

## AVISO AO USUÁRIO

A digitalização e submissão deste trabalho monográfico ao *DUCERE: Repositório Institucional da Universidade Federal de Uberlândia* foi realizada no âmbito do Projeto *Historiografia e pesquisa discente: as monografias dos graduandos em História da UFU*, referente ao EDITAL Nº 001/2016 PROGRAD/DIREN/UFU (<https://monografiashistoriaufu.wordpress.com>).

O projeto visa à digitalização, catalogação e disponibilização online das monografias dos discentes do Curso de História da UFU que fazem parte do acervo do Centro de Documentação e Pesquisa em História do Instituto de História da Universidade Federal de Uberlândia (CDHIS/INHIS/UFU).

O conteúdo das obras é de responsabilidade exclusiva dos seus autores, a quem pertencem os direitos autorais. Reserva-se ao autor (ou detentor dos direitos), a prerrogativa de solicitar, a qualquer tempo, a retirada de seu trabalho monográfico do *DUCERE: Repositório Institucional da Universidade Federal de Uberlândia*. Para tanto, o autor deverá entrar em contato com o responsável pelo repositório através do e-mail [recursoscontinuos@dirbi.ufu.br](mailto:recursoscontinuos@dirbi.ufu.br).

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
INSTITUTO DE HISTÓRIA  
ALINE SILVA DE PAULA

**CULINÁRIA MINEIRA: Discursos, práticas e Re-significações no  
Restaurante Fogão de Minas**

4235

5.9

(C)

**Uberlândia**

**Novembro de 2013**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
**INSTITUTO DE HISTÓRIA**  
**ALINE SILVA DE PAULA**

**CULINÁRIA MINEIRA: Discursos, práticas e re-significações no  
Restaurante Fogão de Minas**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação  
em História da Universidade Federal de  
Uberlândia, com requisito parcial para a  
obtenção do título de Bacharel em História.

**Uberlândia**

**Novembro de 2013**

## **AGRADECIMENTOS**

Devo a conclusão deste trabalho primeiramente á minha mãe Neuza, que sempre me apoiou e me fez acreditar que tudo era possível, mesmo quando tudo parecia obscuro e incerto. A memória da minha avó Adelina e ao meu avô Francisco, que me mostraram com sábias palavras as origens da minha própria história, eles com certeza são responsáveis pela minha paixão pelos estudos e a escolha pelo presente curso de Graduação. Ao meu pai Vicente, que possibilitou por meio da sua confiança a minha chegada até aqui. E por último e não menos importante ao meu esposo Gleidson, que sempre segurou minha mão e foi meu exemplo de foco e perseverança, e que suportou minhas ausências e angústias. Ao Théo pela alegria que me proporciona e a companhia nas longas horas de leitura. Aos meus amigos Leonardo, Carolina, Fabiana e Moana que sempre me motivaram. A minha querida Ilze por me dizer sempre que devo acreditar em mim e em Deus.

Agradeço a Universidade Federal de Uberlândia por possibilitar todo o conhecimento que adquiri ao longo do curso, aos meus professores, que foram verdadeiros mestres do saber. Ao meu orientador Alexandre minha profunda admiração e respeito, pela paciência e colaborações importantes em nossas discussões teóricas. Ao Secretário João Batista sempre prestativo e atencioso. A banca examinadora pela atenção e contribuições valiosas para conclusão deste trabalho.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
**INSTITUTO DE HISTÓRIA**  
**ALINE SILVA DE PAULA**

**CULINÁRIA MINEIRA: DISCURSOS, PRÁTICAS E RE-SIGNIFICAÇÕES NO RESTAURANTE FOGÃO DE MINAS.**

**BANCA EXAMINADORA**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em História da Universidade Federal de Uberlândia, com requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em História.

Uberlândia, 18 de Novembro de 2013

Banca Examinadora

---

Prof. Dr. Alexandre de Sá Avelar - UFU

---

Prof. Dr. Gilberto Cézar de Noronha - UFU

---

Prof. Rodrigo Félix da Silva - UFU

## RESUMO

Este trabalho pretende abordar questões relacionadas à Cultura na culinária mineira e seus desdobramentos na atualidade, com base em discussões historiográficas, e transformações houve a decisão de levantar como problemática de pesquisa, se no Restaurante Fogão de Minas existem resistências, ou integrações, no sentido de forças que se opõem ou que convivem com o moderno, ou de que forma se relaciona com as invenções do mundo globalizado, no modo como se coloca no mercado. Estas questões serão avaliadas com base nos discursos de preservação cultural na mídia, e o que é feito pelo Restaurante para sustentar esta intenção. A relação entre Identidade e pós modernidade também será considerada, uma vez que o Restaurante em questão procura difundir a culinária mineira, um dos símbolos da identidade do estado.

Serão analisados os discursos em torno do Restaurante e como ele busca se colocar no mercado, a partir das fontes, como entrevistas e reportagens sobre o Restaurante Fogão de Minas, no jornal “O Correio”, a revista “Negócio Minas” e “Correio Viver Bem”, e o site deste estabelecimento. O proprietário senhor José Sobreira, também foi entrevistado.

## **LISTAS DE FIGURAS**

Foto 1 - Monjolo no exterior do restaurante.....	32
Foto 2 – Fogão de lenha adaptado.....	33
Foto 3 - Termômetro no Fogão de lenha.....	34
Foto 4 - Carro de boi onde são colocadas as saladas e doces.....	34
Foto 5 - Ferros de passar roupas á brasa, bules de prata.....	36
Foto 6 - Cofre.....	36
Foto 7 - Forma de espremer queijo.....	37
Foto 8 - Máquina de moer café.....	37
Foto 9 - Coleção de cachaças.....	38
Foto 10 – Galeria Uberlândia e sua História.....	41

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>1 . CULINÁRIA MINEIRA: ORIGENS E DESDOBRAMENTOS .....</b>	<b>13</b>
1.1 Uma breve História da Alimentação.....	13
1.2 Origens de alguns hábitos alimentares mineiros.....	15
1.4 Influências históricas e políticas na Construção da imagem do Mineiro.....	25
1.4 Surgimento de Restaurantes em Minas.....	29
2.1 O Espaço Físico .....	32
2.2 Discursos e História do Restaurante .....	42
<b>3. CULTURA, IDENTIDADE E INDÚSTRIA CULTURAL .....</b>	<b>53</b>
3.1 A questão da Identidade na Pós Modernidade .....	53
3.2 Regimes de Historicidade .....	60
3.3 Cultura e Indústria Cultural .....	61
<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>70</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>74</b>

## INTRODUÇÃO

O tema escolhido é fruto do interesse a uma proposta de seminário da disciplina de Tópicos Especiais em História Contemporânea, sugerido pela Professora Doutora Maria Clara Tomaz Machado, para uma melhor compreensão dos desdobramentos da cultura popular mineira, permeando seu contexto dentro da História Cultural, como nova modalidade de análise e perspectiva da historiografia proposta pela *Escola dos Annales*:

O nível do econômico foi conceituado, por Fernand Braudel, o sucessor de Fevbre na direção dos Annales, como aquele da troca, do mercado. Abaixo dele estaria outro nível, infra-econômico, que seria o da vida material e biológica. O conceito de cultura material abrangeia os aspectos imediatos da sobrevivência humana: a comida, a moradia, a roupa. (...) A vida cotidiana, a cultura material, as mentalidades, o corpo, a família e a morte são alguns dos temas que emergem a tona (...) <sup>1</sup>

O tema deste seminário foi “Comida, Cultura e Costumes: A Mineiridade” e foi apresentado em Dezembro de 2008, a partir de então que comecei a buscar fontes que falassem sobre culinária típica e cultura mineira. Com as leituras e reflexões, surgiram questões como a sua origem e desdobramentos. A principal questão que me chamou atenção é a presença corriqueira de vários restaurantes de comida típica, no modelo de *self-service* em Uberlândia que se intitulam e buscam transmitir uma imagem mineira, tanto no cardápio quanto na decoração, se remetendo ao passado rural e buscando recriar um ambiente com alguns apelos caipiras em meio ao trânsito e a poluição, dentro do stress gerado por uma cidade. É notável que há certa manifestação da cultura popular e mineira nestes locais, que se intitulam e se moldam como típico. Para compreender estas questões Certeau afirma que:

Não é possível prender no passado, nas zonas rurais ou nos primitivos os modelos operatórios de uma cultura popular. Eles existem no coração das praças-fortes da economia contemporânea. [...] Este fenômeno vai se generalizando por toda parte, mesmo que os quadros o penalizem ou “fechem os olhos” para não vê-lo.<sup>2</sup>

O Restaurante Fogão de Minas foi escolhido como objeto de análise, por diversos motivos, pela estrutura decoração e acervo com de 600 peças antigas expostas pelos salões, os

---

<sup>1</sup> CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p.135.

<sup>2</sup> CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994, p.87.

discursos publicitários em torno da legitimidade da cultura mineira na culinária praticada no local, pelos projetos culturais que são desenvolvidos pelo proprietário do estabelecimento, com a intenção de preservar e apresentar a Cultura e a culinária mineira.

Discursos publicitários de revistas e jornais locais foram utilizados como fonte de pesquisa, porém em um trabalho historiográfico vale lembrar que as fontes não falam por si, sendo necessário interrogá-las, como propõe Marc Bloch. Nestas publicidades existem intenções ocultas, tais como financeiras para quem publica e quem solicita a publicação.

Foi neste contexto que Bloch ponderou sobre os procedimentos do historiador, afirmando que, a despeito deste último achar que sua tarefa consistiria em reunir os documentos, lê-los e esforçar-se por lhes pesar a autenticidade e a veracidade, caberia fundamentalmente fazer-lhes perguntas, submetê-los a questões: porque os textos, ou os documentos arqueológicos, mesmo os mais claros na aparência e os mais condescendentes, só falam quando se sabe interrogá-los.<sup>3</sup>

Para Langlois e Seignobos, as fontes também devem criticadas em dois segmentos, no interno, que se refere ao que está descrito no documento, e o externo, quem escreveu o documento, para quem e com qual intenção. Estas duas análises devem ser consideradas em um trabalho historiográfico.

Langlois e Seignobos, ao sistematizarem procedimentos da História no final do século XIX, estavam mais preocupados com a observação de alguma heurística por parte dos historiadores nas pesquisas realizadas. Se era preciso indagar os documentos era também necessário indagar as fontes, os autores dos documentos: que quis ele dizer?; acreditou ele no que disse?; tinha razões para acreditar no que acreditou? Com isso tentavam espantar para longe a História como simples exercício literário ou jornalístico, onde qualquer testemunho é um testemunho.<sup>4</sup>

A imprensa e publicidade e seus veículos de comunicação como jornais, revistas, televisão e a internet, tiveram e tem vários papéis na sociedade o de alienação, seja política, cultural e até social, se pensada durante a ditadura no Brasil, como instrumento de uma política populista. Em alguns momentos da história foi utilizada para mobilizar grupos, como os operários no Brasil na década de 30 do século passado, ainda que considerada marginal, pelas elites políticas e fabris, marcou este e outros momentos importantes da História do

<sup>3</sup> Bosi, Antônio de Pádua. Documentos inéditos: A escola metódica revisitada. **Espaço Plural**, Cascavel, ano. VI, n. 1, p. 16-17, 1º Semestre 2005. p. 16. Disponível em: <<http://erevista.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/view/460/374>>. Acesso em: 10 Nov. 2013.

<sup>4</sup> Ibid., p.17.

Brasil. Não se pode pensar em imprensa sem estabelecer a sua relação com o capitalismo, pois é utilizada para atrair clientes, divulgar produtos com objetivo de venda e lucro.

De alguns decênios a esta parte, tornou-se comum a referência, por todos os motivos importante, a meios de massa, tratando-se de veículos de comunicação. (...) A imprensa como já ficou analisado aqui, nasceu com o capitalismo e acompanhou seu desenvolvimento. Ela espelha, atualmente a ampla crise que caracteriza a atual etapa do avanço do capitalismo. Etapa bem definida, aliás, pelo extraordinário surto e influência dos referidos meios de massa.<sup>5</sup>

Além das fontes de revistas e jornais, será utilizada uma entrevista baseada na metodologia de pesquisa da História oral como uma possível fonte de levantamento de dados oportunamente entrevistei o proprietário do restaurante, para entender questões como a sua intenção em abrir este estabelecimento, seu público alvo, práticas culturais no preparo dos alimentos, e seus discursos em torno da preservação da cultura mineira. Elaborei um questionário pautado nas premissas metodológicas da história oral. Na perspectiva de Ferreira e Amado:

A história oral seria inovadora primeiramente por seus objetos, pois dá atenção especial aos dominados, aos silenciosos e aos excluídos da história, à história do cotidiano e da vida privada, a história local e enraizada. Em segundo lugar seria inovadora por suas abordagens que dão preferência a uma história vista de baixo, atenta às maneiras de ver e de sentir, e que às estruturas objetivas e as determinações coletivas prefere as visões subjetivas e os percursos individuais, numa perspectiva decididamente micro-histórica.<sup>6</sup>

Diante disto, a História Oral pode suscitar mais questões que as dos objetivos iniciais, ela ativa sentimentos, sendo necessária a atenção do historiador sobre o como escrever, analisar e criticar os dados obtidos, a fins de sua pesquisa historiográfica.

Para apresentar o restaurante e explicitar argumentos deste trabalho, será utilizado como recurso a fotografia, que segundo Mauad pode ser utilizada na composição do conhecimento histórico, pois é uma fonte histórica de fatos, locais, e pessoas, pode servir como prova de crimes e até prova social, e poderá ser apropriada nos estudos de várias ciências. No entanto é necessário atentar-se que a fotografia é fruto da escolha de seu produtor, entendê-la como prova de realidade sem analisá-la poderá ser equivoco.

---

<sup>5</sup> SODRÈ, Nelson Werneck. **História da imprensa no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad, 1999. p. 5.

<sup>6</sup> FERREIRA, F.F; AMARO, Janaína. **Usos & abusos da História Oral**. 2<sup>a</sup> edição Fundação Getulio Vargas, Rio de Janeiro 1998. p.4

A fotografia é uma fonte histórica que demanda por parte do historiador um novo tipo de crítica. O testemunho é válido, não importando se o registro fotográfico foi feito para documentar um fato ou representar um estilo de vida. No entanto, parafraseando Jacques Le Goff, há que se considerar a fotografia, simultaneamente como imagem/documento e como imagem/monumento. No primeiro caso, considera-se a fotografia como índice, como marca de uma materialidade passada, na qual objetos, pessoas, lugares nos informam sobre determinados aspectos desse passado: condições de vida, moda, infra-estrutura urbana ou rural, condições de trabalho etc. No segundo caso, a fotografia é um símbolo, aquilo que, no passado, a sociedade estabeleceu como a única imagem a ser perenizada para o futuro. Sem esquecer jamais que todo documento é monumento, se a fotografia informa, ela também conforma uma determinada visão de mundo.<sup>7</sup>

Partindo destes preceitos metodológicos de pesquisa e análise das fontes, este trabalho será desenvolvido em três capítulos, subdivididos em tópicos para melhor nortear a compreensão dos objetivos propostos, que é entender o estabelecimento Centro Cultural e Restaurante Fogão de Minas nos discursos publicitários que sempre o colocam na posição de elemento conservador que resgata a legítima culinária e cultura de Minas Gerais, em seu ambiente e nos pratos servidos. Este posicionamento será avaliado, assim como a visão e intenções do proprietário do estabelecimento.

A alimentação como um todo é algo essencial à sobrevivência dos seres vivos. Por trás do hábito alimentar estão presentes características culturais, sociais e até religiosas. A história da alimentação acompanha a evolução do ser humano, práticas, costumes, ingredientes utilizados refletem o tempo e espaço ao qual fizeram parte. Deste modo estas pontos serão empregados para iniciar este trabalho.

O Restaurante Fogão de Minas é decorado tematicamente ilustrando a imagem de uma antiga fazenda mineira, os pratos apresentados como típicos tem como origem os consumidos pelos primeiros mineiros. Com base nesta premissa é digno destacar a origem de alguns hábitos e pratos dos primeiros habitantes do estado, e a relação deles com a economia no século XVI, período auge da mineração até a ruralização da economia e modos de vida de seus habitantes.

O preparo dos pratos intitulados hoje como típicos, mas caseiros no passado, sofreram alterações com o passar do tempo, os ingredientes, utensílios envolvidos receberam novos significados. Em virtude destes processos algumas iniciativas políticas foram adotadas no intuito de resgatar e cristalizar símbolos da culinária mineira, um dos pontos que privilegiou a difusão da culinária mineira no Brasil e no mundo.

---

<sup>7</sup> MAUAD, Ana Maria. Através da Imagem: Fotografia História Interfaces. **Tempo**, Rio de Janeiro, vol. 1, n.º 2, 1996, p. 73 -98. Dez. 1996, p. 8.

Os restaurantes de comida típica mineira também são veículos de divulgação desta culinária, embora também reflitam a transformação sugerida antes, nos pratos e no modo que esta comida é colocada na sociedade, comercializada, o que antes era consumido em casa, para compreender este processo, um breve histórico dos restaurantes no estado será abordado.

Em seguida no Capítulo 2, apresenta o Restaurante Fogão de Minas, os detalhes de sua decoração serão expostos em fotografias. A história do restaurante, assim como os projetos culturais desenvolvidos pelo proprietário do estabelecimento, também serão comentadas. As fontes de pesquisa serão visitadas e analisadas, para entender a visão do local como patrimônio. Não se deve esquecer-se da contribuição deste comércio em relação ao turismo.

No último capítulo serão trabalhadas questões como a identidade na pós-modernidade, como esta questão reflete nos discurso do Restaurante analisado, bem como a própria culinária mineira. Os discursos de historicidades são relevantes para a compreensão do por que o passado é referência nos dias atuais. Por fim, serão feitas considerações sobre a indústria cultural e a cultura de massa produzida pelo Fogão de Minas.

As exposições acima serão abordadas ao longo deste trabalho, possibilitando uma melhor colocação do tema proposto.

## 1 . CULINÁRIA MINEIRA: ORIGENS E DESDOBRAMENTOS

### 1.1 Uma breve História da Alimentação

A alimentação é uma necessidade vital para os seres humanos, pensá-la não só no seu sentido biológico, mas sim nas suas problemáticas e origens, vem sendo alvo de inúmeros trabalhos de historiadores pelo mundo todo, desde o século XIX. Não apenas a origem dos alimentos, mas as formas de preparo, consumo, tipos específicos escolhidos por alguns grupos, a relação com as religiões, são problemáticas levantadas por historiadores da cultura desde então.

As formas como os povos se alimentam podem expressar parte significativa de sua cultura e é dotada de historicidade, de forma que a alimentação pode sofrer a influência do desenrolar de processos históricos quanto pode influenciá-los significativamente. Além disso, a Culinária de um determinado grupo pode demarcar suas diferenças em relação a outros grupos. Quando falamos em culinária devemos entender que o termo envolve práticas populares empregadas nos preparos dos pratos. Este conceito por vezes é confundido com Gastronomia, que envolve técnicas profissionais, ensinadas em cursos acadêmicos e tecnólogos, exigindo requinte no preparo e oferecimento dos alimentos, bem como seu consumo. Neste trabalho, abordarei questões relacionadas com as origens da culinária mineira, que acaba por sofrer interferências da gastronomia moderna.

Segundo o gastrônomo do século XIX Brillat Savarin “O destino das nações depende, essencialmente, da maneira como se alimentam”<sup>8</sup> hoje se tem preocupações com o destino da humanidade e produção de alimentos para abastecer uma população que cresce cada vez mais, e estende sua expectativa de vida.

Nos primórdios os homens do período mesolítico comiam animais tostados em decorrência de raios ou grandes queimadas naturais, com a descoberta da manipulação do fogo, ele percebeu a possibilidade de preparar seu alimento conforme seu gosto. De acordo com sua evolução, aprenderam a plantar, domesticar animais, estocar, isso garantiu a perpetuação de sua espécie.

