

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 N^o 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 recursoscontínuos@dirbi.ufu.br.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE HISTÓRIA**

**COMIDA E MINEIRIDADE NO INTERIOR DAS GERAIS:
ARAGUARI/AMANHECE 1975-2000**

KARINA PEIXOTO SANTANA

KARINA PEIXOTO SANTANA

**COMIDA E MINEIRIDADE NO INTERIOR DAS GERAIS:
ARAGUARI/AMANHECE 1975-2000**

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

Orientadora:

Profa. Dra. Maria Clara Tomaz Machado

Uberlândia, Julho de 2005.

KARINA PEIXOTO SANTANA

**COMIDA E MINEIRIDADE NO INTERIOR DAS GERAIS:
ARAGUARI/AMANHECE 1975-2000**

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Maria Clara Tomaz Machado

Profa. Dra. Vera Lúcia Puga

Profa. Dra. Mônica Chaves Abdala

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por me conceder inteligência, saúde e forças para a conclusão de mais essa etapa em minha vida.

À Maria Clara Tomaz Machado, que durante o último ano foi, mais que orientadora, uma amiga, proporcionou-me a possibilidade de concretizar minha pesquisa com intensa colaboração e entusiasmo pelo meu tema.

Às professoras Mônica Chaves Abdala e Vera Lúcia Puga, que aceitaram prontamente participar da Banca Examinadora.

A minha família, que sempre esteve ao meu lado, torcendo pela conquista, dessa vitória.

Àqueles que gentilmente cederam seus livros de receitas, em especial a minha avó Vicência que muito contribuiu com o meu trabalho monográfico, pois sem sua experiência de vida eu não teria desenvolvido esse tema de pesquisa.

Ao Daniel Santana que, mais do que irmão foi, conselheiro e leitor rigoroso.

À minha prima Janice que me ajudou em algumas formatações.

Ao meu namorado Daniel que foi peça fundamental na realização desse trabalho, estando ao meu lado em todos momentos.

À Juliana Cristina de Araújo e André Ribeiro Vieira, amigos e companheiros de graduação os quais compartilhei todas as angústias e alegrias ao longo do curso e da realização dessa pesquisa.

A todos que contribuíram de alguma forma para a realização desse estudo, principalmente aqueles que o fizeram por meio de seus depoimentos me fornecendo informações valiosas que os livros não fornecem.

Por fim, agradeço o incondicional apoio prestado por todos aqueles que me incentivaram para a concretização deste sonho. A todos, meus sinceros agradecimentos.

RESUMO

O trabalho tem como objetivo principal, compreender a partir do interior de Minas Gerais (Araguari/Amanhece), como os hábitos alimentares mudaram ao longo do tempo suscitando normas e hábitos culturais.

A pesquisa está voltada para uma história local e regional dos moradores do distrito de Amanhece bem como a análise da relação memória/identidade num determinado espaço e tempo (1975 a 2000).

Partindo de análises historiográficas e de um conjunto de autores que abordam essa temática enfatizei na minha problemática os hábitos alimentares da região mineira, mais precisamente no distrito de Amanhece, onde alguns hábitos alimentares foram mudados com as transformações ocorridas no setor agrícola.

Os procedimentos utilizados priorizaram como fontes documentais a história oral, fotografias e iconografias, além dos livros de receitas e culinária mineira. Foram privilegiadas temáticas de gastronomia de alguns jornais como, Folha de S. Paulo e Diário de Araguari.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
CAPÍTULO I-COMIDA E HISTÓRIA: UMA RELAÇÃO DEGUSTATIVA.....	13
1.1 O tema na atualidade	13
1.2 A História da Alimentação	20
1.3 A Comida Mineira na Historiografia.....	30
CAPÍTULO II-A COMIDA MINEIRA EM ARAGUARI/AMANHECE	38
2.1 Elementos históricos e a Mineiridade em Araguari-MG.....	38
2.2 A Comida mineira em Araguari	44
2.3 Distrito de Amanhece	55
2.4 Restaurante Caipira.....	63
CONSIDERAÇÕES FINAIS	70
FONTES DOCUMENTAIS	72
BIBLIOGRAFIA	76

INTRODUÇÃO

Após a realização de um seminário sobre comida típica, como parte conclusiva da disciplina Estudos Alternativos em História Contemporânea, percebi o quanto a alimentação é parte da cultura popular. Ela recria o cotidiano e se coloca como forma de resistência à dominação, pois mesmo refigurada persiste no tempo, consagrando uma prática e uma memória ancestral.

