente as vendas, que eram feitas, a priori, “fiado”, e, por isso, assinaladas em uma velha caderneta. Essa prática era típica das sociedades caipiras, em que a confiança mútua garantia que os comerciantes receberiam o pagamento pelas vendas.

Outra entrevistada, a senhora Mirtes Maria da Fonseca, atualmente produtora de queijo, lembra do tempo em que o seu avô produzia grande quantidade de queijo curado, que era vendido para uma casa atacadista em Santa Bárbara: “O queijo era transportado por mulas, em caixotes (...). O queijo era curado em dispensa grande em umas tábuas bem grossas.”²⁷ A entrevistada confirma o relato do senhor Minguito, que afirmou haver um mesmo tropeiro que recolhia o queijo de todos os produtores da região, e, por sua vez, vendia na Casa Rocha, atacadista localizado em Santa Bárbara, centro urbano e comercial mais saliente da região. Os livros de caixa da extinta Casa Rocha Atacadista se encontram sob posse dos herdeiros dos antigos proprietários, e consultando os documentos pode-se comprovar a compra e venda de queijo

27. Entrevista concedida por FONSECA, Mirtes Maria da. Entrevista 11 [out.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Barão de Cocais, 2016.11 arquivo.mp3 (7:36 min.).

minas artesanal em larga escala.

Outro relato muito importante foi prestado pela senhora Aparecida R. Pena Catão, que falou sobre o processo de produção do queijo minas artesanal na fazenda Paiol Velho, onde ela nasceu, localizada no município de Barão de Cocais. A produção de leite não era muito grande, mas:

“Tinha o queijo fresco e tinha o curado, (...). Os queijos curados ficavam descansado em um cômodo próprio. Esse queijo ficava em prateleira, ficava passando pelo sistema de cura, o queijo era lavado e sendo virado. Para ser vendido, o queijo curado era embalado em folhas de bananeira (palha).²⁸ Havia um tropeiro que passava periodicamente para comprar esse queijo, mas também era vendido para os vizinhos que quisessem comprar. O resto era vendido para as vilas e vendas mais próximas, cheguei a ver o queijo fabricado lá em casa sendo vendido nos comércios da região.”²⁹ Outro relato importante da senhora Aparecida diz respeito ao fato de que várias fazendas vizinhas faziam o mesmo “lembro que na fazenda da minha tia Mariinha era a mesma coisa, e lá devia se fazer ainda mais queijo, porque tinha

28. Entrevista concedida por CATÃO, Aparecida R. Pena. Entrevista 16 [nov.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão. Belo Horizonte, 2016.16 arquivo.mp3 (7:02 min.).

29. Entrevista concedida por CATÃO, Aparecida R. Pena. Entrevista 16 [nov.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão. Belo Horizonte, 2016.16 arquivo.mp3 (7:02 min.).

mais vacas do que lá em casa (...).³⁰

Em certa altura do relato, a senhora Aparecida faz uma observação muito importante, que talvez explique as razões que levaram ao declínio da produção de Queijo Minas Artesanal, constatado nos nossos dias no território que estamos analisando.

“Lá pelo ano de 1962, 63 não tenho certeza, mudou o sistema. O leite (cru) passou a ser vendido para a Itambé, que havia instalado um laticínio em Caeté. Inclusive quem pegava o leite na região em que meu pai tinha fazenda era o meu irmão Waldir. Me lembro bem, ele havia saído do exército, comprou um caminhão, passou a comprar o leite de todos os fazendeiros e sitiantes da região. Fazia um contrato direitinho com cada um. Ainda de madrugada saia pegando o leite do pessoal. Em geral, o leite ficava em palanques na estrada, meu irmão pegava o cheio e deixava o vasilhame vazio. Era bem pequena, mas cheguei a fazer o trajeto com ele algumas vezes. Depois dessa época, a quantidade de queijo curado produzido na fazenda diminuiu muito.”³¹

A entrevistada conclui seu relato dizendo que “antes da Itambé, não havia outra coisa a se fazer com o leite, se quisesse ganhar algum dinheiro com ele só havia o caminho

de produzir queijo”.³² Naturalmente, o queijo era curado, uma vez que o ciclo da produção até a chegada ao consumidor poderia demorar algumas semanas.

O Brasil passou por profundas transformações econômicas e políticas a partir das décadas de 1940, quando o ideário desenvolvimentista passou a orientar os projetos políticos e econômicos. Tal processo foi vigorosamente vivido em Minas Gerais. Na região entre as Serras - da Piedade ao Caraça, instalou-se uma grande quantidade de laticínios. Além disso, a instalação de grandes mineradoras na região, aliada ao fato de estar muito próximo a Belo Horizonte, acarretou forte êxodo rural. Ainda assim, o Queijo Minas Artesanal não deixou de ser produzido e consumido na região, que outrora correspondia ao termo da Vila Nova da Rainha.

Mergarejo Netto, em seu estudo sobre a geografia do queijo minas, salienta que a vinda dos imigrantes europeus para o Brasil propiciou o desenvolvimento técnico dos queijos produzidos aqui. Os imigrantes trazem consigo os saberes e tradições queijeiras de países como a Holanda, Itália e Dinamarca, o que propiciou o melhoramento na qualidade. Isso foi fundamental para a produção de queijos com técnicas mais sofisticadas em partes do território de Minas Gerais.

Foi a oportunidade de suprir a demanda por

30. Entrevista concedida por CATÃO, Aparecida R. Pena. Entrevista 16 [nov.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão. Belo Horizonte, 2016.16 arquivo.mp3 (7.02 min.).

31. Entrevista concedida por CATÃO, Aparecida R. Pena. Entrevista 16 [nov.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão. Belo Horizonte, 2016.16 arquivo.mp3 (7.02 min.).

32. Entrevista concedida por CATÃO, Aparecida R. Pena. Entrevista 16 [nov.2016]. Entrevistador: Leandro Pena Catão. Belo Horizonte, 2016.16 arquivo.mp3 (7.02 min.).

queijos com padrão tipo europeu, que se tornou possível com a instalação de indústrias queijeiras em regiões que já possuíam rebanho leiteiro disponível e condições edafoclimáticas adequadas ao fabrico dos queijos. (MERGAREJO NETTO, 2014, p. 290)

Os imigrantes incrementaram a produção queijeira em Minas, contribuindo também para uma maior sofisticação em relação à exigência por qualidade. Sendo assim, no momento em que as indústrias de laticínios se consolidavam, se incrementou a demanda por novos tipos de queijos, sem criar necessariamente uma competição em relação ao queijo minas artesanal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como já posto na introdução deste estudo, a década de 2000 constitui um marco importante para os produtores e apreciadores de queijo feito a partir do leite cru em Minas. A partir dessa etapa, em função da produção de queijo artesanal em Minas Gerais naquele contexto, foram identificadas e caracterizadas as regiões produtoras, segundo sua tradição histórica e cultural nesta atividade. Segundo Mergarejo Netto:

A legislação, além de estabelecer critérios para o cadastramento dos produtores e, conseqüentemente, para sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas da agricultura e sua organização social, envolve ainda um grande esforço em realizar as caracterizações dos queijos, segundo suas regiões de origem e suas propriedades organolépticas, visando, cada vez mais, aperfeiçoar a produção do Queijo Minas Artesanal, sem perder de vista sua tradição, e principalmente o seu “modo de

fazer”, que o qualifica como produto diferenciado. (MERGAREJO NETTO, 2014, p. 296)

Dentre as regiões queijeiras identificadas e apresentadas naquele contexto, figuravam a região do Serro, da Canastra, do Cerrado (Alto Paranaíba e Serra do Salitre), do Araxá e Campo das Vertentes.

Ainda nos anos 2000, o IPHAN inventariou a produção de queijo curado nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre, pois havia fazendas que mantinham a tradição de fazer queijos reconhecidos mundialmente como “queijo artesanal tipo Minas”. Cada uma dessas regiões tinha o próprio modo de fazer, na forma de manipulação do queijo, dos coalhos, das massas, na prensagem, na cura e até o comércio (MENESES, 2006, Vol.1, p. 5).

Como demonstrou este estudo, a cultura do consumo e produção do queijo curado era disseminada em todas as regiões das Minas do Ouro, inclusive na região entre as Serras - do Caraça e Piedade. Identificar esse traço indenitário é um dos critérios para se requerer o registro do queijo minas artesanal. Nesse sentido, tanto a produção dos arredores da Serra do Caraça quanto a da Serra da Piedade, se enquadram no padrão estipulado, pois mantêm a tradição da produção desse ícone da cultura alimentar mineira há muitas gerações. Esse território é um dos mais significativos das Minas Gerais, em se considerando o legado histórico e cultural do Estado.

Cada uma das regiões produtoras do queijo artesanal mineiro possui o

seu próprio modo de fazer. A forma de manipulação está relacionada com cada cultura lidava com a produção em nível local. Havia e há costumes que são particulares de cada microrregião, do preparo dos coalhos, das massas, da prensagem, da cura (processo de armazenamento) até a venda dos queijos.

O Queijo Minas Artesanal está fortemente enraizado na cultura de toda a região nos entornos das Serras - da Piedade ao Caraça, que corresponde, nos nossos dias, aos municípios de Caeté, Bom Jesus do Amparo, Barão de Cocais, Santa Bárbara e Catas Altas. “Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhe são próprios”. (MENESES, 2006, Vol.1, p. 27) Assim é que as contingências históricas levaram a uma drástica redução da produção do queijo artesanal, mas não foi apenas a produção do queijo artesanal que diminuiu, foi toda uma cultura, um meio de vida, a cultura caipira que entrou em declínio. Em seu lugar emergia uma nova cultura e estilo de vida urbanos.³³

Entretanto, isso não quer dizer que tenham desaparecido todos os vestígios do passado. As convivências com os vestígios do passado geram bem-estar e conforto ao homem contemporâneo, além de constituir importante elemento

na construção da identidade cultural das comunidades.

Quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho indenitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. (MENESES, 2006, Vol.1, p. 1)

Aos habitantes contemporâneos dos territórios no entorno das Serras - da Piedade e Caraça, modo de fazer queijos a partir do leite cru é uma tradição que resiste ao tempo, mesmo em meio à dinâmica transformação inerente aos processos culturais. A produção e o consumo de queijo artesanal persistem e proporcionam conforto e renda para um número expressivo de famílias dispersas por esse território.

Houve um ponto no tempo em que a arte da produção de queijo foi instituída nas Minas, há alguns séculos. Mas toda tradição há tempos estabelecida, em algum momento é estabelecida, instituída, em um ciclo que sempre se renova. (HOBSBAWN, 1984) Há alguns anos, uma cidadã Belo Horizontina resolve visitar Catas Altas, se apaixona pela cidade e pelo seu modo de vida. Abandona o antigo emprego na capital e se muda para cidade, provocando uma profunda reviravolta em sua vida. Aprendeu o ofício do fazer queijo e atualmente é uma das produtoras do Queijo Minas Artesanal naquele município. Josiane Cristina começou “fazendo um queijo por semana. Eu já tinha umas vaquinhas e fazia um queijo por semana e fui pegando amor (...). Fiz um curso, depois

33. Para discutir as alterações inerentes ao desenvolvimento do sistema capitalista e sua implementação no território/ espaço, ver SANTOS; Milton.

de 16 anos fiz outro curso (...). E atualmente, eu faço de 6 a 10 queijos por dia.”³⁴

É a arte da produção de queijo artesanal se reinventando. A atribuição de uma nova denominação de origem para o queijo artesanal seria um impulso ao desenvolvimento cultural e regional, que tem o potencial de elevar e trazer à tona a produção do queijo artesanal dessa importante região a um público consumidor mais amplo. Trata-se de um estímulo à retomada de uma produção de queijo artesanal que hoje está apenas em letargia, mas não extinta.

34. Entrevista concedida por OLIVEIRA, Josiane Cristina. Entrevista 10 [out.2016]. Entrevistadores: Leandro Pena Catão e Vani Fonseca Pedrosa. Catas Altas, 2016.10 arquivo.mp3 (3.19 min.).

REFERÊNCIAS

- CÂNDIDO; Antônio. **Os parceiros do rio bonito**. São Paulo: Duas Cidades, 1975.
- CARVALHO, José Murilo de. Ouro, terra e ferro: vozes de Minas. In: GOMES, Ângela de Castro (org.) **Minas e os fundamentos do Brasil moderno**. Belo Horizonte: EDUFMG, 2005, p. 55-78.
- CATÃO, Leandro Pena. História, identidade e patrimônio imaterial: uma reflexão sobre a cultura alimentar nas Minas Gerais colonial. In: CATÃO, Leandro Pena e outros (org.) **Cidadania, memória e patrimônio: as dimensões do museu no cenário atual**. Belo Horizonte: Crisálida, 2009.
- CHAVES, Cândia Maria das Graças. **Perfeitos negociantes**.
- EMATER-MG. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora tradicional de queijo minas artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2004.
- EMATER-MG. **Caracterização da microrregião de Araxá como produtora tradicional de queijo minas artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2003 b.
- EMATER-MG. **Caracterização da microrregião do Campo das Vertentes como produtora tradicional de queijo minas artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2009.
- FRIEIRO. Eduardo. **Angu, feijão e couve**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
- FURTADO, Múcio Mansur. **A arte e a ciência do queijo**. 2.ed. São Paulo: Globo, 1991.
- HOBSBAWN, Eric J. Ranger, TERENCE O. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984, .
- GIRÃO, Eduardo Tristão. Região entre as serras do Caraça e da Piedade busca ser reconhecida como nova denominação de origem na fabricação artesanal do mais típico dos alimentos mineiros. **Estado de Minas**, 21 de junho de 2015.
- MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- MELO, Viviani Helena de. **Efeito do tamanho do grão do corte da massa sobre alguns parâmetros preestabelecidos do queijo minas artesanal Canastra**. 49 f. Monografia/Especialização (Departamento de Ciências dos Alimentos – Pós-graduação Lato Sensu) Universidade Federal de Lavras: Lavras, 2009.
- MENESES, José Newton Coelho. **O continente rústico**. Diamantina: Maria Fumaça, 2000.
- MENESES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Vol. 1. Dossiê Interpretativo. Belo Horizonte, IPHAM: 2006
- MERGAREJO NETTO, Marcos. **A geografia do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: M.M.N., 2014.

