

A Culinária Mineira: Signo Da Identidade Cultural De Minas Gerais

Mineira's Cuisine: Cultural Identity Sign of Minas Gerais

Filomena Maria Avelina Bomfim

Universidade Federal de São João del-Rei

myosha@gmail.com

Laura Vaccarini Gouvêa

Universidade Federal de São João del-Rei

lau_lu_@hotmail.com

Vanessa Carolina Vicente

Universidade Federal de São João del-Rei

vanessvicente@hotmail.com

Fecha de recepción: 3 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 1 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 5 de julio de 2016

Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar a possibilidade da recuperação da identidade mineira por meio da culinária típica regional que constitui o objeto desta pesquisa. A plataforma conceitual do trabalho exhibe os conceitos de identidade, cultura, comunicação regional, folkcomunicação e meios de comunicação, para os quais foram utilizados

respectivamente os seguintes autores: Stuart Hall e Roberto DaMatta, tratando da questão da identidade; Roque Laraia e Terry Eagleton, conceituando cultura; Jorge Pedro de Sousa e João Carlos Correia, desenvolvendo considerações sobre a comunicação regional; Luiz Beltrão e José Marques de Melo, refletindo sobre a folkcomunicação; e, por fim, Marshall McLuhan e José Manuel Moran, discutindo sobre os meios de comunicação. Para tanto, a metodologia de pesquisa utilizou um estudo de caso, que teve como técnica de coleta de dados a observação sistemática e como técnica de análise de dados a análise de conteúdo. Percebeu-se assim a possibilidade de se considerar a culinária típica mineira como meio de comunicação de uma época e da cultura do povo do município de São João del-Rei, em Minas Gerais, Brasil.

Palavras chave: Identidade, Cultura, Comunicação regional, Folkcomunicação e meios de comunicação.

Abstract

The aim of this article is to analyze the possibility of studying the identity of the people from Minas Gerais through the typical regional culinary which is the object this research. The conceptual platform of this work displays the concepts of identity, culture, regional communication, folkcommunication and media, for which the following authors were considered: : Stuart Hall and Roberto DaMatta addressing the issue of identity; Roque Laraia and Terry Eagleton defining culture; Jorge Pedro de Sousa and João Carlos Correia developing considerations on regional communication; Luiz

Beltrão e José Marques de Melo thinking of folkcommunication; and finally, Marshall McLuhan and José Manoel Moran discussing media. The methodology of research was a case study, on which the technique of collecting data was a systematic observation and the technique of analyzing data was a content analysis. As a result, the typical culinary of Minas Gerais was considered as a medium of a time and the culture of the people of São João del-Rei, in Minas Gerais, Brazil.

Keywords: Identity, Culture, Regional Communication, Folkcommunication, and Media.

Introdução: Dourando a cebola

Durante os séculos XV e XVI, portugueses e espanhóis assumiram uma aventura: navegariam pelos oceanos em busca de uma nova rota para as Índias. O comércio oriental naquela época era valorizado por seu ouro, pedras preciosas e especiarias. Entretanto, as rotas que ligavam a Europa a elas eram dominadas pelos italianos, que cobravam preços

exorbitantes pelas mercadorias de lá vindas. Assim sendo, portugueses e espanhóis foram atrás de sua parte nesse comércio lucrativo. Foram as chamadas Grandes Navegações.

Desde essa época a comida já fazia um importante papel na economia, política e desempenha no aspecto social dos grupos humanos, sendo que o comércio facilitou o início do intercâmbio cultural. Ainda nas Grandes Navegações, Pedro Álvares Cabral “descobriu” o Brasil, uma terra selvagem, habitada por povos alheios ao mundo europeu.

O Brasil acabou sendo colonizado, adquirindo novos costumes e tendo alguns modificados. Por vários anos, a elite brasileira, a chamada corte, se vestia da mesma forma que os portugueses que para lá foram, com roupas pesadas e grossas, especiais para aguentar o frio europeu. Não importava se o clima era totalmente diferente, essa era uma questão cultural.

Assim também foi com outros aspectos culturais, como a comida. Antes abastecido pelo o que apenas produzia, o Brasil passa a conhecer alimentos de diferentes lugares, não só da Europa, mas de todos aqueles aos quais os europeus tinham acesso. Porém, nem todos os alimentos podem ser introduzidos em outras culturas. Existem temperos que não estarão de acordo com o paladar das pessoas de certo país, ou uma agricultura que não poderá ser cultivada no clima e tipo de solo de outro. É por aí que se pode caracterizar e identificar os lugares.

Todos os povos têm sua própria cultura, que nada mais é que seus costumes, a forma como agem a partir de sua identidade, assim como as características do lugar em si. Segundo Roberto DaMatta, um dos significativos aspectos culturais que se pode destacar é a culinária. É possível identificar um povo por aquilo que ele come. A pizza e o macarrão são rapidamente ligados à Itália. As *fastfoods* remetem aos Estados Unidos. Assim como o bom arroz com feijão brasileiro é inconfundível.

DaMatta também argumenta que a construção de uma identidade se dá em cima de uma diversidade de negativas e afirmativas a respeito do que se é, do que é o Brasil ou Minas Gerais. Sabe-se quem é quem por uma lista de elementos, como o que se gosta de comer, de vestir, de ouvir, o que é importante em relação à família, amigos e à vida no geral.

Descobrimo como as pessoas se posicionam e atualizam as ‘coisas’ desta lista, você fará um ‘inventário’ de identidades sociais e de sociedades. Isso lhe permitirá descobrir o estilo e o ‘jeito’ de cada sistema. Ou, como se diz em linguagem antropológica, a cultura ou ideologia de cada sociedade. Porque, para mim, a palavra cultura exprime precisamente um estilo, um modo e um jeito, repito, de fazer coisas (DaMatta, 1986, p.15).

Assim como os países, os Estados também podem ser identificados pela culinária regional. Tomar-se-á como objeto empírico desta pesquisa a culinária em Minas Gerais, pois por intermédio dela pretende-se verificar se a culinária mineira pode ser considerada

como manifestação da identidade de um povo. A cultura mineira é bem marcada. E um dos traços distintivos da cultura em Minas Gerais parece ser a culinária seguindo o pensamento de DaMatta. Passadas de gerações para gerações, as receitas típicas do Estado e suas particularidades na hora do preparo são frutos de uma história bem interessante (DaMatta, 1986).

A questão criada agora é: porque esta pesquisa pertence ao Campo da Comunicação Social? Por que um estudo voltado para a culinária típica regional pertence ao Campo da Comunicação Social? A culinária é considerada como um elemento da cultura de um povo, uma forma de comunicação cultural de um povo. Roque Laraia elucida que cultura é um complexo que envolve conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes e todos os hábitos adquiridos pelo homem enquanto membro de uma sociedade. Para ele, a comunicação é um processo cultural, já que a linguagem possibilita ao homem o desenvolvimento de um sistema oral de comunicação que é produto da própria cultura.

Dessa forma, qualquer entidade que promova interações sociais pode ser relacionada com o Campo da Comunicação, pois constitui um meio de comunicação. Assim, a culinária pode ser considerada como uma marca cultural e, portanto, como objeto de pesquisa do Campo da Comunicação Social pelo fato de promover interações sociais variadas desde o momento que precede a elaboração da comida, durante o preparo do alimento e sobremaneira no momento da degustação. Por isso, Comunicação e Cultura são exemplos a serem estudados, sendo que a cultura em sua amplitude conceitual inclui também a culinária.

A hipótese dessa reflexão é que a culinária constitui uma manifestação de cultura que aponta para a identidade do povo mineiro não simplesmente pelos ingredientes e temperos utilizados, mas também pela profusão de interações por ela promovida antes, durante e depois do preparo de uma comida mineira.

Dentro da metodologia de trabalho, foi feita uma pesquisa de campo dos restaurantes típicos da cidade de São João del-Rei, onde serão analisados os cardápios, a fim de identificar os elementos típicos da culinária mineira. Assim sendo, pretende-se desenvolver uma pesquisa de natureza qualitativa, cujo universo abrange os restaurantes típicos identificados pela Associação Comercial de São João del Rei. Contudo, diante da magnitude desse número levantado, selecionar-se-á aqueles que se dedicam exclusivamente a comida mineira. Dentro desse cenário foi desenvolvido um estudo de caso que terá como técnica de coleta de dados o levantamento dos cardápios típicos da culinária mineira. Como técnica de análise de dados pretende-se trabalhar com a análise de conteúdo desses cardápios, dos utensílios e da decoração pertinentes à cultura local.