Segundo Carneiro, nas civilizações Antigas era possível observar a relação do homem com os alimentos, os povos do Egito já cultuavam seus deuses com alguns gêneros, como o

<sup>8</sup> CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p.235.

açafrão. Suas múmias estavam sempre acompanhadas de alimentos, e até com as entradas preenchidas com mel, que as conservava naturalmente. Já os chineses, acreditavam que ela era uma forma de expressar sua organização. Os gregos consideravam o sal como divisor de nações desenvolvidas ou não, além destes acreditarem que os alimentos eram remédios.

Os franceses têm grande participação na história da culinária a partir do século XIX, e principalmente a gastronomia mundial, onde surgiram os primeiros estabelecimentos que vendiam alimentos prontos. Os hotéis eram ambientes de requinte para a burguesia consumir pratos elaborados com muito glamour. Enquanto a plebe clamava por pão. A cozinha francesa tornou-se nesse período uma referência de luxo e ostentação, e partir daí se exportavam cozinheiros.

Franceses importantes também deram sua contribuição para a culinária, Napoleão Bonaparte, contribuiu indiretamente, ele promovia concursos incentivando a invenção de alimentos que fossem baratos e viáveis para seus soldados em guerra, aparecendo então a margarina, e os primeiros alimentos conservados em vidros. Mas sem dúvida a mais importante foi a de Louis Pasteur, que descobriu a existência de microorganismos vivos que prejudicavam a conservação dos alimentos, e suas teorias deram origem aos métodos de pasteurização de leite e laticínios.

Charles Tellier criou as primeiras câmaras frigoríficas que permitiam que a carne fosse armazenada por longos períodos, o que fez toda diferença, pois o gelo era extraído das montanhas e armazenado nos porões, como não durava o ano todo, as carnes apodrentavam, várias especiarias eram misturadas para melhorar seu sabor, como pimenta, nôs moscada dentre outros.

Contudo, após a Revolução Francesa, com todas as transformações sofridas no estado e sociedade neste período, como o colapso no poder absolutista e a perda de poderes centralizados no rei, permitiu o conhecimento e até apreciação dos pratos consumidos nos palácios pelos não nobres. A França foi o cenário do surgimento do primeiro restaurante, um dos motivos que tornaram referência na culinária mundial, noção que perdura até os dias atuais, como o próprio nome sugere casa de restauração:

Em 1765, Boulanger fundou em Paris o primeiro Restaurante, inaugurando uma nova era de democratização da cozinha fina, até então o privilégio da nobreza, do clero, da magistratura e do mundo das finanças, etc. Com isso a gastronomia ganhou

muitos adeptos. Para Jean Jacques Rousseau, a felicidade se resumia a uma boa conta bancária, um bom cozinheiro e uma boa digestão.<sup>9</sup>

## 1.2 Origens de alguns hábitos alimentares mineiros

Falar sobre culinária brasileira é extremamente complexo, embarcaríamos em análises de diversas regiões e influências de outros povos. Destacar a cozinha mineira do restante do país é necessário para entendermos melhor as particularidades que a destacaram do restante do país.

O que é cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração que exemplificam o que ela é (...). Falta-nos um conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados. (...) Após o movimento modernista, na primeira metade dos anos 1920 (...) armou-se o discurso sobre culinária brasileira – um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos (...). A cozinha brasileira nunca se apresenta na íntegra e sim como um conjunto de cozinhas regionais espalhadas pelas regiões sociopolíticas em que o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) dividiu o Brasil.<sup>10</sup>

Gilberto Freyre em seu *Manifesto Regionalista* (1926), já observava que o Brasil era dividido em três regiões culinárias: a Baiana a Nordestina e a Mineira, como as mais importantes e sempre observando suas origens. O que caracteriza, e diferencia os hábitos alimentares é a história de cada localidade e a disponibilidade dos ingredientes. O Brasil por ser um país de vastas proporções territoriais, com climas, e recursos naturais diferenciados, permite que cada região se diferencie de forma melhor atender as necessidades de seus habitantes nos primórdios de nossa história, como Freyre (1951) em *Nordeste*, denomina de grandes complexos alimentares coloniais, o litorâneo, devido a oferta de peixes, sertanejo e interiorano, o mineiro, pelo milho e o porco.

Após estas considerações, é preciso compreender as origens da Culinária Mineira, sendo necessário contextualizá-la junto a História de Minas Gerais com uma discussão teórica sobre ruralização da economia e vida social, justificando a necessidade da subsistência, visto que os produtos consumidos na culinária mineira são desta fonte, reforçando a representação

<sup>9</sup> CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p.145.

<sup>10</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009, p. 7-8.

dos pratos serem rústicos, preparados no fogão á lenha na panela de ferro ou pedra usando o frango caipira do quintal e verduras da horta.

Com a decadência do comércio do açúcar, a coroa portuguesa necessitava de outras fontes de riquezas. A descoberta das jazidas de ouro no final do século XVII na capitania de Minas Gerais impulsionou a vinda de Bandeirantes, imigrantes e muitos aventureiros para as regiões auríferas. No inicio de seu povoamento:

O abastecimento nos primeiros tempos foi marcado por extremas dificuldades. Era objetivo fundamental da coroa dificultar tanto o acesso a riqueza descoberta como também seu escoamento via contrabando. Assim, não havia incentivo á abertura de novos caminhos ou mesmo a melhoria dos já existentes. As chuvas, muitas vezes, impediam a passagem de tropas que conduziam gêneros básicos, fazendo com que atingissem elevados preços na Minas, cobrados a preço de ouro. As terras não eram muito férteis; além do mais, nesses tempos, os aventureiros dedicavam atenção exclusiva á busca de ouro, deixando de lado a preocupação em plantar ou criar para alimentação.<sup>11</sup>

Além da preocupação exclusiva com extração de ouro e diamantes, políticas da coroa portuguesa proibiam outras atividades em Minas, o que levou os seus habitantes á passarem necessidades. Para matar a fome a caça, pesca brotos de plantas até tanajuras, eram os recursos encontrados. Com a crise aurífera em meados do setecentista do século XVIII até as primeiras décadas do século XIX percebe-se a ruralização da economia como alternativa a crise e logo a formação de uma agricultura de subsistência. Para Abdala:

A partir de meados do século XVIII, não havia mais sinais dos graves problemas de abastecimento pelos quais a região passara nas primeiras décadas de seu povoamento. Tudo que havia de melhor no país e na Europa, podia ser encontrado no Estado. [...] Houve uma inversão da economia mineira de modo que a província alcançasse certa auto-suficiência para a subsistência. A agricultura foi se sobrepondo definitivamente á mineração, iniciando um novo quadro econômico quer perdurou por todo o século XIX e pelas décadas iniciais do século XX<sup>12</sup>

Arruda analisa que a ruralização da economia como alternativa para á escassez de ouro nas lavras, o que acaba por tornar a fazenda mineira como um “Microcosmo no universo material, social e cultural”. Devido a certo isolamento do convívio social que era possível nos centros urbanos, a família se tornou um ponto de referência e sociabilidade para os mineiros, que posteriormente gerará uma nostalgia deste período:

---

<sup>11</sup> ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Uberlândia: EDUFU, 2007.

<sup>12</sup> 2007 apud ARRUDA, 1990, p.94

De outro lado, o apego ao passado, enquanto forma de preservação da identidade, pode originar certo culto à família, esta como símbolo da vivência de um tempo glorioso. É por isso que as memórias significam a tentativa de recuperação no nível do imaginário, da antiga posição social da família, ou mesmo da fantasia que se criou em torno dela.<sup>13</sup>

Podemos observar ainda, que neste período de isolamento os hábitos alimentares eram ditados pelo que o microcosmo favorecia consumir como o porco criado ao redor da casa, que era a base da alimentação, dele se usava tudo, sangue, tripas para lingüiça, vísceras, patas, e a banha que era a base da conserva de carne. Observa-se que neste período a prática de conservar alimentos na banha ou com sal era comum, inclusive além de carnes foi herdado de Portugal os doces em compotas, durante as viagens, dessa forma as frutas da estação ficavam conservadas por mais tempo.

No quintal galinhas eram criadas, para consumo de ovos e carne, cultivava couve, mandioca base da farinha e do polvilho, ingrediente base para o famoso pão de queijo, símbolo da culinária mineira atualmente, a abóbora, batata-doce, a couve que sempre estava presente na mesa, acompanhando o feijão, às frutas e o principal dentre os cereais o milho, base de vários pratos como o angu e a broa.

O consumo de queijo apareceu para aproveitar o leite excedente da produção para venda, ele era servido fresco com doces e compotas, meia cura em outras receitas como a queijadinha, um doce a base de queijo ralado em bolotas e embebido em calda açucarada, também para saborizar bolos, empadas e outros quitutes, como o mais conhecido e símbolo da comida mineira, o pão de queijo, uma vez que a farinha de trigo era cara e de difícil acesso, levava o polvilho em sua composição, segundo Abdala (2007) foi uma invenção datada do século XIX, que está presente até hoje no gosto dos mineiros e por que não brasileiros.

Percebe-se que a formação dos hábitos alimentares dos mineiros foi pautada na subsistência, a fazenda se fazia auto-suficiente, produzindo o que era preciso para o sustento. É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares a nossa cultura, a matança do porco, com seu ritual próprio, a fabricação dos doces que levavam dias. Não podemos esquecer o uso do fogão à lenha e de panelas como de ferro e pedra sabão.

Vale lembrar as práticas que permeavam o preparo de alguns alimentos, o preparo da farinha, era necessário ralar a mandioca, coar em peneiras e em alguns casos sacos de algodão

---

<sup>13</sup> Ibid., p.194.

cru, reaproveitados que vinham com açúcar, de depois torrada em grandes tachos no fogão de lenha, exigindo cuidado e atenção para não passar do ponto. A preparação do polvilho demorava dias, a goma de mandioca ficava emergida em água para ser curtida e depois era levada ao sol para secar e depois era peneirada. O arroz é outro exemplo, era socado em pilões para separá-lo das cascas e depois peneirado.

O milho e a mandioca são nativos da América, e seus derivados marcam presença na culinária mineira. A mandioca foi domesticada pelos índios tupis antes disto era venenosa, é uma planta rica em amido, empregada na fabricação farinha utilizada na preparação das farofas com torresmo e no feijão consumido pelos tropeiros que percorreram minas em busca de ouro, este preparo com feijão é um dos principais pratos da culinária típica mineira.

A mandioca é a mais brasileira de todas as plantas, dada á sua ligação com o desenvolvimento histórico, social e econômico do povo brasileiro, como cultura de subsistência, fazendo parte, desde o descobrimento, do cotidiano dos colonizadores e imigrantes do Brasil.<sup>14</sup>

A introdução de alguns alimentos no Brasil é observada por Cascudo<sup>15</sup> a introdução do arroz ocorreu no século XVII, de origem na China, a Couve, sempre presente nos pratos mineiros é de origem Européia também datou deste século. Outro representante da culinária mineira o Quiabo datou do século XVI advindo da África. Não podemos esquecer que tivemos contribuições dos indígenas para introdução da farinha.

O feijão é um componente básico da culinária mineira, ingrediente base para o preparo do Tutu e do Feijão tropeiro:

Quanto o feijão, já em 1622-53 constava nas listas de compras (...). O índio das margens do Guaporé tinha o milho e nas vagens sua principal cultura. O feijão é alimento de alto índice de saciedade (tido mesmo por alimento indigesto, pesado) e elevado teor protéico e por seleção instintiva ou defensiva do ponto de vista nutritivo, passou a integrar-se na alimentação cotidiana do brasileiro.<sup>16</sup>

Lembramos também que o feijão era consumido pelos tropeiros durante as viagens de exploração de novos territórios no interior do estado no século XVIII:

<sup>14</sup> LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: Historiografia da alimentação brasileira.** 2<sup>a</sup> Edição. Recife: Ed da Autora, 1999. p. 207.

<sup>15</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. **Historia da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1983. 2 v.

<sup>16</sup> ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação através dos tempos.** Rio de Janeiro: Fename, 1978. p. 227.

Minas gerais foi o foco do entrecruzar-se de tropeiros, bandeirantes, garimpeiros, adaptando ao seu nomadismo e pouco apego a agricultura, uma culinária baseada no feijão e no milho, plantas de cultivo mais fácil como mostrou Eduardo Frieiro em *Feijão Angu e Couve* (1957).<sup>17</sup>

Sem dúvidas, a figura do tropeiro é eminente na história de Minas Gerais, por desbravarem o território mineiro em busca de ouro, depois dos índios que foram os primeiros que passaram por aqui, um dos principais pratos leva seu nome “Feijão Tropeiro” em memória destes.

Ao antigo tropeiro deve a cozinha típica mineira (...) esse prato cujo nome é um preito de homenagem ao valente per lustrador de sertões. A dieta do tropeiro tinha de ser necessariamente pouco variada. Nela entrava em primeiríssimo lugar o feijão, seguido da farinha de mandioca, do toucinho, da carne de vento ou seca e do café. (...) Nada melhor que o feijão substancioso, o toucinho salgado, para os chorumentos torresmos, a farinha de mandioca, para a gostosa farofa, a carne de sol frita ou assada, e a couve picada. E tome pimenta.<sup>18</sup>

Os pratos típicos deste período ficaram registrados em correspondências e livros de muitos viajantes que passaram pelo local, entre eles August de Sant Hilare, Luccok entre outros. Os viajantes do século XIX, período auge da exploração aurífera, já citavam a existência de um ritual em torno do oferecimento da comida, não só com a finalidade de nutrição corporal, mas também relações de convívio social, e principalmente de ostentação. Frieiro<sup>19</sup> retrata detalhadamente dos relatos de viajantes pelo por Minas, como Luccok. Estes viajantes tiveram grande participação em divulgar a culinária e a hospitalidade mineira, diferenciando-a das outras regiões do país. Neste período já podemos observar que a prática de sempre servir delícias a um convidado era uma característica inconfundível de um mineiro, até mesmo nos mais humildes lares. Entre os pratos eram servidos vários tipos de doces e quitandas, com grandes influências portuguesas, a proximidade com o engenho de açúcar, e as frutas nativas e dos quintais ganharam novos sabores típicos, sempre acompanhados do queijo mineiro, sendo até os dias atuais símbolos da culinária mineira.

Nas mesas mineiras os visitantes estrangeiros sempre relatam encontrar o lombo assado ou conservado na banha, a leitoa assada com farofa e couve, couve rasgada á mão, acompanhados de torresmos e tutu de feijão com lingüiça, e não poderia faltar o angu de milho ou fubá sem sal, pelo preço alto deste condimento. Canjiquinha com costela de porco

<sup>17</sup> CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p.158.

<sup>18</sup> FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros**. 2. ed. rev. Aum. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982, p. 131.

<sup>19</sup> FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros**. 2. ed. rev. Aum. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982. 227 p.

ou vaca, frango caipira ao molho pardo, ora feito com quiabo ou outros legumes, podendo acrescentar pimenta e farinha ou de milho ou de mandioca.

Comia-se e ainda se come principalmente o feijão, o angu, a farinha de milho ou de mandioca, o arroz solto, o lombo de porco, a lingüiça, a carne de boi, seca ou verde, a galinha e, como erva a couve. Depois o torresmo. O arroz rivaliza com o feijão. Enfim a couve, feijão com angu e torresmo, farinha e couve rasgada ou picadinha – eis o diário de uma casa em sua forma mais simples e comum.<sup>20</sup>

Sobremesas como a rapadura dos engenhos, melado com farinha, pamonhas, mingau de milho, compotas e os doces, como os de cidra, goiaba, banana, sempre bem servidos nas casas dos grandes fazendeiros em porcelana importada e baixelas de prata, sob toalhas bordadas. O fechamento das refeições era selado com café adoçado com rapadura.

Sem dúvidas os pratos consumidos durante a formação do estado de Minas Gerais, são referências e tradições da culinária mineira, são traços da história e da cultura que chega até os dias atuais, nas casas, nas fazendas e nos restaurantes de comida típica como o Fogão de Minas.

### 1.3 Saberes e Práticas na Culinária Mineira

No tópico anterior foram apontadas características da formação da culinária mineira, com base na agricultura de subsistência e nas fazendas onde grande parte do tempo das mulheres era empregado em atividades ligadas ao preparo de alimentos, devido à existência de práticas laboriosas, o foco deste trabalho não é aprofundar nas questões de gênero, porém não se pode esquecer o papel das mulheres na formação da culinária mineira. O conjunto de saberes, práticas somados constituem tradição e Cultura, portanto merecem destaque e atenção.

A alimentação, preocupação primordial de qualquer família, fosse rica ou pobre, envolvia além do cuidado com os animais e com as roças de subsistência, uma série de atividades de como preparar os alimentos que seriam usados nas refeições diárias. Assim, ora era a farinha que precisava ser lavada espremida e cozida, antes de se transformar em bolos e pães; o milho que precisava ser pilado ou moído, a carne que esperava antes do jirau para ser salgada. (...) Doces e bebidas, também requeriam

<sup>20</sup> FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros*. 2. ed. rev. Aum. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982, p. 129.

cuidados e trabalho antes de serem consumidos, a lenha precisava ser providenciada. Enfim, tratava-se de um conjunto de atividades que demandavam tempo e esforço.<sup>21</sup>

Dória que analisa a formação de nossa culinária aponta questões do presente:

Interessante é que nos grandes centros urbanos onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor ávido por novidades. (...) o estranho é que isto ocorre quando pesquisas indicam que o hábito de consumo doméstico dessa culinária desapareceu (...) viu-se que o consumo de itens regionais é muito baixo "<sup>22</sup>

Esta citação enfatiza o posicionamento quanto a se reservar aos restaurantes de comida típica o consumo de itens tradicionais, além da variedade ali exposta, notamos que as práticas de preparo não são cômodas a rotina do mundo moderno, o que dificulta o preparo em casa. O frango e o porco caipira é um exemplo, o abate, o preparo de modo que fique apto para o consumo demanda tempo, saberes específicos, como o sapecar e o limpar. Outro exemplo é a pamonha, que exige milho no ponto, nem muito duro e nem muito mole, as palhas são usadas para cozimento da massa, que deve ser dobrada de forma correta para não vazar e amarrada com muita delicadeza, essa massa é feita com milho ralado, leite, banha e muito queijo para rechear, ora com açúcar, ou as salgadas com lingüiça, ou lombo, salsinha e cebolinha a pimenta para dar o toque final.

Além disso, a preparação de determinados pratos exige uma dedicação especial, o leitão a pururuca, prato tipicamente mineiro, demanda um dia e uma noite para ser preparado, depois de abatido, temperado e repousa até o dia seguinte, para ser assado, o que leva até um dia todo dependendo do forno, após assado é sapecado para atingir o estado de pururuca. A carne de lata precisa ser conservada na banha para atingir o sabor apurado. O café que nas fazendas, que era descascado em peneiras, socados em pilão e em seguida era torrado em panelas de ferro, pois as de alumínio não suportariam a temperatura necessária para o ponto para torrarem, só depois moídos em moinhos manuais, este processo artesanal era bastante usado, e hoje se compra café já moído e empacotado em simples comércios.

Até o próprio feijão, um dos principais representantes da comida típica mineira, teve seu preparo modificado com a modernidade. As novas técnicas de cozer, os utensílios como a

<sup>21</sup> LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: Historiografia da alimentação brasileira.** 2<sup>a</sup> Edição. Recife: Ed da Autora, 1999. p. 60.

<sup>22</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009, p. 9

panela de pressão, o micro ondas, tomaram o espaço dos caldeirões de ferro nas trempes dos fogões á lenha.

Os velhos de outros tempos recordavam com saudade as noites passadas em ranchos de tropas, sentados ou acocorados com os arrieiros em couros estendidos no chão, contar potocas e a jogar ruidosamente o truque a beber café em pequenos cuités, o gostoso cafezinho perfumado com erva doce, enquanto ao lado fumegava o caldeirão com o feijão para o almoço do dia seguinte. Na panela de pressão, o feijão coze em trinta minutos. No caldeirão comum demanda muito mais tempo, e exige uma operação preliminar. Servida a refeição, o cozinheiro da tropa catava o feijão para o dia seguinte, pondo-o para cozinhar no caldeirão que ia ao fogo, pendente na tripeça volante de pau, a mariquita, e o vigiava-o para não queimar.<sup>23</sup>

Outro prato presente em restaurantes de comida típica é o frango ao molho pardo, necessariamente leva em sua constituição o sangue do frango, o que obrigatoriamente exige seu abate e emprego de técnicas especiais. Hoje as regras da vigilância sanitária, não permitem que sejam criados frangos ou suínos nas cidades, pelos odores e sons destes animais. O comércio destes também é proibido.