POHL, Johann Emanuel. **Viagem ao interior do Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1976.

REBELO, Antônio Gomes. **Queijo**: notas sobre queijos regionais das beiras. Lisboa: Francisco Franco, 1983.

ROCHA, José Joaquim da. **Geografia histórica da capitania de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1996.

SAINT-HILAIRE, August de. **Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e São Paulo (1822)**. Trad. Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia, 1974.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. Trad. Regina Regis Junqueira. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004 b.


SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Trad. Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil**. Trad. Leonam de Azeredo Penna. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia.

SANTOS, Milton. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: EDUSP, 2008.

SILVA, Flávio Marcus. **Subsistência e poder**. Belo Horizonte: UFMG, 2008.

SOEIRO, Ana (Coord). **Produtos tradicionais portugueses**. Vol. III. Lisboa: Direção Geral de Desenvolvimento Rural, 2001.



Doces de fruta de lobo e leite talhado - excentricidades do Caraça

**Sexto pilar da alimentação do Caraça:
Doçaria**



INFLUÊNCIA EUROPEIA NA DOÇARIA MINEIRA

STOCHIERO, Américo Tulio Silva¹

REIS, Ana Luiza Araujo¹

OLIVEIRA, Beatriz de¹

CARDOSO, Cristiano Pinto¹

NASCIMENTO, Francielle Santos¹

NOVAIS, Júlia Simões de¹

GONTIJO, Rachel Agda de Matos Silva¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca²

MATTOS, Rafael Teixeira de³

1. Graduando(a) do Curso de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac, 1º Período, Turma: Manhã, Belo Horizonte – MG, junho de 2017.

2. Co-orientadora: Consultora Técnica em Pesquisa Gastronômica do Senac em Minas.

3. Professor orientador: Doutor em Ciências, Coordenador do Núcleo de Iniciação Científica da Faculdade de Tecnologia Senac – BH, Belo Horizonte – MG, junho de 2017.

RESUMO

Fatores históricos evidenciam a influência europeia na construção da doçaria mineira. Tal conhecimento foi obtido através de consulta bibliográfica, caracterizando a presente pesquisa como revisão literária. Foi constatado que a influência europeia em Minas Gerais, especificamente a portuguesa, sobrepôs-se às demais culturas presentes na região. Contudo, ressalta-se a limitação na busca por documentações históricas para mapear mais informações referentes à adaptação desses modelos alimentares em Minas.

Palavras-chave: Influência europeia; Doçaria mineira; Quitandas.

ABSTRACT

Historical factors evidence European influence in the construction of the Minas Gerais confectionery shops. This knowledge was obtained through bibliographic consultation characterizing the research as literature review. It was verified that the European influence in Minas Gerais specifically Portuguese overlapped the other cultures presents in the region. However, it's emphasized the limitation in the investigation of historical documentations to map more information regarding the adaptation of such food models in Minas Gerais.

Keywords: *European Influence; Mineira confectionery shop; Quitandas.*

INTRODUÇÃO

A trajetória do doce na Europa inicia-se com as trocas comerciais com os árabes, os quais introduziram o açúcar no continente primeiramente como recurso básico medicinal. O uso do mel, frutas secas, castanhas e especiarias em diversas receitas também apresentam um traço da influência árabe (FRANCO, 2010). O açúcar para uso culinário foi desenvolvido posteriormente, principalmente pelos portugueses (FERNANDES, 2009).

O motivo de muitos doces portugueses serem nomeados com elementos religiosos, como toucinho-do-céu, cabelos-da-Virgem, papo-de-anjo, por exemplo, é o fato de que nos conventos a doçaria destacou-se e desenvolveu-se, passando a ser comercializada em feiras livres. Entretanto, deve-se ressaltar que a doçaria portuguesa não foi marcada única e exclusivamente pelos doces conventuais, mas também pelos doces populares, que sempre eram produzidos em aldeias e vilas, de acordo com a época do ano (CASCUDO, 2004).

Tal cultura alimentar expandiu-se ao Brasil através da exploração e colonização do país, consequentes da expansão marítima portuguesa, que, somada aos hábitos alimentares dos indígenas que aqui já se encontravam, juntamente com os hábitos alimentares dos escravos africanos, construíram a identidade gastronômica de cada região, com seus produtos locais e peculiaridades, incluindo a de Minas Gerais.

Mas, o que aconteceu para que esses pratos ganhassem o status de mineiridade? – O jeito mineiro de fazê-los, como um ritual; o jeito mineiro de servi-los, como uma liturgia; o jeito mineiro de saboreá-los, como uma comunhão! [...] E os doces? Só de lembra-los vinha água na boca. – Os doces... À frente, os de calda, que não convém deixem de ser um orgulho próprio e um dos pequenos substratos de bem querer à pátria e do não desentender a nação... E o doce de buriti, tão belo, tão asseado – aquele doce granulado e oleoso, marrom-claro, rescendendo a tamarindo e manchando-se, no oscilar, como azeite de dendê: assim só as mulheres sertanejas acertavam de o preparar, com muito amor. (CHRISTO E ROCHA, 2009)

A comida identifica uma sociedade, um grupo, um país, e é considerada um meio de comunicação (LODY, 2008). O que comunica, então, a doçaria mineira? O objetivo da presente pesquisa é responder a tal questão através da apresentação dos fundamentos de origem da doçaria mineira e das principais rotas percorridas que trouxeram a influência europeia para a região.

MATERIAIS E MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa de revisão de literatura, inspirada no Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, que tem como objetivo mapear, resgatar e preservar hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais. O Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira” é desenvolvido através da parceria com o Santuário do Caraça para a pesquisa da forma alimentar preservada durante

240 anos neste Santuário e que possui forte ligação com a forma tradicional de produção alimentar em Minas Gerais. No Santuário do Caraça, a alimentação se apresenta dividida em nove pilares, sendo eles: horta histórica; pomar histórico; farinhas antigas, pães e quitandas; receitas tradicionais; queijaria; doçaria; bebidas alcoólicas, cafés e chás; carnes e outros derivados de animais; ambiente, utensílios e técnicas tradicionais. A pesquisa em questão foi desenvolvida pelo procedimento de consulta e investigação da literatura especializada. Utilizou-se o sistema de consulta bibliográfica nas áreas de gastronomia, antropologia e história. A pesquisa bibliográfica levou em consideração um dos pilares do Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, sendo ele a “doçaria”, que teve como base teórica bibliografia já publicada em forma de artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e um dos principais bancos de dados eletrônicos científicos: Lilacs, Scielo, Google Acadêmico, entre outros. Além disso, foram utilizadas as seguintes palavras de busca: “Influência Europeia”, “Doçaria Mineira” e “Quitandas”. Foram incluídos na presente pesquisa os artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e literaturas cujo assunto envolve o tema “A Influência Europeia na Doçaria Mineira”, voltado principalmente para o eixo histórico e antropológico. Foram excluídos os artigos científicos, teses de mestrado e doutorado e literaturas cuja temática divergia aos objetivos da pesquisa.

DISCUSSÃO E RESULTADO

É evidente que os árabes tiveram um grande papel de influência na formação da culinária europeia, incluindo os doces. Várias receitas que demonstram esse fato, levando em sua composição ingredientes como castanhas e especiarias, encontram-se no Livro de cozinha da Infanta Dona Maria, do final do século XV, considerado o mais antigo livro de receitas portuguesas (FLANDRIN e MONTANARI, 2007). Credita-se aos árabes a introdução da cana-de-açúcar da Índia e do Sri Lanka para o continente europeu (FERNANDES, 2009).

O açúcar era extremamente caro e raro, sendo, portanto, utilizado por pessoas da classe alta como função medicinal para combater a tosse, bronquite, icterícia, entre outras enfermidades. Portugal foi o país pioneiro na produção industrial do açúcar, aderindo ao seu uso culinário (FERNANDES, 2009). Entretanto, nessa época, a doçaria portuguesa já se encontrava em estado avançado, tendo como ingrediente básico o mel. Exemplos que demonstram essa realidade são os clássicos bolos de mel da Madeira e da Beja, pinhoadas, quartos, ladrilhos de marmeladas, o bolo podre, nogado, rabanadas, entre outros (CASCUDO, 2004).

Por mais que os doces trazidos pelos árabes foram muito bem aceitos e apreciados pelos europeus, é provável que a influência árabe tenha se perdurado do século XIII até o século XV, pois com a exploração e descobrimento da América, novos produtos

ganharam destaque e transformaram os hábitos culinários da Europa (FLANDRIN E MONTANARI, 2007).

De acordo com o Centro de Formação Profissional do Setor Alimentar (1995), os doces em Portugal começaram a ser produzidos, em grande medida, nos diversos conventos existentes no país, motivo pelo qual é usada a denominação “doçaria conventual”. No século XV, com o início da exploração da cana-de-açúcar na Ilha da Madeira, o açúcar se tornou produto abundante no país, passando a ser um ingrediente base na produção dos doces, juntamente com o ovo, ou melhor, a gema do ovo. Relatos informam que as claras dos ovos eram usadas para engomar os hábitos de padres e freiras, conseqüentemente as gemas sobravam e para não haver o desperdício do alimento e, tendo em vista a abundância do açúcar, as freiras utilizavam os dois ingredientes juntos para a produção de seus doces.

Os doces produzidos em um primeiro momento se destinavam somente para o uso do próprio convento que, frequentemente, abrigava nobres, pessoas abastadas e mesmo o soberano em suas viagens pelo país. Ao receberem pessoas consideradas importantes, era exigido das cozinhas um alto nível gastronômico. Mais tarde, a partir dos séculos XVII e XVIII, tais doces passaram também a ser usados como presentes e mimos para a realeza e autoridades em celebrações religiosas (CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO SECTOR ALIMENTAR, 1995).

Podem ser destacados alguns doces e suas regiões de origem de Portugal. Na região de Estremadura, o Pastel de Nata ou Pastel de Belém é um doce característico de Estremadura, mais precisamente de Lisboa que, devido à sua origem conventual, era confeccionado em outras casas religiosas espalhadas por Portugal. Saindo dos conventos, a receita também escapou das mãos dos frades jerónimos para um estabelecimento particular, a “Casa dos Pastéis de Belém”, de onde herdou o nome com que hoje é mais conhecido, Pastel de Belém. O doce “Troxas de Ovos” não tem origem definida, mas é provável que tenha vindo de algum convento por ser confeccionado com abundância de ovos e açúcar. Essa incerteza da origem se deve ao fato de que tanto frades como freiras não muito raramente mudavam de casa conventual, levando consigo suas receitas familiares e monásticas.

Na região do Ribatejo, tem-se o Celeste de Santa Clara, doce originário de Santarém, região ribatejana. Eram fabricados artesanalmente pelas freiras clássicas dos conventos de Santa Clara. Além desse, sabe-se que as freiras do antigo Convento de Esperança, conselho de Abrantes, fabricavam um doce chamado “Tigela das Freiras”. Com as constantes mudanças das freiras que levavam consigo suas receitas, algumas variações foram feitas tendo, portanto, dado origem às “Tigeladas de Abrantes”.

Na Região do Alentejo, o Manjar Celeste é um doce originário mais propriamente do

Convento de Santa Mônica ou do Menino Jesus de Évora. Durante os séculos XV – XVI, Évora possuía um Paço Real, o que originou palácios para frequentemente hospedar a nobreza nesta cidade alentejana. Também havia ali uma Universidade. Como a vida social e intelectual era intensa, a necessidade de conventos para receber as moças de famílias que não se casavam e se entregavam à vida religiosa era grande. Dentre eles, incluía-se o Convento de Santa Mônica e o do Menino Jesus de Évora, de onde certamente se originou o Manjar Celeste. O Sericaia, ao que tudo indica, é um doce de origem Indiana que foi levado a Portugal pelo vice-rei D. Constantino de Bragança, que vivera na Índia entre 1558 e 1561. Esse doce também foi encontrado nos arquivos do Convento das Chagas de Cristo, em Vila Viçosa, sendo confeccionado também nos Conventos de Nossa Senhora da Conceição e de Santa Clara (CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO SECTOR ALIMENTAR, 1995).

É importante ressaltar que os doces representavam também um papel social muito grande para os portugueses, pois eram usados em noivados e casamentos, aniversários, visitas de parida, entre outras ocasiões. Apesar de terem se aperfeiçoado nos conventos, sempre estiveram presentes nas mais diversas celebrações populares, ainda que alguns não fossem tão saborosos como os da doçaria conventual. Quatro doces que permanecem no gosto de Portugal até hoje são as queijadinhos de amêndoas, o manjar-branco, o pão-de-ló e os fartes. (CASCUDO, 2004).