Para se considerar a culinária típica mineira como meio de comunicação de uma época e da cultura do povo do município de São João del-Rei, em Minas Gerais, Brasil, o objetivo desse trabalho é analisar a possibilidade da recuperação da identidade mineira

por meio da culinária típica regional. Para que esse objetivo seja cumprido, foi necessário conceituar identidade, cultura, comunicação região, folkcomunicação e meios de comunicação, tomando por base alguns teóricos do campo; identificar os elementos da culinária típica regional mineira e estabelecer a relação entre os elementos dessa culinária e os fatores que determinam a identidade típica regional de Minas Gerais.

Remexendo as teorias no tacho de cobre da mineiridade

Identidade

Segundo Stuart Hall, a identidade é definida historicamente e é formada e transformada junto com a cultura e a sociedade. Portanto, o sujeito tem uma vasta gama de identidades que ele pode assumir dependendo das condições oferecidas a ele. Essas identidades não mais fazem parte de um sujeito unificado e coerente. Segundo Hall: H

(...) à medida que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar — ao menos temporariamente (Hall, 2003, p.12).

Isso quer dizer que essas mudanças de sujeito e possibilidade de identidades são devidas à globalização, ferramenta da modernidade. As sociedades modernas são de mudança permanente, rápida e constante, que constituem o sujeito pós-moderno.

Roberto DaMatta oferece uma outra forma de observar o fenômeno em foco. Segundo ele:

A construção de uma identidade social, então, como a construção de uma sociedade, é feita de afirmativas e de negativas diante de certas questões. Tome uma lista de tudo o que você considera importante — leis, ideias relativas a família, casamento e sexualidade; dinheiro; poder político; religião e moralidade; artes; comida e prazer em geral — e com ela você poderá saber quem é quem. Não é de outro modo que se realiza as pesquisas antropológicas e sociológicas. Descobrimo como as pessoas se posicionam e atualizam as “coisas” desta lista, você fará um “inventário” de identidades sociais e de sociedades. Isso lhe permitirá descobrir o estilo e o “jeito” de cada sistema. Ou, como se diz em linguagem antropológica, a cultura ou ideologia de cada sociedade (DaMatta, 1986, p.15).

Assim sendo, homens e sociedades se definem pelos seus modos de agir. DaMatta discorre que esse fazer é “imposto”, mas o como fazer, não. Sabe-se que se deve comer, mas não o que, se deve vestir, mas não como. A sociedade e as pessoas usam de um limitado número de traços característicos e experiências para existir. Daí a dúvida: “O Brasil foi colonizado por portugueses, o que teria acontecido se tivesse sido colonizado por chineses ou ingleses?” (DaMatta, 1986, p.14).

DaMatta e Hall compartilham suas abordagens sobre o nacionalismo. DaMatta diz que a nação é lugar onde as pessoas seguem valores e julgam ações dentro de um

padrão próprio. (DaMatta, 1986, p.9). Hall, por sua vez, defende que a identidade nacional é criada e transformada na representação. Isso pode ser observado na seguinte afirmação: “as pessoas não são apenas cidadãos/ãs legais de uma nação; elas participam da ideia da nação tal como representada em sua cultura nacional” (Hall, 2003, p.49).

Assim sendo, os dois teóricos coincidem quando afirmam que a nação é criadora de sentido e que as pessoas que ali vivem, seguirão o mesmo padrão social em suas atitudes e pensamentos. Não importa quão diferentes os membros de uma nação sejam.

Entretanto, há uma grande diferença entre os dois autores por conta do espaço-tempo contextual de cada um. Enquanto DaMatta está concentrado em uma identidade talvez mais simplista, Hall se volta para uma visão mais complexa do conceito ao falar do sujeito pós-moderno, sujeito esse descentrado, que, por isso, sofre grande efeito da globalização. “O que, então, está tão poderosamente deslocando as identidades culturais nacionais, agora, no fim do século XX? A resposta é: um complexo de processos e forças de mudança, que, por conveniência, pode ser sintetizado sob o termo ”globalização” (Hall, 2003, p.67). Ele discorre que a globalização provoca um descentramento das identidades nacionais, uma vez que aproxima diferentes nações, ao enfatizar uma possível miscigenação de costumes.

Essas novas características temporais e espaciais, que resultam na compressão de distâncias e de escalas temporais, estão entre os aspectos mais importantes da globalização a ter efeito sobre as identidades culturais (Hall, 2003, p.68).

Dessa forma, o conceito que melhor se encaixa dentro da natureza dessa pesquisa é o do Roberto DaMatta, uma vez que seu conceito de identidade abrange de forma mais ampla e significativa a questão da identidade que é vivenciada em território brasileiro, destacadamente quando DaMatta se refere à comida nacional e regional. Assim sendo, pode-se transpor o conceito de nacionalismo para a situação do regionalismo em Minas Gerais.

Dentro dessa identidade nacional brasileira, está situada a culinária típica do país. DaMatta afirma que “(...) comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. ” (DaMatta, 1986, p.46) Comida é algo que exige um ritual de preparação, que varia em diferentes partes do Brasil. Mesmo assim, o Brasil tem sua identidade culinária formada por costumes e pratos, dentre os quais se destacam os mais populares em determinadas regiões.

No Brasil existe a cultura de relacionar os estados dos alimentos (como cru, cozido, doce, salgado, azedo, etc.) com situações e condições. Esse costume não é comum em outros países. Quando se quer dizer que uma pessoa está de extremo mau humor, se diz que ela está azeda, ou quando uma pessoa está demorando muito para tomar uma

atitude se diz que ela está “cozinhando em banho maria”. Estabelece-se assim uma conexão entre atos, gostos, aparência e preferências.

Segundo DaMatta, “para nós, o cru e o cozido podem significar com muito mais facilidade um universo complexo, uma área do nosso sistema onde podemos nos enxergar como formidáveis e nos levar finalmente, muito a sério.” O “mundo das comidas” nos transporta para lugares conhecidos, onde temos intimidade também com as pessoas que lá estão (DaMatta, 1986, p.44).

A diferença entre alimento e comida é algo cultural. No Brasil, tem-se o hábito de se alimentar de forma específica. Há um costume de se transformar a refeição em um ritual grupal: é a família unida, a mesa posta, a comida preparada estrategicamente em vasilhas e panelas. Não se alimentam, comem, pois, a alimentação refere-se a um processo de aquisição de vitalidade; já o comer relaciona-se a um ritual, que exige uma maior preparação, não somente dos alimentos como também do ambiente e das pessoas envolvidas.

Tomando Minas Gerais como exemplo, tem-se o fogão à lenha, a panela de barro, a colher de pau, o fubá, o feijão, o torresmo, o queijo, as toalhas de “chitão”, a cachaça, entre tantas outras coisas que são típicas do Estado e ajudam a formar a identidade de seu povo. Na mesa, celebra-se a união, o companheirismo, os amigos e a família.

Fundamentada então nos autores já mencionados, entende-se que para efeito dessa pesquisa, o conceito de identidade que se vai considerar é que identidade é a forma de agir de um sujeito influenciado pelo ambiente que o faz de uma ou de outra forma.

Cultura

Roque Laraia define cultura como: “Cultura é um sistema de conhecimento: consiste em tudo aquilo que alguém tem de conhecer ou acreditar para operar de maneira aceitável dentro de sua sociedade” (Laraia, 1932, p.32).

Ele afirma que o homem nasce apenas com suas capacidades biológicas hereditárias, e passa, durante a vida, por um processo chamado de “endoculturação”, que pode ser explicado pela capacidade do ser humano de adquirir conhecimentos ilimitados.

Dessa forma, pode-se concluir que a sociedade é formadora de cultura, uma mudança de ambiente culmina na mudança de comportamento, uma vez que o homem é capaz de reter suas ideias e transmiti-las para outros, como uma herança. Essas ideias são repassadas por meio da educação concedida aos seus descendentes. Conclui-se assim, que a cultura pode ser estabelecida por um comportamento aprendido por meio de outrem.