O tutu a mineira é mais um exemplo, seus ingredientes como a banha, torresmo e lingüiça caipira, a couve tipicamente rasgada, não fatiada como é hoje, os ovos caipiras com as gemas amarelas cozidos e misturados. A farinha de mandioca deve ser fina para dar a liga correta ao prato. Hoje estes ingredientes são trocados pelo bacon, calabresa, ovos de granja, caldo de galinha, estes exemplares industrializados, com conservantes e realçadores de sabor artificiais.

Os doces que geralmente são servidos como sobremesas exigem alguns dias de preparo antes de estarem aptos para o consumo, recomenda-se o uso de tachos especiais de cobre, as frutas precisam ser cuidadosamente limpas, como o figo verde e o mamão que deve ser colocado em um saco com bicarbonato de sódio para perderem a acidez, no passado eram colocados em sacos de estopa com palha de arroz. A ambrosia, prato feito com ovos, exige ovo caipira e uma delicadeza excepcional para chegar ao ponto. Até o próprio cafezinho que antes era colhido, socado no pilão, torrado e moído em moinhos manuais, para acentuar o sabor e aroma.

Hoje é possível encontrar em grandes supermercados gêneros nomeados como típicos que tentam atender um público que busca mesmo na rotina urbana manter hábitos simbólicos,

<sup>23</sup> FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros.** 2. ed. rev. Aum. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982, p. 132.

como o frango caipira que tem sua versão congelada, assim como o pão de queijo e a banha. Mas nada substitui o sabor do item original, criado no quintal e preparado em casa.

Estas práticas, hoje, em uma grande cidade perderam as suas verdadeiras utilidades, porém o simbolismo por trás deles é aproveitado e re-significado, com outros propósitos. Percebe-se a intenção de criar, remontar um cardápio adaptado a disponibilidade de hoje, que tenta refletir um passado de outrora. Segundo Hobsbaw:

Por tradição inventada entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.<sup>24</sup>

O antropólogo Nestor Canclini, diz que a Cultura Popular e o tradicional geralmente estão associados ao pré-moderno, mas tende a sobreviver nos espaços modernos por meio de recriações, ou re-significações do tradicional, por meio de ambivalências que transformam isto, mais aquilo, em aquilo outro, como o caso do Restaurante Fogão de Minas que recria uma tradição rural, a um estabelecimento comercial com técnicas modernas de preparo dos alimentos, diferente das origens de nossa culinária, levado por interesses econômicos, e pessoais de seus freqüentadores. Como podemos observar:

O tradicionalismo é hoje uma tendência em amplas camadas hegemônicas e pode combinar-se ao moderno, quase sem conflitos, quando a exaltação das tradições se limita a cultura enquanto a modernização se especializa no setor social e econômico.<sup>25</sup>

Embora as tradições não sejam mantidas na sua pureza original, estão expostas as regras de produção exigidas pela vigilância sanitária, como os exemplos publicados no Jornal Estado de Minas, listados abaixo:

Mas a atuação do poder público tanto pode ajudar como pode gerar polêmica. José Luiz de Oliveira produz carne de lata há 40 anos em Divinópolis, na Região Central de Minas. O negócio foi iniciado pelo pai dele e hoje passa por um longo e caro

<sup>24</sup>.HOBBSBAWM, Eric & Terence Ranger. **Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 02.

<sup>25</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. **As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Edusp, 2000. p. 206.

processo para cumprir as exigências sanitárias, regularizar suas instalações e receber o selo de inspeção fiscal (SIF), que autoriza a comercialização da carne de lata em outros municípios do estado. O custo total para as adequações deve chegar a R\$ 1 milhão. Estão exigindo de mim o mesmo que exigem de empresas grandes, como a Sadia, por exemplo, desabafa.

Há 42 anos, Luiz Augusto Nunes produz doces em compota em Araxá. E agora está tendo que modificar o modo de preparo por conta da proibição do uso do tacho de cobre e da colher de pau. Para atender determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) teve de revestir os tachos de cobre com estanho (...). Além disso, o doce de leite gruda muito e os doces verdes ficam completamente sem cor, queixa-se Luiz Augusto Nunes.

Ele conta que, também por recomendação da ANVISA, chegou a investir em tachos de inox, alternativa que não deu resultado, por que o doce não dava ponto e queimava com facilidade. Quanto a colher de pau, ela teve de ser substituída por uma de polipropileno. Sua preocupação é que o material se funda nas altas temperaturas e prejudique a qualidade de seus produtos. <sup>26</sup>

Desta forma os produtos feitos de forma artesanal, nos fundos de quintais ou micro empresas do ramo, conforme Canclini estes cruzamentos culturais e temporais, vem passando por uma reestruturação, e como percebemos nos exemplos acima, as tradições não permanecem hoje na íntegra, porém as novas práticas de preparo reelaboram a situação, permitindo uma re-significação e a permanência destes gêneros nas mesas de seus consumidores.

O problema é que esses universos de práticas e símbolos antigos estariam perecendo ou debilitando-se devido ao avanço da modernidade. Em meio as migrações do campo para a cidade que desarraigaram os produtores e usuários do folclore, frente a ação da escola e das indústrias culturais a simbologia tradicional só pode oferecer estados de consciência dispersos, fragmentados, em que coexistem elementos heterogêneos e diversos extratos culturais tomados de universos muito diferentes (...) A cultura tradicional se encontra exposta a uma interação crescente com a informação, a comunicação e os entretenimentos produzidos industrial e maciçamente.<sup>27</sup>

Resgatando do passado para o presente nos modos de fazer e de viver dos mineiros, recorremos ao conceito de Representação, que explica perfeitamente esta relação:

As representações são também portadoras do simbólico, ou seja, dizem mais do que aquilo que mostram ou enunciam, carregam sentidos ocultos, que construídos social e historicamente, se internalizam no inconsciente coletivo e se apresentam como naturais, dispensando reflexão. Há no caso ao fazer ver por uma imagem simbólica, a necessidade da decifração e do conhecimento de códigos de interpretação, mas

<sup>26</sup> AVELAR, E. Chefs de Minas. *Jornal Estado de Minas*, Belo Horizonte, p. 9, 19 Ago. 2012.

<sup>27</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. **As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo: Edusp, 2000. p. 53

estes revelam coerência de sentido pelo sua construção histórica e datada dentro de um contexto dado no tempo.<sup>28</sup>

Apesar de todo esforço em tentar manter o típico em evidencia percebemos ainda nesta obra de Dória uma reflexão sobre os nutricionismos: Esta ideologia transformou a comida em nutrientes e quando a ênfase esta na quantificação dos nutrientes contidos nos alimentos, qualquer distinção qualitativa tende a desaparecer<sup>29</sup>.

Entendemos que hoje varias influências da mídia, revistas, TV em culto a um corpo magro, afasta todo e qualquer consumo de gorduras como a banha, doces açucarados, a carne do porco e principalmente o torresmo são vilões de qualquer dieta da moda. Percebemos claramente que novos discursos afastam o típico do cotidiano.

Em uma publicação Bianca Encarnação aponta outra questão relevante:

Na contextualização das alterações dos hábitos alimentares não se pode deixar de considerar ainda que a evolução das formas de armazenar e distribuir os produtos, assim como os avanços da indústria, permitiram a criação e o aprimoramento de itens diversos para seduzir o paladar. Some-se a isso outro fator: a globalização (sobretudo, mais tarde, os fast-food)<sup>30</sup>

#### 1.4 Influências históricas e políticas na Construção da imagem do Mineiro

A República Velha, batizada de *Café com Leite*, onde a base da economia agrária prevalecia, e em cena Minas e São Paulo revezando o governo do país, por serem os estados de maior destaque financeiro e populacional em face aos demais, portanto mais um ponto de diferenciação de Minas na cena nacional, depois do período da mineração e da Inconfidência Mineira.

No dizer de Luiz da Câmara Cascudo a República inaugurou no Brasil o regime dos banquetes oficiais que o Império Inaugurava a partir de 1893, com Prudente de Moraes, prevaleceu esse critério básico, e quando Epitácio Pessoa mandou servir comida brasileira típica aos soberanos belgas, não faltaram críticas severas por parte da alta sociedade.<sup>31</sup>

Importante lembrar que Epitácio Pessoa era representante de Minas Gerais neste período o maior produtor de leite neste momento, a atitude dele em servir comida típica, foi

<sup>28</sup> Ibidem 30 p. 41

<sup>29</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. p. 10.

<sup>30</sup> REVISTA SOCIOLOGIA CIÊNCIA E VIDA, São Paulo: Escala, 2009. Ano 1 nr 11

<sup>31</sup> ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Fename, 1978. p. 244.

inovadora para os padrões da época, onde o requinte dos pratos europeus estava sempre presente nos banquetes de encontros políticos internacionais, esta ação se diferencia e se destaca por valorizar a comida local, embora criticado pelos outros políticos brasileiros do período, o que hoje é um hábito comum, e este exemplo foi seguido e aprimorado por outros políticos como veremos adiante.

Por falar em Minas no cenário nacional, é preciso entender quando e como o estado começou a ser objeto de estudo, não só pela sua história, mas também pelo seu viés cultural e social. Os primeiros estudos sobre regionalismo surgiram na Europa, tratando principalmente dos movimentos separatistas. No Brasil os estudos acadêmicos se voltaram á principio para o centralismo, mas:

Os estudos sobre o regionalismo cresceram nos últimos anos. É curioso notar que o interesse tenha sido suscitado numa fase de crescente homogeneização cultural capitalista e no momento em que o perfil centralizador do Estado pós 1964 estava definido. Os estudos dessa natureza podem derivar o seu significado do reconhecimento do remate final no processo de centralização do poder do estado e da complexidade da sociedade brasileira, que perdera o derradeiro traço inorgânico. (...) Nesses momentos, costuma vicejar o problema de identidade nacional. No ápice do autoritarismo brasileiro, amalgamaram-se características passadas e presentes, atribuídas a nacionalidade, com determinadas particularidades regionais.<sup>32</sup>

É notável que a imagem do mineiro sempre esteve ligada a cozinha, seja em comerciais de atração ao turismo, ou em projetos políticos de incentivo e divulgação da cultura e culinária mineira, dentre estes podemos destacar o trabalho de Christo<sup>33</sup> como 300 anos de Cozinha Mineira<sup>34</sup> lançado em 1977 com incentivo e co-produção do governador de Minas Aureliano Chaves de Mendonça.

Christo escreveu o primeiro livro de receitas no Brasil que trata exclusivamente da cozinha mineira, com base em livros de receitas que recolheu com mulheres mineiras de todo o estado e, com varias citações a respeito do reconhecimento a nossa cultura. Portanto a sua importância para este projeto

A obra de Christo se destaca diante das colaborações políticas a difusão da culinária mineira como símbolo da cultura e identidade deste povo. No entanto podemos perceber

---

<sup>32</sup> ARRUDA, Maria A. do Nascimento. **Mitologia da Mineiridade**. São Paulo: Brasiliense, 1990, p. 21.

<sup>33</sup> CHRISTO, Maria Stella Libânia de. **Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira**. Petrópolis: Vozes, 1986. 276 p.

<sup>34</sup> Trata-se de uma Resolução do Governo mineiro que nomeou Maria Stella Libânia Christo, Maria Íris de Freitas que no momento da elaboração do projeto era gerente da seção de Hospitalidade e Turismo do SENAC, e Wanda J. de C. Lacerda, professora na área do turismo e, por Edgar Mello e Targino Lima Jr. Donos de restaurantes, para elaborar um projeto de difusão e preservação da culinária do estado.

outras publicações que ligam a culinária à imagem do mineiro, o Jornal Folha de São Paulo<sup>35</sup> que apelidou em meados na década de oitenta, de “*Cultura da Broa de Milho*”, um projeto do Ministro da Cultura, o mineiro Aluísio Pimenta, baseado em manifestações da cultura regional e cozinha brasileira. O próprio ministro acatou o slogan para sua campanha política posteriormente. A Folha também nomeou de “*República do Pão de Queijo*” o mandato do também mineiro Itamar Franco, que acabou por inspirar humorísticos pelo seu apreço pelo quitute<sup>36</sup>, que serviu na sua posse em 1992.

Foi possível notar que estão presentes fortes intuições políticas em enaltecer e divulgar a culinária mineira como marca do estado de Minas Gerais ao longo da História, outros pontos citados foram os marcos históricos como a Inconfidência Mineira, onde os insurgentes tentaram emancipar Minas do restante do país, este foi um dos primeiros movimentos com este ensejo.

Nesta medida, se é inegável que o poder político faz uso dos aspectos simbólicos das sociedades com uma clara intenção de estabelecer a tradição e o costume e, desta maneira, instituir sua legitimidade, por outro lado não se pode negar também que coloca no espaço público uma série de informações que serão apropriadas das mais diversas maneiras – ainda que tais apropriações sejam limitadas pela forma como a informação é disponibilizada. Além disso, para que consiga atingir o objetivo de legitimização, o poder público precisa recorrer a referenciais significativos para uma sociedade. Assim, sua liberdade de instituir e inventar memória e identidade também tem suas limitações. Este fator pode ajudar na compreensão do momento da dinâmica social e histórica que inseriu as manifestações populares da cultura como preocupação governamental na gestão do patrimônio. É justamente na articulação entre a comida chamada típica regional e a formação e reprodução das identidades que se pode compreender a ascensão de alguns pratos ao status de patrimônio cultural.<sup>37</sup>

Outros estados possuem símbolos de sua culinária como o acarajé na Bahia, o churrasco gaúcho. Estes pratos diferenciam hábitos regionais, e são atrativos de muitos restaurantes em todo Brasil, o conjunto deles formam a mesa brasileira. Mas percebe-se uma necessidade de autoafirmação, quanto estado, quanto povo, a comida é um forte representante disto, o fato do Brasil ser um país de grande extensão territorial propicia esta diferenciação, as regiões geográficas tomaram características bem diferenciadas quanto ao que se come a mesa, o que se pode tratar como típico, mas se tratando de uma nação tão rica em práticas e hábitos alimentares, é comum que haja interações entre estes modos e o que os brasileiros consomem.

<sup>35</sup> FOLHA DE SÃO PAULO, 20 Textos que fizeram história. São Paulo, set. 1991. P.177-186. Edição Especial.

<sup>36</sup> Disponível em 17 de Junho de 2012<<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/poder/49354-na-onda-dos-humoristicos.shtml>> Acesso em 04 de Novembro de 2012.

<sup>37</sup> MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis . In.: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR p. 252

É claro que a idéia de nação se nutre mais das versões do que propriamente dos fatos. Assemelha-se à construção de um mito, e um mito é efeito pelas adesões com que conta. Além dos produtos intelectuais típicos – como a sociologia e a antropologia -, a indústria turística, especialmente após a década de 70, cuidou de fomentar o mito culinário, reforçando a idéia de que os recortes regionais do comer, guardando fortes traços étnicos, são os mais efetivos do que uma ementa nacional, como é aquela cotidiana que se insinua através do simples arroz com feijão. (...) Decorreu disso a representação culinária decalcada na divisão sociopolítica do país conforme estabelecia pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e estatística) no período da ditadura Vargas.<sup>38</sup>

Hoje com sistema de transportes e rodovias ligando cada vez mais pontos do país, possibilitam o envio de produtos típicos para diversos lugares, permitindo o acesso a estes gêneros á outras regiões que não produzem certos produtos, como no caso de Minas, frutos do mar, mas este exemplo não segue apenas neste sentido, pois sabemos que Minas Gerais e o Brasil como um todo, importa e exporta gêneros alimentícios e derivados, permitindo o consumo de diversos elementos e contatos com outras culturas alimentares.

Em Janeiro de 2013 um evento que reúne a gastronomia mundial, notamos a comida Mineira em cena, desta vez o governador Antônio Anastasia incentivou a participação do estado no Madri Fusion, um evento em Madri que reuniu a gastronomia mundial:

A oportunidade foi conquistada graças ao esforço do Governo do Estado, com a mobilização de diversas federações mineiras, com o objetivo de divulgar a culinária, gastronomia e cultura mineira pelo mundo afora. A iniciativa vai ao encontro do grande objetivo do Governo mineiro de internacionalização do Estado, a fim de propagar a cultura, a gastronomia, as qualidades e atratividades de Minas Gerais, atraindo turistas, empresas e negócios, gerando mais empregos, renda e qualidade de vida para os mineiros.<sup>39</sup>

Além deste evento todo o ano na cidade de Tiradentes em Minas Gerais é promovido um Festival de comida mineira, atraindo inúmeros turistas, interessados em conhecer e degustar os famosos pratos mineiros. Tentativas como esta, são importantes instrumentos de divulgação da culinária mineira, fora das fronteiras do estado. Fica mais evidente o interesse do governador Anastasia nas suas falas na entrevista de abertura deste evento:

Minas Gerais já tem na gastronomia um de seus valores mais importantes, já, por séculos, reconhecida como uma gastronomia especial. Assim é sentida

<sup>38</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009, p. 28

<sup>39</sup> Disponível em 21 de Janeiro de 2013 <<http://www.planejamento.mg.gov.br/banco-de-noticias-banco/1062-sabores-da-gastronomia-de-minas-sao-apresentados-ao-mundo-no-madrid-fusion>> Acesso em 15 de Agosto de 2013.

não só por brasileiros, como também por aqueles que nos visitam de fora. Resolvemos investir muito na imagem de Minas Gerais. Fizemos, nos últimos anos, um grande esforço para tornar o Estado cada vez mais conhecido e nos indagamos qual o cartão de visita que temos. Foi feita uma pesquisa e o percentual expressivo de cerca de 22% dos que visitam Minas referem-se à gastronomia. É um valor extraordinário. Então, resolvemos investir na gastronomia mineira.<sup>40</sup>

Enfim, mesmo nesta dinâmica de intercâmbios culturais, cada estado guarda sua historicidade, e a comida típica é um dos elementos que revela sua História, sua memória, seus costumes, a sua cultura.

As cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitados pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e de sua memória. (...) No prolongamento da concepção romântica do local como conservatório da sensibilidade do passado constrói-se um sistema de representação que transforma as cozinhas regionais na encarnação das tradições da terra e da terra e da solidariedade camponesa dos costumes familiares e religiosos, a expressão da nostalgia de uma outrora anterior a Revolução Industrial e a urbanização.<sup>41</sup>

#### 1.4 Surgimento de Restaurantes em Minas

Em Receita de Mineiridade<sup>42</sup> de Abdala podemos observar o processo de formação da construção da imagem do mineiro a partir da culinária, ela aborda as origens dos hábitos alimentares mantidos por estes no decorrer da história de Minas Gerais.

A parte mais importante de sua pesquisa é quando aborda a construção do tradicional e do típico em nosso mundo contemporâneo é ai que ela vai abordar que o típico esta ausente nas residências e que constantemente esta em expansão em restaurantes de comida típica. A mudança no perfil de consumo devido ao ritmo de vida atual permite o reencontro com a tradição nestes estabelecimentos. Abdala explica:

Acreditamos que a adaptação e a sintonia com o ritmo de nosso mundo contemporâneo influí na permanência ou não de hábitos. Nesse sentido, buscamos compreender os fatores que contribuem para uma relativa ausência do típico na casa,

<sup>40</sup> Disponível em 21 de Janeiro de 2013 <<http://www.planejamento.mg.gov.br/banco-de-noticias-banco/1062-sabores-da-gastronomia-de-minas-sao-apresentados-ao-mundo-no-madrid-fusion>> Acesso em 15 de Agosto de 2013.

<sup>41</sup> FLANDRIN, J-L; MONTANARI M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.814.