Com a decadência dos conventos, a partir do século XVIII, compotas, conservas e bolos passaram a ser comercializados pelas freiras, garantindo o sustento destas e mantendo viva a tradição conventual por todo o país (LESNAU, 2004).

Entre os séculos XV e XVI, as expansões marítimas europeias fizeram com que Pedro Álvares Cabral chegasse ao Brasil em 1500. Desde então, houve uma troca gastronômica: os portugueses traziam os seus produtos para a nova terra descoberta e levavam as novidades encontradas aqui. O açúcar foi bem aceito tanto pelos indígenas nativos como pelos escravos africanos.

No século XVII, com a descoberta de riquezas minerais, a região de Minas Gerais vivenciou o ciclo do ouro. A exploração do ouro e do diamante atraiu milhares de migrantes de diferentes regiões do Brasil e de Portugal para esse território. Em pouco tempo essas áreas de mineração se tornaram um dos mais importantes centros econômicos do Reino Português. Com esse processo migratório e o grande número de pessoas indo para essa região, Minas Gerais se transformou radicalmente e as vilas se expandiram. Surge, então, um novo processo histórico, político e social.

As primeiras vilas mineiras, como Mariana, Ouro Preto, Diamantina, entre outras, surgiram nos locais da mineração. Havia grande quantidade de escravos empregados como mão de obra para a exploração mineradora em rios e minas. Juizes, militares, funcionários públicos, profissionais liberais, comerciantes e

artistas também integravam a sociedade de Minas Gerais nesse momento (ROMEIRO E BOTELHO, 2003).

As vilas e povoados passam a receber e abrigar uma população tão numerosa, e que destinava a mão de obra exclusivamente à atividade de exploração aurífera, que essa região apresenta graves problemas de abastecimento de alimentos e outros gêneros. A necessidade de abastecer toda essa gente sem grandes recursos resultou numa mistura de alimentos de todas as partes do Brasil e de Portugal, trazidas pelos migrantes. A influência portuguesa passa a estar mais presente na cozinha e nos hábitos do cotidiano mineiro. Isso se deve ao fato de que estes não se ocupavam do trabalho como mão de obra, mas da sua organização e fiscalização. Essa influência virá de forma mais definitiva à medida que a descoberta de quantidades cada vez maiores de minerais preciosos motiva a chegada e fixação das famílias portuguesas que, através de suas senhoras, trazem novas receitas, louças e impõem toques de requintes nas mesas mineiras.

Os primeiros vestígios da cozinha mineira começam a se formar através da influência dessa diversificação de povos e culturas, e alguns alimentos ganham destaque, como as frutas, por exemplo. O açúcar estabelece o seu papel na promoção da produção de doces. É importante ressaltar que a falta de espaço nas vilas e povoados ao redor das minas é que fez surgir pequenas hortas e pomares que possibilitavam o manejo de alimentos de

fácil cultivo como mandioca, couve, feijão, milho, abóbora, banana, laranja, goiaba, jaboticaba (além de outras frutas que forneciam o sustento diário da população). As senhoras, nos quintais de suas casas, passam a aproveitar os alimentos e as frutas produzidas por elas, adaptando receitas e criando uma identidade.

A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam [...] Desde as primeiras horas no Brasil a portuguesa incluiu as frutas da terra na igualdade útil dos sabores tradicionais em Portugal. (CASCUDO, 2004, p. 954)

Assim, nasce o que conhecemos como “doçaria mineira”.

Ganharam espaço os doces como doce de leite (enrolados em palha de milho), de cidra, limão e laranja, brevidade, marmelada, goiabada, bananada, pé-de-moleque, pamonha envolvida na folha de bananeira, a broinha de fubá mimoso, entre outros (CHRISTO E ROCHA, 2009). Esses preparos refletem a fusão de técnicas culinárias e preferências de sabores dos grupos que viviam aqui.

Em Minas Gerais, o termo quitanda é usado para indicar o composto da pastelaria caseira, como broas, bolos, rosquinhas e biscoitos. Segundo Abdala (2007), esses alimentos eram oferecidos habitualmente na demonstração de gentileza e tornou-se costume alimentar importante dos mineiros no final do século XVII, herança dos portugueses. Quitanda também se refere a um tipo de pequeno empório que vende ovos, frutas, legumes, verduras, carvão, entre outros

produtos, tradição que foi trazida e mantida pelos portugueses imigrantes no Brasil. As mulheres que fazem e comercializam quitandas produzidas artesanalmente são chamadas de quitandeiras.

De acordo com Cascudo (2004), além das técnicas culinárias, os portugueses, quando vieram para o Brasil, também incorporaram o uso do açúcar e sal. Mesmo com a fatura do açúcar proveniente dos engenhos, outros ingredientes não eram adquiridos com facilidade. Sendo assim, passaram a substituir insumos usados em Portugal pelos disponíveis no Brasil e adaptar as receitas originais. Trocaram a manteiga por gordura de porco, farinha de trigo por farinha de milho e mandioca (BRAGA, 2010).

O único grão encontrado pelos europeus no Brasil foi o milho, o qual estava em evidência em Minas Gerais. Foi semelhantemente objeto de adaptação e desenvolvimento do paladar entre os portugueses que residiam no Brasil (BRANDÃO, 1997).

No que se refere à farinha de mandioca e seus derivados, tipicamente indígena, os imigrantes portugueses desenvolveram preparações variadas, tornando estas o seu alimento cotidiano. Muitas receitas, como o tradicional pão de queijo, só foram desenvolvidas pela falta de insumos e adaptações feitas pelos imigrantes. No

mingau de carimã adicionaram o açúcar, o ovo e o leite – que foi a base dos primeiros bolos. O polvilho foi usado para desenvolvimento de quitandas variadas, bem como o sequilho, o papa-ovo que, acrescentando o queijo, formou-se o pão de queijo e o biscoito de polvilho. O ovo, ingrediente português, foi incorporado aos pratos indígenas e rendeu canjicas, gemadas, baba-de-moça, papas, doce de ovos e mingaus (CASCUDO, 2004).

Esses insumos que, no começo do século XIX, foram utilizados por falta de opção, atualmente são valorizados pelo seu sabor e também por serem nossa ligação com o passado, lembrando, nos dias atuais, o costume alimentar de tempos atrás. Os conhecimentos e ensinamentos culinários, desde a época do Brasil colonial, sempre estavam ligados à mulher. Desde então, passou-se a ter uma imagem da mulher como a cozinheira do lar e a recebedora do conhecimento das receitas da família, como aponta Lody (2006).

As práticas culinárias e suas proporções étnicas, com fundamentos portugueses, africanos e indígenas, a sucessão do ensinamento transmitido de antepassados para seus descendentes é a base do que hoje é Minas Gerais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os resultados obtidos, pode-se afirmar que a fusão dos sabores portugueses, indígenas e africanos, e, posteriormente, dos sabores de povos imigrantes, aliados à necessidade de comer bem com os recursos disponíveis, constituem a cultura alimentar de Minas Gerais. Contudo, deve-se ressaltar que houve uma predominância de influência da cultura dominante, ou seja, a portuguesa.

Tratando-se especificamente dos doces, apesar de serem valorizados e muito apreciados, houve uma limitação na busca por documentações históricas que demonstrem com maior clareza como essa cultura doceira se desenvolveu na região, fato que atribui à presente pesquisa um caráter conciso.

Portanto, percebe-se a necessidade de um aprofundamento na busca por informações referentes ao tema, que são de extrema importância para uma melhor compreensão do histórico de Minas, agregando mais valor à sua tradicional doçaria, componente da tão rica culinária mineira.




REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade:** a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2ª Ed. Uberlândia: Edufu, 2007.
- BRAGA, I. M. R. M. D. **Sabores do Brasil em Portugal:** descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.
- BRANDÃO, A. F. **Diálogos das grandezas do Brasil.** Organização e introdução José Antonio Gonçalves de Mello. 3ª ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1997.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.
- CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO SECTOR ALIMENTAR. **A cultura gastronómica em Portugal.** Pontinha – Portugal: Outubro de 1995. Vol. I.
- CHRISTO, Maria Stella Libânio; ROCHA, Tião. **Sabores e cores das Minas Gerais:** a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. São Paulo: Editora SENAC, 2010. 140 p.
- FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 9ª ed. São Paulo: Editora SENAC e Estúdio Sonia Robatto, 2009. 255 p.
- FLANDRIN, Jean-Louise; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 5ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007. 904 p.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 5ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010. 288 p.
- LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **A Influência portuguesa na doçaria brasileira.** 2004. (Monografia, História da Gastronomia) – Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade de Brasília. Brasília, 2004.
- LODY, Raul. Comer é pertencer. In: ARAUJO, W.M.C.; TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia:** cortes e recortes. Brasília: Editora SENAC – DF, 2006.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca.** 1ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 424 p.
- ROMEIRO, Adriana; BOTELHO, Ângela Vianna. **Dicionário histórico das Minas Gerais.** Belo Horizonte: Autêntica, 2003, 320 p.

Festival de Comida Antiga - Serra da Piedade - Caeté. Crédito da foto: Vani Fonseca Pedrosa





**Na adega ou na mesa de
café, cabe um espaço
além do tempo...**

**Sétimo pilar da alimentação no Caraça:
Bebidas alcólicas, cafés e chás**



INFLUÊNCIA DO CRISTIANISMO NA GASTRONOMIA MINEIRA

ANDRADE, Carolina²

GONÇALVES Emmanuelle²

PENZIN, Felipe²

CARNEIRO, Luciana¹

SILVA, Sueli Simplício Lourenço da¹

CARVALHO, Rafaela C. Costa de¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca²

MATTOS, Rafael Teixeira de³

1. Graduandos do Curso de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac – Belo Horizonte.

2. Co-orientadora: Consultora Técnica em Pesquisa Gastronômica do Senac em Minas.

3. Professor orientador: Doutor em Ciências; Coordenador do Núcleo de Iniciação Científica da Faculdade de Tecnologia Senac – BH, Belo Horizonte – MG, julho de 2017.

RESUMO

Pretende-se neste artigo abordar aspectos e fatos históricos e culturais que permeiam o modo como a religião, mais especificamente o Cristianismo, influencia, desde os primórdios até os dias atuais, o modo como seus fiéis buscam alimentar-se ou abster-se de determinadas práticas alimentares em função de sua crença religiosa. É uma proposta que toma início a partir de pesquisa bibliográfica e em artigos que tratam o tema. Durante a pesquisa e elaboração deste artigo, foi aplicado um olhar atento às festas religiosas e toda representatividade comportamental no que se refere à comensalidade de seus adeptos. É sabido quão antiga é a relação entre comida e religião, e todos os hábitos alimentares denotam respeito e fé repassados de geração em geração. Alguns vêm perdurando ao longo do tempo, enquanto outras práticas vão perdendo força. No entanto, para muitos, o descumprimento de certas práticas constitui algo deveras pecaminoso e que irá os apartar de Deus; enquanto seguir as determinações impostas pela igreja, os permitirá a real comunhão com o Cristo e a plenitude espiritual.

Palavras-chave: Cristianismo; Festas religiosas; Hábitos alimentares; Vinho.

ABSTRACT

This article aims to address historical and cultural aspects and facts that permeate the way in which religion, more specifically Christianity, influences from the earliest times to the present day the way in which its faithful seek to feed themselves or to abstain from certain alimentary practices In function of their religious belief. It is a proposal that starts from a bibliographical research and articles that deal with the theme. During the research and elaboration of this article, a careful look was applied to the religious festivals and all behavioral representativity regarding the commensality of its followers. It is well known how ancient the relationship between food and religion is, and all eating habits denote respect and faith handed down from generation to generation, some have come to endure over time as other practices lose their strength. However, for many, noncompliance with certain practices is indeed very sinful and will separate them from God, while following the determinations imposed by the church will allow them to have real fellowship with the Christ and spiritual fullness.

Keywords: Christianity; Religious festivals; Eating habits; Wine.

INTRODUÇÃO

A Bíblia Sagrada, documento maior do Cristianismo e um dos mais antigos livros do mundo, mostra, em várias passagens, descritas em parábolas, a relação humana com a comida. A primeira representação clara registrada no livro sagrado da relação humana com Deus, foi o ato simbólico de Adão e Eva comendo a maçã, o fruto proibido.

Em João, capítulo 6, versículos 2 a 15, vemos a passagem da multiplicação dos pães e dos peixes, por Jesus. A Santa Ceia é outra representação da relação humana com Deus, através da comensalidade. Observa-se, então, a forte relação entre o Cristianismo e a comida.

A cultura do pão como representação do Corpo de Cristo é outro aspecto importante, na medida em que confere poder a esse alimento, em um simbolismo divino, e difundindo-o de forma profunda na gastronomia. A incorporação do azeite como representação do Espírito Santo, junto ao pão e o vinho como Corpo e Sangue de Cristo, torna-se então a tríade de alimentos-símbolo mais importantes do Cristianismo.

