



Cozinha regional mineira: pertencimento e identidade alimentar

Regional cuisine from Minas Gerais: belonging and food identity

Daniele Araújo Ferreira¹

Marcelo Cervo Chelotti²

RESUMO

A culinária mineira possui influências intrínsecas e peculiares dos povos que aqui já habitavam e os que chegaram a partir do século XVI. Cada um desses povos implementara técnicas alimentares advindas de suas culturas, essenciais para a transformação dos ingredientes que o território fornecia naquele momento. O objetivo deste trabalho é ampliar e discutir a identidade da cozinha típica de Minas Gerais, como forma de manifestação cultural e identitária deste povo. Os procedimentos metodológicos foram desenvolvidos a partir de uma análise qualitativa, vinculada a pesquisas bibliográficas (teses, dissertações e artigos) e documental. Em conexão com a narrativa apresentada, observou-se que os atributos dos hábitos alimentares dos mineiros reforçam a relação que esse povo tem com a comida e consequentemente com o conceito de cultura. A formação dos hábitos alimentares dos mineiros circula por inúmeras contextualizações, onde a cozinha é um lugar simbólico e tida como espaço de convívio e maturação das relações sociais, possibilitando o resgate dos aspectos da formação alimentar de Minas Gerais a partir deste lugar.

PALAVRAS-CHAVE: Minas Gerais; Cozinha Regional; Culinária; Pertencimento; Identidade.

ABSTRACT

Minas Gerais cuisine has intrinsic and peculiar influences from the people who already lived here and those who arrived from the 16th century onwards. Each of these people had implemented food techniques derived from their cultures, essential for the transformation

¹ Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Bolsista do Programa de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES/MEC). E-mail: danielearaujo0379@gmail.com

² Professor Doutor do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: marcelo.chelotti@ufsm.br

of the ingredients that the territory provided at that time. The objective of this paper is to expand and discuss the identity of the typical cuisine of Minas Gerais, as a form of cultural and identity manifestation of these people. The methodological procedures were developed based on a qualitative analysis, linked to bibliographical research (theses, dissertations and articles) and documents. In connection with the narrative presented, it was observed that the attributes of the Minas Gerais people's eating habits reinforce the relationship that these people have with food and consequently with the concept of culture. The formation of the eating habits of Minas Gerais people goes through countless contextualizations, where the kitchen is a symbolic place and seen as a space for coexistence and the maturation of social relationships, making it possible to recover aspects of the food formation of Minas Gerais from this place.

KEYWORDS: Minas Gerais; Regional Cuisine; Cooking; Belonging; Identity.

INTRODUÇÃO

No estado de Minas Gerais, é perceptível a íntima relação do povo mineiro com a culinária das diversas cozinhas regionais presentes e vivas no cotidiano deste estado. Os mineiros possuem uma cozinha tradicional, autêntica e muito estabelecida com relação às questões identitárias, tanto dos habitantes quanto dos ingredientes utilizados. A saber, tais ingredientes são empregados desde outros tempos, fazendo com que essa cozinha seja muito ampla e restrita ao mesmo tempo, de forma que os pratos típicos existentes e presentes no estado datam de séculos.

A culinária mineira é secular e muito vivida, além disso, possui influências intrínsecas e peculiares dos povos que aqui já habitavam e os que chegaram posteriormente a partir do século XVI. Indígenas, africanos escravizados e portugueses construíram a base da alimentação mineira, cada qual com suas singularidades e especificidades. Notório é que, cada um desses povos implementara técnicas alimentares advindas de suas culturas, que de fato eram diferenciadas e essenciais para a transformação dos ingredientes que a terra brasileira fornecia naquele momento.

Desta forma Mintz (1997) por sua vez, observa que os alimentos estão intimamente associados com o passado daqueles que os consomem e as técnicas utilizadas para elaborar, servir e consumir os alimentos são variáveis e indicadoras de suas próprias histórias.

Quando se observa as práticas alimentares, é possível perceber que estas se caracterizam, obviamente por uma relação que se constrói face a identidade do sujeito, levando em consideração o lugar onde o indivíduo está inserido e relacionando-as com práticas simbólicas culturais, sociais, econômicas e acima de tudo o que este determinado lugar oferece como subsídio para sua alimentação.