<sup>42</sup> ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 2007. p. 180.

ao mesmo tempo em que, na rua, ele é reforçado por meio da expansão dos restaurantes de comida típica. [...] As novas exigências das famílias, não só pelo fato de um trabalho extra-doméstico das mulheres, antigas cozinheiras, mas por um crescente número de atividades de seus membros, impõem mudanças de horários, ritmos e consequentemente, de padrões alimentares.<sup>43</sup>

O self-service chega com esta proposta moderna de oferecer praticidade, variedade, já estando os pratos prontos, basta o cliente optar por suas preferências, pagar justamente aquilo que comeu, e voltar a sua rotina, diferentemente das refeições preparadas em casa, com utensílios domésticos para lavar e cozinha para limpar.

No século XVIII podemos perceber que havia estalagens onde os viajantes podiam se alimentar. Em Londres Abdala aponta em sua tese de doutorado “datam do século XVIII os primeiros estabelecimentos que deram origem aos nossos atuais restaurantes precedidos pelos cafés e gentlemen’s Clubs. Lugares geralmente refinados, bem decorados, amplos, claros com mesas individuais forradas [...]”<sup>44</sup>.

Percebemos também que no final do século XIX no Brasil era comum a venda de alimentos em tabuleiros, confeitarias, como relata Abdala no mesmo trabalho supracitado.

Não podemos deixar de mencionar o contexto do aparecimento de restaurantes, segundo Abdala<sup>45</sup> em Minas gerais mais precisamente em nossa capital esse aparecimento se dá a partir da década de 80 do século XX, com o crescimento da industrialização a urbanização e o crescimento da cidade se tornou inevitável, para atender a demanda de trabalhadores mais qualificados de renda melhor, que não dispunham de tempo para se dirigirem as suas casas, se dirigiam a locais onde era possível tomar suas refeições.

Como o próprio tema recorta, este estabelecimento comercial precisa ser pensado historiograficamente. Em primeiro lugar é preciso levantar as origens deste tipo de comércio no Brasil. De acordo com Abdala (2002)<sup>46</sup>, o comércio de alimentos é secular, a princípio as negras quituteiras ou a mulheres pobres que vendiam doces dentre outros produtos no interior da colônia. Nas décadas iniciais do século XIX, botequins já serviam petiscos, as confeitarias, administradas por italianos ofereciam jantares de gala.

Neste mesmo período, em Minas Gerais nas cidades de destaque comercial como Juiz de fora, as confeitarias e os cafés requintados eram pontos de encontro das elites e nobres

<sup>43</sup> Ibid., p.141.

<sup>44</sup> ABDALA, Mônica Chaves. **Mesas de Minas: As famílias vão ao self-service**. 2002. 193 f. (Doutorado em Ciências Sociais) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas Departamento de Sociologia Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2002.

<sup>45</sup> Ibid.

<sup>46</sup> Ibid.

viajantes, onde eram oferecidos banquetes. É notável que estes estabelecimentos seguissem rituais da corte e acolhiam apenas as elites, aos moldes europeus. Já em 1900, no mercado central de Belo Horizonte contava com um restaurante.

O momento mais significativo segundo a pesquisa de Abdala foi da década de 50 ao final da década de 1970. Com o crescimento industrial e urbano, surgiram os restaurantes de culinária internacional, como francesa, italiana, além de *fast-food*, voltados às elites, os trabalhadores, que ficavam fora de casa o dia todo procuravam bares e lanchonetes que serviam um prato feito. Data de meados da década de 1980 o aparecimento de restaurante por quilo nos Estados unidos, em supermercados nos moldes de *self-service*.

## 2. O RESTAURANTE FOGÃO DE MINAS

### 2.1 O Espaço Físico

Entre os vários restaurantes típicos de Uberlândia, foi escolhido o Restaurante Centro Cultural Fogão de Minas, para observar as relações com a culinária mineira, pelos seus múltiplos diferenciais, e discursos culturais em torno dele, conforme será tratado neste capítulo. Este estabelecimento está localizado no bairro Dona Zulmira e foi inaugurado em 1995, sua posição é estratégica, os que saem, entram em nossa cidade, ou aqueles que de passagem para outros bairros conseguem visualizá-lo.

O Fogão de Minas revela um ambiente rústico, as janelas, os cercados de madeira no exterior. O telhado é elevado, sem forração recriam a arquitetura das antigas fazendas da região. As mesas e cadeiras destinadas aos clientes também são de madeira, os três salões internos são separados por troncos e piso revestido de tacos.



Foto 1 - Monjolo no exterior do restaurante. 2013. 1 fotografia, color.,

8,86 cm x 11,56 cm. Fotografia digital. Acervo da autora

Está exposto na parte externa do restaurante um Monjolo, que no passado era utilizado para gerar energia para os moinhos e engenhos nas fazendas. Um carro de boi era o principal meio de locomoção de pessoas e transporte de cargas, agora é um dos artefatos de decoração no Restaurante. Este carro de boi é a figura central do restaurante, onde os clientes se servem das diversas opções de pratos, foi readaptado com uma nova função, de ser o recipiente que acomoda saladas e doces. O fogão á lenha também foi adaptado, as antigas trempes, deram espaço para uma chapa de ferro uniforme para manter os alimentos em temperatura apropriada para consumo, dentro das panelas de ferro, barro, pedra e até tachos de cobre, neste fogão há um termômetro que garante conservação, dos pratos conforme exigências da vigilância sanitária.



Foto 2 – Fogão de lenha adaptado. 2013. 1 fotografia, color.,

8,86 cm x 12,09 cm. Fotografia digital. Acervo da autora.



Foto 3 - Termômetro no Fogão de lenha. 2013. 1 fotografia, color.,  
9,1 cm x 12,22 cm. Fotografia digital. Acervo da autora



Foto 4 - Carro de boi onde são colocadas as saladas e doces. 2013. 1 fotografia, color.,  
9 cm x 12,28 cm. Fotografia digital. Acervo da autora

Dentro desta perspectiva, fatores modernos, como o *self-service*, *convivendo com* pratos típicos das origens, e objetos que remontam o dia-dia nas fazendas, próprias da formação da imagem do mineiro, ditos antigos e típicos. Até que ponto estes pratos atendem práticas originais, pois devem atender regulamentações da vigilância sanitária, que é um elemento moderno? Neste sentido acabam por se re-significar e readaptar conforme justifica Hobsbawm:

Houve adaptação quando foi necessário conservar velhos costumes em condições novas ou usar velhos modelos para novos fins. Instituições antigas, com funções estabelecidas, referências ao passado e linguagens e práticas rituais podem sentir necessidade de fazer tal adaptação.<sup>47</sup>

O Restaurante abriga também uma coleção de objetos antigos que conta com aproximadamente 600 peças, não há nenhum outro na cidade com um acervo parecido, nele é possível encontrar roda de fiar algodão, cangas de carro de boi, forma de espremer queijo, esporas, caixa registradora, cutelos, foice, tachos de cobre, cadeias e lamparinas, ferro de passar a brasa, e até um cofre de ferro, do período da mineração no estado, como o objeto mais antigo do local. Na cachaçaria uma coleção de cachaças de vários títulos, de várias épocas diferentes, e algumas que são de fabricação própria, da marca do estabelecimento.

---

<sup>47</sup>HOBSBAWM, Eric & Terence Ranger. *Invenção das Tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 02.<sup>47</sup>  
CANCLINI, Néstor Garcia. *As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2000, p.05.



Foto 5 - Ferros de passar roupas á brasa, bules de prata. 2013. 1 fotografia, color.,  
9 cm x 11,48 cm. Fotografia digital. Acervo da autora



Foto 6 - Cofre. 2013. 1 fotografia, color.,  
8,57 cm x 11,48 cm. Fotografia digital. Acervo da autora



Foto 7 - Forma de espremer queijo. 2013. 1 fotografia, color.,  
9 cm x 12,14 cm. Fotografia digital. Acervo da autora

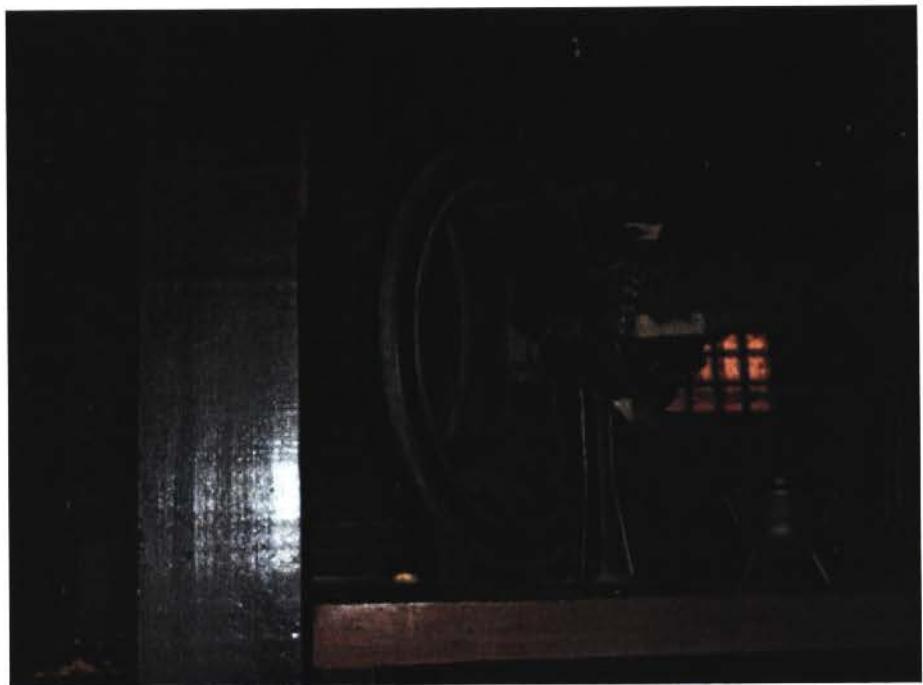


Foto 8 - Máquina de moer café. 2013. 1 fotografia, color.,  
8,97 cm x 11,96 cm. Fotografia digital. Acervo da autora



Foto 9 - Coleção de cachaças. 2013. 1 fotografia, color.,

8,97 cm x 12,07 cm. Fotografia digital. Acervo da autora

Tudo isso em um uma constante relação ambígua de ausência e presença, já que não se encontra estes itens com facilidade na atualidade, pois foram substituídos por outros modernos e mais cômodos, mas que fizeram parte do cotidiano dos mineiros nas zonas rurais.

Inarraigavel de uma sociedade os modos de usar as coisas ou as palavras segundo as ocasiões. Algo se joga nessa historicidade cotidiana, indissociável da existência dos sujeitos que são os atores e autores de operações conjunturais (...). O inumerável das coisas familiares, polidas, deformadas ou embelezadas pelo uso, multiplicava também as marcas das mãos ativas e dos corpos laboriosos ou pacientes de que essas coisas compunham as redes diárias presença de ausências traçadas em toda parte.<sup>48</sup>

Neste sentido, estes objetos assim como toda decoração, remetem ao conceito de Representação, isto é carregam sentidos ocultos construídos ao longo da história que hoje

<sup>48</sup> CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994, p.82

exposto, remetem a um inconsciente coletivo formado a partir de uma identidade comum, a mineira, guiados por um fio condutor chamado de imaginário.<sup>49</sup>

As representações construídas sobre o mundo não só se colocam no lugar deste mundo, como fazem com que os homens percebam a realidade e pautem a existência. São matrizes geradoras de condutas e práticas sociais, dotadas de força integradora e coesiva, bem como explicativa real. Indivíduos e grupos dão sentido ao mundo por meio de representações que constroem sobre a realidade.<sup>50</sup>

Estes objetos possuem forte relação com o tempo, principalmente no período em que foram empregados, e eram essenciais as rotinas no campo. Na perspectiva de Pierre Nora, as relações do homem do presente com seu passado são estabelecidos através da memória, ou melhor, dos lugares de memória, reservados ao que não se pode esquecer, precisa ser lembrado, resgatado.

Uma oscilação cada vez mais rápida de um passado definitivamente morto, a percepção global de qualquer coisa desaparecida – uma ruptura de equilíbrio. O arrancar do que ainda sobrou de ser vivido, no calor da tradição do mutismo do costume, na repetição do ancestral, sob o impulso de um sentimento histórico profundo. A ascensão a consciência de si mesmo sob o signo do terminado, o fim de alguma coisa desde sempre começada. Fala-se tanto de memória por que ela não existe mais.

O Restaurante Fogão de Minas busca ser um estabelecimento, um lugar de memória para a Cultura Mineira, mas vale lembrar que inúmeras forças do presente convivem com este passado o proprietário do local tenta revigorar por toda parte, como a novas funções que estas peças estão recebendo.

A ambigüidade revela-se, por exemplo, nos restaurantes, que constroem ambientes que atendem a padrões internacionais, mas ao mesmo tempo, constituem uma espécie de museu com símbolos identificados com o jeito e o espírito mineiro; um tipo de altar aos antepassados – aqueles que formam a origem do mineiro e, por conseguinte, fazem de Minas uma só.<sup>51</sup>

<sup>49</sup> Conforme Pesavento, Entende-se por imaginário um sistema de idéias e imagens de representação coletiva que os homens, em todas as épocas, construíam para si, dando sentido ao mundo. PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Historia e Historia Cultural**. Belo Horizonte : Autentica, 2003. p. 43.

<sup>50</sup> PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Historia e Historia Cultural**. Belo Horizonte : Autentica, 2003, p. 39.

<sup>51</sup> MORAIS, Luciana Patrícia. **Culinária Típica e Identidade Regional**: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. 2004. 149 f. (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004. p. 50.

Para Chartier, uma vez que uma das intenções deste tipo de estabelecimento típico é recriar e representar a imagem do típico:

(...) Por um lado a representação como dando a ver uma coisa ausente o que supõe uma distinção radical entre aquilo que representa e aquilo que é representado; A representação como exibição de uma presença, como apresentação pública de algo ou de alguém. No primeiro sentido, a representação é instrumento de um conhecimento mediato que faz ver um objeto ausente através da sua substituição por uma imagem capaz de reconstruí-lo em memória e de figurá-lo tal como ele é.<sup>52</sup>

Outro diferencial que me levou a eleger este estabelecimento como objeto de pesquisa é por ele ser além de um restaurante de culinária mineira, um centro cultural, e ser reconhecido como patrimônio cultural de nossa cidade vale ressaltar que em divulgações publicitárias, que discutirei adiante, o restaurante em questão é frequentemente destacado. Recebeu vários prêmios pela contribuição a cultura dos moradores desta cidade, como o Prêmio Grande Otelo<sup>53</sup> pela contribuição a cultura, no ano de 2002, reconhecido pelo Clube dos Rotarianos também pelo mesmo motivo. Além de desenvolver projetos em escolas da cidade para divulgar a nossa culinária típica bem como nossos símbolos, e uma galeria com figuras marcantes da história da cidade. Foi reconhecido em Setembro de 2010 pela Câmara Municipal de Uberlândia e seus representantes legais, pela atuação no fortalecimento do Turismo em Uberlândia<sup>54</sup>. O Instituto de Artes, Cultura e Ciências do Triângulo (IAT), caracterizou o Fogão de Minas pelos projetos culturais desenvolvidos na cidade.

Estes projetos culturais promovidos pelo proprietário do estabelecimento são voltados para divulgação da Cultura Mineira, como “*Um passeio em Minas*” que são visitas de crianças de nove a doze anos, de escolas públicas de comunidades carentes da cidade, e são apresentadas a objetos que eram utilizados pelos colonos antigos do estado. Permitindo assim conhecer parte da história de Minas. Nestas visitas também é servido um café completo com quitandas para as crianças, como parte da apresentação da culinária mineira.

---

<sup>52</sup> CHARTIER, Roger. *A História Cultural entre práticas e representações*. Tradução Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990. p. 20.

<sup>53</sup> O prêmio municipal, concedido no aniversário de morte do ator Grande Otelo, é uma homenagem às pessoas e entidades de destaque na cultura local no ano. Cada vereador e o prefeito indicam um homenageado.

<sup>54</sup> Reconhecimento através do Decreto Legislativo n° 1132/08.

O outro projeto é “*Galeria Uberlândia e sua História*”, onde são homenageados nomes importantes da política e cultura da cidade<sup>55</sup>, em um painel fotográfico em um local privilegiado. Segundo o entrevistado existe todo um ritual para descerração é feita uma cerimônia com convidados especiais, como familiares do homenageado, membros do poder público municipal e associações de classe da cidade.



Foto 10 – Galeria Uberlândia e sua História. 2013. 1 fotografia, color., 8,97 cm x 12,17 cm. Fotografia digital. Acervo da autora

O objetivo de aproximar os überlandenses e visitantes de sua História, além de reconhecer estas figuras, que são escolhidas pelos seus feitos. O projeto foi criado em Agosto de 1998, e possui uma Comissão Voluntária e Independente composta por historiadores<sup>56</sup>, conferindo uma seriedade crítica ao mesmo.

<sup>55</sup> Figuras importantes: Felisberto Alves Carrijo – Fundador da cidade de Uberlândia. Grande Otelo – Ator de renome nacional. Abelardo Pena – Primeiro presidente da OAB de Uberlândia. Jacy de Assis – Advogado renomado entre outros.

<sup>56</sup> **Antonio Pereira da Silva** – Historiador e crítico de música popular brasileira ; **Bilá Salazar Drummond** - Ex professora de História e membro do conselho do Patrimônio Histórico; **Geralda Maria Guimarães Rodrigues** – Ex professora de História da UFU e membro do conselho do Patrimônio Histórico

**Jane de Fátima Silva Rodrigues** – Doutora, ex professora de História da UFU e ex coordenadora do Centro de Documentação e Pesquisa da UFU

**José Antonio Sobreira** – Engenheiro Agrônomo e idealizador do centro cultural Fogão de Minas

**Oscar Virgilio Pereira** – Advogado e Historiador.

Portanto, este Restaurante se diferencia dos demais do mesmo segmento, e se destaca por todas estas abordagens citadas, não há outro na cidade com a estrutura, e acervo parecido. O Site do estabelecimento também relata esta questão.

O Fogão de Minas foi idealizado com o objetivo de implantar em Uberlândia a tradicional, turística e encantadora culinária mineira. Resgatando, assim, para a cidade e região, a legítima cozinha mineira. Preservando o modo de fazer, os utensílios peculiares, os costumes, os segredos e a magia que só ela tem. Com espaço para 350 pessoas, a casa se constitui num dos maiores e mais completos projetos do gênero no Estado. (...) Construção rústica com 03 salões, a casa lembra as tradicionais fazendas de Minas. Sua decoração retorna ao passado e mostra o maior acervo de peças antigas típicas do estado, no segmento culinário.<sup>57</sup>

## 2.2 Discursos e História do Restaurante

Neste tópico, serão apontadas algumas perguntas feitas ao Sr. Antônio Sobreira, como parte do proposto metodológico da História Oral. A primeira pergunta direcionada ao proprietário do Restaurante Fogão de Minas foi o que o levou a abrir o estabelecimento com esta temática:

Eu me formei em Viçosa em 1976, vim para Uberlândia em 1980, nessa época atuava na CASENG como diretor, em 1987 ingressei em um grupo privado da cidade até em 1994, fui trabalhar por conta própria de consultoria, eu sou especialista na produção de cachaça e investi nisso.

(...) Sentimos muito a falta da cozinha mineira, como executivo recebia o pessoal de fora, por morar e conhecer as cidades históricas percebi que era preciso resgatar a cozinha da zona da mata que é diferente da daqui.

(...) Nós somos pioneiros na implementação, pro cé fala em culinária mineira alguns itens são essenciais, a decoração, é inevitável o fogão a lenha e utensílios pertinentes, um conjunto de coisas pro cé fala que é mineiro, os de vidros não tem a atmosfera.

É notável que existe uma preocupação em ambientar o local, para dar legitimidade à proposta que se coloca fiel a imagem do mineiro. Como perspectiva pessoal o senhor Sobreira relata um interesse exímio em resgatar suas bases culturais, uma vez que nasceu e foi criado na zona da mata mineira, e esteve em contato na capital com Restaurantes já estilizados que em Uberlândia não existiam.

<sup>57</sup> FOGÃO DE MINAS. **Restaurante**. Disponível em <[http://www.ofogaodeminas.com.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=65&Itemid=70](http://www.ofogaodeminas.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=65&Itemid=70)> Acesso em 29 Julho 2013.