A disciplina enfocou a cultura popular, entendida dentro da História da Cultura, como uma “modalidade” recente a partir da Escola dos Annales. Neste sentido, a história cultural toma os aspectos culturais do comportamento humano como centro privilegiado do conhecimento histórico da dimensão simbólica e suas interpretações passam a constituir o terreno comum sobre o qual se debruçam os estudiosos, multiplicando-se, assim, os possíveis objetos de estudo.¹ Relativamente à essa modalidade teórica, Pesavento afirma:

(...) Trata-se, antes de tudo de pensar a cultura como um conjunto de significados partilhados e constituídos pelos homens para explicar o mundo. A cultura é ainda uma forma de expressão e tradução da realidade que se faz de forma simbólica, ou seja, admite-se que os sentidos conferidos às palavras, às coisas, às ações e aos atores sociais se apresentam de forma cifrada, portanto, já um significado e uma apreciação valorativa.²

Enviesado a essa fundamentação teórica pensamos a comida como parte integrante da cultura popular que conforme enuncia Machado:

(...) suas formas de expressão estão impregnadas não só por misticismos, mas também por formas de sobrevivência, de lutas e de experiências; refletem situações concretas, são hábitos de um mundo real, foram constituídas, estão entremeadas no cotidiano, no fazer do dia a dia do ser humano.³

No que diz respeito às transformações e às resistências, entendidos como permanências, Certau nos lembra que:

¹ BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Zahar ed., 2005.

² PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003, p.15.
Cf:

CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa: Difel, 1988.

HUNT, Lynn. (org.) **A Nova História Cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

³ MACHADO, Maria Clara Tomaz. **Cultura Popular: um contínuo refazer de práticas e representações**. In: PATRIOTA, Rosângela e RAMOS, Alcides Freire (org.). **História da Cultura: espaços plurais**. Uberlândia: UFU/ Aspectus, 2002, p.338.

(...) a cultura comum lança caminhos plurais para fugir de seus censos, sonhar com a felicidade, enfrentar a violência, provar as formas sociais do saber, dar nova forma ao presente e realizar essas viagens do espírito sem as quais não há exercício da liberdade.⁴

A história da alimentação sofreu diversas variações no âmbito da modernidade. A história do pão ou do vinho tende a ser substituída tanto por uma história dos equilíbrios calóricos e nutritivos, como também por uma história do gosto, com todas as suas conotações sociais, econômicas e psicológicas.⁵

Frente as grandes desigualdades sociais que o nosso país enfrenta, os gostos e os gastos com a comida são distribuídos de diferentes maneiras, dependendo das condições financeiras e salariais dos consumidores. Partindo desse pressuposto, estudei a comida, enquanto parte da cultura popular, pensando-a a partir da dieta alimentar, da memória, e da história. Como empírico da análise focamos a comida mineira em seu contexto histórico e no mundo presente, identificando suas persistências e transformações.

O objetivo dessa pesquisa foi compreender, a partir do interior de Minas Gerais, (Araguari/Amanhece), como os hábitos alimentares mudaram ao longo do tempo, suscitando normas e hábitos culturais.

Os hábitos alimentares variam de região para região, e a comida mineira reflete um processo de hibridação frente da mistura de diversos hábitos alimentares, sofrendo influências dos povos indígenas, negros e portugueses e de outras regiões e Estados do Brasil. Ela é original enquanto tradição de uma culinária de fartura que só o mineiro possui.

Nessa perspectiva, enfatizamos que a alimentação sofre mudanças a todo tempo, mas elas não podem ser encaradas como deteriorização. Para que a comida mineira continue a ser feita, é preciso que as pessoas se sintam parte desse fazer, e ao fazerem parte acabam transformando, aos poucos, as práticas alimentares. A preparação dos alimentos e as receitas

⁴ CERTAU, Michel de. **A cultura no plural**. São Paulo: Papirus, 1995, p. 233-253.

Sobre cultura popular cf. ainda:

ARANTES, Antônio Augusto. **O que é cultura popular**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BURKE, Peter. **A cultura popular na idade moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

BAKTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1987.

CERTAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.

GINSBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

DORIS, Natalie Zenom. **Culturas do povo**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

BOSI, Alfredo. **A cultura brasileira: temas e situações**. São Paulo: Ática, 1992.