Entretanto, a cultura também atua sobre o homem, uma vez que determina seu comportamento e justifica a realização do mesmo. Por conta disso, cada homem age em

concordância com os padrões da sua própria cultura. Para Laraia, o conhecimento é determinante no comportamento e nas capacidades profissionais do homem dentro de sua sociedade, porque a criatividade humana pode ser motivada ou limitada de acordo com as experiências históricas já vividas pela sociedade.

Laraia ainda coloca a cultura como um sistema de padrões de comportamento transmitidos socialmente, que inclui tecnologias, modos de organização econômica, padrões de estabelecimento, de agrupamento social e organização política, crenças e práticas religiosas. A cultura de um povo é aquilo que esse reconhece como sendo legítimo e aceitável dentro de sua sociedade. Conclui-se assim, que a cultura é determinada pelo espaço e pelas condições em que se vive.

Terry Eagleton define cultura como: “Se cultura significa cultivo, um cuidar, que é ativo daquilo que cresce naturalmente, o termo sugere uma dialética entre o artificial e o natural, entre o que fazemos ao mundo e o que o mundo nos faz” (Eagleton, 2003, p.5).

Terry Eagleton, explica que a palavra cultura significa também “lavoura” e “cultivo” e que a palavra natureza sugere o oposto de cultura. Dessa forma, embora seja dito que natureza é considerada como derivada da cultura, o mais correto seria dizer que a cultura deriva da natureza.

Assim sendo, a natureza é sempre uma expressão cultural, de tal forma que a cultura acaba sendo construída no tráfego com a natureza. Para a construção de cidades são necessárias pedras, areia, madeira, ferro e água, que são elementos naturais. Entretanto, somente os elementos não constroem nada, é necessário o manejo humano para a conclusão do trabalho. Dessa forma, conclui-se que a natureza é uma matéria-prima inalterável, por mais moldada que seja a areia continua a ser areia. Já a cultura é mutável, alterada pelo homem de acordo com sua expressão.

Dessa forma, os dois teóricos coincidem porque tratam da cultura dentro da natureza. Entretanto, Laraia trata a questão se pautando na biologia, na evolução das espécies e na comparação do ser-humano com os animais. Ele também fala sobre a “selvageria” do homem primitivo e a importância de suas descobertas e adaptações ao longo da história. Já Eagleton trata da natureza em relação com o homem e sua cultura. Ou seja, Eagleton apresenta as manifestações naturais como forma de cultura, enquanto Laraia trata da cultura enquanto processo de adaptação do homem a um determinado ambiente, impondo-lhe transformações provocadas pela utilização de um dado acervo de bens simbólicos dentro de um espaço geográfico.

Assim, o conceito de cultura que mais se aproxima desse trabalho é o do teórico Roque Laraia, uma vez que ele fala de sistemas simbólicos que são uma chave dentro do tema aqui trabalhado. Os homens são aptos a receber um conjunto de mecanismos que

estabelecem sua cultura, são as regras de comportamento. Para Laraia, “cultura significa a compreensão da própria natureza humana” (Laraia, 1932, p.33).

Portanto, as normas de comportamento de um povo são uma herança cultural. Sendo assim, se torna possível identificar membros de diferentes culturas pela forma como se vestem, como falam, como se alimentam e como agem. Entretanto, essas condições culturais nada se relacionam com a natureza de cada indivíduo.

Laraia ainda trata da cultura enquanto diversidade gastronômica. Como cada espaço tem seus costumes, povos diversos se assustam com as normas na hora de comer e, também, com o tipo de comida dos outros. Através desse estranhamento com a cultura alheia, onde tudo aquilo que é estrangeiro não costuma ser bem aceito, conclui-se que o homem enxerga o mundo através da sua própria cultura (Laraia, 1932, p.37).

Assim sendo, para efeito desta pesquisa, cultura se refere ao conjunto das maneiras de viver de um povo que se situa em um lugar determinado, onde circulam valores, opiniões e crenças que evoluem historicamente.

Comunicação Regional

A comunicação regional tem sempre uma delimitação geográfica, é sempre referente a um território específico. Assim, essa comunicação atende a realidade regional, a vida da comunidade onde está inserida, também sua vida comercial e a necessidade da reafirmação de sua personalidade em frente a outros povos.

Segundo Jorge Pedro de Sousa, “pode dizer-se que a comunicação social local e regional é aquela que se estabelece numa comunidade de vizinhos, através de meios de comunicação que lhe são próximos” (Sousa, p.4).

Portanto, é necessário alcançar o conceito de comunidade para se tratar com a comunicação regional. A comunidade se estabelece entre pessoas que interagem proximamente, que dividem seus valores, seus modos de vida e seus interesses. Dessa forma, fica mais fácil falar de comunidade ao tratar-se com pequenas regiões.

O espaço regional compreende várias comunidades locais que estão ligadas umas às outras. Atinge-se assim o conceito de vizinhança. Essa proximidade entre as pessoas é que possibilita a ocorrência da comunicação regional, não só a proximidade local, de espaço, mas também a proximidade mental. É importante que as pessoas tenham uma mesma linha de raciocínio enquanto membros de uma mesma cultura.

Já segundo João Carlos Correia:

(...) considera-se imprensa regional todas as publicações periódicas de informação geral, que se destinem predominantemente às respectivas comunidades regionais e locais, dediquem de forma regular, mais de metade da sua superfície redatorial

a fatos ou assuntos de ordem cultural, social religiosa, econômica ou política a elas respeitantes (Correia, 1998, p.158).

Para Correia, a veiculação de mensagens que visam a intercompreensão é uma ação desenvolvida e partilhada pelos membros de um determinado grupo, onde apresentam suas opiniões e descobrem as opiniões alheias, tem a possibilidade de discutir seus argumentos e legitimar suas ações. Esse grupo, também chamado de público, é definido como forma de sociabilidade, onde se verifica a possibilidade de uma resposta imediata, de a opinião se tornar ação e o debate entre mundos cria um maior número de interpretações de valores e enunciados.

Entretanto, para que esta interação ocorra, é necessário que os agentes do espaço público estejam dotados de uma racionalidade crítica, que seja capaz de identificar os problemas da comunidade e de alcançar as soluções para eles. Dessa forma, a comunicação regional age como elemento estruturador do espaço público, conceituado como esfera crítica de debate e de interação entre os cidadãos locais a respeito dos problemas regionais.

Assim sendo, a comunicação regional trabalha com as especificidades do público, uma vez que volta sua atenção para a realidade deste povo e suas marcas, que os caracterizam perante públicos diversos, revelando seus regionalismos. Por consequência, a comunicação regional se move em dois sentidos, da mesma forma que serve como reforço da identidade das comunidades em que atua, pode multiplicar a difusão de informações vindas de toda parte do mundo, uma vez que há diversas comunidades que coexistem e que são capazes de receber e interpretar estas informações.

Seguindo essa linha de pensamento, chega-se à conclusão de que Correia e Sousa se assemelham na ideia que passam de que a comunicação regional trabalha com o sentimento de pertencimento dentro da comunidade em que atua. Ao tratar de assuntos que atingem as questões do dia-a-dia das pessoas, a comunicação regional consegue acolher um público específico e transmitir suas particularidades de acordo com seus padrões e suas normas morais, políticas, econômicas, religiosas, entre outras.

Assim sendo, o conceito que mais se aproxima desse trabalho é o do autor Jorge Pedro Sousa, que explica melhor a relação entre a comunicação regional e a comunidade. Ele afirma que a comunicação regional pode se revelar por meio das mídias regionais. Assim, são veículos midiáticos, com a função de transmitir informações, e que estejam perto das pessoas que os utilizam. Pode-se concluir que esses meios são moldados de acordo com a comunidade que atingem, eles carregam as características desses locais e dessas pessoas através do mundo.

A comunicação regional cria vínculos entre as pessoas que atinge, já que a troca de informações contribui para a integração destas pessoas. Para tanto, a comunicação regional cumpre uma função de produção simbólica comunitária, dando a visão de que pessoas de uma mesma comunidade são semelhantes e passando a imagem de pessoas

que não pertencem a estas comunidades como agentes estranhos, gerando assim um sentimento de pertencimento.