Quando questionado sobre a localização do Restaurante, percebemos que houve um estudo juntamente com o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), uma instituição que além de oferecer cursos voltados à gastronomia e turismo, oferece aconselhamento aos empresários do comércio com estudos que indicam tendências e estatísticas propicia ao sucesso:

Nós pesquisamos na capital e nas cidades histórica, (...) junto como SENAC (...) os restaurante de cozinha minera tem que ser fora do centro nevrálgico, concluímos que no centro fecharam. E aqui na época era considerado longe do centro da cidade.

(...) Tem que aliar a tradição com o passeio, a comida mineira mais tradicional e turística enche os olhos com a culinária e com a decoração.

São mais de 600 peças típicas sem sombra de dúvida o maior acervo típico do segmento alimentar de minas gerais. Alguns em número reduzido foram de doação a maioria foram adquiridos em antiquários.

Resgatar o motivo é resgatar pra ter depois a preservação tivemos que colocar centro cultural na Razão social pelo acervo. Nós consideramos como um feed back que tivemos.

É perceptível no discurso do senhor Sobreira a questão do resgate cultural como um dos objetivos da abertura do Restaurante, não se deve esquecer a intenção financeira que visa o lucro. Outro ponto de atenção na citação acima é a nomenclatura dada a Razão Social deste comércio, pois questionei com o fundador sobre a mesma, e em resposta, foi de motivação pessoal diante a dinâmica do próprio local.

Por não se tratar de um estabelecimento temático, que ressalta a culinária mineira como manifestação cultural de um povo, com a tentativa de resgatar comidas de tradição originária nos primórdios da História de Minas Gerais: “Através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitem a modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com pratos consagrados pela lembrança”<sup>58</sup>

Diante destas considerações é preciso sublinhar a questão da memória, pois não são apenas os pratos que são lembrados e tragos para os dias atuais, embora adaptados aos padrões e necessidades modernas, mas também práticas, vivências, em torno deste período que fazem reviver sentimentos ou expressões culturais de um povo divulgando e difundido para quem não manteve contato com este passado, e deixando saudosismo em quem o presenciou. Neste caso devemos “pensar a cultura como uma produção social como parte

---

<sup>58</sup> FLANDRIN, J-L; MONTANARI M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.815

integrante e inseparável de um processo histórico, em constante transformação e movimento".<sup>59</sup>

Qual posicionamento da Prefeitura em relação à instalação do Restaurante na Cidade:

Na época que abrimos o restaurante tivemos o apoio como é que se diz sugestão, Creuza Rezende secretária da cultura do governo Ferola, motivados, mostramos o projeto e não tivemos apoio financeiro, pra resgatar.

Em relação ao Patrimônio municipal, como o Restaurante é visto:

O Restaurante não foi tombado, é um marco na história, apesar de 18 anos que é considerado ponto turístico a partir dele ou vendo nele expandiram as casas de cozinha mineira se espelharam nele. (...) é uma série de coisas, tudo isso é segredo da sobrevivência do Fogão de Minas por 18 anos em um segmento onde as mortes prematuras são freqüentes. (...) Acredito por ser área comercial e privada.

Em face a estas considerações, encontrei um ponto um ponto de divergência no discurso em torno da patrimonialização do Restaurante, pois no *Roteiro Bares e Restaurantes da Revista Negócios*, o discurso que permeia a publicação sobre o Fogão de Minas, o apresentando como referência cultural para uma região e estado:

Reconhecido como patrimônio cultural de Uberlândia, o Restaurante Fogão de Minas, que em 2009 completa 14 anos de funcionamento, se tornou referência para quem mora ou visita a cidade (...). Para os confeiteiros, a verdadeira comida mineira tem que ser servida em fogão à lenha, afinal, é o cozimento lento que dá o toque final aos alimentos, realçando sabores e aroma. Além do resgate da cultura mineira, o Fogão de Minas não abre mão da qualidade, principalmente quando o assunto é a verdadeira e mais legítima das tradições do Estado: a culinária.<sup>60</sup>

Nesta revista, podemos perceber um reconhecimento permeado por um discurso imbuído de necessidade de patrimonializar o local, que até o momento não há nenhum processo em aberto para tratar o caso.

A essas alturas da discussão sobre história, memória, patrimônio, passado, sabemos todos que nenhuma destas palavras tem um sentido único. Antes, formam um espaço de sentido múltiplo, onde diferentes versões se contrariam porque saídas de uma cultura plural e conflitante. A noção de patrimônio histórico deveria evocar estas dimensões múltiplas da cultura como imagens de um passado vivo: acontecimentos e coisas que merecem ser preservadas porque são coletivamente significativas em sua diversidade. Não é, no entanto, o que parece acontecer: quando se fala em patrimônio histórico, pensa-se em uma imagem congelada no passado.<sup>61</sup>

<sup>59</sup> ABDALA, Mônica Chaves. **Caleidoscópio de Saberes e Práticas Culturais**. Uberlândia: Edufu, 2007, p.10

<sup>60</sup> REVISTA NEGÓCIOS ROTEIRO DE BARES & RESTAURANTES. Uberlândia: Editora 5, Set/2009. Ano 4. p. 12-13

<sup>61</sup> PAOLI, Maria Célia. **O direito a memória: patrimônio histórico e cidadania**. São Paulo. DPH (Departamento do Patrimônio Histórico), 1999. p.25.

Sobre o conceito de Patrimônio, é importante observar estas características com base na Constituição Federal de 1988:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I - as formas de expressão;
- II - os modos de criar, fazer e viver;
- III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.<sup>62</sup>

Conforme Hartog articula sobre Patrimônio, existe uma intenção de tudo patrimonializar, acaba sofrendo algumas restrições, a Constituição Federal como visto é possível identificar o que é passível de ser patrimônio material ou imaterial, mas isto não significa que todos estes bens serão reconhecidos como tal, este reconhecimento pode partir do município, do estado ou da federação, no caso do nacional conforme o Decreto Nº 3.551, de 4 de Agosto de 2000, após ser submetido a avaliação do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), que após julgar, incluirá nos livros do tombo o bem reconhecido, com base no conceito de Patrimônio Imaterial que significa:

A UNESCO define como Patrimônio Cultural Imaterial "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana."<sup>63</sup>

A necessidade de patrimonialização surge do interesse de preservar, resguardar do esquecimento, e enaltecer a importância de um bem para um povo. É manter no futuro resquícios do que foi e é parte da construção da identidade destes. Em Minas Gerais no ano de 2008 foi reconhecido como Patrimônio Imaterial o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas,

<sup>62</sup> JUS BRASIL. **Constituição Federal 1988**. Disponível em <<http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/busca?q=DO+ARTIGO+216+da+Constitui%C3%A7%C3%A3o+Federal&s=legislacao>> Acesso em 20 Fev. 2013.

<sup>63</sup> PORTAL IPHAN. **Patrimônio**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginalphan>> Acesso em 24 Fev. 2013.

nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, percebemos então que as práticas em torno da culinária foram consideradas Patrimônio nacional. Além deste não temos nenhum outro bem registrado em Minas Gerais relacionado à culinária, embora seja conhecida e divulgada fora das fronteiras do estado. Na Bahia temos o Ofício das baianas do Acarajé como Patrimônio imaterial da Bahia e do País, observa-se que IPHAN e o Ministério da Cultura têm voltado seus olhares também para culinária e seu conjunto de saberes e práticas.

O Centro Cultural Fogão de Minas embora tenha sido citado como patrimônio cultural de Uberlândia pelo Roteiro Bares e Restaurantes, não é oficialmente reconhecido e não há nenhum processo neste intuito. O proprietário do local enfatiza que o estabelecimento tem intuito comercial e não público. Percebe-se que não existem interesses voltados para patrimonializar no âmbito público ou privado, apenas discursos midiáticos.

Contudo, sabatinei sobre as motivações que o levaram a criar o projeto “Resgatar, o motivo é resgatar pra ter depois, resgatamos não só a culinária, mas a história e a cultura da cidade”. Em relação ao preparo dos pratos servidos, os ingredientes, como é a equipe que prepara os alimentos:

(...) o segredo... é temos uma equipe, chefe de cozinha há quase 15 anos o padrão de feitura, tudo supervisionado por uma nutricionista, acho que isso está mudando um pouco, frango caipira, leitão, banha desde que esteja regulamentado, dos padrões exigidos, né, a cozinha mineira usando frangos de granja tiveram de fazer adaptações para aproximar o sabor(...)

Os pratos típicos são servidos em um fogão de lenha re-significado com um recipiente para deixar as panelas de ferro em banho Maria, modificando o seu sentido e o seu uso real, para a exposição das saladas e doces típicos um carro de boi, saladas estas com molhos e preparados ao modo moderno, e os pratos estão depostos ao lado de tipos internacionais, como o stroganoff, lagarto ao molho madeira, lasanha, para atender um público que aprecia também estas influências que foram re-apropriadas em nossa culinária e caíram no gosto dos brasileiros.

Percebe-se que o próprio alimento tido como mineiro típico e legítimo no discurso do proprietário e das reportagens sobre o restaurante, é re-significado, e para resistir às normas modernas da vigilância sanitária, e até mesmo dos clientes que exigem higiene e cuidado no preparo, procura seguir e se adaptar. Com a evolução da ciência até o próprio alimento pode ser sinônimo de doenças como a carne do porco, que caso seja mal cozida ou assada pode hospedar os ovos da tênia, transmitindo uma séria enfermidade ao seu consumidor. Os níveis de gordura deste tipo de carne, principalmente o torresmo e a banha, devem ser evitados para

não aumentar o colesterol ruim do sangue, que pode levar ao infarto e outras complicações. O frango caipira pode apresentar um sabor mais acentuado em relação ao criado nas granjas, além de um cheiro desagradável se mal preparado.

O milho, utilizado nos angus, é um alimento rico em calorias e carboidratos, assim como o feijão, que não é preparado sem acompanhamentos como a linguiça, bacon e torresmo, sendo evitado por quem está de dieta. Os doces por serem preparados com grande quantidade de açúcar, apesar das frutas, como base não pode ser consumida por diabéticos e quem busca uma ingestão mínima de calorias. O queijo minas possui mais gorduras em relação à ricota o light e ao frescal. As saladas, com vegetais crus podem conter excesso de agrotóxicos, caso não higienizados com água sanitária em quantidade correta:

O país que está prestes a tornar-se líder mundial na produção de alimentos abusa de venenos que causam intoxicação crônica, aquela que mata devagar com doenças neurológicas, hepáticas, respiratórias, renais, cânceres entre outras e provoca o nascimento de crianças com má formação genética. O uso massivo de agrotóxico promovido pela expansão do agronegócio está contaminando o agricultor, que tem contato direto com a lavoura envenenada, os alimentos, a água e o ar. Estudos científicos recentes encontraram resíduos de agrotóxicos em amostras de água da chuva em escolas públicas no Mato Grosso. O sangue e urina dos moradores de regiões que sofrem com a pulverização áreas de agrotóxicos estão envenenados. Nos últimos anos, o Brasil tornou-se o principal destino de defensivos agrícolas banidos no exterior.<sup>64</sup>

São estas e outras características que exigem a re-significação da culinária, até mesmo para garantir sua sobrevivência em um mundo globalizado e consciente de boas maneiras para manter a saúde em dia. O marketing e os produtos industrializados prometem nutrientes acima do que o alimento em natureza apresenta na natureza, porém o sódio e as gorduras insaturadas também fazem mal ao coração.

Hoje é possível encontrar nos supermercados banha industrial, frango caipira criado em ração em granjas, e até o famoso e cultuado pão de queijo congelado:

Nesta perspectiva, a cultura de massas serve-se da cultura popular sem com ela se comprometer. A indústria cultural, alheia aos discursos que fabrica, vê as manifestações populares mais como um produto que vende uma marca, um rótulo, do que uma cultura criativa, expressão simbólica de segmentos sociais anônimo, também sujeitos de sua história.<sup>65</sup>

<sup>64</sup>YAHOO. **Alimentos Envenenados.** Disponível <<http://br.noticias.yahoo.com/blogs/habitat/brasil-1%C3%ADder-mundial-em-alimentos-envenenados-213343375.html>> Acesso em 20 de Abril de 2012.

<sup>65</sup> MACHADO. M. C. T;ABDALA, M.C. **Caleidoscópio de Saberes e Práticas Culturais.** Uberlândia: Edufu, 2007, p.10.

Os alimentos orgânicos, integrais, enriquecidos com fibras, convivem nos supermercados ao lado daqueles produzidos com transgênicos como alguns óleos de soja. Se os alimentos evoluem quanto seu aspecto nutricional, o cultural acaba por buscar maneiras de sobreviver. Mas as gerações mais recentes que não mantiveram contato com pratos mineiros preparados na íntegra, talvez não os conheça, ou não apreciem:

O gosto pelos alimentos, como muitas outras preferências, não é natural e sim aprendido. Afirma B. Spinosa “Nós não desejamos uma coisa por que ela é boa... ela é boa por que a desejamos” Tão complexas são as razões do porque gosta daquilo que gosta e que criamos ramos específicos da ciência para investigá-lo a antropologia da cultura procura sistematizar os conhecimentos voltados para a análise do comportamento humano em seu contexto social e econômico.<sup>66</sup>

O último assunto que tratamos na entrevista foi o público que freqüenta o restaurante:

Olha, veja bem, acho que isso ponto alto do fogão a freqüência de terça a sexta-feira, é de executivos de fora e de empresas que vem a Uberlândia, para saborear e conhecer a história, o überlandense apresenta o Fogão de Minas (...) também o pessoal da vizinhança para conhecer, acontece muito, no caso, seu avô é homenageado na galeria, cê quer vir trazer um convidado pra vê (...) em média são aproximadamente 3.000 clientes por mês, acho que é pelo padrão da culinária pela beleza do seu espaço, atendimento cordial da equipe e pelo preço, valor cobrado.

Ao tratar sobre um tema ligado a alimentação e cultura, é preciso refletir sobre os desdobramentos em torno deste simples ato corriqueiro e essencial a sobrevivência dos humanos. Partimos da necessidade de nutrir nosso corpo, para gerar energia vital, mas antes disto, outros fatores ditam e acompanham esta ação, partindo da perspectiva de Pierre Bourdieu, analisamos questões econômicas que determinam possibilidades de consumo:

O fato de que, em matéria de consumo alimentar, a oposição principal corresponde, grosso modo, a diferenças de renda, dissimula a oposição secundária que, no âmago das classes tanto médias quanto dominante, estabelece-se entre as frações mais ricas em capital (...) e as menos ricas em um capital econômico<sup>67</sup>

Isto é as classes detentoras de alto capital propiciam diversidade de escolha e adoção de estilos alimentares, a contrário das menos favorecidas economicamente, onde a necessidade e a disponibilidade ditam o cardápio. Para Bourdier o princípio das preferências

<sup>66</sup> ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Fename, 1978. p. 244

<sup>67</sup> BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Tradução: Daniela Kern, Guilherme J.F.Texeira. São Paulo: Edusp, 2007. p.168.

alimentares é o gosto, de origem burguesa, que controla o consumo. É possível perceber pelo preço cobrado no Restaurante Fogão de Minas, em média R\$ 27,00 por pessoa.

Pelo relato, percebemos mais uma vez a influência do turismo, digamos que neste caso específico, um turismo de negócios, uma vez que a cidade é apontada como um pólo de Agronegócios da região, além dos grandes atacadistas e industriais sediadas em Uberlândia. Isto estimula o setor de serviços bem como o hoteleiro.

O turismo está continuamente relacionado com a culinária, um sempre motivando o outro. Existem motivações do Governo Federal e Estadual para difundir a culinária e atrair turistas ávidos por novos sabores, o que tem gerado receitas consideráveis para o país:

No turismo, o seguimento é responsável por 40% do PIB e por 53% da mão de obra empregada (...). Aqui no Brasil, as refeições dos viajantes também têm peso. O Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) vai divulgar neste mês os resultados finais de um levantamento a respeito. "Cerca de 12% do setor de alimentação está vinculado ao consumo efetuado por turistas, isso equivale a 116 mil empregos formais", informa Roberto Zamboni, responsável pelo estudo, que conta com o apoio da Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR).<sup>68</sup>

Para se conhecer a cultura de um povo é preciso experimentar seus sabores, seus pratos típicos, uma maneira de aproximar-se de seus costumes e práticas. Quando o prato é considerado patrimônio, a atração é ainda maior. O patrimônio converte-se, assim, em um chamariz de turistas. Partindo desta premissa, conseguimos entender o porquê os bens considerados patrimônios atraem visitantes, como Ouro Preto em Minas Gerais, reconhecida pela Organização das Nações Unidas como Patrimônio Histórico e Cultural da humanidade desde 1980.

Além desta modalidade de turismo que visa primeiramente distração, conhecimento cultural, temos uma nova modalidade que vem aumentando a cada dia mais, o Turismo de negócios, segundo publicações na Revista Mercado<sup>69</sup>, Uberlândia está incluído nestas rotas, a cidade é palco de vários eventos voltados para este ramo, conforme afirma em entrevista o executivo de captação de eventos do Uberlândia Convention & Visitors Bureau (UC&VB):

Basileu Tavares, executivo do UC&VB, diz que a expectativa para este ano é que os números de eventos de negócios sejam superiores aos do ano passado, quando foram

<sup>68</sup> NERY, Marina. Gastronomia - Patrimônio à mesa. **Desafios do Desenvolvimento**, Brasília, ano. 3. ed. 26. p. 1-6. 2006. p. 3. Disponível em: <[http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39](http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39)> Acesso em 03 Mar. 2013.

<sup>69</sup> CASTRO. M. Uberlândia está no mapa dos eventos de negócios. **Revista Mercado**. Uberlândia, ed 45. Set. 2011.

realizados 213 eventos. Para este ano, 205 eventos já estão confirmados, mas espera-se chegar a 300, mesmo índice alcançado em 2008.<sup>70</sup>

Uberlândia é considerada a segunda maior cidade do estado e uma das principais do Triângulo mineiro e está atraindo grandes empresas, possui localização estratégica, pois rodovias cortam a cidade, ferrovia, além do aeroporto, que propiciam infraestrutura logística, por estes entre outros motivos recebe

Oportunidades em todos os setores. Desde 2005, mais de R\$ 3,5 bilhões em investimentos privados foram anunciados. Números assim provam que Uberlândia tem grande capacidade para atrair investimentos de todas as partes do Brasil e do mundo, devido às oportunidades e estrutura que a cidade oferece em retorno.<sup>71</sup>

A cidade também se destaca no ramo de Agronegócios, é sede de Empresas Atacadistas, além de Centrais de Tele Atendimento. Tudo isso atrai visitantes em busca de negócios, ou compromissos de trabalho, o que denominamos de Turismo de Negócios.

Conforme entrevista com o Sr. José Sobreira proprietário do Fogão de Minas, seu maior público durante a semana, são pessoas que visitam a cidade devido a negócios ou a trabalho, segundo ele, estes acabam tendo curiosidade ou são levadas por überlandenses para conhecerem melhor a cultura de Minas e sua Culinária. Percebemos que esta modalidade de Turismo acaba por movimentar economicamente o setor de alimentação da Cidade.

A Antropologia tem estudado os fenômenos em torno do Turismo desde a década de oitenta do século passado, estudosos vem percebendo que não visa apenas lazer, é complexo e multifacetado, não deve ser entendido apenas no âmbito empresarial.

Em Canclini, temos o conceito de hibridação que também é outro aporte para esta discussão, onde estes estabelecimentos que são na verdade novas estruturas comerciais, que tentam se remeter a práticas culinárias e a história do estado, buscando servir como elemento difusor da cultura mineira.

Como a hibridação funde estruturas ou práticas sociais discretas para gerar novas estruturas e novas práticas. Às vezes isso ocorre de modo não planejado ou é resultado imprevisto de processos migratórios, turísticos e de intercâmbio econômico ou comunicacional.<sup>72</sup>

<sup>70</sup> Ibid.

<sup>71</sup> PRFETURA MUNICIPAL. Turismo. Disponível em: <<http://www.uberlandia.mg.gov.br/?pagina=invista>> Acesso em 14 Mai. 2013.