Stuart Hall (2003) por sua vez, quando faz uma análise sobre a identidade, propõe que esta é definida historicamente, sendo que é formada e transformada juntamente com a cultura e a sociedade. Contudo, o sujeito possui uma amplitude de identidades que pode assumir dependendo das condições a ele oferecida, fato é que a identidade do indivíduo não mais faz parte de um sujeito padronizado e coerente. Em outro momento, Hall (2003) discute que a medida em que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, são confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, onde o sujeito pode ao menos temporariamente, se identificar.

Caminhando juntamente com conceito e discussão sobre identidade, é importante destacar que o ato de se alimentar ocorre a partir da associação entre um lugar e um território, que pode estar vinculado ao conceito de cultura alimentar onde, neste caso, está associado à

definição de mineiridade, discutida por Mônica Abdala (1997) conectando à proposta de discussão deste artigo. Assim, validando esta associação entre lugar e território, Haesbaert (2009) propõe que o alimento e ou a comida está vinculado às práticas temporais construídas historicamente e que estas promovem a apropriação simbólica e subjetiva do território.

Nesta perspectiva, a comida nesse artigo é compreendida não só como uma produção simbólica cultural, mas também como linguagem, construção e manutenção da memória coletiva e social no que tange aos aspectos da vida (LÉVI-STRAUSS, 1991; BOURDIEU, 1983)

DaMatta em consonância com o exposto acima defende que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere” (p. 56). Assim, é possível afirmar, portanto, que comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência, é um comportamento simbólico e cultural. É neste sentido que se indica a discussão sobre os hábitos e influências alimentares no estado de Minas Gerais, uma vez que neste estado está presente uma tradição extremamente forte de costumes e práticas alimentares.

A alimentação como se sabe, pode ser identificada com uma prática cultural que reflete os modos e costumes de um determinado local, diante do “habitus” que está relacionado com a interação do indivíduo e o meio.

O conceito da palavra “habitus” aqui, foi relacionado com o que Pierre Bourdieu trouxe e entende-se como o desenvolvimento da necessidade de “apreender as relações de afinidade entre o comportamento dos agentes e as estruturas e condicionantes sociais” (SETTON, 2002, p. 62).

A partir deste contexto, é importante e vale ressaltar que as práticas alimentares devem ser compreendidas como um sistema culinário e que fazem parte de um conjunto que enfatiza as relações sociais e simbólicas dentro de um processo linguístico (LÉVI-STRAUSS, 1991). Onde o habitus neste sentido pode se ligar ao pensamento presente de características de uma identidade social, de uma experiência biográfica, um sistema de orientação ora consciente ora inconsciente, possibilitando aos indivíduos a fazerem suas escolhas culturais identitárias.

De forma que, quando se trata de algo mítico e que pode ser verificado no contexto deste artigo, há uma instigação ao imaginário coletivo dos indivíduos reforçando as percepções dos componentes que definem a formação histórica de uma identidade e cultura alimentar, onde, tanto em países, como estados podem ser identificados pela culinária típica regional.

A partir desta narrativa definiu-se o principal objetivo deste manuscrito que é de ampliar e discutir a identidade da cozinha típica de Minas Gerais, contribuindo com o diálogo amplo, que permeia esta culinária como manifestação cultural e identitária de um povo possibilitando assim a justificativa desta temática dessa pesquisa.

Este trabalho será desenvolvido a partir de uma análise qualitativa, vinculada a procedimentos metodológicos em pesquisas bibliográficas e documental. A pesquisa qualitativa é uma das vertentes de investigação que busca compreender fenômenos sociais, culturais, educacionais, religiosos por meio de uma abordagem de cunho interpretativo que será realizada em artigos acadêmicos, livros, teses, dissertações que permeiam a referida temática.

Norman Denzin e Yvonnas Lincoln (1994) definem a pesquisa qualitativa como sendo um conjunto de “práticas interpretativas”, ou seja, ela possui uma premissa epistêmica de que o conhecimento é produzido em uma interação dinâmica entre o sujeito e o objeto do conhecimento, havendo um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e (inter)subjetivo dos sujeitos. Yin (2016) por sua vez, apresenta que a pesquisa qualitativa permite ao pesquisador interpretar eventos humanos a partir da sua singularidade e multiplicidade com diferentes bases metodológicas.