MACHADO, Maria Clara Tomaz. **Cultura Popular e Desenvolvimento no interior das Gerais: caminhos cruzados de um mesmo tempo**. São Paulo: USP, 1997. (doutorado)

⁵ LE GOFF, Jacques (org.) **História da cultura material**. In: A História Nova. 4ª edição, São Paulo: Martins Fontes, 1988, p.77-213.

são, acima de tudo, saberes dinâmicos que se alteram, e é essa refiguração que, talvez, permita sua existência como valor para aqueles que a praticam.

O corte espacial dessa análise foi o distrito de Amanhece, localizado a 12 Km da cidade de Araguari – MG, na região do Triângulo Mineiro. O distrito de Amanhece caracteriza-se por ser tipicamente mineiro, constituído por um povoado tranqüilo, simples e hospitaleiro. Hoje, com cerca de 2.600 habitantes, possui o essencial para que seus moradores tenham uma vida saudável e confortável.

A grande maioria da população do distrito de Amanhece ainda reside na zona rural, onde produz café, tomate, maracujá, milho, dentre outras culturas. Atualmente ele é servido economicamente por dois supermercados, duas olarias, uma padaria, uma farmácia, uma fábrica de tomate seco e cachaça, um moinho de calcário e diversos estabelecimentos comerciais, além de um restaurante de comida típica mineira denominado “Restaurante Caipira”, que é o modelo empírico da minha análise. A partir desse ponto de vista tomei como corte cronológico o período entre 1975 a 2000, cujas décadas revelam um certo progresso agrário econômico no interior do Estado. Este desenvolvimento se vincula aos projetos dos governos militares.

Propostos pelo Plano Nacional de Desenvolvimento, II PND, e o Pólo Centro, cuja intenção foi a de incorporar novas áreas ao processo produtivo, o que acarretou mudanças na cultura popular do interior de Minas Gerais.

Segundo Machado:

As mudanças ocorridas na cultura popular do interior das Gerais podem ser observadas de modo mais efetivo a partir da execução de projetos e planos governamentais das ditaduras militares que, na década de 70, transformaram o cerrado em terras produtivas e lucrativas. Café, soja e milho devastaram paisagens e pequenas propriedades, concentrando riquezas e fartura nas mãos de alguns, alinhando o mercado regional ao nacional agro-exportador.⁶

Através desses planos implementados pelo governo vigente houve uma grande migração de agricultores para o interior do Triângulo Mineiro. Tal fato ficou bem claro no distrito de Amanhece, com a migração de muitos agricultores da região do Paraná, cuja intenção era expandir sua produção, ocasionando, assim, influências da comida paranaense na

⁶ MACHADO, Maria Clara Tomaz. **Cultura Popular e Desenvolvimentismo em Minas Gerais**: caminhos cruzados de um mesmo tempo. São Paulo: USP, 1998. (Tese de doutorado)

culinária do distrito. Como área prioritária do Pólo Centro em Minas Gerais, o município de Araguari conheceu certa prosperidade com o café, hoje reconhecido nacionalmente.

Analisei as décadas atuais em que a maioria da população não tem tempo para cozinhar e que muitos nem ao menos dão importância a um prato feito com tradição e regionalidade; ou seja, enfoquei a cultura popular, especialmente na área da alimentação mineira, no âmbito em que ela transforma ou persiste. Neste viés, questionamos: será que é possível visualizar as mudanças tecnológicas no cotidiano atual? Que bens de consumo, que relações de mercado (comidas industrializadas) tornam visíveis as transformações na alimentação? O que levam as pessoas de fora a visitarem restaurantes típicos de comida mineira?

Partindo de análises historiográficas e de um conjunto de autores que abordam essa temática enfatizei na minha problemática os hábitos alimentares da região mineira, mais precisamente no distrito de Amanhece, onde alguns hábitos alimentares foram mudados com as transformações ocorridas no setor agrícola. Quanto à metodologia, a pesquisa está voltada para uma história local e regional dos moradores do distrito de Amanhece, bem como a análise da relação memória/identidade num determinado espaço e tempo (1975 a 2000).

O levantamento das fontes privilegiou os jornais Folha de S. Paulo, Estado de Minas e Diário de Araguari, foram produzidas fotos do preparo de comidas tradicionais mineiras e do Restaurante Caipira. As entrevistas privilegiaram tanto as pessoas que mais freqüentam o restaurante quanto os moradores do distrito de Amanhece, donos de restaurantes e quitandas, comparando o que ainda persiste de tradicional nos seus hábitos alimentares e o que mudou. Por fim, analisei os cadernos de receitas desde a década de 70 até o ano 2000, observando os hábitos alimentares de uma sociedade do interior de Minas Gerais.

