

A COZINHA MINEIRA COMO IDENTIDADE DE UM POVO: UMA EXPRESSIVA MANIFESTAÇÃO CULTURAL¹

**Daniele Araújo Ferreira²
Marcelo Cervo Chelotti³**

RESUMO

Quando se trata de cultura alimentar, identidade regional e mesmo consumo de alimentos, é necessário observar esses tópicos como manifestação cultural complexa, que não significa somente a ingestão do alimento, mas, sim, rituais, modo de vida e também práticas sociais e de identidade. A proposta deste trabalho é de ampliar a discussão e diálogo sobre a identidade e cozinha regional mineiras, contribuindo com o conhecimento, e resgatar as origens e influências da formação da culinária de Minas Gerais. A construção e desenvolvimento deste trabalho estão embasados em procedimentos metodológicos pautados em pesquisas bibliográficas e documental, objetivando enriquecer a discussão e proporcionar um diálogo com outros pesquisadores, não esgotando, assim, a temática. É importante mencionar que este trabalho trata-se de uma discussão inicial fruto do ingresso no Programa de Pós-Graduação. As formas pelas quais as culturas se inscrevem no espaço geográfico foram mencionadas por pesquisadores, principalmente no decorrer do século XX, abordagens essas que foram alinhadas e conectadas aos estudos que seguem a partir dos conceitos de topofilia e de lugar, na tentativa de compreender a culinária como forma de mediação do indivíduo com o meio. Este processo de formação de identidade alimentar a partir de uma cozinha regional permite um povo a afirmar-se e a relacionar-se a partir do que se come. Em Minas Gerais é perceptível tal afirmação e relação intrínseca do povo com as cozinhas regionais, ou seja, este estado possui uma cozinha autêntica associada a um lugar e um território que está ligado ao conceito de mineiridade.

Palavras-chave: Cozinha Regional, Cultura Alimentar, Minas Gerais, Identidade, Mineiridade.

ABSTRACT

At this moment, when we talk about food culture, regional identity and food consumption, it is necessary to look at these topics as a complex cultural manifestation, which doesn't just mean eating, but also rituals, way of life and social practices and identity. The purpose of this work is to broaden the discussion and dialog about the identity and regional cuisine of Minas Gerais, contributing to knowledge, and rescuing the origins and influences of the formation of this cuisine. The construction and development of this work is based on methodological procedures based on bibliographic and documentary research, with the aim of enriching the discussion and providing a dialog with other researchers, thus not exhausting the theme. It is important to mention that this research is an initial discussion resulting from the beginning of the Postgraduate Program. The ways, in which cultures are

¹ O presente trabalho tem sido realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES).

² Doutoranda do PPGGEO (Programa de Pós Graduação em Geografia) da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, membro do NUGAAL (Núcleo de Estudos em Geografia, Agricultura e Alimentação), danielearaujo0379@gmail.com;

³ Professor Orientador Doutor do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, Coordenador do NUGAAL (Núcleo de Estudos em Geografia, Agricultura e Alimentação), mcervochelotti@gmail.com.

inscribed in geographical space were mentioned by researchers, mainly during the 20th century, approaches that were aligned and connected to the studies that follow from the concepts of topophilia

and place, in an attempt to understand cuisine as a connection form between the individual and the environment. This process of forming a food identity based on regional cuisine allows people to assert themselves and relate to each other based on what they eat. In Minas Gerais, this affirmation and people have intrinsic relationship with regional cuisines, this state has an authentic cuisine associated with a place and a territory that is linked to the concept of mineiridade.

Keywords: Regional Cuisine, Food Culture, Minas Gerais, Identity, Mineiridade.

INTRODUÇÃO

A formação do território brasileiro é resultante de um processo histórico e complexo, que teve início com a invasão portuguesa no século XVI. A tomada deste território pelos portugueses se deu de modo agressivo, uma vez que povos nativos aqui já estavam e, de forma legítima, previamente ocupavam este território. O processo da formação territorial está intimamente envolvido com uma visão coesa dos artifícios e circunstâncias que moldaram esta formação no tempo e no espaço: a ocupação econômica do território e as ações da metrópole portuguesa.