A escolha do método qualitativo neste caso, se deu em virtude de que o pesquisador pode ter a capacidade de interpretar e compreender as perspectivas e nuances da realidade estudada, de forma a possibilitar uma conexão mais abrangente e interativa com tema estudado a partir de uma análise mais próxima e detalhada. Em consonância com este argumento, a saber, a primeira autora deste trabalho é natural do estado de Minas Gerais, e além de ter sua trajetória acadêmica em geografia, possui também formação na área gastronômica de onde trouxe inúmeras inquietações sobre a cozinha, sobre os alimentos e seu consumo, sobre o fazer saber de cada lugar.

Pensando no desenvolvimento desta discussão, primeiramente foi realizado um levantamento bibliográfico de artigos acadêmicos, livros, teses e dissertações que permeiam a temática abordada. A partir deste levantamento, foi observado com leituras intensa como ocorreu algumas das narrativas sobre a cozinha, sobre as comidas típicas regionais de Minas Gerais, onde buscamos entender como é abordado as questões de cultura e identidade alimentar no estado.

Diante do exposto destacamos que é necessário para esta temática trazer determinados conceitos e elucidar também algumas contradições que podem possibilitar uma análise mais aprofundada do tema, a fim de estender as discussões e formas dos elementos e conjuntos que compõe a cozinha regional na qual é determinante para sua constituição e de certa maneira propagação.

DESENVOLVIMENTO

Cozinha regional e sentimento de pertencimento

A palavra cozinha neste contexto se refere a um conjunto de definições que remete ao ato de comer, as práticas culinárias, aos ingredientes, as preparações e aos rituais simbólicos de consumir determinado alimento, e que por sua vez passa a possuir uma forma em determinado lugar geográfico culturalmente identificado.

A caracterização na qual, se envolve a cozinha é construída a partir de relações eu que se dão a partir de um local materializado e que segundo Leite (2012, p.12) é um espaço que se constitui como uma referência, onde trespassa ao modo puramente locacional, de maneira que assume sentidos que estão associados à trajetória de vida do sujeito em momento específico de sua história, contemplando um determinado padrão cultural.

Neste sentido, quando o destaque é a comida é importante ressaltar o ato da comensalidade que se tornou algo intrínseco ao povo mineiro. A comensalidade é habitualmente entendida como o ato de comer juntos/com outros (FISCHLER, 2011), de compartilhar a mesa uma refeição (BOUTAUD, [2004], 2011) ou de comer e beber juntos ao redor da mesma mesa (BOFF, 2006). Verdade é que não se trata de um ato mecânico, e sim de um fenômeno e por envolver o que Boutaud ([2004], 2011) denomina de ‘comer simbólico’, coloca em exercício todo um conjunto de regras sociais e culturais que conduz a produzir diversos significados.

Torna-se importante caracterizar um grupo social como feito, para que se possa compreender alguns elementos de forma interpretativa em relação ao indivíduo ou a um grupo que compartilham um mesmo lugar geográfico e que possui traços culturais semelhantes (OLIVEIRA, 2018; MACIEL, 2004).

Diante desta discussão, a proposta é entender e compreender como a cozinha se articula em uma dimensão regional em territórios que geograficamente já estão estabelecidos e que tendem a expressar através da comida suas identidades culturais a partir de uma determinada prática alimentar. Pontua-se assim a necessidade de buscar a compreensão sobre o que realmente é a regionalidade à mesa suas interações com a história cultural local e como acontece os processos de construção e formação da comida como um fato social total Poulain (2013).

Logo, a partir do contexto de Minas Gerais percebemos através das pesquisas bibliográficas e vivências *in locu*, as reais habilidades deste povo e sua determinação em legitimar a regionalidade alimentar deste território. Uma vez que, as cozinhas regionais podem

ser entendidas como formas de interação entre os sujeitos presentes em determinados locais geográficos, possibilitando a criação de uma identidade cultural através do sentimento de pertencimento e vínculo ao lugar.