Conclui-se então, que para efeito dessa pesquisa, o conceito de comunicação regional se refere à transmissão de informações para pessoas que dividem um mesmo espaço geográfico e que seguem um mesmo padrão de comportamento e compartilham uma mesma linha de raciocínio.

Folkcomunicação

“Folkcomunicação é o processo de intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, ideias e atitudes de massa através de agentes e meios ligados direta ou indiretamente ao folclore” (Luiz Beltrão, 1967).

Em 1967, o teórico Luiz Beltrão defendeu sua tese de doutorado onde explorava a questão: como os povos marginalizados conseguiam transmitir suas informações entre si dentro de sua própria comunidade? Beltrão concluiu que as “mídias” comunicacionais utilizadas por esses povos estavam diretamente ligadas com seus costumes e seu folclore. A partir daí, criou o termo Folkcomunicação para designar esse tipo de comunicação particular de pequenos povos marginalizados.

Sucedendo Beltrão, surgiram vários outros teóricos estudiosos que passaram a explorar a Folkcomunicação e, assim, aumentar, através de pesquisas no campo da Comunicação Social, o conhecimento relativo ao conceito. Entre eles estão o teórico José Marques de Melo.

Marques de Melo elucida que: “a Folkcomunicação dedica-se ao estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de ideias”. (GADINI e WOITOWICZ, 2007, p.21). Para Marques de Melo, o objeto de pesquisa da Folkcomunicação encontra-se entre o folclore e a comunicação de massa. Ele explica que folclore é uma forma de manifestação da cultura popular, enquanto comunicação de massa é a difusão de símbolos que visa alcançar uma grande, heterogênea e anônima audiência.

Uma vez que folclore compreende formas de manifestações culturais protagonizadas pelas classes subalternas, a Folkcomunicação se baseia na utilização de mecanismos de difusão simbólica que visa expressar informações previamente divulgadas pela indústria cultural em linguagem popular, a fim de atingir as populações marginalizadas da sociedade. Dessa forma, a Folkcomunicação é considerada uma intermediação entre a cultura das elites e a cultura das classes trabalhadoras.

Portanto, a folkcomunicação é, na verdade, a possibilidade de um diálogo entre os grupos populares e o mercado, que atende, então, a uma relação de interesses.

Marques de Melo explica o conceito de Folkcomunicação sempre citando Luiz Beltrão. Concluindo-se assim que o termo tem, na verdade, apenas uma definição. Dessa forma, não é possível identificar um conceito ou um teórico que mais se aproxima desse trabalho. O conceito de Marques de Melo são uma reescrita do trabalho de Luiz Beltrão.

Assim sendo, para efeito desse trabalho, Folkcomunicação é a comunicação moldada por manifestações da cultura popular, que colocam em evidência elementos folclóricos, a fim de que as populações marginalizadas da sociedade façam circular as informações ligadas as suas raízes, para que sejam conhecidas e discutidas pela indústria da comunicação de massa.

Meios de comunicação

Ao dizer que o meio é a mensagem, Marshall McLuhan defende que o meio de comunicação em que a mensagem é transmitida pode influenciar no conteúdo. Já que a mensagem se modifica de acordo com as necessidades do meio, o qual possibilita a profusão da mensagem. “O meio é a mensagem”, porque é o meio que configura e controla a proporção e a forma das ações e associações humanas” (McLuhan, 1964, p. 22).

Assim, McLuhan conceitua meios de comunicação como sendo qualquer extensão tecnológica do homem que permite a troca de informações e de conhecimentos. Portanto, os meios de comunicação são constituem suportes que permitem a transmissão de informações que podem conduzir a mudanças de situações, transformações independentemente do meio:

O vestuário e a habitação, como extensões da pele e dos mecanismos de controle térmico, são meios de comunicação — antes de mais nada — porque moldam e recombina as estruturas da associação e da comunidade humanas (McLuhan, 1964, p. 139).

Desde as grandes navegações até os tempos atuais, a adaptação, as mudanças e a reunião de diferentes ingredientes e instrumentos, dão à culinária mineira sua distinção. McLuhan ressalta que “as consequências pessoais e sociais de qualquer meio – ou seja, de qualquer uma das extensões de nós mesmos – constituem o resultado do novo estalão introduzido em nossas vidas por uma nova tecnologia ou extensão de nós mesmos” (McLuhan, 1964, p. 20). Assim sendo, podemos perceber que a incorporação de costumes diferentes de outras culturas, acrescentados ao modo de vida no Brasil, tendem a incluir diferentes alimentos, temperos e maneiras de preparar as comidas que passam a atuar como meios de comunicação do modo brasileiro de ser em outras culturas.

José Manuel Moran, por sua vez, conceitua meios de comunicação como uma importante ferramenta, principalmente na sua prática informal. Os meios de comunicação

para ele são uma forma de educação desenvolvida a partir de processos sociais, fora do ambiente escolar:

Os meios de Comunicação desempenham também um importante papel educativo, transformando-se, na prática, numa segunda escola, paralela à convencional. Os meios são processos eficientes de educação informal, porque ensinam de forma atraente e voluntária – ninguém é obrigado, ao contrário da escola, a observar, julgar e agir tanto individual como coletivamente (Moran, 1993, p. 19).

Isso quer dizer que os *media* podem constituir processos informais que perpassam os meios de comunicação, os quais podem provocar diferentes percepções diante da informação a ser assimilada. Isso faz com que a sociedade absorva práticas e conhecimentos por meio de interações distintas. Dessa forma, aproximam-se do pensamento de McLuhan, ao determinar que os meios de comunicação possibilitam mudanças nas situações.

Nessa reflexão, em especial, trabalhamos com a culinária como meio de comunicação tanto como suporte (lembrando McLuhan), quanto como processo (recuperando Moran). Dessa forma, aproximam-se os dois autores, pois, segundo McLuhan, quaisquer suportes que permitem a interação entre pensamentos, podem ser considerados meios de comunicação. Por sua vez Moran acredita que os meios de comunicação podem atuar como processos eficientes na condução de transformações por eles mediadas ao difundir informações/conhecimentos.

Por isso uma comida então pode ser considerada um meio de comunicação, já que ao fazer uma refeição imediatamente aciona-se diferentes parcelas de cultura de um grupo, no caso a comunidade mineira. Nesse processo, a consciência dessa cultura se realiza pela via do paladar, um dos sentidos que atuam na construção do conhecimento e na transmissão da informação.

Assim, remete-se ao autor Moran, ao determinar como o conhecimento é absolvido a partir de diferentes meios de comunicação informais ou secundários:

O conhecimento precisa da ação coordenada de todos os sentidos — caminhos externos — combinando o tato (o toque, a comunicação corporal), o movimento (os vários ritmos), o ver (os vários olhares) e o ouvir (os vários sons). Os sentidos agem complementarmente, como superposição de significantes, combinando e reforçando significados (Moran, 1994, p. 233).

Seguindo esta linha de raciocínio, percebe-se que a culinária permite experiências com os sabores e paladar como um suporte de comunicação que veiculam mensagens ligadas a uma determinada cultura. Portanto, para efeito desta pesquisa, meio de comunicação constitui não só um suporte que veicula mensagens convencionais, como também processos que podem promover momentos de ressignificação de conceitos e de repertórios culturais diversos.

Restaurante típico em São João del Rei: Rupturas e continuidades na cultura mineira

Comida mineira é o agasalho de nossa alma. É o elo da família em torno da mesa. É saudade e descontraimento (sic), é lembrança da infância. Esperança. Eterna esperança. Humilde e sagrada páscoa das grandes esperanças.

Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais, Maria Stella Libanio Christo.

Tomar-se-á como objeto empírico desta pesquisa a culinária típica de Minas Gerais. Para tanto, foi selecionado o restaurante Pelourinho, que segundo a Associação Comercial da cidade de São João del Rei (ACI) é considerado a única entidade caracterizada como reduto típico da culinária mineira na cidade. Além desse restaurante, a ACI conta com mais 21 outros restaurantes associados que não são considerados típicos, devido à pouca diversidade de pratos típicos mineiros em seus cardápios.