<sup>72</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. *As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2000. p. XXII.

Assim não podemos deixar de citar um dos Guias Turísticos<sup>73</sup> da cidade, que dá um destaque especial ao Centro Cultural Fogão de Minas, que ocupa mais da metade da página. No contexto de publicações, o Centro Cultural Fogão de Minas foi lembrado por três anos consecutivos (2011,2012 e 2013) pelo roteiro Viver Bem<sup>74</sup>, sendo eleito como o melhor restaurante de comida mineira de Uberlândia, revelando assim o reconhecimento público do local.

A Revista Cult, de renome na cidade, há 8 anos no mercado, de circulação local, regional e nacional, além de ter sua versão digital, disponível na internet, elitizada, com reportagens que enfatizam o luxo, carros importados, grifes, butiques de alta costura da cidade, tendências de moda e reportagens sobre membros da alta sociedade da cidade e região. Divulgou uma reportagem sobre o Fogão de Minas em virtude da comemoração do aniversário de 18 anos de fundação. O discurso de preservação e da comida mineira legítima novamente se faz presente

Em sua trajetória, o Fogão de Minas foi crescendo, aprimorando suas atividades, conquistando assim uma clientela fiel não só da cidade mais da região, como também de outras cidades do Brasil e outros países. O sucesso da casa abriu caminho para instalação de muitos outros restaurantes em Uberlândia e região. Nestes 18 anos a receita de sucesso da casa continua a mesma o atendimento diferenciado, espaço tipicamente decorado dentro da tradição mineira, ambiente familiar e, acima de tudo o cardápio com os mais deliciosos pratos da legítima culinária mineira.<sup>75</sup>

Nestas perspectivas, se pensarmos hoje o Centro Cultural Fogão de Minas como um local semióforo, isto é, com vários significados, e o maior deles ressaltado no discurso de preservação, de um passado que outrora a modernidade visa se distanciar, com tantas invenções que tornam a rotina mais prática e rápida, muitos hábitos culinários se perderam, ficando reservado em locais como estes. Micro ondas, comidas congeladas, *Fast Foods*, entregas de alimentos nos domicílios e por que não muitos Restaurantes, desvinculam as práticas dos primeiros mineiros. Outro ponto de atenção são as dietas cheias de restrições calóricas, reduzindo o consumo de açúcar, gordura, inibem o consumo de muitos gêneros tidos como típicos.

Quando se trata de memória e culinária, existe um novo conceito, Memória gustativa, os antropólogos e historiadores atuais têm buscado cada vez mais explorar tema, grande parte daquilo que o adulto come, eram alimentos que aprendeu consumir na sua

<sup>73</sup> GUIA TURÍSTICO. **Guia Turístico Uberlândia 2008.** 19 ed. Setembro/Outubro. Uberlândia, MG, 2008, 26p.

<sup>74</sup> GUIA GASTRONÔMICO. **Correio Viver bem Uberlândia 2011.** 3 ed. Agosto. Uberlândia, MG, 2011, 81p.

<sup>75</sup> REVISTA CULT, Uberlândia: Meio e Mídia , edição 87, 2012.

infância, existem pratos que geram certa nostalgia, que remetem a alguns lugares de memória do passado do individuo.

O movimento Slow Food vem de encontro com este assunto, trata-se de um movimento onde as crianças são educadas a consumirem gêneros alimentares e em alguns casos típicos da região que nasceram pela difusão dos produtos industrializados e fast foods, acabam por ter seu consumo reduzido, o feijão, por exemplo, teve seu consumo reduzido de 12 quilos por pessoa para 9,5 quilos

O Slow-Food é, portanto, um movimento internacional pela educação do gosto e pela biodiversidade alimentar. Ele reúne consumidores, produtores, jornalistas, representantes dos poderes públicos, diversas universidades e institutos de pesquisa, historiadores, que produzem trabalhos científicos que possam embasar a defesa da boa comida, dos produtos originais, e de qualidade. Esse também é um compromisso da presente pesquisa. No presente trabalho, que visa preservar o patrimônio gustativo da sociedade curitibana, os pratos, produtos e receitas que irão para a arca do sabor curitibano devem estar ligados a uma memória histórica e com identidade. Portanto devem estar ligados ecologicamente, sócio-economicamente e historicamente a uma região precisa. Ao dizer que estes produtos devem ter história e tradição, é porque foram de grande aceitação, marcaram uma época, e hoje correm riscos reais ou potenciais de desaparecerem. Dentre outros objetivos desta pesquisa, há também um objetivo prático: estimular a educação ao bom gosto e reforçar o direito ao prazer proporcionado pela boa comida.<sup>76</sup>

---

<sup>76</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Revista da Academia Paranaense de Letras*, nº51, 2005, p. 165. Disponível em <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em: 10 Nov. 2013.

### 3. CULTURA, IDENTIDADE E INDÚSTRIA CULTURAL

#### 3.1 A questão da Identidade na Pós Modernidade

O início deste trabalho aborda as origens da culinária mineira, que é uma das principais manifestações da identidade cultural do estado<sup>77</sup>, pois o ato de comer, a forma de comer, e o que comer demonstra características que podem diferenciar e evidenciar comportamentos de um grupo, ou seja, a identidade, sendo esta “concebida enquanto síntese de traços sociais produzidos na realidade e incorporados por agentes determinados e não como expressão acabada do próprio movimento da sociedade”.<sup>78</sup>

O Centro Cultural e Restaurante Fogão de Minas, o objeto de estudo deste trabalho, se apropria comercialmente desta visão, tanto na temática quanto em alguns pratos servidos. Este estabelecimento busca remontar elementos que remetem a figura de um mineiro típico.

Alimentos são indispensáveis para a manutenção da vida e para a reprodução dos indivíduos. São também necessários para repor energias gastas com o trabalho. Mas a comida e o modo de alimentar-se falam mais que o valor nutricional do alimento. Hábitos e costumes alimentares são formados a partir da disponibilidade local de produtos representam o simbolismo e a lógica das práticas, dos valores familiares e das condições e relações sociais de grupos, povos e nações afirmando-se como identidade cultural. Partilhar o alimento tem significados que demonstram civilidade. O ato de alimentar-se traduz o pertencer, o fazer parte, o reconhecer-se. Quando as escolhas são feitas, o que comemos é diferente do que os outros comem, revela-se identidades e etnocentrismos, as regras do que pode comer e o que não se pode.<sup>79</sup>

A forma como a Culinária Mineira é difundida também pode ser vista como representação, na forma que o Restaurante Fogão de Minas recria um passado, na decoração e em alguns pratos servidos, na tentativa de remeter seus freqüentadores às bases que constituíram a história desta culinária, e logo a Identidade Mineira.

A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. Para o

<sup>77</sup> Aquilo que só pode ser estabelecido diante da diferença, ou seja, diante do outro. Nesse sentido, identidade e diferença estão em uma relação de estreita dependência, portanto, assim como a identidade depende da diferença, a diferença depende da identidade. Identidade e diferença são, pois, inseparáveis. SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.), HALL, Stuart, WOODWAR, Kathryn. **Identidade e diferença: perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000, p. 74-75.

<sup>78</sup> ARRUDA, Maria A. do Nascimento. **Mitologia da Mineiridade**. São Paulo: Brasiliense, 1990, p. 86.

<sup>79</sup> ARAUJO, Wilma Maria Coelho; Tenser, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: SENAC-DF, 2006. p. 26.

caso mineiro, por exemplo, percebe-se um movimento de construção histórica de Minas a partir da construção do significado de alguns objetos. O ambiente da comida típica mineira é formado por objetos semióforos (portadores de significado) que auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais; imagens que caracterizam, identificam e especificam o mineiro; símbolos da mineiridade. Mas estes símbolos não são naturalmente dados; são construídos no mesmo processo da construção da mineiridade. A fazenda, as panelas antigas, os tachos de ferro e cobre aparecem como objetos pertencentes ao cotidiano dos antepassados.<sup>80</sup>

Ao tratar sobre um tema ligado à mineiridade, é preciso pensar sobre algumas questões em torno do conceito de Identidade cultural, que em si já o é bastante complexo, mas pensá-la nos tempos atuais, no que Stuart Hall denomina Pós-Modernidade. Segundo este autor as velhas identidades estão servindo de base para o surgimento de novas identidades, tornando o indivíduo hoje constituído de identidades fragmentadas, podendo ter mais de uma identidade como étnica, racial, gênero, dentre outras na Pós-Modernidade, não mais centralizadas e denomina este processo de crise de Identidades Culturais. Sendo assim abre espaço para as identidades regionais, que no Brasil são bastante fragmentadas, dentro da região sudeste a culinária capixaba, mineira, paulista e carioca, se diferenciam entre si.

As culturas nacionais são uma forma distintivamente moderna. A lealdade e a identificação que, numa era pré-moderna ou em sociedades mais tradicionais, eram dadas à tribo, ao povo, à religião e à região, foram transferidas, gradualmente, nas sociedades ocidentais, à cultura nacional. As diferenças regionais e étnicas foram gradualmente sendo colocadas, de forma subordinada, sob aquilo que Gellner chama de "teto político" do estado-nação, que se tornou, assim, uma fonte poderosa de significados para as identidades culturais modernas.<sup>81</sup>

Com base nas discussões de Stuart Hall, o conceito de identidade é complexo, e vem se moldando ao longo do tempo. Para ele são três concepções diferentes de identidade, a do Iluminismo é voltada para a existência do indivíduo, era centrada nele, na visão sociológica a identidade se forma das relações do homem com a sociedade, onde os sentidos, valores e a própria cultura é gerada, ela estabiliza a cultura no sujeito. No ponto de vista pós-moderno a identidade é algo mutável, se orienta conforme as transformações na sociedade moderna, não é uma.

A identidade torna-se uma "celebração móvel": formada transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam. E definida historicamente, e não biologicamente. O sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um "eu" coerente. (...) A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao

<sup>80</sup> MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis p. 243 na Revista História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR. p. 229.

<sup>81</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006, p.13.

invés disso, 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.<sup>82</sup>

A Identidade na pós-modernidade, conforme afirmado acima, é algo que sofre reflexos do seu tempo, as referências das antigas Identidades estão em declínio, em fragmentação, no final do século XX as transformações ocorridas na sociedade propiciaram o afloramento da consciência de gênero, raça, classe entre outras.

Hall, afirma que esta crise é fruto das transformações sociais ocorridas nos séculos anteriores, onde o indivíduo passou a olhar mais para si e não para o conjunto que estava inserido, um forte exemplo é a Revolução Francesa onde a busca era por um ideal de uma nação, do público e não o privado.

Em meio a esta crise, é necessário recorrer ao passado para resgatar e reavivar as identidades, os restaurantes de comida típica tentam no espaço entre a modernidade e o passado, remontar um modelo de típico e tradicional da forma que comiam os mineiros nos primórdios de Minas por meio de representações dotadas de sentidos e significados na decoração e nos próprios pratos.

(...) sentidos com os quais podemos nos identificar, constroem identidades. Esses sentidos estão contidos nas estórias que são contadas sobre a nação, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens que dela são construídas. (...) Ele constrói identidades que são colocadas, de modo ambíguo, entre o passado e o futuro. Ele se equilibra entre a tentação por retornar a glórias passadas e o impulso por avançar ainda mais em direção à modernidade. (...) são tentadas, algumas vezes, a se voltar para o passado, a recuar defensivamente para aquele "tempo perdido", quando a nação era "grande"; são tentadas a restaurar as identidades passadas. Este constitui o elemento regressivo, anacrônico, da estória da cultura nacional. Mas freqüentemente esse mesmo retorno ao passado oculta urna luta para mobilizar as "pessoas" para que purifiquem suas fileiras, para que expulsem os "outros" que ameaçam sua identidade e para que se preparem para uma nova marcha para frente.<sup>83</sup>

Mas em meio ao colapso de Identidade, nem tudo está perdido;

Mas porque seus diferentes elementos e identidades podem, sob certas circunstâncias, ser conjuntamente articulados. Mas essa articulação é sempre parcial: a estrutura da identidade permanece aberta. Sem isso, argumenta Laclau, não haveria nenhuma história. (...) Entretanto, argumenta Laclau, isso não deveria nos desencorajar: o deslocamento tem características positivas. Ele desarticula as identidades estáveis do passado, mas também abre a possibilidade de novas

<sup>82</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006, p.03.

<sup>83</sup> Ibid., p.14-15.

articulações: a criação de novas identidades, a produção de novos sujeitos e o que ele chama de "recomposição da estrutura em torno de pontos nodais particulares de articulação"<sup>84</sup>

Hall defende que o sujeito, ou grupo, pode se identificar com uma identidade e adotá-la ou abandoná-la, ou escolher outra a qualquer momento, de acordo com os sistemas culturais que os rodeia, não sendo possível uma Identidade única desde o nascimento. Ele indica como fator que impulsiona estas questões à globalização, que permite o indivíduo ter contato com várias identidades culturais ao mesmo tempo e se identificar com elas.

O conceito de “Identificação” em relação à identidades deve ser pensado com maior profundidade:

Assim, em vez de falar da identidade como uma coisa acabada, deveríamos falar de identificação, e vê-la como um processo em andamento. A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma falta de integridade que é "preenchida" a partir de nosso exterior, pelas formas através das quais nós imaginamos ser vistos por outros. Psicanaliticamente, nós continuamos buscando a "identidade" e construindo biografias que tecem as diferentes partes de nossos eus divididos numa unidade porque procuramos recapturar esse prazer fantasiado da plenitude.<sup>85</sup>

Pensando assim, podemos pensar dentro do tema proposto nesta Monografia, que na Pós Modernidade, os mineiros com sua História, e principalmente a constituição de sua culinária os levam a ser reconhecidos, não só fora do estado, mas também fora do Brasil, onde é sabido que existem restaurantes famosos que servem pratos típicos de Minas como o Chico Mineiro na Flórida, nos Estados Unidos, e outros tantos espalhados pelo Brasil, como a Rede de Restaurante Dona Lucinha que além de estar presente em Belo Horizonte, no seio do estado, marca presença também em São Paulo.

Da mesma forma que os restaurantes de culinária mineira têm extrapolado as fronteiras de Minas, este movimento começou antes com as culinárias internacionais, como a francesa que é referência para a gastronomia mundial, e as estrangeiras introduzidas no Brasil pelos imigrantes italianos, japoneses, alemães entre outros e na modernidade inserida pelas grandes cadeias de multinacionais e fast foods.

Em Uberlândia existem várias opções de restaurantes que servem comida típica como churrascaria gaúcha, tapiocaria, banca de acarajé, e internacionais, como japoneses, italianos, chineses, e até mexicano. Nas grandes capitais, a variedade aumenta, assim como nas grandes

<sup>84</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006, p.4.

<sup>85</sup> Ibid., p.37.

metrópoles mundiais. Estes são exemplos de globalização á mesa e paradigma da modernidade.

Na última forma de globalização, são ainda as imagens, os artefatos e as identidades da modernidade ocidental, produzidos pelas indústrias culturais das sociedades "ocidentais" (incluindo o Japão) que dominam as redes globais. A proliferação das escolhas de identidade é mais ampla no "centro" do sistema global que nas suas periferias. Os padrões de troca cultural desigual, familiar desde as primeiras fases da globalização, continuam a existir na modernidade tardia. Se quisermos provar as cozinhas exóticas de outras culturas em um único lugar, devemos ir comer em Manhattan, Paris ou Londres (...). Por outro lado, as sociedades da periferia têm estado sempre abertas às influências culturais ocidentais e, agora, mais do que nunca. A idéia de que esses são lugares "fechados" — etnicamente puros culturalmente tradicionais e intocados até ontem pelas rupturas da modernidade — é uma fantasia ocidental sobre a "alteridade": uma "fantasia colonial" sobre a periferia, mantida pelo Ocidente, que tende a gostar de seus nativos apenas como "puros" e de seus lugares exóticos apenas como "intocados". Entretanto, as evidências sugerem que a globalização está tendo efeitos em toda parte, incluindo o Ocidente, e a "periferia" também está vivendo seu efeito pluralizador, embora num ritmo mais lento e desigual.<sup>86</sup>

Os indivíduos podem se identificar ou não com a Culinária Mineira, não necessariamente pela sua origem, pois os que não nasceram em Minas podem se identificar com a culinária mineira e vice e versa. Além disso, podemos pensar dentro da perspectiva de Hall, que o mineiro também pode se identificar com a culinária de outros estados ou países sem deixar de ser mineiro e não assumindo as identidades destes.

Voltando a questão da influência da Globalização nas Identidades pós-modernas, conforme supracitado é importante ressaltar que os contatos com várias Identidades podem gerar Identidades Híbridas, se re-significando, o que antes era rotina na fazenda, o ato de cozinhar pratos vistos como típicos, com a modernização e o crescimento das cidades e a abertura do mercado de trabalho, isto passou a ser mais amiúde ou até extinto em muitos lares, está prática se modernizou o fogão que antes era de lenha, hoje é elétrico ou á gás, o frango e a carne bovina muitas vezes já estão aptos para o preparo rápido, fatiados e temperados, além de outros produtos á disposição de todos, inclusive dos moradores da zona rural, que também optam pela praticidade.

E hoje os Restaurantes de Comida Mineira se tornaram tão atrativos por resgatar nostagicamente, por meio da representação no seu ambiente, de um cotidiano que fez parte da nossa História, e que a vida urbana e a praticidade doméstica têm afastado cada vez mais destas raízes. Contudo, estes restaurantes que já são um novo significado para esta prática rotineira do passado, tendem á criar uma atmosfera de passado, fundamentos de suas bases,

<sup>86</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006, p.24-25.

voltados para um viés totalmente moderno que tornou a Culinária Mineira fonte de uma indústria Cultural lucrativa e crescente, a identidade tornou-se então uma mercadoria, uma questão de escolha e afinidade, embora o sujeito não poderá alterar a região e o local onde nasceu, recorrendo sempre a ele em suas referências.

Alguns teóricos culturais argumentam que a tendência em direção a uma maior interdependência global está levando ao colapso de todas as identidades culturais fortes e está produzindo aquela fragmentação de códigos culturais, aquela multiplicidade de estilos, aquela ênfase no efêmero, no flutuante, no impermanente e na diferença e no pluralismo cultural descrita por Kenneth Thompson (1992), mas agora numa escala global — o que poderíamos chamar de pós-moderno global. Os fluxos culturais, entre as nações, e o consumismo global criam possibilidades de "identidades partilhadas" — como "consumidores" para os mesmos bens, "clientes" para os mesmos serviços, "públicos" para as mesmas mensagens e imagens — entre pessoas que estão bastante distantes umas das outras no espaço e no tempo. À medida que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural.<sup>87</sup>

Diante das proposições de Hall, o Restaurante Fogão de Minas, como um Centro Cultural, nos discursos publicitários em torno do restaurante há intenções de atuar como agente para mantenedor da memória viva da história do mineiro, mas ele é um agente do seu tempo, a modernidade, em meio a influências de tantas identidades culturais, destacar e chamar atenção para a culinária mineira e claro com todos os paradoxos, pois, embora exista a intenção ou o discurso de resgatar a culinária e cultura mineira legítima, ela sofrerá efeitos de contatos culturais com outras culinárias, padrões de higiene e preparo modernos. Não sendo possível então que a culinária mineira seja resgatada na sua pureza.