A conectividade que se estabelece com os lugares a partir da ocupação destes espaços, provoca nos sujeitos sentimentos intrínsecos a esses lugares, no qual pode ser observado que em determinados espaços se tenha mais apego/afeição que outros pela presença de uma certa afetividade concebida entre ambos. Acentua-se sob este aspecto a relação de conexão sentimental, que pode ser também ser entendido com vínculo afetivo que é estabelecido entre pessoas e lugares ou cenários físicos (FELIPPE; KUHNEN, 2012, p. 610), no que concerne o sujeito sentir que é parte do lugar e o lugar torna-se parte dele também.

Fato este corrobora que o processo de construção social de uma cozinha regional permeia pelo compartilhamento das sensações de pertencimento e vínculos com o lugar geográfico, além de acessar a memória do imaginário tanto individual quanto coletivo. Freitas (2008) por sua vez argumenta que o sentimento de pertencimento pode ser definido como as ligações que vinculam o indivíduo ao modo de vida, aos comportamentos e costumes de um grupo ou comunidade da qual se é ou venha a se tornar membro, fazendo com que ele se sinta plenamente participante do contexto, especialmente no que diz respeito aos papéis sociais, às normas e aos valores.

Assim, pode ser entendido que o sentimento de pertencimento torna-se de real importância na construção histórica e cultural do lugar, uma vez que ele é o elo entre o indivíduo e o meio que ele habita, sendo possível perceber tal fato nas simbologias e valores atribuídos ao lugar.

Em conexão com o pertencer ao lugar estão os hábitos alimentares, que nos permite conhecer um grupo social, uma sociedade, um território e um lugar, uma vez que falar sobre cozinha, não necessariamente fala-se somente de prazeres gustativos, mas de simbolismos, tradições além da incorporação dos alimentos para com os aspectos culturais e identitários.

As diversas nuances dos regionalismos presentes no estado de Minas Gerais abarcam inúmeras opções de comidas típicas regionais, perante essa afirmação concordamos que o ato de comer e de beber, estão entrelaçados com os aspectos socioculturais e que geralmente variam de acordo com o tempo e o espaço. De encontro a este contexto Rogério Haesbaert aponta que:

As escalas regionais contemplam um território de identidade e mobilização social que se contrapõe em determinados níveis à organização política sob hegemonia do Estado-nação, teremos obrigatoriamente uma base sociocultural bastante complexa, pautando

os chamados “regionalismos” e as “identidades regionais” que constituem o fundamento dessa mobilização (HAESBAERT, 2002, p. 112-113).

De forma que é no espaço onde os grupos sociais, as nações ou mesmo as regiões podem ser conectadas dentro de um território a partir de termos econômicos, políticos, culturais e a partir do sentimento de pertencimento ao lugar, onde as escolhas alimentares ou formas de como é consumido determinado alimento provoca tal sentimento.

Sendo assim, a cozinha regional pode nos possibilitar a compreender como ocorre as articulações no contexto regional, permitindo entender como territórios geográficos específicos são capazes de expressar através da comida identidades culturais singulares no que tangem a culinária, a comensalidade e seus hábitos alimentares. Tal fato pode ser destacado pois, estas relações se dão por meio de um lugar ou local específico e são materializadas, e que de acordo com Leite (2012, p.12) estes espaços se constituem por meio de um referencial que perpassa ao aspecto local, já que assumem significados que estão associados a história de vida de cada sujeito, em um momento específico de sua trajetória e em um determinado padrão cultural.

O típico mineiro: identidade e cultura alimentar

Como já abordado anteriormente, a alimentação está intimamente ligada aos fenômenos sociais elencados a diversos sistemas alimentares. Quando se refere a construção de tais fenômenos, fatores como economia, território, história, cultura e sociedade estão associados nessa construção, que implicam em escolhas e classificações sobre o que comer.

A forma na qual se transforma o alimento, ou a maneira na qual se deseja conduzir o processo de modificá-lo, está condicionado ao estilo de vida, que por sua vez produz uma mudança de estado e de sentido (Maciel, 2004). Entretanto a culinária é parte de um ato, onde há um domínio do corpo sobre determinado alimento e que por sua vez é parte de um processo físico-psico-sociológico (Mauss, 2003), no qual todas as dimensões humanas agem sobre o alimento, transformando-o através de técnicas específicas da culinária.

Partindo desta narrativa, é possível associar a um povo ou a um grupo social determinadas características específicas quando está em curso o ato de transformar os alimentos e a eles inserirem uma determinada cultura. Assim discutiremos sobre o povo de Minas Gerais que possuem singularidades e peculiaridades no ato ou ação de transformar os alimentos em comidas típicas e ou regionais.