O restaurante Pelourinho se localiza no centro da cidade, abrigado em uma antiga casa na qual está desde a sua fundação em 1988. O estabelecimento conta com 10 funcionários, sendo o dono formado em administração, todos os outros funcionários têm uma formação secundária de ensino; nenhum deles possui graduação em gastronomia, hotelaria ou congêneres.

Todos os dias o restaurante oferece uma gama de pratos que incluem quatro carnes principais, três carnes secundárias, três tipos de massa, três tipos de feijão, dois tipos de arroz e dez tipos de salada. A comida é exposta em um serviço de buffet com uma área destinada às saladas e outra área para as panelas que conservam seu aquecimento com suportes de fogareiro.

Entretanto, deve-se responder a seguinte questão: por que este restaurante é considerado como reduto da culinária típica? Segundo a Abrasel (Associação de Bares e Restaurantes de Minas Gerais), a culinária típica, chamada por eles de “comida do lugar”, é uma “culinária elaborada com ingredientes, formas de preparo, utensílios e equipamentos peculiares de determinada região”. No caso de Minas Gerais, ainda segundo a Abrasel, a culinária local se caracteriza pelos ingredientes da região (queijo minas, canastra, pequi, mandioca, rapadura, milho, cachaça mineira, galinha caipira, cortes de porco, ora-pro-nóbis, taioba, castanha-de-baru, batata baroa, jabuticaba e café) e também pelos seus utensílios (fogão à lenha, tacho de cobre, panela de pedra, colher de pau, pratos, canecas e bule de alumínio esmaltado, dentre outros).

Além dos pratos já citados, a comida de Minas Gerais também é conhecida por conta de seus queijos, com sabores peculiares derivados das regiões em que são fabricados: Serro, Canastra, Sabinópolis, Norte ou Sul de Minas. E ainda existem os

licores caseiros, considerados por Maria Stella, segredos de família. As frutas como jabuticaba, pequi, araticum e jenipapo levam dias em infusão para a obtenção de seus sabores especiais que fazem os licores artesanais. Assim como a cachaça, que acompanha a comida mineira.

Café, para Maria Stella Libanio Christo, também constitui signo da hospitalidade mineira dentro dos costumes da terra. O ritual de tomar café, é algo partilhado por pobres e ricos, não existe distinção ao se sentar em uma mesa farta para se servir de um cafezinho, o licor preto. Assim sendo, quando um café é oferecido, não é uma bebida que o mineiro dá, e sim sua alma.

A autora afirma que a culinária mineira típica tem sua origem na senzala, ou seja, as receitas que classificam a comida como sendo típica de Minas Gerais, surgiram com as pretas velhas e repercutiram através de cadernos de receitas passados de mães para filhas através dos tempos. Neste contexto, entra a fala da psicóloga Gilmara dos Santos Mariosa, que elucida que a culinária africana está muito presente na culinária típica mineira. A grande maioria dos pratos típicos deriva dos alimentos que vieram da África ou da base alimentar dos escravos, como a abóbora com carne seca e o angu, proveniente do milho dedicado ao Orixá Oxossi¹.

A alimentação dos escravos se baseava naquilo que seus senhores permitiam que os escravos cultivassem para eles, como a farinha de mandioca, abóbora e carne seca. E também aquilo que era produzido na terra dos cativos. Os fazendeiros cediam um espaço em seus engenhos para que os negros pudessem plantar seus alimentos. Assim sendo, compunham seu cardápio: arroz, feijão e milho, além da carne de porco e de frango.

Mariosa acrescenta que outros ingredientes eram originais do Brasil e foram introduzidos na culinária africana, tais como o amendoim, usado no pé-de-moleque, o milho e a mandioca, que, substituindo o inhame africano, teve significativa relevância no estreitamento das relações Brasil-África. Por isso a farinha de mandioca é a base da farofa, muito presente na culinária mineira, juntamente com o feijão (no tutu), no feijão tropeiro e como acompanhamento da feijoada. Com origem nas senzalas, a feijoada é a mistura do feijão com as partes desprezadas do porco pelos senhores, como pé, orelha, focinho, rabo e pele.

A feijoada teve uma aceitação muito grande, não só entre os mineiros (que detém sua receita típica), mas entre todos os brasileiros. O prato é adorado e já alcançou um nível de reconhecimento nacional. Tanto, que Chico Buarque compôs uma música a respeito da comunhão entre o prato típico e a simbologia de reunir entes queridos a fim de saboreá-lo. A música se chama “Feijoada Completa”². O arroz, de Yemanjá³, dá origem ao arroz doce, que era vendido com canela pelas negras quituteiras. Os doces, por sua vez, são oferecidos para os Erês⁴.

Dessa forma, conclui-se que a culinária típica mineira é uma mistura dos ingredientes originários da África com os ingredientes brasileiros, transformados em cultura pelo modo de preparo e significação dos mesmos para os africanos que vieram para o Brasil como escravos. Através dos alimentos, eles reverenciavam seus deuses e alimentavam seus corpos e almas em seus rituais de preparo e consumo das refeições.

Entretanto, para que esses pratos façam parte da culinária típica mineira, não é suficiente apenas juntar os ingredientes. É necessário conhecer o vocabulário, a forma de preparo e consumo vivenciados na cozinha mineira, além de truques e segredos passados de geração em geração.

Eis alguns exemplos: aferventar (ferver ligeiramente), alourar (dourar o fogo), amassar (misturar com as mãos a massa até que ela esteja uniforme), banha (gordura de animais), banho-maria (proceso de aquecimento onde o alimento é depositado em um recipiente que fique dentro de outro com água a ferver), compota (frutas cozidas em água e açúcar), corar (dar ao alimento uma cor dourada, com pinceladas de gema desfeita em manteiga, leite ou água, e levando-o ao forno), caramelizar (aquecer o açúcar até obter a cor de caramelo), carretilha (utensílio usado para cortar massas), embeber ou empapar (impregnar com líquido), escaldar (jogar banha, água ou óleo fervendo em cima do alimento), uns dias, de qualquer substância que se deixa extrair essência), pitada (quantidade que se apanha com as pontas dos dedos indicador e polegar), refogar (aquecer a gordura com cebola, alho, tomate, etc, até fritar), sovar (misturar e bater bem a massa), untar (espalhar gordura ou manteiga em uma fôrma, tabuleiro, etc.) e vinha-d'alho (tempero em que se deixa o alimento para tomar gosto em um molho com vinho ou vinagres, alho, cebola, sal, louro, etc.).

Além do prazer da degustação, o compartilhamento da culinária típica mineira pode assumir até mesmo funções políticas no sentido de preparar o terreno para futuras negociações de naturezas variadas entre grupos e pessoas, estratégia essa bastante utilizada na abertura ou fechamento de acordos diversos. No livro de Libanio Christo está publicado um texto integral de J. Seixas Sobrinho (Breve Crônicas do Palácio dos Governadores no Século XIX, O Estado de Minas, 21 jun. 1968), onde ele explicita uma lista dos comes e bebes necessários para a recepção do príncipe de Joinville em 1838, em Ouro Preto. A administração do evento se esforçou a fim de unir a culinária típica de Minas Gerais, onde o príncipe era recepcionado, e a culinária da França, seu país de origem. O que evidencia essa tentativa de forma mais plena para o autor, são as bebidas utilizadas no banquete, uma mistura de bebidas locais e bebidas importadas.

A culinária típica mineira, além da função de alimento aperfeiçoado na identidade e cultura de Minas Gerais, fica assim evidenciada como símbolo de relações interpessoais que visam o aprimoramento dos laços afetivos e a resolução de questões políticas e filosóficas que precedem a recepção ou que venham a surgir. A união dos alimentos

típicos do estado, os utensílios também típicos e o modo de preparo desses alimentos formam então essa culinária típica mineira que serve também como ritual de recepção, negociação e comunhão.

Degustando a comida mineira com garfo e faca

Natureza da pesquisa

Esse trabalho assume natureza qualitativa, uma vez que seu conteúdo é relativo ao campo das ciências sociais: trabalha a questão da culinária típica mineira enquanto expressão de identidade e de cultura, vertentes do campo da Comunicação Social. Assim sendo, foi necessária a obtenção de dados descritivos através de um contato direto e interativo com o objeto de pesquisa aqui utilizado, a saber, as evidências identitárias observadas na culinária típica mineira que caracterizam o modo de vida de um povo.