Fiz uma reflexão metodológica sobre transformações historiográficas trazidas pelos estudos da memória, enfatizando que através dela também se produz historiografia e a variedade de experiências da lembrança. Neste viés, a memória explícita na narrativa dos folcloristas, como nos depoimentos orais é entendida como uma categoria de análise fundamental a essa pesquisa. A memória, enquanto evocação de um tempo, um lugar, uma relação, uma experiência difere da história.

A memória, conforme Certau, é livre, se refaz, se recria com o tempo. A história é aprisionada enquanto “o realmente acontecem”, estabelece com ela um diálogo plausível, mas

não consegue dela a verdade, quando muito a verossimilhança, a possibilidade de aprisioná-la, mesmo sabendo que em outros textos ela escapa, se refaz, se contradiz.⁷

Nesse sentido, as fontes orais nos mostram não só o passado das pessoas, mas também a sua vivência e o significado do tema para ela. Trabalhei nessas fontes algumas perspectivas da mulher e não de gênero. Os entrevistados foram selecionados, as falas foram escolhidas para uma melhor organização do trabalho, pressupondo um possível vínculo entre as falas. Narrativas consideradas representativas foram o resultado de como eu (entrevistador) vivi, o que vivo e o que ainda estarei por viver; refletindo a minha relação social, o meu estar no mundo, junto dos meus hábitos alimentares, das minhas convivências, ou seja, um conjunto de tudo isso. Mantive a mesma fala original dos autores nas entrevistas realizadas para revelar a beleza da fala popular, pois no português correto as pessoas não se reconheceriam na própria fala.

Na distribuição dos capítulos o primeiro capítulo relaciona a comida e a história com o título: *Comida e História uma relação Degustativa*, subdividindo-se em três momentos:

1.1- *O tema na atualidade*, Destaca a importância de hábitos e culturas alimentares na sociedade brasileira, o quanto o tema está em voga desde os cursos superiores até os mais requintados aparelhos de cozinha e restaurantes sofisticados; 1.2- *A História da Alimentação*, enfatiza as diversas transformações ocorridas tanto no âmbito domiciliar quanto no âmbito comercial e industrial; 1.3- *Comida Mineira na Historiografia*, prioriza o tema da comida mineira por meio de diversos autores evidenciando o debate historiográfico em cena.

No segundo capítulo - *A Comida Mineira em Araguari/Amanhece*, adentra na análise do município de Araguari, mais especificamente o distrito de Amanhece. Foi subdividido em quatro partes, nas quais ressalta-se os elementos históricos e a mineiridade em Araguari, desde o seu surgimento até os hábitos e costumes alimentares atuais. Em seguida analiso o distrito de Amanhece desde o seu surgimento, seus lazeres e a vida cotidiana, e por fim, destaco o Restaurante Caipira que é o tema de análise da minha pesquisa, enfocando sua importância no

⁷ Sobre memória cf:

CERTAU, Michel de. O tempo das histórias. In: **Invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 2001.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LE GOFF, Jacques. Memória. In: **Enciclopédia Einaudi**, v.I. Lisboa: Imprensa Nacional, 1984.

NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC, nº 10, 1993.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memória em temas de história: problemáticas atuais. In: **BRESCIANI, Stella; NAXARA, Marcia (org.) Memória e ressentimento**. Campinas/SP: UNICAMP, 2001.

D'ALÉSSIO, Márcia Mansor. Intervenções da Memória na História: identidades, subjetividades, fragmentos, poderes. In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC, nº 17, 1998.

distrito de Amanhece e no município de Araguari cujo sucesso obtido é atração de fregueses de várias regiões do Brasil.

Assim, pretendi com este trabalho monográfico valorizar a importância dos sabores e saberes tradicionais de uma comida muito rica e simples; a comida mineira, que o tempo mudou e amarelou os cadernos de receitas, mas que quem experimentou “jamais esquecerá”.