Assim, destaca-se que o processo de ocupação e as atividades econômicas desenvolvidas no Brasil estiveram – e ainda estão – fortemente relacionadas à exploração de seus recursos e das potencialidades naturais contidas em seu território. Bacelar (2006) aponta que o Brasil, no século XVI, esteve conectado ao antigo e velho movimento de internacionalização do capital comercial, como colônia de exploração dentro de um processo que deixa sua marca até os dias atuais.

Desse modo, foi observado que partes específicas do território brasileiro estiveram articuladas nesse movimento, montando bases produtivas e estruturas socioculturais diferenciadas, que ainda hoje marcam de forma precisa a grande distinção que possuem todas as regiões brasileiras.

Com o intuito de melhor compreender a formação territorial brasileira, é necessário observar e entender, como aponta Raffestin (1993), “que o espaço é anterior ao território. O território se forma a partir do espaço, sendo resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em qualquer nível.” (Raffestin, 1993, p.2).

Contudo, com o passar dos tempos, o conceito de território foi se reestabelecendo, recebendo novas compreensões e concepções, com o objetivo de se moldar ao momento



contemporâneo, que contempla o avanço das novas tecnologias e exigências do mundo atual.

A criação e reestruturação de novos territórios, tendo em vista afetividades e funcionalidades,

devem ser levadas em consideração para o momento, como por exemplo, é possível citar territórios de comércio informal, de prostituição, gastronômicos, dentre outros.

Como bem observado por Hasbaert (2007):

Todo território é, ao mesmo tempo e obrigatoriamente, em diferentes combinações, funcional e simbólico, pois as relações de poder têm no espaço um componente indissociável tanto na realização de 'funções' quanto na produção de 'significados'.

O mesmo pesquisador apresenta sob várias perspectivas a definição de território, que pode ser conectada a diferentes aspectos como uma definição jurídica, onde o território é visto como sendo um espaço delimitado e controlado, que exerce um determinado poder, sendo, na maioria das vezes, o poder político do Estado, Haesbaert (2001, p.128).

Diante do exposto, pensar o território é concebê-lo política e culturalmente, e na tentativa de compreender este território, suas perspectivas e regionalizações, bem como seu processo, apresenta-se o conceito de cultura alimentar. Este conceito tem como objetivo constatar que há diversas regionalizações alimentares e que é possível observar que cada região brasileira desenvolveu uma cultura alimentar peculiar e distinta, de acordo com as diferentes características do lugar, bem como dos diferentes povos que as ocuparam.

Quando se trata de cultura alimentar, identidade regional e mesmo de consumo de alimentos, é possível observar esses tópicos como uma manifestação cultural complexa, que não significa somente a ingestão do alimento, mas, sim, rituais, modos de vida e também práticas sociais e de identidade.

A transformação do alimento em comida através das intervenções dos indivíduos na natureza (práticas e técnicas alimentares) e as posteriores maneiras de se produzir a comida (culinária e gastronomia) são fatores que caracterizam a cultura alimentar dos povos, definindo suas identidades culturais e passando a compor seu patrimônio alimentar (Maciel, 2005; Montanari, 2008; Petrini, 2009; Menasche *et al.*; 2012; Bezerra, 2018; Pieroni, 2018).

Por sua vez, Flandrin e Montanari (1998), quando se referem ao global, observam que as discussões sobre identidades têm sido grandemente enfatizadas, de modo que endossam as

grandes transformações possibilitadas pela modernidade que impôs ao preparo e ao consumo dos alimentos novas dimensões à identidade regional (Flandrin e Montanari, 1998, p. 868).

Assim, pode-se constatar que escolhas alimentares perpassam questões econômicas, sociais, culturais, políticas, de identidade, de lugar, de território e religiosas, uma vez que elas

proporcionam relações de interesses que podem ser profundas e passadas de geração para geração, ou mesmo superficiais, que acontecem em situações momentâneas e rápidas.

Percebe-se que a prática alimentar apresenta, sem dúvida, um dinamismo temporal e espacial, uma vez que envolve momentos históricos, culturas e regionalidades diferentes, que, por sua vez, se modificam intensamente de acordo com o tempo vivido e com as características do lugar.

Maria Eunice Maciel (2001, p. 149) descreve com muito precisão o modo com que a cultura e as sociedades, e mais especificamente ainda o grupo, definem a comida a partir de inúmeras características, como a técnica utilizada, por que, quando e com quem se come, e ainda:

[...] estabelecendo prescrições (o quê deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado ‘bom’ e o que é considerado ‘ruim’, ‘forte’, ‘fraco’, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas (Maciel, p. 150).