Outro representante simbólico Cristão é o peixe, descrito em várias passagens bíblicas, e muito comum na cultura existente, visto que vários discípulos de Jesus eram pescadores. O peixe foi um dos primeiros símbolos do Cristianismo, porque a palavra peixe em grego é ICTIS, iniciais de “Jesus Christós Théos Ios Soter” = Jesus Cristo Filho de Deus Salvador,

e os cristãos, na antiguidade, usavam o peixe como um sinal secreto de fé, para se identificarem e não serem perseguidos pelo Império Romano. (SOUZA, 2014)

A gastronomia, de modo geral, é considerada como o conjunto de todo o estudo da culinária em seus diversos aspectos. Dentre eles: o ato de cozinhar, o conhecimento teórico das preparações, conhecimento histórico dos pratos e ingredientes, princípios químicos que ocorrem durante as preparações, questões nutricionais, preocupações em como harmonizar os ingredientes nos pratos com outros pratos, com bebidas e até mesmo com o ambiente, além do conhecimento cultural, religioso e científico.

MATERIAL E MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa de revisão de literatura, inspirada no Projeto Primórdios da Cozinha Mineira, que tem como objetivo mapear, resgatar e preservar hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais. O Projeto Primórdios da Cozinha Mineira é desenvolvido através da parceria com o Santuário do Caraça, para a pesquisa da forma alimentar preservada durante 240 anos nesse Santuário, e que possui forte ligação com a forma tradicional de produção alimentar em Minas Gerais. No Santuário do Caraça a alimentação se apresenta dividida em nove pilares, sendo eles: horta

histórica; pomar histórico; farinhas antigas, pães e quitandas; receitas tradicionais; queijaria; doçaria; bebidas alcoólicas, cafés e chás; carnes e outros derivados de animais; ambiente, utensílios e técnicas tradicionais.

A pesquisa em questão foi desenvolvida pelo procedimento de consulta e investigação da literatura especializada. Utilizou-se o sistema de consulta bibliográfica nas áreas de gastronomia, antropologia e história. A pesquisa bibliográfica levou em consideração um dos pilares do Projeto Primórdios da Cozinha Mineira, sendo ele a doçaria, a qual teve como base teórica bibliografia já publicada em forma de artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e dos principais bancos de dados eletrônicos científicos: Lilacs, Scielo, Google Acadêmico, entre outros. Foram incluídos na presente pesquisa os artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e literaturas cujo assunto envolve o tema: A Influência Europeia nos hábitos alimentares Mineiros, voltado principalmente para o eixo histórico e antropológico. Foram excluídos os artigos científicos, teses de mestrado e doutorado e literaturas cuja temática divergiam dos objetivos da pesquisa.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

O foco principal desta pesquisa é a correlação entre Cristianismo e gastronomia, com ênfase nos costumes alimentares que permeiam as festas religiosas. Nessa relação entre gastronomia e religião busca-se verificar as mudanças alimentares em determinadas

épocas do ano, como Quaresma, Páscoa, Natal, entre outras datas santas, com algumas restrições impostas e a predileção por determinados tipos de alimentos.

Com este estudo analisaremos como esses parâmetros se colocam na sociedade atual, assim como um aprofundamento das características ainda hoje muito presentes, e as que estão se diluindo com o passar dos anos.

Atualmente, em nossa sociedade, deve-se observar que alimentar-se não é simplesmente o mesmo que comer. Segundo Carneiro (2003), “a fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come.” (p. 1-2)

A relação entre religião e gastronomia influencia muito no hábito alimentar e até mesmo na restrição alimentar. Existem imposições religiosas relacionadas à proibição na ingestão de certos alimentos e o fato é que os fiéis acabam seguindo à risca essas imposições. No que se refere ao campo das religiões, a alimentação tem um papel fundamental no cotidiano de seus adeptos: permissões, proibições e jejuns são regulações religiosas simbólicas constantemente exercidas. Flandrin e Montanari (1998), no livro História da Alimentação, apresentam um panorama da alimentação no mundo, desde a pré-história

até os tempos atuais. Abrangem, portanto, observações acerca das regras religiosas, que são apresentadas atravessando as normas islâmicas, judias, católicas romanas e cristãs ortodoxas, assim como suas preferências e proibições alimentares.

Nas palavras de Carneiro (2003), também é possível verificar a importância da alimentação nas religiões:

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento, tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente 'quentes' ou 'passionais'. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas inflamam as paixões. (CARNEIRO, 1993, p.119)

A religião Cristã é uma das maiores do mundo, e no Brasil seu número de adeptos representa um valor significativo, sendo a maior religião do país. Uma das celebrações mais importantes do Catolicismo é a Quaresma. Durante a Quaresma, que são os 40 dias que precedem a Páscoa, partindo da quarta-feira de Cinzas até a quinta-feira Santa, mudança feita pelo Papa Paulo VI, em que há a missa do Lava-pés, os fiéis mais devotos ficam sem comer carne vermelha por sacrifício e respeito. Alguns fazendo

promessas e abdicando, além da carne, de outros prazeres, como não comer chocolate ou ingerir bebidas alcoólicas, por exemplo. (FIORI E FONSECA, 2014, p. 3)

Essa restrição da carne consiste na única interdição alimentar do Catolicismo, provavelmente porque, desde o seu início, essa religião tenha se mostrado como uma crença para todos, e tenha sido construída, em boa parte, sobre a base da cultura romana (que absorvia muitos hábitos alimentares de outras culturas). Assim, o Catolicismo formou-se com muito menos interditos. A permissão para matar e comer quaisquer víveres, por exemplo, encontra-se explícita no Novo Testamento, em Atos 10: 10-15. (SOUZA, 2014):



Da mesma forma, há também passagens na Bíblia que afirmam o vegetarianismo como prática alimentar adequada, como, por exemplo, em Isaias 65:25: “O lobo e o cordeiro se apascentarão juntos, e o leão comerá palha como o boi; e pó será a comida da serpente. Não farão mal nem dano algum em todo o meu santo monte, diz o Senhor” (SOUZA, 2014).

10 Estando com fome, quis comer; mas, enquanto lhe preparavam a comida, sobreveio-lhe um êxtase;
11 então, viu o céu aberto e descendo um objeto como se fosse um grande lençol, o qual era baixado à terra pelas quatro pontas,
12 contendo toda sorte de quadrúpedes, répteis da terra e aves do céu.
13 E ouviu-se uma voz que se dirigia a ele: Levanta-te, Pedro! Mata e come.
14 Mas, Pedro replicou: de modo nenhum, Senhor! Porque jamais comi coisa alguma comum e imunda.
15 Segunda vez, a voz lhe falou: ao que Deus purificou, não consideres comum. (BÍBLIASAGRADA, Edições Paulinas Atos 10-15)

Também o longo tempo de vida das figuras do Velho Testamento, como de Matusalém, é frequentemente mencionado por cristãos vegetarianos do século XIX. Portanto, é possível encontrar católicos, bem como outros cristãos, que se impõem o vegetarianismo. Devemos lembrar que o Cristianismo recebeu influência de escolas gregas, algumas delas vegetarianas, como a de Plutarco (SOUZA, 2014).

No Cristianismo eram comuns os ritos de oferendas aos deuses, bem como as festas para a celebração das colheitas, fundamentais para aplacar a fome dos

10 Estando com fome, quis comer; mas, enquanto lhe preparavam a comida, sobreveio-lhe um êxtase;

11 então, viu o céu aberto e descendo um objeto como se fosse um grande lençol, o qual era baixado à terra pelas quatro pontas,

12 contendo toda sorte de quadrúpedes, répteis da terra e aves do céu.

13 E ouviu-se uma voz que se dirigia a ele: Levanta-te, Pedro! Mata e come.

14 Mas, Pedro replicou: de modo nenhum, Senhor! Porque jamais comi coisa alguma comum e imunda.

15 Segunda vez, a voz lhe falou: ao que Deus purificou, não consideres comum.

povos antigos. Com isso, a comida perde o seu valor representativo de nutrição e prazer e passa a ser valorizada mais como elemento espiritual (FIORI E FONSECA).

A Santa Ceia representa uma aliança com a humanidade e com a divindade fundada na comensalidade. Jesus dividiu o pão e o vinho com seus discípulos, unindo assim o alimento de comer com o alimento de beber, uma forma harmonizada de representar a perfeição da complementariedade destas duas formas alimentares, onde uma não suprime nem é mais importante que outra. As refeições de Cristo na casa de Simão, nas Bodas de Caná e na mesa dos peregrinos de Emaús são episódios em que a alimentação serve de parábola para a mensagem Cristã, onde a bebida tem um papel agregador (CARNEIRO, 2003, p. 118, apud FIORI E FONSECA, 2014).

Independente das datas comemorativas, há registros na Bíblia Sagrada apresentando a importância de uma alimentação rica em cereais, frutas e legumes, e com moderação de carnes vermelhas. Peixe e pão eram os principais alimentos dos Cristãos (FIORI E FONSECA, 2014).

O Mosteiro de São Bento, localizado na cidade de São Paulo, comercializa atualmente geleias, biscoitos, pães e bolos produzidos pelos monges Beneditinos. As receitas são seculares e estavam guardadas na abadia (FIORI E FONSECA, 2014).

Segundo as autoras do livro *Gastronomia no Brasil e no mundo*, Dolores Freixa e Guta Chaves, por questões religiosas comiam-se peixe. Esse era considerado um alimento

com menor valor nutritivo que a carne vermelha. E os peixes mais apreciados eram o salmão, a truta, o bacalhau, o esturjão e o arenque. As carnes também eram substituídas por queijos, frutas secas e ovos. As gorduras eram substituídas por óleo de oliva (SOARES, 2013).

Com grande representatividade na cultura Cristã e nos ciclos festivos de devoção religiosa do Brasil Central, a festa do Divino Espírito Santo, em Pirenópolis, é uma grande celebração de Pentecostes, que dura quase dois meses, entre os meses de abril e junho, com envolvimento da população local, atraindo grande número de visitantes e turistas (VEIGA, 2008).

Seu processo ritual compreende três fases estruturais: a folia, o império e as cavalhadas. A distribuição de alimentos define a etiqueta, a estética e a ética da festa, como gesto de caridade e benção, símbolo maior de prodigalidade.

Em toda a festa, é constante a grande quantidade de alimentos preparados e servidos, bem como sua farta e irrestrita distribuição, um dos seus pilares fundamentais. Na condição de voto, cozinhar, servir e comer surgem como formas de celebração do Espírito Santo, vivamente compartilhados entre os fiés.

A comensalidade reforça, a seu modo, três aspectos distintos ao longo do processo ritual, seguindo a classificação estrutural da festa. Nos grandes repastos da folia, predominam os alimentos cozidos, sendo a mandioca com costela o prato principal do banquete sacralizado pelos devotos, unindo

num mesmo tacho a mandioca e a carne para cozinhare[m] juntas. O império, por sua vez, investe na pureza e na doçura, distribuindo verônicas de alfenim, por crianças vestidas de anjos e virgens. Na encenação de guerra das cavalhadas, e sobretudo nos ensaios, serve-se a farofada dos cavaleiros, paçoca preparada com carne assada desfiada, frita e pilada com farinha de mandioca torrada. Afinal de contas, como já dizia Câmara Cascudo em História da Alimentação no Brasil, referindo-se ao farnel próprio de viagens e tropas pelo interior, “carne e farinha levam o homem ao fim do mundo” (VEIGA, 2008).

Segundo o triângulo culinário proposto por Claude Lévi-Strauss, o consumo de alimentos cozidos indica uma endoculinária, mais elaborada e voltada para a cultura, em oposição à exoculinária dos assados, mais próximos do cru e da natureza. O cardápio da folia reforça a ideia de incorporação do estrangeiro à casa, à família e de construção de uma sociedade irmanada, em suas verdadeiras refeições morais, ao passo que a comida compartilhada por mouros e cristãos antes dos combates indica uma separação estrutural entre ambos. A paçoca é um alimento servido para “os outros”, notavelmente para os que seguem viagem, pois conserva a crueza da carne, sem a mediação da água ou de recipientes para fervura. Embora processados de formas distintas, os pratos principais, tanto da folia quanto das cavalhadas, são feitos a partir de combinações de carne com mandioca, garantias de sustância que simbolicamente também representam as cores do Divino,

o branco e o vermelho, à mesa dos festejos (VEIGA, 2008).

Outra grande representação do código culinário com expressão no Catolicismo popular no Brasil é o Círio de Nazaré em Belém do Pará, em que pratos típicos como o pato no tucupi e a maniçoba são servidos no chamado almoço do Círio (ALVES, 1980:65-69).

No mês de outubro, o estado do Pará assume toda sua vocação cristã herdada dos colonizadores portugueses. O Círio de Nazaré, celebrado desde 1793 na cidade, atrai mais de dois milhões de fiéis para as principais ruas do município, o que lhe dá o status de maior evento religioso do Brasil e um dos que mais reúne fiéis em todo o mundo. A festa tem seu auge no segundo domingo de outubro, quando a imagem da Virgem de Nazaré é levada em grande procissão pelas principais ruas da cidade, desde a Catedral Metropolitana até a Basílica de Nazaré (ALVES, 1980:65-69).

No Pará, a festa do Círio de Nazaré é tão importante que pode ser comparada ao Natal. E, assim como na data de nascimento do Menino Jesus, um farto banquete com comidas típicas é preparado durante os dias de celebração. Um dos pratos clássicos da época é a maniçoba, feita à base de folha de mandioca que, por ser tóxica e letal, precisa ser fervida durante sete dias e sete noites para ser consumida. O caldo grosso e escuro, temperado com linguiça, paio e carne de porco, lembram muito a feijoada – daí seja chamada de “feijoada paraense”. Outro



prato típico é o pato no tucupi, no qual a ave é cozida junto ao soro da mandioca brava. A preparação é servida com jambu, erva de sabor acentuado, que adormece a língua (ALVES, 1980:65-69).