O povo mineiro, por sua vez, possui uma identidade e uma cultura alimentar permeada pelo habitus, discussões apresentadas pela pesquisadora Mônica Abdala expõe claramente as diversas análises sobre alimentação e as características da alimentação deste povo desde séculos

passados. Para além disso a autora exalta a palavra “mineiridade” como sendo uma palavra associada ao jeito dos mineiros, ou seja, o aspecto de ser do típico mineiro. Não somente, Abdala também expõe as influências dos povos que aqui chegaram, bem como o início do processo que se deu a construção da identidade alimentar mineira.

Concluimos que a imagem de um típico mineiro opera tanto num plano interno como extrapola fronteiras regionais. A cozinha constitui um dos pilares centrais dessa imagem. A observação da pródiga exposição e a oferta de alimentos em ocasiões festivas e nos momentos mais corriqueiros do cotidiano estimulou nossa reflexão sobre a cozinha como espaço privilegiado de convívio e relações sociais Abdala (2012, p. 167).

Ainda, em conformidade com Abdala (1997) é possível identificar também uma discussão sobre essa característica que se nomeou de mineiridade nos trabalhos do sociólogo Fernando Correia Dias, onde em seu artigo Mineiridade: construção e significado atual, de 1985, ele retrata e ressalta o debate sobre a sociedade mineira e mostra com clareza que a questão da mineiridade sempre ganha um espaço muito importante. De acordo com o autor, existe uma necessidade de se “discutir a existência ou não de características culturais específicas da população que habita o território atualmente definido como o Estado de Minas Gerais” (DIAS, 1985, p. 73).

De modo que, não apenas no contexto científico, a discussão e o debate sobre as características identitárias e culturais sobre o povo mineiro estão presentes no cotidiano da população em virtude de tais atributos serem extremamente marcantes e fortes. Aqui é possível mencionar por exemplo o sotaque, os hábitos alimentares, a comida, o modo de ser e o comportamento social peculiar da população deste estado. É notório que tais características são extremamente expressivas e legítimas, uma vez que, onde chegam ou por onde passam os mineiros são facilmente identificados pelo sotaque e muito espontaneamente são associados a alguma comida típica do estado, como o queijo, o pão de queijo, o doce de leite, o feijão tropeiro dentre outras.

Esta observação vai de encontro a Arruda (1998, p. 173) que também desenvolveu uma discussão sobre a identidade dos mineiros, mais precisamente a mineiridade notando que:

[...] o pensamento mítico seria a concepção central e unitária de Minas. Dessa configuração desenvolvem-se apropriações particulares, explícitas nos projetos políticos, evocadores da tradição e com vistas a legitimar as ações dos seus representantes. Nesse momento, ergue-se a dimensão ideológica, por respaldar-se em propostas específicas e com forte orientação política [...] finalmente, emergem elaborações que alteram substancialmente os significados envolvidos na construção central, agregando-se novos e ampliando os originais. São as expressões imaginárias

de uma cultura. Na nossa análise, encontram-se manifestas nas obras dos escritores de Minas. (ARRUDA, 1998, p. 173).

Neste caso, a autora ressalta que o pensamento mítico é o ideal para representar a mineiridade, visto que está presente em todo o desenvolvimento social e cultural do mineiro, legitimando assim a estravagante dimensão que alcançou a identidade e cultura deste povo tornando-a atemporal e sendo possível identificar facilmente a mineiridade dos mineiros. As identidades culturais são pontos de identificação (HALL, 1996), sendo a comida um importante nó nesses laços de pertencimento, pois é representativa da história e cultura de um local.

Associado ao conjunto de características que contempla o conceito de mineiridade está a cultura alimentar do povo de Minas Gerais onde se conecta intimamente à sua culinária. Quando se refere a culinária é possível relacionar a um conjunto de saberes e fazeres de determinados ingredientes locais ao longo de sua história.

A comida ou alimentação de um determinado lugar, sempre provocou grandes transformações no território brasileiro e neste estado não foi diferente, pois desde séculos tornou-se perceptível as alterações causadas na organização social, econômica e cultural do território mineiro.