A autora ainda afirma que “com quem se come” envolve partilha e comensalidade, “o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social” (p. 150). É a partir destas categorias que Maciel assegura a relevância das cozinhas enquanto sistemas alimentares que possuem elementos e se caracterizam como manifestações culturais dos grupos sociais. A autora também assegura que estes aspectos estão relacionados, compondo determinados sistemas alimentares, também conhecidos como “cozinhas”, e práticas alimentares variadas, que abrangem, além de itens alimentares consumidos com uma maior regularidade, mas um conjunto de alimentos que estão ligados às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, ou, de forma mais ampla falando, a suas práticas culturais.

Com o propósito de ampliar tal discussão sobre a cultura alimentar regional, pode-se destacar o estado de Minas Gerais e as influências recebidas, de modo que é possível constatar que hábitos alimentares estão conectados para além dos aspectos materiais, sendo



historicamente construídos e geograficamente ampliados de acordo com o tempo e com o espaço. É desta forma que surge o sistema alimentar, dando sentido ao que é consumido por um determinado grupo e legitimando a representatividade das cozinhas, que constituem “uma complexificação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos, a ‘composição’ de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida” (MACIEL, 2001, p. 150).

Jean-Pierre Poulain destaca que:

[...] o interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser estabelecido nas lembranças e apegos de um espaço social em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante (POULAIN, 2004, p. 34).

O estado de Minas Gerais possui uma cultura alimentar muito forte, consolidada e conservadora desde sua formação, de tal modo que vem construindo uma culinária peculiar, apreciada não só pelo seu povo, mas também a nível nacional e internacional. Há um consenso de que o povo mineiro possui uma identidade que está intimamente relacionada à comida, e que alguns pesquisadores denominam de “mineiridade”.

A pesquisadora mineira Mônica Abdala faz uma discussão em torno desta característica do povo mineiro, demonstrando claramente a formação identitária do povo de Minas Gerais, apontando que:

[...]A construção da imagem do mineiro está relacionada com hospitalidade, personalidade, sociabilidade, além de serem conciliadores [...]. Associados a essas características estão os hábitos alimentares dos mineiros, que reforçam tal percepção sobre esse povo [...] (Abdala, 1997).

As relações envolvidas com a cozinha de Minas Gerais foram construídas, sobretudo, a partir de relações com o imaginário cultural, social e familiar deste povo, de tal modo que a temática se torna abrangente, envolvente e cheia de memória e afetividades.

Desta forma, a proposta deste trabalho é de ampliar a discussão e o diálogo sobre cultura alimentar, identidade e cozinha regional mineiras, com o objetivo de contribuir com o conhecimento e resgatar as origens e influências da formação da culinária de Minas Gerais.

METODOLOGIA



Esta pesquisa está baseada e amparada nos pressupostos da ciência geográfica. Neste sentido, é de grande valia a interlocução com a Geografia Cultural, que tem buscado compreender os processos de transformação dos alimentos, e não somente sua produção, em que há modificação de técnicas, de costumes, de identidade e de tradições que, conseqüentemente, proporcionam uma movimentação social, econômica e cultural no planeta, desde seus primórdios.

Côrrea (2001) menciona que:

[...] A geografia humanista está assentada na subjetividade, na intuição, nos sentimentos, na experiência, no simbolismo e na contingência, privilegiando o singular e não o particular ou o universal e, ao invés da explicação, tem compreensão a base de inteligibilidade do mundo real (CORRÊA, 2001, p. 30).

O desenvolvimento deste trabalho será embasado em procedimentos metodológicos a partir de pesquisas bibliográficas e documental, entrevistas narrativas, além de pesquisas on-line e trabalhos de campo que objetivam enriquecê-lo com detalhes vivenciados no lugar onde se desenvolve a temática.

Para tanto, serão realizadas, com maior ênfase, pesquisas experimentais qualitativas, a fim de se diagnosticar as situações propostas pela pesquisadora e embasando-as cientificamente.

Denzin e Lincoln (1994) definem a pesquisa qualitativa como “[...] um conjunto de práticas interpretativas”. Para os autores, tal categoria de pesquisa parte da 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.