O mais importante banquete do Catolicismo, entretanto, o Natal, apresenta-se como a maior festa do Catolicismo. Na maioria das casas católicas do mundo a celebração inicia-se no dia 24 de dezembro. Nesta noite, que comemora o nascimento de Cristo, trocam-se presentes e há grande fartura. Aperitivos, entradas, carnes, diversos acompanhamentos, doces, frutas e bebidas alcoólicas, que variam de acordo com os sistemas alimentares e culinários nos quais estão inseridos (SOUZA, 2014).

Os principais e mais tradicionais pratos típicos da ceia de Natal são:

O peru: tendo sua tradição vinda dos Estados Unidos, desde 1621, onde a ave era comum na região, criada pelos índios norte-americanos e consumida no dia de Ações de Graças por ser símbolo de abundância e fartura. No Brasil é apreciada desde a época colonial, considerada uma ave nobre.

O bacalhau: sendo os vikings pioneiros a pescarem o bacalhau, no século IX, e como não havia o sal, o peixe era seco ao sol até ficar duro, e assim resistia às viagens. Aperfeiçoado pelos portugueses e espanhóis para as grandes navegações, sua conserva começou a ser feita pela salmoura, como é feito até hoje. Veio para o Brasil na época do Descobrimento, fazia parte do consumo habitual de todas as classes sociais, porém, após a Segunda Guerra

Mundial, com a escassez de alimentos na Europa, tornou-se caro e presente apenas em festas, principalmente as cristãs, como o Natal e a Páscoa. Essas ocasiões pediam jejum e o peixe eleito era o bacalhau. Hoje, o jejum não é mais tão comum, mas a tradição do bacalhau com couve, batatas e um bom azeite, persiste.

As frutas secas e oleaginosas: que se popularizaram na Roma antiga, onde cada um tinha um significado diferente: as avelãs, por exemplo, evitavam a fome, as nozes traziam prosperidade e abundância e as amêndoas protegiam os homens contra o efeito das bebidas. O conto do Quebra-Nozes também os popularizou nessa época. Oleaginosas são: nozes, castanhas, amêndoas, pistaches e avelãs. Chamadas dessa maneira por conterem na sua composição principalmente óleos e gorduras, ricas em ômega 3, 6 e 9, são importantes protetores cardiovasculares e atuam também no sistema imunológico; fontes de selênio, magnésio, fósforo e fibras. Frutas secas: uva-passa, ameixa, tâmara, damasco e figo. Também conhecidas como frutas desidratadas, são riquíssimas fontes de fibras. Por isso, trazem maior sensação de saciedade e auxiliam no bom funcionamento do intestino. Possuem, ainda, vitaminas A, D, complexo B e minerais como cálcio, selênio, potássio e magnésio. São usadas na ceia de Natal em preparações que vão desde a entrada até a sobremesa. Uma salada com lascas de amêndoas, uva-passa no arroz, sobremesa com nozes e damascos, entre outras, as

frutas da época, com as mesas enfeitadas com uma bela e farta cesta de frutas. Ameixa, pêssego, cereja, abacaxi, lichia e uva podem compor essa cesta. Também de tradição Romana, banhavam as frutas em ouro na noite do “solstício de inverno”, a mais longa noite do ano, que acontecia no mês de dezembro.

O panetone: a origem do panetone é um mistério. Existem várias lendas sobre sua origem, com uma descrição em comum: o Panetone tem origem em Milão, na Itália. Segundo uma das lendas, o panetone foi criado por um padeiro chamado Toni, que trabalhava na padaria Della Grazia, em Milão, na época de Ludovico, o Mouro (1452-1508). O jovem padeiro, apaixonado pela filha do patrão, teria inventado o pão doce para impressionar o pai de sua amada. Os fregueses passaram a pedir o “Pani de Toni”, que evoluiu para o “panattón” (vocábulo milanês), e depois para “panettone” (italiano).

Como vimos através dos resultados encontrados na literatura, a culinária e a religião estão constantemente se encontrando, ditando regras, concessões, alterando culturalmente a evolução da gastronomia. Muitas das comemorações religiosas cristãs que vivemos atualmente mantêm as mesmas peculiaridades por séculos, denotando o caráter cultural que os ritos religiosos impõem na sociedade.

Mesmo sendo hábitos bastante antigos, ainda permanecem vivos em nossa cultura, passados de geração em geração talvez com

certas adaptações de acordo com a cultura típica local e com o decorrer dos anos, mas sempre mantendo sua essência fortemente presente no modo de alimentar-se, produzir e partilhar o alimento.

Analisando de forma mais ampla determinadas culturas ao redor do mundo e suas influências em hábitos alimentares, percebe-se que algumas delas buscam muito além que puramente alterar a forma de alimentação, mas, sim, acreditam ser possível instaurar a disciplina, a evolução espiritual e o controle da libido, por exemplo, evitando ou fazendo uso de certos alimentos.

Sacrifícios alimentares ainda hoje são mantidos como tradição, acreditando ser uma forma de aproximação com Deus, cultuado na nossa religião cristã. Vários outros tipos de sociedades, com aspectos culturais diferentes, ao se misturarem, foram gerando novas formas de alimentação, que foram influenciadas por vários aspectos, dentre eles a facilidade de acesso a determinado tipo alimentar e maneiras de conservação do alimento, necessidade em algumas regiões mais inóspitas.

As tradições culinárias mais comumente relacionadas à nossa sociedade provêm basicamente de nossos colonizadores. No entanto, a nossa origem indianista e tradições pré-colombianas, raízes de nossa cultura alimentar, se mesclaram às vindas da Europa medieval, gerando formas adaptadas de culinária, como é o caso de Círio de Nazaré,

festividade religiosa muito importante principalmente na região norte de nosso país. Nela, vemos a mandioca, o jambu, o tucupi, ingredientes primariamente amazônicos na composição dos pratos servidos durante o período de festas.

O ato de se alimentar está se modificando na medida em que novos conhecimentos vão sendo descobertos, como diferentes propriedades alimentares, formas de interação com o nosso organismo. Com isso, no decorrer do tempo, algumas tradições milenares começam a se alterar devido a uma pressão social vigente em cada época.

Contudo, percebe-se que a religiosidade é um aspecto definidor de algumas sociedades e, por assim ser, definem também algumas características alimentares de forma incisiva e permanente, uma vez que sempre estará presente no cotidiano das pessoas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados pesquisados pudemos observar como a religião foi capaz de influenciar nossos hábitos alimentares, principalmente durante as datas comemorativas.

O Cristianismo exerceu muita influência na culinária. Muito do que comemos hoje era preparado e servido em festas religiosas

e isso se mantém até os dias de hoje.

A restrição com alguns tipos de alimentos também estava presente porque era imposta pela religião. Em determinadas datas comemorativas os fiéis seguiam à risca a dieta, deixando de comer certos tipos de alimento ou até mesmo jejuando.

Uma das passagens mais belas do livro sagrado se refere ao compartilhamento do pão e do vinho, alimentos que nos foram apresentados como símbolo divino, corpo e sangue de Cristo, e que permanece culturalmente existente nas celebrações atuais. Logo, hábitos, costumes e rituais continuam exercendo um papel fundamental na nossa história alimentar. Ao estudarmos estas antigas influências, nos deparamos com formas sutis de controle para o uso exagerado do vinho, que simbolicamente é transformado em sangue de Cristo. Este fato altera o caráter mundano dos fermentados à base de uva e os apresentam como um alimento vivo, simbólico, seja pelo processo de fermentação utilizado, que é repleto de microrganismos ou pelo significado e distinção que os revestem, quando se pensa no simbolismo do sangue de Cristo. O mesmo pode-se dizer com relação ao pão, detentor deste mesmo simbolismo Cristão e técnica de preparo que também utiliza de um processo de fermentação por leveduras. Pão e vinho são duas palavras que refletem bem a síntese do alimento no mundo.

REFERÊNCIAS

BÍBLIA SAGRADA, Belo Horizonte: Edições Paulinas, 1999.

CONCEIÇÃO, Wellington da Silva. **O Círio de Nazaré e seu valor simbólico na formação e manutenção da identidade regional paraense**. Sacreleges. Juiz de Fora, v. 9, n.2, p. 4-14, 2012. Disponível em: <<http://www.ufjf.br/sacrelegens/files/2013/03/9-2-2.pdf>>. Acesso em: 06 abr. 2017.

DURAN, Sabrina. **Círio de Nazaré**: por dentro da maior festa religiosa do Brasil. Disponível em: <<http://turismo.ig.com.br/destinos-nacionais/cirio-de-nazare-por-dentro-da-maior-festa-religiosa-do-brasil/n1597254103662.html>> Acesso em: 06 abr. 2017.

FIORE, Gabriela. **A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos**. Revista Científica Unilago. São José do Rio Preto, 2014. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 22 mar. 2017.

LEAL, Maria Eleonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 1999.

RONDINELLI, Paula. **Alimentação e religião**. São Paulo. Disponível em: <http://www.pucsp.br/nures/revista3/3_edicao_alimentacao_religiao.pdf>. Acesso em 22 mar. 2017.


SOUZA, Patrícia Rodrigues de. **Simpósio sobre religião e comida**. Rever. Finlândia, n. 2, 2014. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/rever/article/download/21754/16028>>. Acesso em: 06 abr. 2017.

VEIGA, Felipe Berocan. **Os gostos do Divino**: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. Revista do Instituto de Humanidades. Rio de Janeiro, ano V, p. 135-150, 2008. Disponível em: <http://lemetro.ifcs.ufrj.br/pesquisadores/Felipe%20Berocan/berocan_os_gostos_do_divino.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2017.

Carnes, o prato dos dias especiais

Oitavo pilar da alimentação no Caraça:
Carnes e outros derivados de animais





ORIGEM, HISTÓRIA E ROTAS DA PRODUÇÃO DE CARNES E DERIVADOS EM MINAS GERAIS

FERNANDES, Matheus ¹

LOPES, Alfredo ¹

TRINDADE, João Pedro ¹

TORQUETTI, Fábio ¹

ABREU, Lúcio ¹

COELHO, Marcos Antônio ¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca ²

MATTOS, Rafael Teixeira de ³

1. Graduandos do Curso de Gastronomia da Faculdade de Tecnologia Senac – Belo Horizonte.

2. Co-orientadora: Consultora Técnica em Pesquisa Gastronômica do Senac em Minas.

3. Professor orientador: Doutor em Ciências, Coordenador do Núcleo de Iniciação Científica da Faculdade de Tecnologia Senac – BH, Belo Horizonte – MG, julho de 2017.

RESUMO

A gastronomia é o conhecimento que abrange toda a culinária. Historiadores acreditam que o ato de cozinhar pode ter sido o principal fator da evolução humana, tendo a carne como principal alimento nos primórdios da evolução da espécie. A partir do intercâmbio cultural e evolução de técnicas, surgiu a culinária mineira, que mistura ingredientes das culturas indígenas, africanas e europeia. O objetivo deste trabalho é documentar e apresentar as técnicas de cortes, métodos de cura, pratos típicos e a importância cultural da culinária mineira para a nossa identidade. Através da utilização de metodologia de pesquisa científica, foram obtidos resultados expressivos acerca da proposta do trabalho, evidenciando grande crescimento cultural e desenvolvimento dos métodos de corte e cura de carnes, a partir do período do ciclo do ouro e final do século XVII. As Influências da culinária africana, indígena e europeia, juntamente com o favorecimento do clima e solo para a criação de animais propiciaram o crescimento do consumo e a redução do custo de acesso, estimulando a criação de uma identidade regional, a culinária mineira, com estilo marcante e único. Em conclusão, este trabalho mostrou a relevância da culinária mineira, bem como a riqueza acerca dos materiais históricos que trazem o desenvolvimento da identidade gastronômica do estado de Minas Gerais, bem como evidenciou a necessidade de maiores estudos e novas buscas acerca de questões ligadas a métodos de cortes e cura de carnes utilizadas no preparo de refeições tradicionalmente mineiras.

Palavras-chave: Rústicos; Carnes; Métodos de cura; Históricos; Pratos típicos.

ABSTRACT

Gastronomy is the knowledge about culinary. Historians believe that cooking could have been the main factor behind human evolution, with meat being the main dish in the beginning of the species evolution. Through cultural exchange and refinement of techniques, the “mineira” culinary was born, mixing european, african and american ingredients. The objective of this work is to document and present cutting techniques, conservation methods, typical dishes and the cultural importance of the Minas Gerais culinary to the state’s identity. By utilizing scientific research methodology, expressive results were obtained, concerning the proposition of this work, showing cultural growth e development of cut and conservation techniques for meats, starting in the gold cycle and late 1600’s. The influence of african, native and european cuisines, coupled with good conditions for animal breeding fueled the rise in consumption and cost reduction of food (especially chicken and pork meat), stimulating the creation of a regional identity with a singular style. In conclusion, this paper showed the the relevance of Minas Gerais culinary, as well as the need for more studies about cut and conservation methods utilized in preparing typical dishes from the state.

Keywords: Rustic; Meats; Conservation methods; Historic; Typical dishes.

INTRODUÇÃO

A gastronomia (gastros = estômago e nomia = conhecimento) é, hoje, o campo que envolve a culinária, o preparo de alimentos e bebidas, as matérias-primas utilizadas por profissionais da área e os recursos culturais pertinentes a estas questões (1). No entanto, o hábito de preparar alimentos é algo intrínseco ao ser humano desde a pré-história, iniciado quando da descoberta do fogo e das formas de manipulá-lo (2). Antropólogos e historiadores discutem que cozinhar pode ter sido um marco essencial no processo da evolução humana, que passou a necessitar menos de mandíbulas pronunciadas e musculatura de mastigação desenvolvida, abrindo caminho para o crescimento cerebral e aumento da capacidade cognitiva (2,4).