Os diversos modos alimentares são constituídos através de diferentes escalas sociais juntamente com a construção da identidade. De modo que os produtos locais, a partir dos quais são elaborados pratos típicos e regionais, que permeiam os saberes e fazeres característicos podem ser considerados constituintes das bases de uma construção identitária local, como já mencionado anteriormente. Assim, os valores culturais que o ato de alimentar pertence estão vinculados a um espaço-tempo que é determinado e que está conectado a um lugar identificando assim como patrimônio, uma vez que a comida pode ser entendida como a voz de um povo, de nações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

As considerações colocadas por Rozin y Rozin (1981. Apud Hernandez e García-Arnais, 2005) propõe que cada cultura suscita uma culinária singular, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e de comer, onde possui arranjos particulares e normas características, perpassando pelos modos de preparação, combinação de ingredientes, produção, colheita, conservação e consumo.

Mediante a essas considerações, podemos apontar que há algumas características específicas no contexto da alimentação do povo mineiro construídas ao logo dos tempos que podem ser relacionadas às influências recebidas por diferentes povos que foram responsáveis pela ocupação do território mineiro.

Através de tal análise percebe-se a existência de uma simbologia e um imaginário construído que contempla rituais de transmissão de saberes e fazeres que são passados de geração para geração, a forte presença da comensalidade e a trajetória dos ingredientes que são utilizados na cozinha mineira, sendo possível verificar o apego e a íntima relação dos mineiros com sua culinária que os diferencia de outros povos a partir destas práticas.

Formação da cozinha regional mineira

A culinária, como sendo uma manifestação cultural, perpassa por vários aspectos e se torna um atrativo gastronômico, econômico, político e social muito interessante para a sociedade de um determinado lugar. A cozinha típica e tradicional mineira formou-se a partir dos séculos XVIII e XIX, quando teve início o processo ocupação territorial do estado. Este movimento ocorreu em dois momentos distintos, designados como mineração do ouro e ruralização da economia regional.

Mônica Abdala (1997), em sua longa pesquisa sobre a cozinha e a culinária mineira, aponta que o cardápio considerado “típico mineiro” se forma durante esses dois períodos mencionados, que remetem a formação territorial condicionada a busca de metais preciosos, mais especificamente o ouro, sendo resultado de um conjunto de fatores que combinam determinantes históricas e simbólicas, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração.

Essa discussão proposta por Abdala se conecta não apenas ao processo de formação dessa cozinha típica regional mineira, mas a todo um conjunto de fatores que atravessam e perpassam sobre as questões identitárias inerentes a culinária.

Sob esta ótica da formação da culinária mineira a autora constatou, que tal formação foi resultado de uma composição de processos lentos, longos e ritualizados, de modo que houve um contexto desafiador de cunho natural, pelo qual os colonizadores europeus se deparam naquele momento. Abdala, (1997, p.89) ainda afirma que, mais precisamente nos séculos XVIII e XIX, o processo de transformação da natureza em cultura foi representado simbolicamente a partir de uma necessidade de organização do contexto social, de maneira a diferenciar civilizados e selvagens, demarcando os grupos sociais existentes diante do etnocentrismo europeu.

Todavia, a culinária como sendo uma manifestação cultural de alta complexidade, que não significa apenas o ato de comer, envolve processos como modos de vida, ritual, memória e tradição, que se desenvolvem a partir de uma prática social. Tal prática apresenta um dinamismo temporal e espacial, uma vez que estes se diferenciam de acordo com sua historicidade, culturas

e regiões, estando em constante transformação e movimento, e em alguns casos se apropriando de outras culturas e refazendo a sua própria.

Para Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha se estabelece em um tipo específico de linguagem, sendo assim um código complexo através do qual é possível compreender os mecanismos da sociedade a qual pertence, da qual emerge e a qual confere sentido.

Desta forma, a alimentação pode ser considerada um tipo de linguagem material ou mesmo imaterial, alcançando extravagantes dimensões tanto simbólicas quanto sociais. Para Maciel (2004):

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se um símbolo de identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os indivíduos podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado 'modo' ou 'estilo' de vida que se quer particular a um determinado grupo (MACIEL, 2004, p.36).