Existem ainda outras características da pesquisa qualitativa que são relevantes. Uma é o fato de apresentar um pequeno número de amostras. Geralmente os métodos qualitativos geram um grande número de dados, resultando na necessidade da limitação das amostras. No caso dessa pesquisa, a amostra foi limitada a um único restaurante, o Pelourinho, considerado pela Associação do Comércio (ACI), o único reduto da culinária típica mineira em São João del Rei.

Além disso, a pesquisa qualitativa é tida como indutiva, ou seja, as conclusões obtidas são extraídas dos dados. Portanto foi necessário um estudo minucioso a respeito do conceito de culinária típica mineira, através de Instituições do estado e autores que tratem do assunto, para assim ser possível a definição do objeto de pesquisa e seu estudo.

De acordo com Antônio Carlos Gil, o estudo de caso “é encarado como o delineamento mais adequado para a investigação de um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto real, onde os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente percebidos” (Gil, 2002, p.12). Assim sendo, é possível que sejam criadas hipóteses baseadas em fatos observados e estudados.

Esse método trabalha com uma ou poucas unidades; dessa forma consegue alcançar a profundidade e o detalhamento do fenômeno. Assim, esse trabalho se caracteriza como estudo de caso uma vez que foi analisado apenas uma unidade, o restaurante Pelourinho, onde foi estabelecida a relação entre o fenômeno e seu contexto focalizado neste trabalho, que se define pela origem da culinária típica regional mineira e sua atualidade.

De acordo com Regina M. G. Marsiglia a parte que vem seguinte à descrição da análise que foi utilizada é definir “o que será observado, quantos serão entrevistados, o

que representam do universo de envolvidos com o problema, isto é, a amostra que deverá representar a totalidade” (Marsiglia, 2006, p.8).

As evidências identitárias presentes na culinária típica mineira, verificadas nos restaurantes de São João del Rei. Enquanto amostra, Gil entende por “subconjunto do universo (...), por meio do qual se estabelecem ou se estimam as características desse universo” (Gil, 1989, 109).

Portanto, a amostra a ser trabalhada é composta pelas evidências identitárias presentes na culinária típica mineira, verificadas no restaurante Pelourinho. Assim sendo, os pratos considerados típicos em Minas Gerais compõem uma lista extensa e diversificada, que por si só não constituem a culinária típica mineira. Para tanto são necessários também a utilização de utensílios, como a colher de pau e o fogão a lenha, métodos de cozimento, formas de combinar diferentes alimentos, bem como o ambiente da degustação. A análise realizada no restaurante buscou comprovar ou não a utilização desses métodos e técnicas pelo referido restaurante que podem vir a comprometer ou ratificar a identidade mineira presente nos pratos típicos.

Gil aponta que a observação sistemática é utilizada quando o pesquisador objetiva descrever fenômenos ou provar hipóteses. Para que a observação sistemática tenha o efeito desejado, o pesquisador deve elaborar um plano onde defina o que deve ser observado relacionando o objeto de análise com a pesquisa teórica desenvolvida previamente. No âmbito do presente trabalho, a observação foi baseada na rotina do restaurante Pelourinho em São João del - Rei. Foi analisada a cozinha (ambiente), incluindo alimentos, ferramentas e técnicas utilizadas, além da rotina de preparo e serviço do restaurante.

Foi utilizado nesse trabalho a metodologia folkcomunicacional como técnica de análise de dados. De acordo com Samantha V.C.B.R. Carvalho, “o que diferencia a pesquisa em folkcomunicação é, antes de mais nada, a definição do objeto de pesquisa e o suporte teórico selecionado para sua análise” (Carvalho, 2009, p.122). Esse trabalho se justifica então com uma metodologia folkcomunicacional, uma vez que trabalha com um objeto regional, que são as evidências identitárias presentes na culinária típica mineira, e seus significados dentro do folclore, costumes e superstições dos povos que a detém e dos povos que influenciaram na sua construção.

Com isso, a análise realizada buscou evidenciar a culinária típica mineira como prova da cultura e identidade do povo do estado de Minas Gerais, apresentando-a como apêndice do campo da Comunicação Social: evidenciou-se assim, a importância dos costumes regionais dentro da Cultura considerada como objeto de estudo do campo da Comunicação Social, na medida em que veicula o repertório simbólico próprio do povo mineiro.

Tudo junto e misturado na panela de ferro

A metodologia de pesquisa Estudo de Caso foi aplicada na análise da rotina do restaurante Pelourinho em São João del Rei, considerado único reduto da culinária típica do estado de Minas Gerais na cidade. Para tanto, foram considerados como requisitos a forma como a comida é preparada, o tipo de pratos que são servidos, a forma como são servidos, o ambiente que o restaurante oferece e os utensílios utilizados no preparo do alimento. Essas categorias de análise foram elencadas a partir do livro “Fogão de Lenha” de Christo, em que ela desenvolve uma análise aprofundada sobre a origem da comida típica mineira. Adicionalmente, pretende-se estabelecer uma comparação entre os elementos obtidos por meio da técnica de coleta de dados conhecida como Observação Sistemática, que foi aplicada no acompanhamento da rotina do restaurante. A análise de conteúdo foi a ferramenta utilizada para a análise das evidências colhidas por meio da Observação Sistemática.

Desde o tempo das pretas velhas, época em que a escravidão estava presente no Brasil, as cozinheiras já utilizavam alguns utensílios para exercer a arte da culinária. As colheres de pau eram utilizadas porque na época não existiam colheres de outros materiais. Ela se fixou como marca da culinária típica e permanece até hoje seu uso evidenciado nessa identidade mineira. As panelas de barro também têm sua origem em tempos remotos. Eram fabricadas a partir do barro artesanalmente. Elas ainda habitam o cenário gastronômico pelo fato de proporcionarem um sabor peculiar à comida. O fogão à lenha da mesma forma vem de uma época em que não existia o botijão de gás, por isso, era necessário cortar a lenha para produzir calor nos fornos e fogões. Da mesma forma, a maioria dos utensílios utilizados na culinária típica mineira é proveniente de uma época em que constituíam as únicas opções e permanecem até a atualidade pelo fato terem contribuído na construção dessa identidade manifesta por meio da culinária mineira.

Para facilitar o entendimento da estratégia de análise, trabalhar-se-á com tabelas comparativas entre o restaurante Pelourinho e os conceitos de Libanio Christo.

Utensílios

Tabla 1.

LIBANIO CHRISTO	RESTAURANTE PELOURINHO
Bacia de cobre	-
Barril	-
Bule	Bule
Caçarola	-

Caneca de lata	-
Caneca esmaltada	Caneca esmaltada
Colher de pau	Colher de plástico para cozinhar
Compoteira	-
Cuscuzeiro	-
Escumadeira	Escumadeira
Facas	Faqueiro
Fogão a lenha	Fogão industrial a gás com 12 bocas
Gamela de madeira	-
Palito	Palito
Panela de barro	-
Panelas de ferro	Grandes panelas de ferro
Papel manteiga	-
Peneira	-
Pilão	Ralador de alumínio
Rolo	-
Sopeira de barro	-
Tábua de madeira	Tábua de plástico
Tabuleiro	Tabuleiro
Tacho	-
Vasilhas de cerâmica	Vasilhas de cerâmica
Xícara de porcelana	-

Portanto, os utensílios utilizados na culinária típica mineira são originários de tempos antigos, de uma época em que no Brasil a prática da escravidão era parte do cotidiano, ou antes ainda, em uma época em que o Brasil era habitado apenas por índios. Grande parte desses utensílios surgiu pela necessidade de processar o alimento. Era preciso que se criassem objetos que facilitassem o processo de preparo das iguarias. Entretanto, esses objetos tinham que ser baseados em elementos que fossem acessíveis aos povos da época. Dessa forma surgiram as panelas artesanais de barro, as colheres de pau, o pilão de madeira e os utensílios de ferro e de barro em geral. Esses utensílios perduraram na história da culinária típica mineira principalmente por terem feito parte

dessa história e de darem à comida um sabor característico e, até mesmo, destacando características específicas dos alimentos.