Sobre o trabalho de pesquisa, Trajano Filho (1990) afirma que:

[...] Através da relação entre pesquisa de campo e análise teórica o conhecimento antropológico ganha impulso e avança, pois, a pesquisa fornece o combustível que a teoria necessita para adentrar por novos campos e caminhos. Por sua vez, a teorização abre trilhas frescas e inexploradas para o trabalho de pesquisa (Trajano, 1990, p. 2).

Em tempo, é sabido que a pesquisa bibliográfica é a fase inicial de um trabalho acadêmico, pois tem como objetivo fazer um levantamento minucioso em livros, artigos, publicações, entre outros, sobre a temática proposta, com a finalidade de auxiliar e identificar informações para o desenvolvimento do trabalho. Todos esses métodos serão realizados para uma melhor compreensão, observação e análise na elaboração e execução deste trabalho.

Sendo assim, de acordo com Gil (2007, p. 44), a principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Essa vantagem torna-se particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço.

A construção e desenvolvimento deste trabalho estão embasados em procedimentos metodológicos que objetivam enriquecer a discussão e proporcionar um diálogo com outros pesquisadores, não esgotando assim a temática.

As pesquisas que são realizadas com o intuito acadêmico possuem, no geral, uma fase de levantamento e constatação de informações para certificá-las e endossá-las, de forma que as tornem verídicas e fazendo com que proporcionem reconhecimento e satisfação para o pesquisador e para o leitor.

Após o ponto de partida desta discussão, é importante ressaltar que esta proposta trata-se de uma discussão inicial, fruto do ingresso da primeira autora deste artigo no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria/RS, em nível de doutorado.

REFERENCIAL TEÓRICO

A formação da culinária brasileira está amparada, majoritariamente, sobre três pilares étnico-culturais: os indígenas, os africanos e os portugueses. Sob essa perspectiva, pode-se observar as fortes influências desses povos na construção da base alimentar brasileira.

A cozinha mineira, pauta desta discussão, possui especificidades que a caracterizam como sendo uma cozinha regional dotada de uma identidade reconhecida nacional e internacionalmente. Tais especificidades vão ao encontro da construção e da formação de uma identidade culinária típica e simbólica deste estado. Fatores como sotaque, comportamento identitário (relações interpessoais), formação territorial, utensílios e técnicas utilizadas, pratos

típicos que são únicos e específicos, possuem uma raiz histórica e cultural muito forte e instituída neste estado.

Desse modo, é possível entender e perceber a mineiridade dos mineiros como uma identidade estabelecida e sólida. Mônica Abdala (1997) define a mineiridade como sendo uma construção identitária relacionada com uma “maneira de ser e de agir” particular aos mineiros. Em se tratando de Minas Gerais, tem-se o fogão a lenha, a panela de barro, a colher de pau, o fubá, o feijão, o pão de queijo, o doce de leite, o torresmo, o queijo, as toalhas de “chitão”, a cachaça, entre tantas outras coisas que são típicas do estado e que ajudam a formar a identidade de seu povo; na mesa, celebra-se a união, o companheirismo, os amigos e a família (Vicente *et al.*, 2016).

Pode ser observado que a Geografia Cultural, a partir da segunda metade do século XX, tem buscado compreender os aspectos alimentares, como exposto por Claval (2001), que fez abordagens expressivas sobre as formas pelas quais as culturas se inscrevem no espaço geográfico. Essas abordagens foram alinhadas e conectadas aos estudos de Tuan (2006), a partir dos conceitos de topofilia e de lugar, na tentativa de compreender a culinária como forma de mediação do homem com o meio.

O autor identifica que a formação das identidades culturais acontece pela combinação de fatores como: a vontade de se conformar aos usos de um grupo (pescadores, camponeses, trabalhadores de uma mesma indústria, etc.) e também a ideia de uma origem comum além de valores ligados à construção da pessoa em si (autonomia do indivíduo). A territorialidade, ao fazer alusão à lugar, liga-se a um sentimento que pode ser denominado de identidade cultural e que se baseia na ideia de origem comum, seja pela descendência, por uma história assumida, pela coletividade ou pela existência de um espaço, algumas vezes sendo até mesmo atribuídos a ela elos místicos.