No processo de evolução da alimentação humana, que inicialmente se baseava na caça e coleta, um grande marco foi o desenvolvimento de técnicas de cultivo e também de criação de animais, fornecendo suprimento alimentar constante à unidade social (3). Dentre os principais componentes dietários humanos, sempre esteve presente a carne. A carne que, no período do ser humano caçador-coletor, constituía-se no principal alimento das sociedades por ser encontrada em abundância na caça de animais. A mesma carne que, durante períodos da história e em diferentes culturas, apresentava simbologia de “pecaminosa”, fruto do desejo e enfrentamento dos princípios religiosos (3). Também carregando uma

simbologia de poder, de força, a carne sempre esteve presente na dieta e no imaginário humano, que evoluiu e passou a encontrar maneiras não só de preparar o alimento, mas também de transformá-lo e conservá-lo de diferentes maneiras.

Dentre os mais básicos métodos de tratamento da carne, o primeiro a aparecer foi o corte, por questões práticas, já que o alimento em menor tamanho era mais facilmente preparado e consumido. Com o desenvolvimento da arte de comer, da cerimonialidade e da significância do ato de se dividir a refeição (4), foi crescendo também o interesse de obtenção de cortes refinados e com sabor mais intenso, maciez diferenciada e apresentação requintada. Paralelamente, quanto maior o crescimento das comunidades, maior se apresentava a necessidade de maneiras de preservar o alimento em estado utilizável por mais tempo.

Dentre os métodos desenvolvidos, hoje chamados de métodos de cura, um dos primeiros a ser largamente utilizados foi a defumação, que expunha a carne ao contato com fumaça gerada pela queima de carvão e madeira, desidratando-a e gerando uma “capa” protetora que aumentava a vida útil (5). Outra técnica utilizada desde tempos muito antigos era a produção de embutidos, mencionada desde a Grécia antiga e comprovadamente presente no império romano, onde acredita-se que foi originado o ofício de “açougueiro”. (5). Salgar o alimento também era um método bastante utilizado para preservação de

carnes, também baseado na desidratação dos cortes, assim como se utilizava muito a exposição da carne ao ambiente, seja ao sol (produzindo a chamada carne de sol) ou ao que conhecemos como sereno (produzindo a carne serenada). (5). Conclui-se a partir destes métodos básicos de cura que, a partir da necessidade de preservar, o homem percebeu que desidratar o alimento era o melhor meio de obter um produto comestível e de maior vida útil.

Com o desenvolvimento dos métodos de conservação (cura e defumação), a sociedade adquiriu um caráter explorador mais marcante, partindo em busca da expansão de fronteiras e descoberta de novas regiões. Através das explorações, os intercâmbios culturais originaram novas técnicas, novos ingredientes e novos preparos, dando surgimento às culinárias típicas e à noção de alimentação como patrimônio cultural de um povo, como expressão de identidade (6).

No âmbito do Brasil, a culinária mineira é vista com grande admiração e respeito, sendo uma das mais típicas do país, combinando elementos das culturas ameríndias, europeias e africanas, resultando em pratos marcantes como o feijão tropeiro, a canjiquinha com costela de porco, o frango com quiabo e angu e o frango ao molho pardo. Essa identidade foi construída especialmente durante o ciclo do ouro, em que as constantes migrações populacionais e a chegada de povos originários de diversas regiões do Brasil, influenciadas por diferentes elementos culturais, ajudaram a enriquecer o conhecimento de técnicas,

preparos e modos de conservação utilizados na cozinha de Minas Gerais (5).

Com o desenvolvimento de técnicas modernas de cozimento e equipamentos tecnológicos, além da crescente regulamentação sanitária, que desconsidera o valor cultural de métodos tradicionais aplicados na culinária, diversas práticas típicas da cozinha mineira encontram atualmente obstáculos para continuar a serem aplicadas, justificando assim a necessidade de se documentar o registro histórico de técnicas de preparo e conservação de alimentos no estado de Minas Gerais, tanto para estimular a continuidade dessas práticas e adequá-las às legislações vigentes, como para evitar o desaparecimento e desuso de técnicas mais rudimentares, mas de importância antropológica e cultural.

O objetivo deste trabalho é, portanto, fazer um levantamento, documentar e ilustrar as técnicas de corte e métodos de cura adotados em Minas Gerais para diferentes tipos de carne e derivados. Serão também abordados pratos típicos da culinária mineira que se utilizam de tais técnicas, bem como sua influência e importância cultural.

MATERIAIS E MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa de revisão de literatura, inspirada no Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, que tem como objetivo mapear, resgatar e preservar hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais.

O Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira” é desenvolvido através da parceria com o Santuário do Caraça para a pesquisa da forma alimentar preservada durante 240 anos neste Santuário e que possui forte ligação com a forma tradicional de produção alimentar em Minas Gerais. No Santuário do Caraça, a alimentação se apresenta dividida em nove pilares, sendo eles: horta histórica; pomar histórico; farinhas antigas, pães e quitandas; receitas tradicionais; queijaria; doçaria; bebidas, alcoólicas, cafés e chás; carnes e outros derivados de animais; ambiente, utensílios e técnicas tradicionais. A pesquisa em questão foi desenvolvida pelo procedimento de consulta e investigação da literatura especializada. Utilizou-se o sistema de consulta bibliográfica nas áreas de gastronomia, antropologia e história. A pesquisa bibliográfica levou em consideração um dos pilares do Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, sendo ele “carnes e outros derivados de animais”, na qual teve como base teórica bibliografia já publicada em forma de artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e dos principais bancos de dados eletrônicos científicos: Lilacs, Scielo, Google Acadêmico, entre outros. Além disso, foram utilizadas as seguintes palavras de busca: “história”, “carnes”, “Minas Gerais” e “rústicos”. Foram incluídos na presente pesquisa, os artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e literaturas cujo assunto envolve o tema origem, história e rotas da produção, cortes e curas diferenciadas de carnes e derivados, voltado principalmente para o eixo “preparos típicos da cozinha mineira”.

Foram excluídos os artigos científicos, teses de mestrado e doutorado e literaturas cuja temática divergiam aos objetivos da pesquisa.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

Quando considerado o contexto do corte e cura de carnes no âmbito de Minas Gerais, afirma-se que essas práticas estão intrinsecamente presentes na culinária mineira, muito desenvolvida a partir das migrações estimuladas desde o início do ciclo do ouro, ao final do século XVII e posteriormente dos tropeiros, comerciantes que transportavam animais e produtos entre Minas Gerais e outras regiões do país, especialmente São Paulo e Rio de Janeiro. (5,7). Com influências de culinária indígena, africana e europeia, aliados a clima e solo propícios ao cultivo e à criação de animais, surgiu uma cultura e um estilo culinário único, agrupando técnicas, métodos e ingredientes provenientes de todos os povos presentes na região mineira (5).

Dentre as carnes curadas, a mais apreciada pelos mineiros é a carne de sol, produzida amplamente na região norte do estado e famosa em todo o Brasil. A carne de lata (carne preparada e armazenada em gordura animal) é também um exemplo clássico de método de conservação que ainda é utilizado na culinária estadual (7). A partir da observação dos padrões de alimentação da região Norte do estado de Minas Gerais, é fácil perceber o apreço da população pela carne de sol (e também

a carne serenada), podemos inferir que a fabricação e o consumo dessa carne estão intimamente relacionados ao clima da região, historicamente muito seco e quente. Esses fatores podem ter sido determinantes para a implantação dos métodos de conservação de carne na região, pois estes são marcadamente menos frequentes na região sul do estado, onde o clima é mais ameno, úmido e frio, dando a entender que, com o crescimento tecnológico, tais métodos foram abandonados em favor de práticas mais adequadas para a região.

O uso de carnes na culinária mineira é muito frequente, sendo elas protagonistas de diversos pratos icônicos do estado, como o frango com quiabo ou molho pardo, a carne moída com ora-pro-nóbis, a costela de porco com canjiquinha e o leitão à pururuca (8).

A carne de porco, muito apreciada em Minas Gerais (21kg per capta/ano, quando comparado a 14,5kg per capta/ano em média nacional), (9) chegou ao Brasil poucas décadas após o descobrimento, trazida pelos portugueses (10). Em Minas Gerais, a criação de suínos tornou-se comum a partir principalmente do século XVIII, rapidamente se tornando a carne mais consumida no estado (10), possivelmente devido à facilidade de criação dos porcos, que se alimentavam basicamente de restos de alimentos, ou “lavagem”, e também devido à limitação de condições e espaços necessários à criação de bovinos, ainda muito incomum à época. Atualmente, a carne suína continua sendo insumo tradicional da culinária mineira,

com a “costelinha” acompanhando uma diversidade de pratos, o leitão à pururuca e a feijoada mineira sendo muito procurados por turistas e visitantes do estado. Além dos pratos, a carne suína ainda é muito utilizada para produção de embutidos e defumados, como linguiça e bacon.

A avicultura brasileira, hoje uma das principais indústrias de exportação do país, teve origem, acredita-se, no estado de Minas Gerais, que, no século XIX, passou a produzir comercialmente e enviar aves criadas no estado para outras regiões do Brasil (11). Ainda no século XIX, surgiu um dos pratos mais característicos da cozinha mineira, o frango com quiabo, em época que havia dificuldade em se conseguir produtos vindos de outras regiões. O quiabo, originário da África, existia em abundância e, aliado ao seu alto valor nutricional, acabou se tornando alimento constante das populações mais pobres, combinado ao frango caipira já produzido comercialmente no estado (12).

Além do quiabo, destaca-se na culinária mineira o frango acompanhado de uma diversidade de folhas e legumes, como ora-pro-nóbis, abóbora, inhame, couve, agrião, taioba e outros (13). O frango continua a ser muito utilizado na culinária mineira e, a partir da observação dos dados históricos e atuais, é possível inferir que esse costume está proximamente relacionado à tradição comercial do estado na produção de aves, sendo o pioneiro na criação comercial e, ainda hoje, um dos maiores produtores nacionais de aves.

Pode-se especular, portanto que, devido à grande disponibilidade histórica, o frango tornou-se símbolo da culinária mineira, assim como os vegetais como acompanhamento, sempre os de mais fácil acesso e que pudessem ser cultivados em espaços reduzidos, escolhas motivadas principalmente devido à superpopulação do estado durante o ciclo do ouro, que limitava os espaços de cultivo e criação de animais (14).

Além dos pratos tradicionais, a culinária mineira preserva ainda uma diversidade de métodos clássicos de cozimento, cura e produção de alimentos. Destes, talvez o mais simbólico seja o fogão artesanal, aquecido à lenha, no qual além de preparar a comida são defumadas as carnes e embutidos característicos da cozinha de Minas. (8).

Com os avanços da tecnologia e produção industrial, bem como maior demanda alimentícia da população, vários costumes tradicionais da culinária mineira chegaram a ficar ameaçados de substituição, especialmente os que envolviam preparos lentos e tradicionais, como a cura de carnes. Com isso, hoje existem preparos tradicionais do estado considerados como “patrimônio cultural”, a exemplo do queijo minas e do pão de queijo (15). Essa iniciativa é essencial para a preservação dos métodos antigos de produção e preparo dos pratos típicos, principalmente em vista das regulamentações sanitárias e políticas de fiscalização rigorosas atualmente em vigor, bem como a demanda cada vez maior da produção industrial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária do estado de Minas Gerais é uma das mais ricas do Brasil, combinando influências étnicas de diversas origens no preparo e conservação de alimentos. Através das informações levantadas neste trabalho, é possível afirmar que a cozinha mineira agrega uma vasta gama de ingredientes de origem animal, além de possuir meios de conservação rústicos que ainda perduram na cultura regional, bem como o gosto pelos métodos antigos de utilização de alimentos.

A culinária mineira também se destaca como capaz de fazer uso integral dos alimentos, especialmente carnes, em preparos como a feijoada e a galinhada, fazendo utilização quase integral do animal, enfatizando aproveitamento e diminuindo desperdício.

Por fim, a realização deste trabalho mostra que, embora ainda exista uma grande lacuna de registros históricos confiáveis a ser preenchida, há diversas fontes de informação acerca da história e desenvolvimento dos métodos de corte e cura de carnes, bem como uma hipótese bem fundamentada acerca da origem de muitas das características marcantes que compõem a cultura da cozinha mineira.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS. **MG é o maior consumidor de carne suína do Brasil, segundo o Bom Dia Minas.** Disponível em: <<http://www.abcs.org.br/informativo-abcs/703-mg-e-o-maior-consumidor-de-carne-suina-do-brasil-segundo-o-bom-dia-minas>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

AVICULTURA IDUSTRIAL. **A história da avicultura brasileira.** Disponível em: <<http://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/a-historia-da-avicultura-brasileira/20030520-151203-0539>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

CORREIO GOURMAND. **Carne suína** – história. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_03_dicionarios_gastronomicos_alimentos_carnes_mamiferos_porco_historia.htm>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet** – uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: SENAC SP, 2010. 287p.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve:** ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. [s.l], 1982. 227p.