No restaurante Pelourinho, esses utensílios são utilizados com o mesmo objetivo. As colheres de pau não são utilizadas pelo fato de serem altamente perecíveis. Por serem de madeira, o gosto adere a elas com muita facilidade e as colheres precisam de um cuidado especial que muitas vezes demanda um tempo que o restaurante não dispõe para sua assepsia. As panelas de ferro são preferidas porque sua vida útil é maior e são mais resistentes ao calor. O fogão a gás também economiza tempo ao estabelecimento, já que o fogão à lenha precisa de constante manutenção. Os objetos típicos como a caneca esmaltada e o bule são utilizados para resgatar essa mineiridade. Os demais utensílios são necessários em toda cozinha, a despeito da sua origem cultural.

Temperos

Tabla 2.

LIBANIO CHRISTO	RESTAURANTE PELOURINHO
Alho	Alho
Cebola	Cebola
Cebolinha	Cebolinha
Cravo	-
Folha de louro	Folha de louro
Noz-moscada	-
Orégano	-
Pimenta	-
Pimentão	Pimentão
Sal	Sal
Salsinha	Salsinha

De acordo com Libanio Christo, os temperos são utilizados para dar gosto à comida. O alho e a cebola são refogados junto com o óleo vegetal, a banha de porco ou a manteiga. Esse refogado pode levar também outros ingredientes como o pimentão, a pimenta e o tomate. Os demais temperos são acrescentados na água ou diretamente no alimento. Alguns, como a salsinha, são utilizados também na decoração. O restaurante Pelourinho segue todos esses padrões.

Alimentos

Tabla 3.

LIBANIO CHRISTO	RESTAURANTE PELOURINHO
Abóbora	Abóbora
Abobrinha	Abobrinha
Alface	Alface
Angu (Fubá)	Angu (Fubá)
Arroz	Arroz
	Arroz integral
Batata	Batata
Cará	
Carne Seca	Carne Seca
	Champignon
Chuchu	Chuchu
Costela de porco	Costela de porco
Couve	Couve
Farofa	
Feijão	Feijão
	Filé Mignon
Frango caipira	Frango caipira
Inhame	
Jiló	Jiló
Leitão puruca	Leitão puruca
Linguiça	Linguiça
Lombo	
	Macarrão
Mandioca frita	Mandiocafrita
	Maracujá
	Molho de tomate

Mostarda	
Ora-pro-nóbis	
Ovo	Ovo
	Paio
Palmito	Palmito
	Pepino
	Pimentão
Queijo	Queijo
Quiabo com frango caipira	Quiabo com frango caipira
	Salmão
Taioba	
Tomate	Tomate
Torresmo	Torresmo
Toucinho	Toucinho
Vagem	Vagem na salada
Gordura de porco	Gordura hidrogenada
Azeite de dendê	Óleo vegetal
Manteiga batida	Manteiga industrializada

Torresmo frito, mandioca frita, feijoada, lombo, frango caipira e abóbora são alguns exemplos de pratos típicos mineiros. O que os caracteriza como parte da culinária típica mineira é a forma como são preparados. Isso envolve os utensílios, itens já explorados, bem como as formas de cozimento.

Como é possível observar, a tabela de Libanio Christo e a tabela do restaurante Pelourinho apresentam algumas diferenças. A razão disso é a adequação de alguns alimentos e utensílios ao ritmo do ambiente comercial vivenciado no restaurante em foco. Segundo seu proprietário, os clientes buscam uma variedade de alimentos e, às vezes, pratos que não estão incluídos no elenco daqueles típicos mineiros. Dessa forma, alguns pratos são acrescentados ao cardápio a fim de atender aos desejos dos clientes.

Bebidas

Tabla 4.

LIBANIO CHRISTO	RESTAURANTE PELOURINHO
Cachaça	Cachaça
Café	Café
Leite	Leite
	Suco natural

Libanio Christo discorre a respeito do café como símbolo de hospitalidade nas casas mineiras. O café é utilizado como forma de receber as pessoas e fazer com que se sintam confortáveis no ambiente disponível. A cachaça é a bebida típica do estado de Minas Gerais, assim como o leite. O restaurante Pelourinho serve essas bebidas, além de manter uma estante decorativa na entrada que expõe garrafas de cachaça à venda.

Outros elementos

Outro fator observado relevante observado foi o modo de cozimento dos alimentos já mencionados. De acordo com Libanio Christo, algumas técnicas são necessárias para que eles possam ser classificados como elementos da culinária típica mineira. Praticamente todos os pratos devem ser refogados antes do preparo, para tanto é necessário que se coloque óleo, alho e azeite na panela, aqueça até dourá-los e depois coloque o alimento, a fim de dar gosto e cor ao tempero. O angu deve ser mexido durante todo o tempo de preparo. Alguns alimentos foram cozidos destampados, como a costela de porco, enquanto outros foram tampados, como o feijão. Outro elemento muito presente na culinária típica mineira é a banha de porco ou a manteiga substituindo o óleo vegetal. O restaurante Pelourinho utiliza a manteiga no cozimento de seus pratos, apesar de não abandonar o uso do óleo vegetal.

As acomodações do restaurante também foram levadas em conta dentro da observação realizada. O restaurante Pelourinho conta com a mesa de buffet, mesas e cadeiras de madeira que atendem aos clientes, quadros decorativos que incluem uma foto com uma paisagem de São João del-Rei e quadros artesanais típicos da região, talhados na madeira. Além de uma decoração de vime trançado no centro do teto que sustenta um grande lustre de ferro, também proveniente do artesanato típico da região. As mesas são cobertas com uma toalha de pano. Algumas vezes elas são lisas (sem estampas), outras vezes elas são de chita, frequentemente usado na decoração em diversos itens, tais como toalhas de mesa, almofadas, pano de prato, cortina e até mesmo vestidos. Perto da cozinha existe uma bancada onde ficam a balança e a geladeira com as bebidas. Nessa bancada

também são disponibilizados café e sucos. Próximo à porta de entrada do restaurante, fica uma estante onde se localizam os pratos do self-service e as garrafas de cachaça fabricadas na região.

Além da apresentação de seus elementos, o restaurante oferece um uniforme clássico aos seus funcionários, composto por calças pretas de algodão, uma blusa branca de botões com a logo e o nome do restaurante bordados, sapatos fechados pretos e toucas higiênicas na cabeça, cobrindo os cabelos. Dentro das cozinhas o vestuário segue o mesmo padrão, com o acréscimo de um avental branco que chega a linha dos joelhos.

Na verdade, todos os elementos identificados nesta pesquisa, denotam um esforço sensível para que o restaurante seja acolhido, frequentado e conhecido como um espaço de comunicação a partir do compartilhamento de gostos e tendências comprometidas com a origem da culinária mineira. Entretanto, diante de um olhar mais apurado, percebe-se que o desconhecimento e a pouca divulgação das evidências identitárias presentes na culinária mineira não colaboram para a otimização de traços marcantes da culinária que podem destacar o estabelecimento, dentre outros tantos da mesma natureza, bem como entender como participam de um repertório simbólico significativamente relevante para o reconhecimento da culinária mineira como signo de marcas identitárias próprias de uma cultura específica.

E o que temos para a sobremesa?

A culinária típica mineira é expressão da identidade cultural do povo de Minas Gerais. Fazem parte da cultura mineira, anos e anos de história do povo deste estado. Assim sendo, a culinária típica mineira é uma vitrine dos costumes de seu povo e dos costumes de povos que influenciaram a cultura mineira, fazendo com que ela se tornasse o que ela é na atualidade. Na época da escravidão, muitos africanos trouxeram com eles sua herança cultural: costumes, alimentos e características que se misturaram com os aspectos culturais dos povos que já viviam no Brasil, que seguiam um padrão de vida europeu.