As análises de Claval (2001), no que dizem respeito à identidade cultural, afirmam que tal identidade está relacionada à vontade de pertencer aos mesmos usos de um grupo, podendo fazer uma conexão com os hábitos alimentares e com a culinária típica, que contribuem reforçando a identidade de um grupo e até mesmo diferenciando um grupo de outro.

A pesquisadora Rosa Wanda Diez Garcia (2003) faz uma análise precisa a esse respeito, apontando que a ligação da gastronomia com a identidade regional se estabelece na medida em que a alimentação é considerada uma linguagem dessa cultura, expressa pelos costumes, pelos comportamentos e pela identificação com a mensagem. De encontro à análise de Garcia, entende-se que o discurso regionalista utiliza a culinária como atributo da

formação da identidade regional, uma vez que produtos locais são específicos e detêm as características ambientais e/ou histórico-sociais muito fortificadas e legítimas do lugar.

Diante de tais especificidades, ao se discutir a identidade das cozinhas regionais é necessário mencionar o conceito de identidade, que, neste caso, será colocado o proposto por Stuart Hall.

Como é sabido, o conceito de identidade tem sido ampla e intensamente discutido por diversas áreas das ciências humanas e sociais, na tentativa de demonstrar as possíveis fragmentações do indivíduo moderno, contradizendo o que já foi proposto em um passado não muito distante. Tais fragmentações têm provocado e promovido mudanças estruturais nas sociedades contemporâneas.

Hall (2000) propõe que as identidades sociais podem ser pensadas e construídas no interior das representações, através da cultura, resultando em um processo de identificação que permite o posicionamento conforme as definições apresentadas pelos discursos culturais.

Sendo assim, as subjetividades são constituídas parcialmente, de modo discursivo e dialógico. Hall, ao sugerir uma compreensão de identidade como sendo estratégica e que possui posição, defende que na modernidade tardia as identidades são cada vez mais fragmentadas e fraturadas, multiplicadamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições. Diante desta perspectiva, a identidade emerge do diálogo entre os conceitos e definições representados pelos discursos de uma cultura e pelo desejo de se responder aos apelos feitos por estes significados (Hall, 2000).

É possível compreender que as fronteiras da identidade não são estáticas e que geralmente têm sido reconstituídas, ou seja, não se deve afirmar que as identidades são compostas por um tecido fixo ou por uma linearidade, mas, sim, por um conjunto de partes que podem ser sobrepostas, costuradas e reelaboradas constantemente. Como proposto por Hall, o sujeito assume diferentes identidades, em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente (Hall, 2006, p. 10).

É nesse sentido que os alimentos possuem e desempenham uma importante função no que se refere às reivindicações identitárias, possibilitando a perpetuação da memória culinária dos variados grupos sociais existentes nos lugares, bem como no território (Flandrin, Montanari, 2011; Vitrolles, Fontaine, 2013).

No que diz respeito à cultura alimentar, pode-se afirmar que todos os povos possuem a sua, e que ela nada mais é do que costumes e tradições que estão vinculados às características do lugar. Roberto DaMatta (1986) aponta que um dos mais significativos aspectos culturais é

a culinária, uma vez que é possível associar e identificar um povo através daquilo que se come. O acarajé é facilmente relacionado com o estado da Bahia, o chimarrão rapidamente é conectado ao Rio Grande do Sul e muito velozmente o pão de queijo, bem como o queijo e o feijão tropeiro são integralizados a Minas Gerais. Com base nestas relações, percebe-se que a culinária mineira possui uma forte tradição e conservadorismo, quando contemplamos a cozinha, ou seja, a culinária deste povo.

A partir desta análise complexa e diversa a respeito da formação da culinária brasileira, mais especificamente de Minas Gerais, entende-se que é possível o desenvolvimento e a discussão de uma pesquisa qualitativa empírica, podendo ela ser muito rica no que diz respeito ao aspecto da alimentação e da cozinha regionais, evidenciando aspectos geográficos, culturais, identitários e territorial, buscando também elencar os processos subjetivos de saberes e de fazeres.

Concordando com Freyre (1968), ao afirmar 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,

apresenta-se este debate no sentido de contribuir com a temática. Tal debate faz-se necessário, na tentativa de colaborar com o conhecimento e resgatar as origens e influências da formação da culinária mineira, uma vez que é visível a existência de uma lacuna sobre este tema quando se trata da ciência geográfica.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Percebe-se que a prática alimentar apresenta, sem dúvida, um dinamismo temporal e espacial, uma vez que envolve momentos históricos, culturas e regiões diferentes, que, por sua vez, se modificam intensamente de acordo com o tempo vivido e as características do lugar.