FOOD MAGAZINE. **Culinária mineira.** A culinária de Minas Gerais traz, com toda sua simplicidade, pratos extremamente saborosos, com cheiros marcantes e cores vibrantes, que carregam muito de sua história da época de exploração das minas de ouro. Disponível em: <<http://www.foodmagazine.com.br/food-service-noticia-gastronomia-pelo-mundo/culinaria-mineira>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

LAMOUNIER, Maria A. T. **A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais.** Minas Gerais, S.D. Disponível em: <http://revistapensar.com.br/gastronomia/pasta_upload/artigos/a12.pdf>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

MATE COURO. **Frango com quiabo:** bão demais, uai! – Combina com Mate Couro. Disponível em: <<http://www.matecouro.com.br/frango-com-quiabo-bao-demais-uai-combina-com-mate-couro/>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

MG CULINÁRIA MINEIRA. **Culinária mineira.** Disponível em: <<http://mgculinariamineira.blogspot.com.br>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

MONTANARI, Massimo; ANDRADE, Letícia Martins de. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: SENAC SP, 2008. 208p.


MONTANARI, Massimo; CAROTTI, Federico Guglielmo. **Histórias da mesa**. 1. ed. São Paulo: Estação Liberdade, [19--]. 232p.

POLLAN, Michael. **Cooked**. Disponível em <<https://www.netflix.com/pt/title/80022456>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

Portal Alimentação fora do lar. Disponível em: <<http://alimentacaoforadolar.com.br/>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.


Portal InfoEscola – Gastronomia. Disponível em <<http://www.infoescola.com/artes/gastronomia/>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.

SEMINÁRIO NACIONAL DE BIBLIOTECAS UNIVERSITÁRIAS. **Riqueza da culinária mineira**. A culinária é um atrativo à parte em Belo Horizonte. Disponível em: <<https://www.bu.ufmg.br/snbu2014/noticias/riqueza-da-culinaria-mineira/>>. Acesso em: 22 de junho de 2017.



Colher de pau, tacho de cobre e fogão à lenha: Rebeldia ou tradição?

**Nono pilar da alimentação no Caraça:
Ambiente, utensílios e técnicas**



A INFLUÊNCIA DA CULINÁRIA CIGANA NA COZINHA MINEIRA

SENA, Davi Abreu de.¹

FERREIRA, Bruna Sanches.¹

BOSCHETTI, Roberto.¹

OLIVEIRA, Wilson Martins de.¹

SILVA, Sueli Simplicio Lourenço da.¹

CARVALHO, Rafaela C. Costas de.¹

PEDROSA, Vani Maria Fonseca²

MATTOS, Rafael Teixeira de³

1. Professor orientador: Doutor em Ciências,
Coordenador do Núcleo de Iniciação Científica
da Faculdade de Tecnologia Senac – Belo
Horizonte, Belo Horizonte – MG, julho de 2017.

2. Graduandos do Curso de Gastronomia da
Faculdade de Tecnologia Senac – Belo Horizonte.

3. Co-orientadora: Especialista Educacional,
Supervisora de pesquisa em gastronomia do
Complexo Santuário do Caraça e Coordenadora
do grupo de produtos da Frente de Gastronomia
Mineira, Belo Horizonte – MG, julho de 2017.

RESUMO

Os primeiros povos ciganos se estabeleceram no Brasil nos estados de Pernambuco, Bahia e Minas Gerais por terem sido deportados de Portugal. Em Minas Gerais, durante o século XIX, praticamente só se falava de ciganos quando sua presença inquietava as autoridades. Isso ocorria, por exemplo, quando eram acusados de roubar cavalos. Nas poucas vezes em que se escrevia sobre aspectos culturais dos ciganos, não havia qualquer interesse sobre como eles próprios viam sua cultura. Este documento trata-se de uma pesquisa de revisão literária, proposta pelo Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, que visa mapear, resgatar e preservar hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais. A pesquisa em questão se desenvolveu através de procedimentos de investigação em literatura especializada, utilizando-se da consulta bibliográfica nas áreas de gastronomia, antropologia, saúde

e história. Incluíram-se nessa, os artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e literaturas envolvidos no tema “a influência da culinária cigana na gastronomia mineira”, voltados principalmente para o eixo “receitas tradicionais”. Uma vez dada a complexidade de quem são os “ciganos” e a escassez de documentos produzidos por estes devido ao seu longo período ágrafo, bem como todas as questões políticas que ao longo do tempo buscaram por eliminá-los, torna-se impossível sermos pretenciosos a ponto de elaborar sínteses conclusivas. O nomadismo e a fragmentação em vários grupos, tendo início há mais de dez séculos, ocasionaram o surgimento de diversas adaptações às condições de vida, bem como de seus hábitos alimentares. O que nos parece claro, é que os ciganos absorveram, por onde quer que passaram, diversos alimentos e preparos, adaptando-os a sua tradição e mesclando oriente e ocidente no ato de cozinhar.

Palavras-chave: Ciganos; Culinária; Nômade; Ciganos em Minas Gerais; Correrias ciganas.

ABSTRACT

The first gypsy people settled in Brazil in the states of Pernambuco, Bahia and Minas Gerais for being deported from Portugal. In Minas Gerais, during the nineteenth century, practically speaking only of gypsies when their presence disturbed the authorities. This happened, for example, when they were accused of stealing horses. In the few times they had written about cultural aspects of Gypsies, there was no interest in how they themselves viewed their culture. This document is a research of literary revision, proposed by the Project “Primórdios da Cozinha Mineira”, which aims to map, rescue and preserve the habits, techniques and food products of the first inhabitants of Minas Gerais. The research in question was developed through research procedures in specialized literature, using bibliographical consultation in the areas of gastronomy, anthropology, health and history. Scientific

articles, books, master’s and doctorate theses and literatures involved in the theme “the influence of gypsy cuisine on Minas Gerais gastronomy”, focused mainly on the “traditional recipes” axis, were included. Given the complexity of who the “Gypsies” are and the scarcity of documents produced by them due to their long standing period, as well as all the political issues that have sought to eliminate them over time, it becomes impossible to be pretentious To the point of producing conclusive summaries. Nomadism and fragmentation in various groups, beginning more than ten centuries ago, led to the appearance of various adaptations to living conditions as well as to their eating habits. What seems clear to us is that the gypsies absorbed, wherever they passed, various foods and preparations, adapting them to their tradition and mixing east and west in the act of cooking.

Keywords: Gypsies; Cooking; Nomadic; Gypsies in Minas Gerais; Gypsy runners.

INTRODUÇÃO

A cultura cigana é ágrafa, ou seja, é transmitida apenas oralmente, sem a presença de arquivos escritos, o que dificulta o estudo desses povos em tempos remotos.

De acordo com Frans Moonen, a história dos povos ciganos não tem mais de alguns séculos, seu registro data mais ou menos do ano 1050, quando o imperador de Constantinopla, atualmente Istambul na Turquia, difundiu a ideia de que esses povos eram praticantes de “coisas diabólicas” expulsando-os de suas terras. Tendo esse povo migrado para a Grécia em 1322, alcançaram a ilha de Creta se expandindo em direção a um novo mundo, chegando a partir do século XV para a Europa ocidental:

A partir do século XV, esses “ciganos” migraram também para Europa ocidental onde quase sempre afirmavam que sua terra de origem era o “pequeno Egito”. Mas sabemos tratar-se, com certeza, da então denominação de uma região da Grécia, mas que, pelos Europeus da época, foi confundida com o Egito, na África. Por causa dessa possível origem egípcia, passaram a ser chamados “egípcios” ou “egitanos”, ou ainda Gypsy (inglês), eyptier (holandês), gitan (francês), gitano (espanhol), etc. Mas, sabemos que alguns grupos se apresentam como gregos e anticiganos, razão pela qual também ficaram conhecidos como grecianos (espanhol), tsiganes (francês), ciganos (português), zíngaros (italiano), etc. (FILHO, 2005, p. 25).

No Brasil, os primeiros povos ciganos se estabeleceram em Pernambuco, Bahia e em Minas Gerais por terem sido deportados de Portugal. Em Minas Gerais, durante o século XIX, praticamente só se falava de ciganos quando sua presença inquietava

as autoridades. Isso ocorria, por exemplo, quando eram acusados de roubar cavalos. Nas poucas vezes em que se escrevia sobre aspectos culturais dos ciganos, não havia qualquer interesse sobre como eles próprios viam sua cultura. Os contadores da ordem pública, como os chefes de polícia, os compreendiam como sendo “perturbadores da ordem”, responsáveis pelos mais hediondos crimes. Outras fontes, como viajantes e memorialistas, recorriam aos estereótipos corriqueiros, como “sujos”, “trapaceiros” e “ladrões”. Isso funciona como um indicador: com frequência, eram sinônimos de barbárie, imundice, desonestidade e imoralidade. Assim, a documentação se detém para falar sobre os ciganos singulares, o que acaba por desconsiderar sua existência. Quase sempre incidem sobre “o cigano”, entidade coletiva e abstrata à qual se atribuem as características estereotipadas (TEIXEIRA, 2008, p. 8).

A categoria cigana expressa uma pluralidade de identidades étnicas, como “calon”, “roma”, “kalderash”, “moldowaia”, dentre outras, cada uma com sua peculiaridade e costumes adquiridos antes de chegarem ao Brasil. Devido a sua cultura nômade, o universo cigano é extenso, cheio de crenças e histórias que eram levadas de todos os lugares de onde vinham, o que possibilitou uma grande diversidade também no meio gastronômico. A base da dieta dos ciganos em viagem não diferenciava muito dos tropeiros, composta de carne seca, feijão, angu ou farinha de

milho ou mandioca, arroz, eventualmente aguardente ou melaço como sobremesa.

No século XIX, com o crescente avanço da pecuária, por exemplo, em Minas Gerais, possibilitou aos ciganos incorporar o leite e os queijos a sua alimentação, em virtude de negociações que mantinham com fazendeiros sitiantes.

A história dos ciganos é muito baseada em suposições devido à falta de documentos. Dessa forma, este trabalho tem o propósito de expandir o conhecimento sobre esta cultura tão pouco conhecida e explorar o seu ambiente gastronômico que tanto enriqueceu a culinária mineira.

MATERIAIS E MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa de revisão de literatura, inspirada no Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, que tem como objetivo mapear, resgatar e preservar hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais. O Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira” é desenvolvido através da parceria com o Santuário do Caraça para a pesquisa da forma alimentar preservada durante 240 anos neste Santuário e que possui forte ligação com a forma tradicional de produção alimentar em Minas Gerais. No Santuário do Caraça, a alimentação se apresenta dividida em nove pilares, sendo eles: horta histórica; pomar histórico; farinhas antigas, pães e quitandas; receitas tradicionais; queijaria; doçaria; bebidas alcoólicas, cafés e chás; carnes e outros derivados de animais;

ambiente, utensílios e técnicas tradicionais.

A pesquisa em questão foi desenvolvida pelo procedimento de consulta e investigação da literatura especializada. Utilizou-se o sistema de consulta bibliográfica nas áreas de gastronomia, antropologia e história. A pesquisa bibliográfica levou em consideração um dos pilares do Projeto “Primórdios da Cozinha Mineira”, sendo ele receitas tradicionais, em que teve como base teórica bibliografia já publicada em forma de artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e nos principais bancos de dados eletrônicos científicos: Lilacs, Scielo, Google Acadêmico, entre outros. Além disso, foram utilizadas as seguintes palavras de busca: Ciganos; Culinária; Nômade; Ciganos em Minas Gerais; Correrias ciganas. Foram incluídos na presente pesquisa os artigos científicos, livros, teses de mestrado e doutorado e literaturas que envolvam o tema. Foram excluídos os artigos científicos, teses de mestrado e doutorado e literaturas cuja temática divergiam aos objetivos da pesquisa.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

Origem do povo Cigano

Suas origens têm sido objeto de controvérsia ao longo dos séculos, inúmeras teorias têm tentado explicar de onde eles vieram, uma vez que a cultura cigana não possui uma escrita e, por isso, sua história não pôde ser preservada. Estudos iniciais de seu idioma (Romanês) e análises

genéticas, conduzidos pela Universidade Pompeu Fabra da Espanha, apontaram para o noroeste da Índia como local de partida do grupo. Essas análises nos mostram ainda que a influência linguística formadora do idioma Romanês teve início há cerca de 1500 anos atrás, vinda do Oriente Médio. O estudo também revelou várias subseqüentes mudanças nesse idioma à medida que esse grupo de nômades se espalhava pela Europa.

Para realizar o estudo, um time de pesquisadores europeus, coletaram amostras de DNA em 152 Ciganos de 13 diferentes países e compararam com outras amostras de Europeus e de pessoas do Oriente Médio, Ásia Central e Índia. De acordo com as análises, o grupo “fundador” do povo Cigano partiu de onde é conhecido hoje o estado de Punjabi, no noroeste da Índia, próximo do ano 500 d.C. “...de lá, viajaram através da Ásia Central e Oriente Médio, se misturando através de casamentos com as populações locais”, disse o pesquisador David Comas, líder do Projeto Genográfico. A subseqüente porta de entrada para a Europa parece ter sido a Península dos Balcãs, especificamente a Búlgaria, onde os Ciganos começaram a se espalhar em torno do ano 1100 d.C.