Entretanto, antes dos africanos, antes mesmo dos “brasileiros”, as terras hoje conhecidas como Brasil eram habitadas por índios, que também possuíam uma cultura própria. O país foi então ocupado e colonizado pelos portugueses, que apresentavam costumes e modos de vida bem diferentes dos povos nativos. Os colonizadores estavam em busca de especiarias e acabaram encontrando no Brasil elementos naturais que poderiam explorar. Para que essa exploração fosse mais bem aproveitada, os portugueses “importaram” africanos como força de trabalho, dando início assim ao processo da escravidão.

Os africanos eram um povo que tinham uma cultura muito ligada à religiosidade. Por isso, muitos de seus costumes eram relacionados às suas crenças que eram apoiadas

no oferecimento de prendas aos deuses cultuados. Nesse contexto, a comida constituía um dos elementos que faziam parte da oferta aos deuses. Exemplo disso, é o caso do milho, dedicado ao Orixá Oxossi, deus da caça e o arroz, oferenda a Yemanjá. Assim sendo, esses africanos que chegaram ao Brasil, trouxeram consigo um extenso repertório cultural que fundamentou o que se entende hoje como cultura brasileira, composta por vários elementos, sendo que dentre eles esse trabalho focaliza de forma particular a culinária, parte integrante dessa cultura.

Portanto, o conceito de culinária típica mineira inclui não apenas o alimento, mas também sua condição de produção, sua forma de preparo, bem como os utensílios necessários no processo de elaboração do prato típico.

Dessa forma, a cultura brasileira se tornou uma grande mistura de várias culturas diferentes. Esse sincretismo cultural provocou no país um processo de miscigenação crescente. Por isso, esses elementos que eram reconhecidos separadamente como sendo africanos, europeus ou indígenas, passaram a ser reconhecidos apenas como brasileiros.

O Brasil é um país muito extenso, o que possibilita aos seus estados, o desenvolvimento de manifestações culturais diversas dentro de um mesmo território nacional. O clima predominante no estado de Minas Gerais é diferente do clima de outros estados, o que proporciona uma diversidade de vegetais e vegetações. Algumas comidas consideradas típicas mineiras, levam essa denominação pelo simples fato de apresentarem ingredientes que são naturalmente típicos da região, sendo, portanto adequados ao clima daquela área.

Outros alimentos são chamados de típicos por constituírem variedades de alimentos comuns na região. Minas Gerais é conhecido pelo leite de vaca, oriundo de diversas cidades do estado. Como há fartura de leite de vaca, é possível uma produção de qualidade de manteiga e queijo. Assim sendo, a manteiga é muito utilizada na preparação de pratos típicos, muitas vezes substituindo o óleo vegetal. E o queijo, além de suas propriedades semelhantes às da manteiga, serve como ingrediente de pratos típicos mineiros reconhecidos em qualquer parte do Brasil e por vezes até em outros países, como é o caso do pão de queijo.

Esse trabalho visou um estudo mais aprofundado da culinária típica regional mineira enquanto signo de identidade cultural de seu povo. Assim sendo, essa culinária típica é capaz de revelar a cultura e representar seu povo. Na verdade, ela esconde um processo de interação com o alimento que pressupõe uma seleção de ingredientes, uma forma de preparo, destacando-se sobremaneira o tempero, bem como o ambiente e a atmosfera do momento de compartilhamento/degustação.

Dessa forma, percebe-se que a culinária típica mineira é de grande importância dentro da cultura do povo das Minas Gerais. Além disso, esmiuçar o passado cultural do

estado, interligando-o com culturas complementares e ricas pode permitir o reconhecimento do significado de detalhes culturais que se manifestam desde tempos remotos, que ajudaram a construir a identidade cultural dos mineiros.

Essa prática comunicativa constitui uma possibilidade de ressignificar a trajetória de um curso de Comunicação Social, cuja riqueza da matriz curricular dá ao futuro profissional do campo condições de mesclar elementos da cultura erudita e popular aparentemente distantes, inserindo-os nesse campo de produção de conhecimento ao reconhecê-los como mídia. Por isso, torna-se desafiador analisar a culinária típica mineira como evidência de manifestação cultural, encontrando, assim, dentro dela, formas de expressão, de registro, de comunicação e reconhecimento da cultura da mineiridade.

Referências bibliográficas

- Buarque, Ch. *Feijoada Completa*. Acesso em: 21 de junho de 2016. Disponível em: <<http://www.vagalume.com.br/chico-Buarque/feijoada-completa.html>>.
- Christo, M. S. (2006). *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Rio de Janeiro: Garamond.
- Correia, J. C. (1998). *Jornalismo e Espaço Público*. Universidade da Beira Interior. Acesso em: 10 de junho de 2016. Disponível em: <http://www.livroslabcom.ubi.pt/pdfs/20110826-correia_jornalismo_espacopublico.pdf>.
- DaMatta, R. O. (1986). *Que faz o brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco.
- De Sousa, J. P. (s.f). *Comunicação regional na Europa Ocidental*. Universidade Fernando Pessoa. Disponível em: <<http://www.bocc.ubi.pt/pag/sousa-jorge-pedro-comunicacao-regional-na-europa-ocidental.pdf>>. Acesso em: 29 de maio de 2016.
- Dicionário Aurélio Online. Disponível em: <<http://www.dicionariodoaurelio.com>>. Acesso em 10 de junho de 2016.
- Eagleton, T. A. (2003). *Ideia de cultura*. Lisboa: Actividades Editoriais.
- Gadini, S. L.; Woitowicz, K. J. (2007). *Noções Básicas de Folkcomunicação: uma introdução aos principais termos, conceitos e expressões*. Ponta Grossa, Editora UEPG.
- Gil, A. C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas.
- Gil, A. C. (1989). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas.

Grandes Navegações. Acesso em: 30 de maio de 2016. Disponível em:
<http://www.suapesquisa.com/grandesnavegacoes/>>.

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

Laraia, R. (1932). *Cultura um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 14ª edição.

Marsiglia, R. M. (s/f). *Orientações básicas para a pesquisa*. São Paulo: PUCSP/FCMSCSP, 2006.

McLuhan, M. (1964). *Os Meios de Comunicação como Extensões do Homem* (Understanding Media). 12ª ed. São Paulo: Cultrix.

Melo, J. *MÍDIA E FOLCLORE: O estudo da Folkcomunicação segundo Luiz Beltrão*. Disponível em: <
<file:///C:/Users/Vanessa1/Downloads/M%C3%8DDIA%20E%20FOLCLORE.%20O%20estudo%20da%20Folkcomunica%C3%A7%C3%A3o%20segundo%20Luiz%20Beltr%C3%A3o.pdf>>. Acesso em: 20 de maio de 2016.

Moran, J. M. (1964). *Influência dos meios de comunicação no conhecimento*. Ciência da Informação, v. 23, n. 2, p. 233-238. Disponível em: <
<http://www.brapci.ufpr.br/brapci/v/2441>>. Acesso em: 24 de Julho de 2016.

Moran, J. M. (1993). *Leituras dos meios de comunicação*. São Paulo: Pancast.

Os Orixás. Disponível em: <
<http://ocandomble.wordpress.com/os-orixas>>. Acesso em 30 de maio de 2016.

Notas

¹ Orixá Oxossi é o deus caçador, orixá da fortuna e da riqueza, segundo o Candomblé.

² Mulher, você vai gostar/Tô levando uns amigos para conversar/Eles vão com uma fome que nem me contem/Eles vão com uma sede de anteontem/Salta cerveja estupidamente gelada para um batalhão/E vamos botar água no feijão//Mulher, não vá se afobar/Não tem que pôr a mesa e nem dar lugar/Ponha os pratos no chão e o chão tá posto/E prepare as linguiças pro tira-gosto/Uca, açúcar, combuca de gelo limão/E vamos botar água no feijão//Mulher você vai fritar/Um montão de torresmo pra acompanhar/Arroz branco, farofa e a malagueta/A laranja-bahia ou da seleta/Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão/E vamos botar água no feijão//Aliás, depois de salgar/Faça um bom refogado que é pra engrossar/Aproveite a gordura da frigideira/Pra melhor temperar a couve mineira/Diz que ta dura, pendura, a fatura no nosso irmão/E vamos botar água no feijão. (Feijoada Completa – Chico Buarque).

³ Yemanjá é a Rainha das águas, de acordo com o Candomblé.

⁴ Êres são as entidades infantis cultuadas no Candomblé.