Como conclusão provisória, parece então que a globalização tem, sim, o efeito de contestar e deslocar as identidades centradas e "fechadas" de uma cultura nacional. Ela tem um efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidades e novas posições de identificação, e tornando as identidades mais posicionais, mais políticas, mais plurais e diversas; menos fixas, unificadas ou trans-históricas. Entretanto, seu efeito geral permanece contraditório. Algumas identidades gravitam ao redor daquilo que Robins chama de "Tradição", tentando recuperar sua pureza anterior e recobrir as unidades e certezas que são sentidas como tendo sido perdidas. Outras aceitam que as identidades estão sujeitas ao plano da história, da política, da representação e da diferença e, assim, é improvável que elas sejam outra vez unitárias ou "puras"; e essas, consequentemente, gravitam ao redor daquilo que Robins (segundo Homi Bhabha) chama de "Tradução". (...) Pois há uma outra possibilidade: a da Tradução. Este conceito descreve aquelas formações de identidade que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram dispersadas para sempre de sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um

<sup>87</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11<sup>a</sup> ed. 2006, p.22.

retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão unificadas no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e, ao mesmo tempo, a várias "casas" (e não a uma "casa" particular).<sup>88</sup>

Duas ressalvas precisam ser feitas em relação ao papel da culinária enquanto elemento fundamental na composição da identidade mineira. Primeiramente, a relação entre mineiridade e culinária não é necessariamente uma identificação automática, natural e simplesmente decorrente de um desenvolvimento histórico inexorável. Existe uma dimensão de escolha e seleção da culinária como símbolo mineiro quando percebemos o esforço de estabelecimentos comerciais, órgãos da imprensa e mesmo organismos governamentais ligados às políticas de patrimônio histórico e cultural no sentido de reforçar esta identificação. Isso não significa dizer que a culinária não tenha sido efetivamente um referencial cultural marcante para os mineiros, mas torná-la um elemento de destaque na constituição do que seria uma "identidade mineira" é um processo que vem ganhando força nos últimos anos, ou seja, tem sua própria historicidade, que não coincide necessariamente com a historicidade dos pratos e das relações cotidianas em que se inseriam, e tem uma dimensão de escolha consciente por parte de grupos e indivíduos.

Em segundo lugar, não podemos ignorar o caráter dinâmico das identidades na pós-modernidade, e o fato de que várias identidades confrontam-se e complementam-se. Assim, além de mineiro, um mesmo indivíduo pode também agregar identidades ligadas à questão étnica, de gênero, de pertencimento a uma determinada categoria profissional, de faixa etária, de faixa de renda, e ainda assim, compartilham o pertencimento ao "ser mineiro", tendo como um dos elementos definidores justamente a culinária. O esforço de estabelecimentos como o Fogão de Minas, órgãos de imprensa e instituições governamentais opera no sentido de demarcar uma identidade mineira indistintamente abarcando vários indivíduos independentemente de elementos como etnia, gênero, faixa etária, etc. Opera-se também uma associação dos mineiros de hoje, portadores de identidades múltiplas e sobrepostas, até mesmo conflitantes entre si; com os mineiros de outrora, que consumiam e preparavam os pratos em circunstâncias e contextos específicos, e que são resignificados e readaptados na contemporaneidade.

---

<sup>88</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11<sup>a</sup> ed. 2006, p.24.

### 3.2 Regimes de Historicidade

Em um trabalho que se propõe a abordar uma questão da pós-modernidade, que de certa forma acaba por revisitá-lo, é inevitável abordarmos alguns pontos tratados por François Hartog, que desenvolveu estudos sobre Regime de Historicidade. Para ele os historiadores, profissionais habituados a lidar com a questão do tempo, são intimados a responder demandas da história contemporânea ou muito contemporânea, isto é, questões centradas no presente, que travam batalhas de memória com o passado na intenção de não esquecer nada. Hartog observa os modos de relação do homem contemporâneo com o tempo, o agora, o passado e o futuro:

Que relações manter com o passado, os passados, é claro, mas também fortemente com o futuro? Sem esquecer o presente ou inversamente, correndo o risco de ver somente a ele, como no sentido próprio do termo, o habitar? Que destruir? Que conservar? Que reconstruir? Que construir, e como? São decisões e ações que impõe uma relação explícita com o tempo.<sup>89</sup>

Por Regime de Historicidade em Hartog podemos entender em sua acepção restrita sobre a forma que a sociedade se relaciona com seu passado, e na acepção ampla, na maneira que tem consciência de si em uma comunidade. As relações entre passado, presente e futuro devem ser observadas, para entender suas articulações. Questões em torno de esquecimento e memórias são levantadas, e no presente entende-se a necessidade de lembrar e preservar o passado.

Após a Revolução Francesa o passado deixa de ser guia, passando a existir necessidades de novas concepções para o futuro. A Revolução criou o ano um, as alusões antigas já não cabiam no ideal de nação que caminharia rumo ao progresso. O Muro de Berlim, como Hartog analisa, após ser derrubado, torna-se um ponto de ligação com o passado, “um muro do tempo” ligando o hoje com o ontem, depois deste fato, o Regime de Historicidade criada na Revolução Francesa é dilacerado, sendo substituído na contemporaneidade por um presentismo, onde o homem sem referências do passado se sente perdido.

---

<sup>89</sup> HARTOG, François. Tempo e Patrimônio. Revista: **VARIA HISTÓRIA**, Belo Horizonte, vol. 22, no 36: p.261-273, Jul/Dez 2006 (consulta 02/11/2011); p. 261. Disponível em: [www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID\\_ARQUIVO=32492](http://www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID_ARQUIVO=32492) Acesso em 10 Nov. 2013.

Duas palavras chaves são citadas por ele como indícios da relação dos contemporâneos com o passado, Memória e Patrimônio:

Nosso patrimônio é a memória de nossa história e o símbolo de nossa identidade nacional (...) nesta nova configuração, o patrimônio se encontra ligado ao território e à memória, que operam um e outro como vetores da identidade. (...) Mas, trata-se menos de uma identidade evidente e segura dela mesma do que de uma identidade que se confessa inquieta, arriscando-se de se apagar ou já amplamente esquecida, obliterada, reprimida: de uma identidade em busca dela mesma, a exumar, a bricolar e mesmo a inventar. Nesta acepção, o patrimônio define menos o que se possui, o que se tem e se circunscreve, mas ao que somos, sem sabê-lo, ou mesmo sem ter podido saber. O patrimônio se apresenta então como um convite à anamnese coletiva.<sup>90</sup>

O patrimônio surge como reminiscência de um passado, se há necessidade de tudo preservar, manter vivo, nada esquecer, há tendências de tudo ser considerado patrimônio, ou ser levado a musealização, o que foi vetado, foram criadas regras e critérios para considerar algo como patrimônio. “O patrimônio é uma maneira de viver rupturas, de reconhecê-las e reduzi-las, referindo-se a elas, elegendo-as, produzindo semióforos. (...) O patrimônio é um recurso para o tempo de crise.”<sup>91</sup>

### 3.3 Cultura e Indústria Cultural

O Restaurante Fogão de Minas conforme registrado na sua razão social é um Centro Cultural, nos discursos das fontes observadas por este trabalho, busca resgatar e preservar a cultura história e a culinária mineira. Esta afirmação será problematizada e analisada em seu viés histórico e cultural para possibilitar compreender melhor estas questões relacionadas à Cultura.

Falar sobre o conceito de cultura é complexo, e exaustivo, para iniciar esta discussão serão apontados alguns conceitos de Cultura. Na perspectiva de Arantes a Cultura se forma na vida social e está em todas as esferas da vida humana, nas relações sociais observadas nos códigos e convenções simbólicas:

Em se tratando de vida social, a cultura está em toda parte. Todas as nossas ações sejam na esfera do trabalho, das relações conjugais, da produção econômica ou artística, do sexo, da religião, das formas de dominação e de solidariedade, tudo nas

<sup>90</sup> HARTOG, François. Tempo e Patrimônio. Revista: **VARIA HISTORIA**, Belo Horizonte, vol. 22, no 36: p.261-273, Jul/Dez 2006 (consulta 02/11/2011); p. 266. Disponível em: <[www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID\\_ARQUIVO=32492](http://www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID_ARQUIVO=32492)> Acesso em 10 Nov. 2013.

<sup>91</sup> Ibid., p. 212.

sociedades humanas é constituído segundo aos códigos e as convenções simbólicas a que denominamos Cultura. (...) Desse modo, interpretar o significado das culturas implica em reconstituir, em sua totalidade, a modo como os grupos se representam as relações sociais que os definem enquanto tais, na sua estruturação interna e nas suas relações com outros grupos e com a natureza, nos termos e a partir dos critérios de racionalidade desse grupo. (...) Sem perder de vista que a cultura é constituída de sistemas de simbólicos que articulam significados.<sup>92</sup>

Para Arantes a cultura geralmente é categorizada em duas categorias a Erudita, adquirida nos estudos, é parte da intelectualidade, e a Cultura Popular vista por alguns estudiosos como folclore, marginal e inferior na luta de classes, mas no ponto de vista deste autor:

(...) surge como uma outra cultura que, por contraste ao saber culto dominante, apresenta-se como totalidade embora sendo, na verdade construída através da justaposição de elementos residuais e fragmentários considerados resistentes a um processo natural de deterioração.<sup>93</sup>

Analizar a Cultura popular é uma tarefa de grande complexidade, a cultura popular foi abafada durante um longo período da história, onde predominava a Cultura erudita e das classes dominantes. A cultura popular se dividiu em dois momentos, segundo Chartier o primeiro momento foi o de reclusão:

A cultura popular, tanto rural como urbana, sofreu um eclipse quase total na época do Rei-Sol. Sua coerência interna desapareceu definitivamente. Nunca mais poderia constituir um sistema de sobrevida, uma filosofia da existência", escreve Robert Muchembled, descrevendo a "repressão da cultura popular" na França dos séculos XVII e XVIII. De forma mais sutil, Peter Burke assim descreve os dois movimentos que desenraizariam a cultura popular tradicional: de um lado, o esforço sistemático das elites, e particularmente dos cleros protestante e católico, "para mudar as atitudes e valores do resto da população e para suprimir, ou a menos purificar, vários elementos da cultura popular tradicional; de outro abandono, pelas classes superiores, de uma cultura até então comum a todos.<sup>94</sup>

Para Certeau o popular foi readmitido e romantizado pela aristocracia francesa, porém as mazelas da sociedade não eram colocadas em pauta. Esta readmissão foi parcial, até os dias atuais existem preconceitos culturais, em relação a gêneros musicais vistos como musicas dos morros, como por exemplo, o funk.

Dois momentos privilegiados são reveladores dessa ótica: o fim do século XVIII, de um lado, os anos 1850-1890 de outro. Uma espécie de entusiasmo pelo popular toma

<sup>92</sup> ARANTES, Antônio Augusto. **O que é Cultura Popular**. São Paulo: Brasiliense 14<sup>a</sup> Edição. 1998. p. 34-35.

<sup>93</sup> Ibid., p. 35.

<sup>94</sup> CHARTIER, Roger. Cultura Popular: Revisitando um conceito histórico. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 8, n°. 16, 1995, p. 179-192. Jan. 1995, p. 180.

conta da aristocracia liberal e esclarecida do fim do século XVIII. (...) De onde esse retorno a uma pureza original dos campos, símbolo das virtudes preservadas desde os tempos mais antigos.<sup>95</sup>

O costume da opulência na mesa das elites mineiras durante os relatos dos viajantes que passaram pelo estado durante o século XIX foi introduzido no Brasil por Dom João VI e sua corte, que exigia um cardápio especial com pratos internacionais com ênfase nos franceses, como símbolo de luxo e status, no caso mineiro o banquete era à base de carne suína, geralmente assada, torresmo, tutu com couve e a sobremesa regada de compotas e queijo.

Nos países de passado colonial raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de uma ementa. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias buscaram construir um terreno cultural comum com os demais estratos e classes da população. Na verdade, não quiseram se confundir com as populações nativas, preferindo como identidade a de origem européia (...). No Brasil, a partir da corte de Dom Pedro I, o francês se tornou a língua das elites. Falava-se em francês, escrevia-se em francês, pensava-se em francês e comia-se a francesa.<sup>96</sup>

Sendo assim, o que os nativos e os mais abastados comiam e como comiam era visto pela aristocracia como preconceito alimentar, longe de qualquer status ou cultura para os padrões deste período. No final do século XVIII houve uma inversão nesta visão, conforme dito hoje a Cultura geralmente está ligada à tradição, estas gestadas em períodos delimitados na história conforme apontado neste trabalho, as origens da culinária mineira, o que justifica toda rusticidade representada no Restaurante Fogão de Minas, as peças decorativas, os pratos são modificados seguindo tendências da modernidade, objetos como o carro de boi receberão outra utilidade, a de decoração e não de transporte.

Pensar a cultura popular como sinônimo de tradição é reafirmar constantemente a idéia de que a sua idade de ouro deu-se no passado. Em consequência disso, as sucessivas modificações por que necessariamente passaram esses objetos, concepções e práticas não podem ser compreendidas, senão como deturpadoras ou empobrecedoras. Aquilo que se considera como tendo tido vigência plena no passado só pode ser interpretado no presente como curiosidade.<sup>97</sup>

<sup>95</sup> CERTEAU, Michel de. **A Cultura no Plural**. Campinas: Papirus, 1998. p. 58.

<sup>96</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009, p. 17-18.

<sup>97</sup> ARANTES, Antônio Augusto. **O que é Cultura Popular**. São Paulo: Brasiliense 14<sup>a</sup> Edição. 1998. p. 18.

O antropólogo Geertz defende seu conceito de cultura embasado nas teorias de Weber, que vê o homem como um animal que cria sua própria cultura, é o que o torna diferente dos demais.

O conceito de cultura que eu defendo, e cuja utilidade os ensaios abaixo tentam demonstrar, é essencialmente semiótico. Acreditando, como Max Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias (...).<sup>98</sup>

Ele alerta que há o risco em tê-la como auto contida nos homens, orgânica, para ele a cultura está na mente e no coração dos homens, mas pode sofrer várias influências com o passar do tempo, se ela for vista como auto contida e fixa que existem homens “não modificados”, a cultura poderá ser reduzida, e sua complexidade passar despercebida. Este ponto de vista será adotado neste trabalho, pois o tema proposto está ligado a uma das formas de manifestação cultural, a culinária, que conforme observamos ao longo deste trabalho esta passa por re-significações, adaptações ao ritmo da modernidade, o próprio fato dela ser comercializado em uma estrutura moderna, o self-service já é algo deste tempo, antes esta comida era feita para consumo em casa, com a família e amigos e não comercializada, como hoje.

A comida é uma das formas de manifestação cultural de um grupo, revela maneiras e práticas peculiares de comer, de produzir, de servir, do quando comer. Estas questões são ditadas muitas vezes pela localização geográfica, que tende a orientar certos padrões de consumo, pela historicidade local, e também pelos tabus alimentares e até prescrições religiosas, todas estas teias de significados são orientadas pela Cultura.

(...) e a cultura, entendida como totalidade de representações de uma coletividade (...). Dito de outra forma, a cultura é uma linguagem, um sistema de comunicação e isso em um duplo sentido: um sistema de mensagens ditas por algumas coisas sobre outras coisas, e um sistema no qual diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, como que formando uma rede de significados. A comida é uma coisa que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e das relações sociais. Núcleos de representações seriam, por exemplo, em nossa própria cultura categorias tais como trabalho, família, terra, mãe e tantas outras que nucleiam conjuntos de representações, os quais em sua comunicação dentro de uma rede de representações se articulam e compõe a totalidade que é a cultura<sup>99</sup>

A Cultura como manifestação popular tende a sofrer influências de seu tempo, por mais que seus produtores estejam preocupados em se manterem fieis as tradições, agrega

<sup>98</sup> GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. p. 4.

<sup>99</sup> ARAUJO, Wilma Maria Coelho; Tenser, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: SENAC-DF, 2006. p. 26.

padrões e modelos até mesmo para conseguir sua continuidade. Os alimentos que antes eram consumidos no lar, preparados por donas de casas, por longas horas, com práticas e padrões ancestrais, para o consumo de suas famílias, foi se re-significando, e hoje é comercializada em restaurantes temáticos como o Fogão de Minas.

Procurando-se reproduzir objetos e práticas supostamente cristalizados no tempo e no espaço, acaba-se por produzir versões modificadas, no mais das vezes esquemáticas, estereotipadas e, sobretudo, inverossímeis (aos olhos dos produtores originais) dos eventos culturais com os quais se pretende construir o patrimônio de todos. Embora se procure ser fiel a tradição ao passado, é impossível é inevitável deixar de agregar novos significados e conotações ao que se tenta reconstruir. Isso é inevitável, porque a própria reconstituição é a história da cultura e da arte que, em grande medida, escapa aos produtores populares da cultura.<sup>100</sup>

A comida é uma manifestação cultural, e comercializada como mercadoria em restaurantes que se intitulam típicos, torna esta questão complexa. Junto com os discursos de publicidade nas revistas e no site do Restaurante fogão de Minas transmitem uma mensagem de preservação da cultura e da culinária mineira, porém por trás destes interesses o maior deles é senão o financeiro, o lucro gerado pela venda destes produtos, o discurso segundo Adorno e Horkheimer servem para emoldurar sua mercadoria, reifica-la, para conseguir comercializá-la, fruto de uma indústria cultural.

A cultura é uma mercadoria paradoxal. É de tal modo sujeita à lei da troca que não é nem mesmo trocável; resolve-se tão cegamente no uso que não é mais possível utilizá-la. Funde-se por isso com a propaganda, que se faz tanto mais onipotente quanto mais parece absurda, onde a concorrência é apenas aparente. Os motivos, no fundo, são econômicos.<sup>101</sup>

Não se pode falar em indústria cultural sem falar em publicidade. É por meio dela que divulga suas mercadorias. Ela envolve o imaginário popular, dita tendências de consumo, e influência o consumidor quanto o que é bom ou não.

A publicidade é hoje um princípio negativo, um aparelho de obstrução, tudo o que não porta o seu selo é economicamente suspeito. A publicidade universal não é em absoluto necessária para dar a conhecer os tipos a que a oferta já está limitada. Só indiretamente ela serve à venda. O abandono de uma práxis publicitária corrente por parte de uma única firma é uma perda de prestígio, e, na realidade, uma violação da disciplina que a trinca determinante impõe aos seus. (...). Mais importante que a repetição do nome é, portanto, o financiamento dos meios de comunicação

<sup>100</sup> ARANTES, Antônio Augusto. **O que é Cultura Popular**. São Paulo: Brasiliense 14<sup>a</sup> Edição. 1998. p. 19.

<sup>101</sup> HORKHEIMER, Max & ADORNO, Theodor. A indústria cultural: o iluminismo como mistificação de massas. p. 169 a 214. In: LIMA, Luiz Costa. **Teoria da cultura de massa**. São Paulo: Paz e Terra, 2002. 364p. p. 27.

ideológica. Em virtude de, sob a pressão do sistema, cada produto empregar a técnica publicitária, ela entrou triunfalmente na gíria, no "estilo", da indústria cultural.

A indústria cultural apareceu juntamente com a Revolução Industrial, pois ela gerou uma economia baseada no consumo, na produção em larga escala fruto do estímulo do capitalismo liberal, neste cenário surge à cultura de massa, que segundo Teixeira (1999) é aquela produzida não pelos seus consumidores e sim pela classe dominante que visa sempre vantagens econômicas. Esta aborda seus consumidores através dos meios de comunicação pelas publicidades apelativas que procuram conquistar novos adeptos.

E produto feito de acordo com as normas gerais em vigor: produto padronizado, como uma espécie de kit para montar, um tipo de pré-confecção feita para atender necessidades e gostos médios de um público que não tem tempo de questionar o que consome. Uma cultura perecível, como qualquer peça de vestuário. Uma cultura que não vale mais como algo a ser usado pelo indivíduo ou grupo que a produziu e que funciona quase exclusivamente, como valor de troca (por dinheiro) para quem a produz.<sup>102</sup>

A comida também se tornou um produto da indústria cultural, é produzida nas fábricas, com técnicas de preparo e conservações modernas, a Coca Cola o Mc Donalds são exemplos claros da mídia e da cultura de massa que busca atingir consumidores. Além destas marcas muitas outras podem ser citadas, mas o que deve ser observado são os discursos em torno destas marcas, a Coca Cola, por exemplo, "Viva o lado Coca Cola da vida" que sugere a quem degustá-la irá adquirir alegria, energia e se refrescará. A própria marca lançou produtos para seguir tendências modernas, como a sua versão Zero, para atender o público preocupado em manter a forma, já que tantas pesquisas da medicina mostram que é prejudicial à saúde.