Entende-se, assim, que as cozinhas regionais manifestam uma interação e/ou integração entre o indivíduo e o meio onde este está inserido, na medida em que se apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de um lugar, mas por existir uma lógica própria de técnicas de produção, preparo e serviços, nos quais se transmite valores e tradições de um específico contexto cultural.

É válido e torna-se pertinente adentrar-se no conceito de cultura alimentar apresentado por Jose Contreras e Mabel Garcia Arnaiz, que a definem como:

[...] el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación e que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (Jose Contreras e Mabel Garcia Arnaiz, 2005, p.37).

A cultura mineira é muito expressiva, e um de seus traços mais fortes é a culinária. Seguindo o pensamento de DaMatta (1986), passadas de geração para geração, as receitas típicas do estado e suas particularidades na hora do preparo são fruto de uma historicidade muito peculiar e inerente ao povo de Minas Gerais.

Ainda dialogando com DaMatta, discutir sobre identidade cultural alimentar e observar os elementos que influenciam essa cultura são aspectos importantes, legítimos e necessários para que se possa compreender a mineiridade dos mineiros a partir da cultura alimentar que ultrapassa fronteiras, alcançando não só o cenário nacional, como o internacional.

De forma que, ao considerar o status simbólico no qual é dado aos alimentos, o ato de comer pode ser definido como a diferença semântica entre comida e alimento. Por exemplo, DaMatta (1987), ao analisar a comida brasileira pontua que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. O alimento é algo universal e geral, sendo que é o que o indivíduo ingere para se manter vivo, já a comida permite contemplar uma identidade e definir um grupo, uma classe ou uma sociedade, como aborda o autor, assim:

“Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 2001, p. 56).”

Em uma aproximação com DaMatta (1987), Woortmann (1985) considera “comida” como o oposto de mantimento, embora derive dele. Pois comida é a transformação do mantimento através da culinária. Em conformidade com DaMatta, verificamos em Flandrin e Montanari (1996), pesquisadores de longa data sobre alimentação, culinária e cozinhas regionais, que estas últimas possuem sem dúvidas elementos de grande valorização da cultura regional, sendo que as cozinhas e comidas típicas levam a perpetuação de uma memória culinária de gerações e oferecem ganhos e recursos econômicos para o comércio local e indústria.

Contudo quando pensamos nesta narrativa das comidas regionais, é necessário mencionar que estas perpassam por várias camadas e atravessamentos, de forma que este tipo de culinária além de ser um símbolo cultural também gera divisas para o lugar em que estão inseridas, promovendo o desenvolvimento regional e fortalecendo a população que sem dúvidas busca meios para preservar os saberes e fazeres, além de que reverbera o conhecimento identitário alimentar dos mesmos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta discussão apresentada, nos permite e nos conduz a conjecturar sobre os diversos significados da comida e suas feições, ou seja, suas inúmeras representações, além de nos levar a possibilidades de melhor compreender às práticas alimentares e a diversas nuances e contextos, onde podemos refletir para qual linha ou fator, seja fisiológico, simbólico ou mesmo cultura no qual estão conectados.

É a partir deste sentido que, quando falamos sobre a comida ou o ato de alimentar-se torna-se necessário transpor a ação de ingestão de alimentos e perceber que podemos estar

diante de uma herança cultural, de uma memória afetiva, momentos de sociabilidade e mesmo envolvidos com imaginário coletivo que está atrelado aos símbolos no qual a comida pertence

Lévi-Strauss (1964) com grande coerência foi um dos pesquisadores que mais enfatizou o espaço da cozinha como sendo um cenário de privilegiadas classificações culturais de um povo e/ou de uma sociedade. O autor aponta a partir de uma perspectiva universalista como a experiência humanizadora está presente em todas as culturas, de maneira que não existe sociedade sem língua falada, não existe sociedade que de uma forma ou de outra não processe seu alimento. Lévi-Strauss defende que a culinária é uma camada muito privilegiada de acesso a cultura, de forma que esta revela o uso social dos alimentos corroborando com o contexto da discussão proposta.

Entendendo os apontamentos de Levi-Strauss sobre a forma na qual o alimento é utilizado, podemos conectar com a proposta trazida Mônica Abdala (1991) que norteia o conceito de mineiridade e mostra como o povo de Minas Gerais trata os alimentos aplicando seus saberes e fazeres que transcorre pela comensalidade, hospitalidade e a personalidade dos mineiros. Tais relações estão apoiadas as atividades que envolvem a cozinha e certamente foram sobretudo construídas ao logo dos tempos a partir das relações com o imaginário cultural, social e familiar dos mineiros.