Câmara Cascudo (1983) aponta que a civilização moderna foi estabelecida por seus hábitos alimentares, que contribuíram com sua formação sociocultural e, para além disso, aponta ainda que toda a existência humana decorre do binômio estômago e sexo. A partir de tal análise, é possível atribuir a alimentação como um fator crucial para o desenvolvimento da sociedade contemporânea como um todo.

A comida mineira, reconhecida nacional e internacionalmente, e hoje patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais, possui características específicas, como ingredientes, sabores, tradições, modos de fazer e práticas que a determinam como sendo uma cozinha autêntica e que possui uma identidade alimentar peculiar no cenário contemporâneo.



Ao se reconhecer a comida mineira como sendo uma comida grandemente apreciada e reconhecida, entende-se também que os sabores desta estão conectados às tradições alimentares seculares. Estes sabores, por sua vez, estão relacionados aos ingredientes e pratos típicos deste estado, e podem ser vistos como um recurso de atrativo cultural, colaborando para fomentar e consolidar as tradições que são mantidas na memória de um povo através dos cenários, paisagens, lugares e espaços.

A culinária mineira possui sabores autênticos e centenários, e é uma cozinha que tem sido desenvolvida desde a ocupação do estado. Assim, constata-se que os ingredientes utilizados por esta culinária permitem ao indivíduo, seja ele nativo ou não, a possibilidade de degustar sabores, cores, sons e cheiros, muito peculiares deste lugar. Tais possibilidades podem permitir a compreensão de inúmeras tradições, além da identidade cultural e alimentar mineira. Pode-se entender que o simples ato de comer é capaz de revelar a geograficidade do indivíduo e do lugar, possibilitando a compreensão e uma experiência gastronômica única.

Maria Eunice Maciel sugere que a alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, de maneira que pode-se pensá-la como um sistema simbólico, onde estão presentes códigos sociais que perpassam pelas relações dos indivíduos com a natureza (Maciel, 2001). Em consonância com Maciel, no que diz respeito aos significados e simbolismos da comida enquanto parte de um imaginário social, Claude Fischler apresenta a seguinte colocação:

A alimentação conduz à biologia, mas é evidente, que não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação (Fischler, 1995, p.68).

O ato de comer, ou seja, de alimentar-se, pode associar-se também à noção de sociabilidade, remetendo ao fenômeno da comensalidade, que designa ou relaciona-se com o ritual de comer coletivamente, o que, de maneira muito nítida, está presente no cotidiano do povo de Minas Gerais.

Diante desta exposição se faz importante mencionar o conceito de cultura, haja vista que este conceito está intimamente vinculado ao ato de comer, e de como, onde e com quem comer. Assim, Wagner e Mikesell (2003) definem cultura como sendo o resultado da capacidade que os seres humanos possuem de se comunicar por meio de símbolos e representações.

Tais símbolos podem ser designados como sendo as representações de suas crenças, usos, costumes, idiomas, comidas, religião, de modo que façam com que um grupo de pessoas se identifique por tais representações, criando um modo de vida semelhante e possuindo um cotidiano com características parecidas.

Através das colocações apresentadas nesta proposta de pesquisa, é possível perceber que, na sua totalidade, os grupos humanos possuem culturas e identidades alimentares distintas, únicas e peculiares, e que podem ser compreendidas como um processo de existência e resistência humana. Por este viés, pode-se perceber a existência de aspectos importantes de como as sociedades contemporâneas possuem e concebem seus modos de vida, definindo identidades, assim como as tradições e as memórias que dizem respeito ao patrimônio da coletividade (Contreras, Garcia-Arnaiz, 2011).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como dito por Brillat-Savarin (1995), *diga-me como comes e o que comes e te direi de onde vens e a qual mundo pertences* (grifo nosso).

No Brasil existe a cultura de se relacionar os estados com alimentos, e, no caso de Minas Gerais, não é diferente. O estado possui inúmeras comidas que estão vinculadas ao povo e ao seu território.

DaMatta (1986), assertivamente, aponta que o mundo das comidas é capaz de transportar para lugares conhecidos, onde tem-se intimidade também com as pessoas que lá estão e que possuem um modo específico de se alimentarem.