As cozinhas industriais, que preparam refeições em larga escala, com panelas especiais, que exigem conhecimentos de especialistas para manusear, e programar o tempo de preparo, quantidade de tempero e óleo a ser acrescentado. No restaurante Fogão de Minas técnicas de preparo em larga escala são utilizadas para produzir grande quantidade de pessoas que lá freqüentam.

O restaurante é divulgado na mídia como um local que preserva a culinária mineira, e a sua cultura, mas na verdade o que temos que observar criticamente é o fato de que a comida é preparada com ingredientes diferentes dos utilizados nas referências típicas, a galinha e a leitoa que não foi criada no quintal, a banha foi trocada por óleo vegetal industrializado, o

---

<sup>102</sup> TEIXEIRA, Coelho. **O que é Indústria Cultural.** São Paulo: Brasiliense 1<sup>a</sup> Ed. 1999, p.7.

feijão cozido em panelas de pressão, o pernil e a leitoa são assados em fornos á gás, outros pratos, como a macarronada, a lasanha e o stroganoff, são servidos no fogão á lenha, estes são exemplares de outras culturas alimentares, que foram incorporadas aos hábitos alimentares dos mineiros e por que não brasileiros.

Enfim, o Restaurante Fogão de Minas, torna a culinária mineira como produto da indústria cultural, tanto na fabricação, quanto na divulgação. Mas não se pode esquecer que embora os discursos remetam a uma culinária típica e original, na verdade não é ela sofre influências de seu tempo. A indústria cultural segundo Teixeira pode ser vista por outros como apocalíptica, ruim e deturpadora da cultura popular, reificando-a, e alienando os indivíduos que a consome, mas na sua concepção ela pode promover a continuidade dos processos culturais, criando subprodutos.

Por outro lado, com seus produtos a indústria cultural pratica o reforço das normas sociais, repetidas até a exaustão e sem discussão. Em consequência, outra função a de promover o continuismo social. E a esses aspectos centrais do funcionamento da indústria cultural viriam somar-se a outros, consequência ou subprodutos dos primeiros: a indústria cultural fabrica produtos cuja finalidade é a de serem trocados por moeda, promove a deturpação e a degradação do gosto popular, simplifica ao máximo seus produtos, de modo a obter uma atitude sempre passiva do consumidor, assume uma atitude paternalista dirigindo ao consumidor ao invés de colocar-se á sua disposição.<sup>103</sup>

Será esta continuidade algo positivo? É uma pergunta que se deve fazer. Uma perspectiva seria não esquecer as bases reais da culinária mineira e entender que ela está se re-significando, e o Restaurante e Centro Cultural Fogão de Minas é um instrumento moderno que se remete a esta culinária, mesmo que adaptada e produto da indústria cultural.

Negar esta visão e a cultura dela decorrente é querer amputar a vida contemporânea de parte importante de seus momentos significativos. E querer continuar preso aos modelos do passado. Sob este aspecto, é perfeitamente possível pensar numa aliança entre a própria cultura popular e os veículos da cultura pop, que são os da indústria cultural.

Não se pode viver com conforto e praticidade na sociedade pós moderna sem consumir, se consume de tudo, nas prateleiras há uma infinidade de marcas produtos a escolha do consumidor. A cultura de massa é algo a ser consumido, porém algo a ser criticado. E há uma infinidade de sentimentos que guiam este consumo, a nostalgia a curiosidade em

---

<sup>103</sup> TEIXEIRA, Coelho. **O que é Indústria Cultural**. São Paulo: Brasiliense 1<sup>a</sup> Ed. 1999, p.12.

conhecer a culinária mineira é um dos sentimentos que guiam os clientes do Restaurante Fogão de Minas.

Salientando que as reações das pessoas às mercadorias são determinadas tanto por suas propriedades físicas quanto por suas associações simbólicas, (...) combina-se com um tipo de conhecimento popular derivado do contato sensorial com o próprio matéria para se constituir em uma resposta complexa dos consumidores a esse material. (...) a percepção das pessoas em relação ao plástico sinaliza para o fato, frequentemente esquecido, de que nossas relações com os bens e serviços são construídas levando-se em conta mais do que o gosto e distinção social. Na verdade, sua conclusão é que a atividade de consumir é tanto sensorial quanto emocional quanto intelectual, e que nossas relações com o mundo material deveriam se apreendidas como um jogo entre aspectos físicos e simbólicos.<sup>104</sup>

---

<sup>104</sup> BARBOSA, Lívia; Campbell, Colin. **Cultura, Consumo e Identidade**. São Paulo: Editora FGV, 1<sup>a</sup> Edição, 2007, p. 15.



## CONCLUSÃO

Ao iniciar este trabalho de pesquisa levantei como tema “Culinária Mineira: Resistências e Re-significações no Restaurante Fogão de Minas em Uberlândia”, algumas questões precisaram ser levantadas, em qual cenário a culinária típica está atualmente, conforme estudos de Abdala em Receita de Mineiridade, a mesma constatou que os pratos típicos estão reservados aos finais de semanas ou datas festivas, mas hoje há uma crescente tendência na procura e abertura de Restaurantes Típicos, que com o discurso de Legitimizar a comida servida, reconstruir por meio de representações de cenários que não fazem mais parte do cotidiano, pra suprir esta lacuna são criados Ambientes rústicos, com fogão de lenha, com apelo cultural e de identidade de povos de certa região ou estado.

A culinária mineira é re-significada, tanto pelas técnicas de preparos atuais, quanto pelas exigências sanitárias para tal empenho. Aquilo que era produzido em casa nos primórdios da formação do estado de Minas Gerais, hoje é consumido fora de casa, em Restaurantes típicos, que tentam preservar, relembrar ou resgatar a cultura mineira.

Também vale salientar que os contextos sociais originais de preparo e consumo dos pratos hoje considerados típicos divergem significativamente das situações observáveis na contemporaneidade. Muitos daqueles alimentos estavam intimamente ligados ao ambiente familiar, eram consumidos com frequência, e os saberes envolvidos no preparo dos mesmos eram transmitidos através de diferentes gerações. Já no contexto atual, os mesmos pratos são preparados e servidos em estabelecimentos comerciais, por funcionários dos mesmos, que não necessariamente consomem este tipo de alimento em suas residências, e o próprio consumo dos pratos típicos faz-se com menor frequência. Por mais que exista uma tendência a identificar os pratos típicos enquanto pertencentes a uma “cultura popular”, muitos dos frequentadores de estabelecimentos como o Restaurante Fogão de Minas podem ser identificados como pertencentes a camadas populares, já que, como salientou o proprietário deste, dentre os frequentadores do estabelecimento estão empresários e executivos de Uberlândia e região, mas também de outros estados, que movidos até mesmo pela curiosidade, buscam conhecer a culinária mineira.

O ponto principal da minha pesquisa, assim como a análise das fontes, propiciou identificar que existem relações de re-significações e resistência no Restaurante Fogão de Minas. Re-significações no sentido de dar um novo significado ao ato de comer, buscando resgatar aquilo que originou a culinária mineira raiz. Sua decoração re-significa todos os

objetos expostos, que deixam de ter finalidade principal para se tornarem adereços no restaurante. O fato de seu público principal ser os empresários e trabalhadores que visitam Uberlândia em busca de negócios, foi uma descoberta importante, o que demonstra que o local divulga a culinária mineira.

Refletir sobre os discursos em torno das fontes apontadas levou a várias considerações, percebi que há por trás da mídia um embate de forças elitizadas que buscam alavancar a imagem do Restaurante, tornando seu público em maior parte também de indivíduos de alta renda. Estes discursos e até mesmo as próprias fontes são manipuladas. Um deles é a nomeação do Restaurante como patrimônio, o que foi constatado que não é, e não há tentativas para torná-lo. A questão da “legítima” culinária Mineira é algo a se refletir, até que ponto pode-se considerar que ela está representada neste estabelecimento, uma vez que são servidos diversos pratos que não são típicos, na intenção de agradar vários públicos.

A construção e afirmação de uma identidade é sempre um esforço homogeneizante, que busca passar por cima de diferenças significativas, ainda que na prática, este esforço dificilmente terá todos os seus objetivos alcançados. Um exemplo disso é a própria organização do espaço físico do Restaurante Fogão de Minas. Vários objetos estão expostos, com a finalidade de decorar o ambiente, mas também no sentido elencá-los como parte de uma cultura tradicional mineira, mas sem com isso explicitar que são objetos oriundos de espaços e contextos diversificados. Bules de prata e ferros de passar à brasa estão expostos lado a lado, embora, presumivelmente, estes primeiros tenham sido acessíveis a grupos sociais restritos, e já os ferros à brasa tenham tido utilização mais difundida. O mecanismo de espremer queijo contrasta, em sua rusticidade, com o cofre de metal, com acabamento minucioso, objeto este que provavelmente não poderia ser encontrado na maioria das residências mineiras. O contraste principal talvez possa ser identificado entre os objetos expostos no restaurante e a galeria “Uberlândia e sua história”. Tendo em vista que ali estão incluídas fotografias de “líderes” políticos locais e empresários que se destacaram na cidade, é de se questionar até que ponto estes mesmos sujeitos teriam um contato efetivo com os pratos servidos no estabelecimento ou com muitos dos objetos ali expostos. De qualquer forma, pratos servidos, objetos expostos e fotografias da galeria são reunidos como pertencentes a um mesmo passado, e igualmente constituidores de uma mesma identidade mineira.

Vale salientar também que entre o período atual e o passado que o Fogão de Minas busca resgatar, ou mesmo preservar, operou-se uma alteração substancial na própria relação entre campo e cidade. No caso específico de Uberlândia, é importante lembrar que, até o momento em que a indústria passou a destacar-se na economia do município, período

geralmente identificado em meados da década de 1970, a cidade tinha a economia ancorada em gêneros agropecuários. Desta forma, vários elementos encontrados no Restaurante Fogão de Minas, seja em termos de pratos típicos, seja em meio aos objetos expostos, poderiam ser encontrados tanto no campo quanto na cidade. Os carros de boi, por exemplo, por décadas circularam tanto pelas estradas de chão quanto pelas ruas da cidade, o consumo de alimentos como o frango caipira, o leite caipira e banha de porco eram comuns tanto no campo quanto na cidade, amparados inclusive pela criação de animais e plantio de hortaliças no próprio perímetro urbano, que hoje esbarram na fiscalização sanitária. Tanto o campo quanto a cidade modificaram-se substancialmente, de forma que até mesmo no meio rural, que sofre pressão cada vez maior do “agronegócio”, muitos dos pratos e objetos presentes no restaurante acima mencionado tornaram-se cada vez menos presente no cotidiano de muitas famílias.

Constatei que o interesse maior do proprietário com o Restaurante é o comercial, embora existam apelos e discursos culturais, pois para autenticidade em relação à culinária mineira, precisa sustentar representações que ativam o imaginário dos seus consumidores, sejam produzindo memória gustativa ou propagando os pratos típicos do estado, embora sejam servidos outros pratos originados de outras culturas ou países. A noção de Identidade Mineira neste sentido não é fechada, restrita ao realmente típico, devido a fatores adversos como citado, não permanece em sua pureza, inclusive pela complexidade das Identidades na Pós Modernidade.

Assim, a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo imaginário ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre em processo, sempre sendo formada. (...) Assim em vez de falar de identidade como coisa acaba, deveríamos falar de identificação, e vê-la como um processo em andamento. A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma falta de inteireza que preenchida a partir de nosso exterior, pelas formas através das quais imaginamos ser vistos pelos outros.<sup>105</sup>

Com esta pesquisa percebi que a identidade mineira difundida através da culinária sofre re-significações, se reformula pra se manter na modernidade, mas procura não fugir dos pratos originais, mas altera seus ingredientes, formas de preparo e ambiente de consumo, gerando relações de sociabilidade diferentes das anteriores, como a possibilidade de propagação pelo Turismo cultural e de negócios. Porém o individuo poderá apresentar preferências diferentes ao logo da sua vida, assim como se juntar a grupos diferentes do seu.

---

<sup>105</sup> HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006, p.37.

O presente trabalho não buscou avaliar outros restaurantes locais, mas sim o Fogão de Minas especificamente, o estabelecimento de forma geral, não seus freqüentadores. Espera contribuir para conhecimento e expansão de estudos direcionados a Culinária Mineira e seus desdobramentos. Mas ainda assim, até em função de outros exemplos citados, o Restaurante Fogão de Minas, resguardadas sua especificidades, não pode ser considerado um caso isolado, e suas práticas no sentido de afirmação de um pretensa identidade mineira e esforços no sentido de agregar o apelo cultural às mercadorias ali comercializadas associam-se a tendências e perspectivas próprias da pós-modernidade observáveis em muitos outros espaços e estabelecimentos. Ainda assim, devem ser observadas sob o viés de uma análise crítica, atenta às influências de interesses e valores associados a estas práticas, que não são exatamente interesses e valores identificáveis com uma cultura supostamente “popular”. Não se trata de buscar desqualificar a formação e construção de identidades, mas sim de explicitar o caráter histórico das mesmas, e que a própria afirmação de identidades é um terreno de disputas, onde se chocam com interesses e valores diversos.

Das fontes analisadas conclui-se que os discursos publicitários sobre o restaurante visam atrair público, e de certa forma busca representar a história de Minas, nos seus projetos culturais, na decoração e nos pratos, embora na pós-modernidade, nota-se uma re-significação em tudo neste local, desde a utilização dos utensílios antigos como artefatos decorativos, como a comida servida, que na verdade, não está em sua originalidade e por hora não é legítima como os discursos citados pelas fontes deste trabalho presumem. O Restaurante que a priori era colocado como representante do patrimônio de Uberlândia, não é reconhecido como tal oficialmente, e não há nenhum projeto para tal.

Enfim, o ato de alimentar-se é re-significado com o passar do tempo, embora as referências são revisitadas em alguns momentos, em alguns deles em restaurantes de comida típica como o Centro Cultural Fogão de Minas. Partindo do princípio que o conhecimento histórico não é definitivo, esta pesquisa poderá trazer a tona novas questões, como o interesse dos überlandenses pela culinária mineira, e o que buscam nos restaurantes que se colocam como típico, pois é sabido que em Uberlândia possuem uma vasta lista de estabelecimentos. São questões que poderão ser suscitados em outras pesquisas.

## REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **Mesas de Minas: As famílias vão ao self-service.** 2002. 193 f. (Doutorado em Ciências Sociais) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas Departamento de Sociologia Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2002.
- ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Uberlândia: EDUFU, 2007.
- ARANTES, Antônio Augusto. **O que é Cultura Popular.** São Paulo: Brasiliense 14ª Edição. 1998.
- ARRUDA, Maria A. do Nascimento. **Mitologia da Mineiridade.** São Paulo: Brasiliense, 1990.
- AVELAR, E. Chefs de Minas. *Jornal Estado de Minas*, Belo Horizonte, p. 9, 19 Ago. 2012.
- BARBOSA, Lívia; Campbell, Colin. **Cultura, Consumo e Identidade.** São Paulo: Editora FGV, 1ª Edição, 2007.
- Bosi, Antônio de Pádua. Documentos inéditos: A escola metódica revisitada. **Espaço Plural**, Cascavel, ano. VI, n. 1, p. 16-17, 1º Semestre 2005. p. 16. Disponível em: <<http://erevista.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/view/460/374>>. Acesso em: 10 Nov. 2013.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** Tradução: Daniela Kern, Guilherme J.F.Teixeira. São Paulo: Edusp, 2007.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CANCLINI, Néstor Garcia. **As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo: Edusp,2000.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **Historia da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1983. 2 v.
- CASTRO. M. Uberlândia está no mapa dos eventos de negócios. **Revista Mercado.** Uberlândia, ed 45. Set. 2011.
- CERTEAU, Michel de. **A Cultura no Plural.** Campinas: Papirus, 1998.
- CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer.** Petrópolis: Vozes, 1994..
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural entre práticas e representações.** Tradução Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.
- CHARTIER, Roger. Cultura Popular: Revisitando um conceito histórico. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 8, nº. 16, 1995, p. 179-192. Jan. 1995.
- CHRISTO, Maria Stella Libânia de. **Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira.** Petrópolis: Vozes, 1986.
- Disponível em 17 de Junho de 2012<<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/poder/49354-na-onda-dos-humoristicos.shtml>> Acesso em 04 de Novembro de 2012.
- FERREIRA, F.F; AMARO, Janaína. **Usos & abusos da História Oral.** 2ª edição Fundação Getulio Vargas, Rio de Janeiro 1998.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.  
FOGÃO DE MINAS. **Restaurante**. Disponível em:  
<[http://www.ofogaodeminas.com.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=65&Itemid=70](http://www.ofogaodeminas.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=65&Itemid=70)> Acesso em 29 Julho 2013.

**FOLHA DE SÃO PAULO**, 20 Textos que fizeram história. São Paulo, set. 1991. P.177-186. Edição Especial.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaios sobre a comida dos mineiros**. 2. ed. rev. Aum. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

**GUIA TURÍSTICO. Guia Turístico Uberlândia 2008**. 19 ed. Setembro/Outubro. Uberlândia, MG, 2008.

HALL, Stuart. **Identidade Cultural Pós Modernidade**. Rio de Janeiro: Dp&a 11ed. 2006.

HARTOG, François. Tempo e Patrimônio. Revista: **VARIA HISTORIA**, Belo Horizonte, vol. 22, no 36: p.261-273, Jul/Dez 2006 (consulta 02/11/2011); p. 261. Disponível em:  
<[www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID\\_ARQUIVO=32492](http://www.anpuhsp.org.br/arquivo/download?ID_ARQUIVO=32492)> Acesso em 10 Nov. 2013.

HOBSBAWM, Eric & Terence Ranger. **Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 02.<sup>1</sup>  
CANCLINI, Néstor Garcia. **As culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Edusp, 2000.

HORKHEIMER, Max & ADORNO, Theodor. A indústria cultural: o iluminismo como mistificação de  
LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: Historiografia da alimentação brasileira**. 2<sup>a</sup> Edição. Recife: Ed da Autora, 1999.

MACHADO, M. C. T;ABDALA, M.C. **Caleidoscópio de Saberes e Práticas Culturais**. Uberlândia: Edufu, 2007.

massas. p. 169 a 214. In: LIMA, Luiz Costa. **Teoria da cultura de massa**. São Paulo: Paz e Terra, 2002. 364p. p, 27.

MAUAD, Ana Maria. Através da Imagem: Fotografia História Interfaces. **Tempo**, Rio de Janeiro, vol. 1, n<sup>o</sup> . 2, 1996, p. 73 -98. Dez. 1996.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis . In.: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR p. 252 .

MORAIS, Luciana Patrícia. **Culinária Típica e Identidade Regional**: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. 2004. 149 f. (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004..

NERY, Marina. Gastronomia - Patrimônio á mesa. **Desafios do Desenvolvimento**, Brasília, ano. 3. ed. 26. p. 1-6. 2006. p. 3. Disponível em:  
<[http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39](http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39)> Acesso em 03 Mar. 2013.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Fename, 1978.

PAOLI, Maria Célia. **O direito a memória: patrimônio histórico e cidadania**. São Paulo. DPH (Departamento do Patrimônio Histórico), 1999.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Historia e Historia Cultural**. Belo Horizonte : Autentica, 2003, p. 39.  
REVISTA CULT, Uberlândia: Meio e Mídia , edição 87, 2012.

REVISTA NEGÓCIOS ROTEIRO DE BARES & RESTAURANTES. Uberlândia: Editora 5, Set/2009. Ano 4.

REVISTA SOCIOLOGIA CIÊNCIA E VIDA, São Paulo: Escala, 2009. Ano 1 nr 11.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n°51, 2005, p. 165. Disponível em <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em: 10 Nov. 2013.

SODRÈ, Nelson Werneck. **História da imprensa no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad, 1999. p. 5.

TEIXEIRA, Coelho. **O que é Indústria Cultural**. São Paulo: Brasiliense 1 ª Ed. 1999.

Wilma Maria Coelho Araujo, Carla Márcia Rodrigues Tenser , **Gastronomia: Cortes e Recortes** – Brasilia: Editora SENAC- DF, 2006.

## **FONTES**

## **REVISTAS**

Gula (2000-2009)

Sociologia Ciência e Vida (2000-2009)

Negócios Minas Gerais (2000-2009)