Em conexão com a narrativa apresentada neste trabalho, estão os atributos dos hábitos alimentares dos mineiros, que reforça a relação que esse povo tem com a comida e consequentemente com o conceito de cultura, onde se encaixa com as habilidades entre indivíduo, meio humanizado e paisagem concebido por Paul Claval (1999)

Gilberto Freyre (1968) afirma que “a arte da cozinha é a mais brasileira de nossas artes, a mais expressiva do nosso caráter e a mais impregnada do nosso passado”. Concomitante a essa declaração, insere-se o povo mineiro, que possui um arranjo de combinações culinárias que culmina em um cardápio variado de pratos típicos regionais, compondo preferências e valores que trespasam pelo tempo e permanecem no imaginário coletivo de Minas Gerais e do povo mineiro. Reforçando e como forma de validar a fala de Gilberto Freyre, a pesquisadora Mônica Abdala (1997) enfatiza que a cozinha mineira possibilita a observação e análise deste espaço que é privilegiado de convívio e fortes relações sociais.

Sem intenção de finalizar este diálogo entendemos que a culinária é sem dúvidas a ação do indivíduo/corpo sobre o alimento, que a partir de diferentes técnicas e transformações o torna em comida, pois ultrapassa o significado nutritivo e passa a ser algo simbólico e cultural. Ao passo que a formação dos hábitos alimentares dos mineiros circula por inúmeras contextualizações, onde a cozinha é um lugar simbólico e tida como espaço de convívio e

maturação das relações sociais, sendo possível resgatar os aspectos da formação alimentar de Minas Gerais a partir deste lugar.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Apoio de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica. **Receita de Mineiridades: a cozinha e a construção de imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ABDALA, Mônica. **Da casa ao restaurante. Representações sobre o comer fora em Minas Gerais**. In: Montebello N, Collaço JHL, organizadores. *Gastronomia: cortes e recortes II*. Brasília: Senac; 2007. p. 52-69.

BOURDIEU, Pierre. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: ORTIZ, R. *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1987.

CALVAL, Paul. **Geografia Cultural**. Florianópolis: Editora UFSC.

CONTRERAS, Hernández José.; ARNÁIZ, Gracia Mabel. **Alimentación y cultura**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

DaMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DaMATTA R. **La cultura de la mesa em Brasil**. *El Correo UNESCO* 1987; 40(5):22-23.

FELIPPE, Maíra Longhinotti; KUHNNEN, Ariane. O apego ao lugar no contexto dos estudos pessoa-ambiente: práticas de pesquisa. **Estudos de Psicologia**. Campinas, v. 29, n.4, out. / dez. 2012.

FREYRE, Gilberto. **Como e Por que sou e não Sou Sociólogo**. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1968.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade** (7ª edição). Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da Desterritorialização: do “Fim dos Territórios” à**

Multiterritorialidade. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009. B. E HAESBAERT. R. (Orgs) Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos. Rio de Janeiro: Acess, 2007. 136p.

LEITE, Cristina Maria Costa. **O Lugar e a Construção da Identidade: os significados construídos por professores de Geografia do Ensino Fundamental**. TESE, Universidade de Brasília. 2012.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p.01-10, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. **Sociologia e antropologia**, v. 2, 2003.

MINTZ. Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** vol.16 no. 47. São Paulo. Outubro 2001, p. 31-42.

OLIVEIRA, Túlio Martins de. **O gosto pelo regional: alimentação e regionalismo no restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco**. Universidade Federal Rural de Pernambuco: Bacharelado em Gastronomia, 2018. Brasil.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

ROZIN, E., & ROZIN, Paul. (1981). **Culinary Themes and Variations**. *Natural History*, 90, 6-14.

SETTON, Maria da Graça Jacinto. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, São Paulo, n. 20, maio/jun/jul/ago, 2002.

WOORTMANN, Ellen. **“Parentesco e reprodução camponesa”**. In: *Ciências Sociais Hoje/ ANPOCS*, São Paulo: Cortez, 1985, p. 192 – 219.