No estado de Minas Gerais é perceptível que há o costume de transformar as refeições em rituais, que geralmente acontecem em grupos, onde reúnem-se famílias, amigos e vizinhos. Neste ritual, a mesa é posta e comidas são preparadas de forma a atender um grande número de pessoas, e os mais variados gostos e sabores acontecem, dando forma e instituindo a comensalidade. Na maioria das vezes, existe um envolvimento das pessoas no preparo dos pratos típicos e no ato de servir, configurando, assim, o ritual de sociabilidade, e consequentemente, da comensalidade. O comer à mesa e o socializar são características legítimas deste povo.



O povo mineiro deixa esses atributos muito evidentes em sua identidade. A primeira autora deste artigo é de origem mineira, logo, possuindo lugar de fala, o que se faz necessário mencionar aqui, para que se possa afirmar a legitimidade da escrita.

Em Minas Gerais é nítida a relação intrínseca de seu povo com as cozinhas regionais. Este estado possui uma cozinha autêntica, associada a um lugar e a um território, e que está ligada ao conceito de mineiridade. É possível estender ainda mais tal discussão, ao se abordar o aspecto das relações envolvidas, pois a cozinha de Minas Gerais foi construída, sobretudo, a partir de relações com o imaginário cultural, social e familiar deste povo.

Como forma de ampliar as discussões dentro do campo das ciências humanas, é válido observar que as pesquisas têm possibilitado maiores reflexões e diálogos acerca dos conceitos e desdobramentos que as cozinhas regionais apresentam no momento contemporâneo, sobretudo, no que se refere à identidade e cultura alimentar de um povo.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal –, pelo fomento e possibilidade de realização desta pesquisa.

À revisora e parceira Fabiana da Cruz (fabydacruz82@gmail.com).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

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

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: Articulação de Saberes**. Brasília, DF: FNDE, 2018.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Segundo volume. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, Josué. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 11.ed., São Paulo: Brasiliense, 1969.



CLAYTON, R. O Papel da nova geografia cultural na compreensão da ação humana. In: **Matrizes da Geografia Cultural**, Z. Rosendahl e R.L. Corrêa (Orgs.). Rio de Janeiro: EDUERJ, 2001.

CONTRERAS, J. y GRACIA-ARNAIZ, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011. 496 p.

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

DUTRA, R. C. A. **Nação, Região, Cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro**. **Campos** (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n.01, p. 93-110, 2004. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/view/1637>. Acesso em: 15 mai. 2021.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Editora Estação Liberdade, (1996,2011).

FISCHLER, Claude. Commensalité. In Jean – Pierre Poulin. (Org.). **Dictionnaire des Cultures alimentaires**. 1ªed.Paris: PUF/ Quadridge, 2012, v. , p. 147-151.

HALL, Stuart. **A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo**. In: *Educação & Realidade*. jul/dez. 1997. p. 15-46.

_____, *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HAESBAERT, R. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre, 2004. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>.

IBGE. **Divisão Regional do Brasil em Mesorregiões e Microrregiões Geográficas**, v.1, 1990, p. 8.

MACIEL, Maria Eunice. *Horiz. antropol.*, Porto Alegre , v. 7, n. 16, p. 145-156, Dec. 2001 Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttextpid=S010471832001000200008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 28 Setembro 2023.

MATOS, Júlia Silveira; SENNA, Adriana Kivanski de. **História oral como fonte: problemas e métodos**. Rio Grande-RS, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2a Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

TRAJANO FILHO, Wilson. **A troca silenciosa e o silêncio dos conceitos**. 1990. 25 p. (Série Antropológica, 107).

TUAN, Y.F. **Paisagens do medo**. Trad. Livia de Oliveira. São Paulo: Editora Unesp, 2006.



VICENTE, Vanessa Carolina; BOMFIM, Filomena Maria Avelina; GOUVÊA, Laura A. V.

Culinária Mineira: signo da identidade cultural de Minas Gerais. Razón y Palabra [en línea]. 2016, 20(94), 487-512 [fecha de Consulta 30 de Septiembre de 2022]. ISSN:. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464030>

WAGENER, Ph. L.; MIKESEL L, M. W. Os temas da Geografia Cultural. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. p. 27-61.