Ainda hoje não é possível afirmar os motivos que levaram os Ciganos a saírem de sua região, mas podemos sugerir algumas possibilidades como, por exemplo, as invasões, (Alexandre, o Grande, invadiu a Índia em 326 a.C.), as guerras entre tribos rivais, fome, escravidão e doenças (A Peste Negra de 1347 teve início na Ásia Menor). A ascensão do comércio também pode ser um

fator importante das migrações ocorridas na época, como a Rota da Seda (Caravanas já usavam essa rota desde 200 a.C.) que ligava a Europa (Itália) até a Ásia (China) e, possivelmente, os Ciganos usaram essa rota para promover o comércio e, com isso, migraram para outras regiões em busca de melhores oportunidades de negócio.

Segundo David Kenrick (2004, p.47), quando esses grupos de nômades foram avistados pela primeira vez na Europa no início do século XV, achava-se que eram provenientes do “Egito”, devido a sua pele escura, sendo assim ficaram conhecidos na Inglaterra como “Gypsy”, na Espanha como “Gitanos” e em Portugal com “Ciganos”, atualmente o termo correto é “ROMA”. Adrian Marsh (2003, p.138) propõe que os primeiros relatos da presença desse povo na Península Ibérica remontam ao ano de 1425 onde inicialmente foram bem recebidos pela população local e até gozaram de proteção pelas autoridades, porém a partir de 1492, quando a perseguição oficial começou contra mouros e judeus para “limpar” a Península Ibérica de grupos não-cristãos, os ciganos foram incluídos na lista de povos a serem expulsos. Por cerca de 300 anos, os ciganos foram sujeitos a uma série de leis e políticas destinadas a eliminá-los da Espanha e de Portugal. As perseguições e deportações os obrigavam a abandonar sua língua e seus rituais, além de serem excluídos de participar de cargos públicos. No momento em que esse período chegou ao fim, os ciganos tinham sido levados a uma subclasse permanentemente submersa, onde se encontram até os dias de hoje.

Ciganos em Minas Gerais

A documentação conhecida nos indica que sua história iniciou no Brasil em 1574, quando o cigano João Torres, sua mulher e filhos foram dissociados para o Brasil. Em Minas Gerais, a presença cigana é vista a partir de 1718, quando chegam da Bahia ciganos que haviam sido deportados de Portugal.

Em Minas Gerais, a instabilidade hierárquico-social do século XIX não se diferenciava muito daquela vivida no século anterior. A movimentação de pessoas pelo território, apesar de reduzida, ainda era considerável. As cidades mineiras tinham como característica um constante movimento dos mais diversos tipos de pessoas e diferenças sociais profundas, tendo um fluxo significativo financeiro e de mercadorias. As cidades mineiras, então, gradualmente passaram a administrar de forma disciplinada a ocupação urbana, visando manifestar a razão e o progresso. Contrariando isso, a existência de um acampamento cigano era visto como um território onde havia forte informalidade nas relações sociais, econômicas e uma outra lógica moral e familiar (TEIXEIRA, 2008).

Os ciganos, possivelmente, habitavam os espaços mais precários das cidades. Segundo Jurandir Freire Costa, a conduta dos ciganos, juntamente com a de outros “desclassificados”, era uma afronta à ordem médica, pois representavam o limite da infração higiênica, por isso eram entregues à polícia. Os ciganos traziam desconforto aos higienistas por serem

tidos como insalubres, podendo colocar em perigo toda a população. Se fosse necessário acampar na cidade, deveriam afastar-se o mais distante possível para não transmitirem doenças e moléstias morais. Assim, percebe-se nítida repulsa ao contato direto com os ciganos, gerando essa possível dificuldade de um intercâmbio cultural culinário entre o povo cigano e o mineiro. Logo, com um pequeno esforço intelectual, podemos deduzir que essa aversão impediria, diante de questões morais e higiênicas vividas na época, a aceitação de práticas alimentares provenientes de uma minoria tida como “contaminada”. Porém, não generalizamos esta visão por ocorrer em vários municípios da Zona da Mata casos de proprietários rurais que ofereciam guarida e proteção aos ciganos, supondo-se então, a introdução dos queijos e do leite a sua alimentação (MAGALHÃES, 1898). O que leva a crer que a nossa cultura tenha sido incorporada pelo povo cigano, e não o contrário.

A Comida Mineira e a Comida Cigana

No fim do século XVII dá-se início o movimento dos tropeiros, tido como um ciclo econômico de longa duração. Devido às grandes distâncias percorridas por esses grupos, observa-se que a cozinha que alimenta os tropeiros é seca, basicamente sendo composta de toucinho, feijão, farinha, pimenta-do-reino, café, fubá, coité e cachaça. Além disso, por causa das crises de fome do século XVIII, o aproveitamento

dos alimentos disponíveis era algo mais do que necessário para a sobrevivência dos mineiros. Segundo Tião Rocha, da busca por esse aproveitamento, surge a variada e farta cozinha mineira.

Procurando enfrentar a falta de carne bovina, os mineiros acostumaram-se a criar suínos, o que acabou por tornar-se um hábito alimentar dos habitantes. Também faziam parte de sua alimentação o feijão, o milho e a mandioca. Já na cozinha cigana, observamos uma grande diversidade, assim como foram assimilados traços linguísticos, hábitos e danças provenientes às peregrinações por todo mundo, os ciganos também incorporaram receitas e temperos a sua culinária, como o alecrim, a hortelã, o repolho, o limão, a batata, o louro, a maçã e algumas preparações como o macarrão (Xumér), o pão (Maro/Manro)

e a polenta com queijo (xevitsiKiralta). O prato clássico dos ciganos “Ebalichéta Bobi” de Sacromonte (Granada – Espanha), por exemplo, era composto de carne de porco e feijão, similar à feijoada brasileira. Muito apreciados também pelos ciganos eram gansos, patos e perus cozidos no sangue e banha de porco todos juntos, sendo muito similar ao frango ao molho pardo brasileiro. Constatamos então, em levantamento feito em literaturas italianas e comunidades virtuais de ciganos, que em grande medida, muitas das preparações ciganas assemelham-se em sua base com o de outras culturas, inclusive a nossa, diferenciando-se, porém, por introduzirem (desde os primórdios) sabores de todas as terras pelas quais suas caravanas passaram, adequando-os ao seu paladar e costumes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez dada a complexidade de quem são os “ciganos” e a escassez de documentos produzidos por estes devido ao seu longo período ágrafo, bem como todas as questões políticas que ao longo do tempo buscaram por eliminá-los, torna-se impossível sermos pretenciosos a ponto de elaborar sínteses conclusivas. O nomadismo e a fragmentação em vários grupos, tendo início há mais de dez séculos, ocasionou no surgimento de diversas adaptações às condições de vida, bem como de seus hábitos alimentares. O que nos parece claro é que os ciganos absorveram, por onde quer que passaram, diversos alimentos e preparos, adaptando-os a sua tradição e mesclando oriente e ocidente no ato de cozinhar. Por esse

motivo, compreende-se que em território brasileiro esse fato também se concretizou, especificamente na Zona da Mata de Minas Gerais no séc. XVIII, onde comunidades ciganas eram acolhidas por proprietários de terras, tendo assim, experimentado dos preparos típicos da época.

A busca pelos primórdios desta história deve ser tratada com muita precaução, de forma que não se percam informações e o sentido da história. Esperamos que este projeto sirva como base para o desenvolvimento de novos estudos, os quais busquem por iluminar os caminhos da vida de um povo tão plural que, desde sua chegada ao Brasil, sofreu por conta da imagem que havia sido formada a seu respeito durante séculos.

REFERÊNCIAS

CACCINI, Uifalussi G. S. I. **Romi l'ultima parola sugli Zingari**. Foligno: Campi, 1911.

CALVET G. **A čurari tale**. JGLS 3a s., vol. XLII n. 3-4.

Classe V B del liceo. **“Ovidio” di Sulmona I Rom di Sulmona**. Lacio: Drom n. 4. 1979.

CIRAVEGNA-Maroni. **Ricette della medicina zingara**. Torino: AIZO, 1988

COELHO, F. A. **Os ciganos de Portugal**: com um estudo sobre o calão, Lisboa Imprensa Nacional, (Original: 1892). p.199-200. Disponível em: <<https://archive.org/details/osciganosdeportu00coeluoft>>. Acesso em: 14 de abril de 2017.

COLOCCI A. **Gli zingari**. Storia d'un popolo errante. Torino: Loescher, 1889,

COSTA, J. Freire. **Ordem médica e norma familiar**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1989. Apud Rodrigo Corrêa Teixeira, 2008, p. 35.

DICK Zatta J. I. **Rom sloveni di Piove di Sacco**. Lacio Drom n. 1-2., 1985.

FRASSON, Antonio Carlos. GOMES, Silvestre Alves. Curitiba, at. 2013. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/2010/Historia/artigos/frasson_artigo.pdf >. Acesso em: 17 de maio de 2017.

KALITSCH, Annya. **Culinária cigana**. Rio de Janeiro, [200-]. Disponível em: <<https://dancacigana.wordpress.com/culinaria/>>. Acesso em: 26 de abril de 2017.

KENRICK, Donald. **Gypsies**: From the

Ganges to the Thames. 2004; 125p. University of Hertfordshire Press. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?id=df2mIONbrDoC&pg=PA14&lpg=PA14&dq=Bahram+gur+and+the+gypsy&source=bl&ots=5K52ZWvuuE&sig=P1gmByP-suKyA1uqfoJXpWMC9kA&hl=ptBR&sa=X&ved=oahUKEwiDo6jsv97TAhUGO-ZAKHVBUCTUQ6AEIPzAI#v=onepage&q=Bahram%20gur%20and%20the%20gypsy&f=false>>. Acesso em: 28 de abril de 2017.

LA CUCINA ZINGARA, in Arlati A., Manna F., Cuomo C. (a cura di). Gli zingari. Milano, **Il Calendario del Popolo** n. 606 febbraio, 1997.

LEVAKOVICH G; AUSENDA G. TZIGARI. **Vita di un nomade**. Milano: Bompiani, 1975.

MAGALHÃES, A. Moreira, “Relatório do Chefe de Polícia do Estado”. In: Secretaria do Interior, Relatório apresentado ao Dr. Presidente do Estado de Minas Gerais pelo Secretário do Estado de Negócios do Interior (Dr. Henrique Augusto de Oliveira Diniz), Bello Horizonte, **Imprensa Oficial de Minas Geraes**, 1898, Anexo B, p. 82. Apud Rodrigo Corrêa Teixeira, 2008, p 36.

MANNA F. Alimentazione e morte. In Turci M. (a cura), **Cibi proibiti e società della tavola**, Repubblica di San Marino, G.D.G Edizioni, 1990.

MARSH, Adrian; Strand, Elin. **Gypsies and the Problem of Identities**: Contextual, Constructed and Contested, 2003. 227p. Swedish Research Institute in Istanbul; Transactions, Vol.17. Disponível

vel em: <https://books.google.com.br/books?id=u52vzyK3v7EC&pg=PA39&lpg=PA39&dq=Bahram+gur+and+the+gypsy&source=bl&ots=eaWgMphN_v&sig=yYjuzBbO3lyHY_Xro4xM7Uh-2Qw&hl=ptBR&sa=X&ved=0ahUKEwi-Do6jsv97TAhUGOZAKHVBUCTUQ6AE-IRDAJ#v=onepage&q=Bahram%20gur%20and%20the%20gypsy&f=false>. Acesso em: 2 de maio de 2017.

MARSIGLIA, Luciano. **A saga cigana**, [s.l.], 31 de agosto de 2008. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/cultura/a-saga-cigana/>>. Acesso em: 24 de abril de 2017.

OSELLA C. (a cura di), a. d., *Cucina zingara*, Torino, AIZO.

PAPPAS, Stephanie. **Origin of the Romani People Pinned Down**. Postado em 6 de dezembro de 2012. Disponível em: <<http://www.livescience.com/25294-origin-romani-people.html>>. Acesso em: 7 de maio de 2017.

RADITA, P. **Gli zingari nelle loro leggende**, Lacio Drom n. 3. 1970.

ROCHA, Tião. **Sabores do Brasil**. Textos do Brasil, [s.l.], 2008. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/publicacoes/textos-do-brasil-13/>>. Acesso em: 17 de maio 2017.

ROGGERO S. **Cucina zingara**. Fabbri: Milano, 1982.

TEIXEIRA, Rodrigo Corrêa. **História dos Ciganos no Brasil**, Recife – Núcleo de Estudos Ciganos, 2008. 127p. Disponível em: <http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/ciganos/a_pdf/rct_historiaciganosbra-

[sil2008.pdf](http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/ciganos/a_pdf/rct_historiaciganosbrasil2008.pdf)>. Acesso em: 2 de abril de 2017.

TROPEIROS DAS GERAIS. **Tropeiros**. [20-?], Sapucaí Mirim. Disponível em: <<http://www.tropeirosdasgerais.com.br/historia.htm>>. Acesso em: 17 de maio de 2017.

UNIÃO CIGANA DO RIO GRANDE DO NORTE. **A culinária cigana**. [s.l.], 2011. Disponível em: <http://culturasciganas.blogspot.com.br/2011/09/culinaria-cigana.html>>. Acesso em: 24 de abril de 2017.

VAUX de Foletier F. **Mille anni di storia degli zingari**. Milano: Jaka Book, 1977.

WERNER, Amy. **Genography Scientists Trace the Origins of the Europe's Roma**. Postado em 23 de outubro de 2015. Disponível em: <<http://voices.national-geographic.com/2015/10/23/genographic-scientists-trace-the-origins-of-europes-gypsies/>>. Acesso em: 6 de maio de 2017.