CAPÍTULO I

COMIDA E HISTÓRIA: UMA RELAÇÃO DEGUSTATIVA

1.1 O tema na atualidade

A década de 1990 consolidou o avanço na área alimentar, especialmente no comércio, industrialização da comida. Novos ingredientes, novas roupagens, nutrição saudável, sabores e saberes adentraram a mídia. Revistas, livros propagandas passaram a fazer parte do cotidiano das pessoas, das mais comuns às de gosto mais sofisticado. Reportagens de jornais editavam há alguns anos o quanto estávamos caminhando para uma época em que se pode e deve fazer o que era proibido no mundo da comida. Para Nina Horta colunista da Folha de São Paulo:

(...) O clima político era favorável, a economia quente. Os supermercados estavam vendendo tudo para o trivial de todo dia, era preciso que alguém inventasse novos sabores para que se criasse uma moda a ser seguida por todos. Os empregados domésticos haviam desaparecido, como tornar glamourosa a nova obrigação? (...) O paladar foi a resposta. A venda de livros de cozinha subiu aos céus, os professores de culinária tornaram-se astros de TV, as agências gastronômicas inventaram excursões pelo mundo das comidas, pelas regiões vinícolas, e muitos guias começaram a balançar o velho “Michelin”.⁸

Em pleno século XXI muito se fala em culinária, gastronomia e nutrição. Tanto a imprensa escrita quanto a falada enunciam o tema quase que diariamente. Constata-se o grande número de programas de televisão e novelas que têm como foco central a culinária, bem como os jornais, que muitas das vezes, têm uma coluna destinada ao tema de gastronomia destacando, o mundo gourmet que nos rodeia.

Quase que a todo mês nas grandes cidades são inaugurados ou reabertos novos restaurantes que oferecem comidas típicas de outros países, todos com um requinte diferente e que são avaliados e cotados de acordo com a qualidade de seus serviços e atendimentos. Essa

⁸ HORTA, Nina. Esperemos com calma o que vem por aí. **Folha de São Paulo**, 20 de mar. 2003. Ilustrada, p.7.

cotação varia conforme as entradas, os pratos principais e as sobremesas; a avaliação vai de excelente com três estrelas; ótimo com duas estrelas; bom com uma estrela; regular sem estrelas e ruim.

Nos restaurantes modernos, a imagem do garçom e do *maitre* está sendo mudada, a aposta do mercado está nos jovens. Aquele garçom sério, de gravata borboleta e uniforme impecável não é mais a tendência dos restaurantes das metrópoles e das cidades de médio porte. Os garçons de hoje são bastante ecléticos, acompanham a moda do mercado consumista; são jovens atendentes com visual moderninho e postura interativa que fazem o diferencial, podendo, muitas vezes, serem ótimos amigos de seus clientes.

O tema em voga pode ser encontrado até mesmo em uma das feiras mais importantes do país como a Bienal do Livro, que há alguns anos traz tendências gastronômicas, tanto brasileiras quanto internacionais expondo obras protagonizadas por talheres, pratos e sabores entre seus lançamentos. Nas grandes cidades, o interesse em publicações relacionadas à gastronomia é tão grande que já existem livrarias especializadas no assunto.

Também se tem falado na utilização dos alimentos como auxiliares em tratamentos de doenças como a cozinha vibracional e o curandeirismo caseiro. Tanto que um dos livros mais vendidos no Brasil, considerado um dos maiores best-sellers atualmente, é o livro *Medicina Alternativa de A a Z*⁹, cheio de crendices populares e terapias. Muitas pessoas, ainda hoje, acreditam em remédios a base de plantas e de alimentos, desde que as fontes sejam seguras. A prática da fitoterapia (uso de plantas consideradas medicinais para tratar doenças) tem sido paulatinamente reconhecida pelo CFM (Conselho Federal de Medicina). Desde 2003, pelo menos doze Estados adotam remédios à base de plantas em programas oficiais, aderidos pela rede pública.

⁹ O livro é considerado uma fraude após a descoberta de que seus autores são fantasmas e recomenda tratar de doenças à base apenas de frutas.

Cf. VALLADARES, Ricardo. Uma farsa de A a Z. **Veja**, 2 de mar, 2005. Livros, p.112-113.

Vejam no quadro alguns argumentos a favor e contra a Fitoterapia na rede pública:

A favor	Contra
 Tratamento é tão eficiente quanto o alopático	 Não são eficazes como os produtos alopáticos
 Há menos efeitos colaterais	 Não passam pelo mesmo rigor de testes que os alopáticos
 A eficiência é comprovada pela tradição	 Não há provas científicas suficientes para que sejam testados em pessoas
 Uso racional coibiria automedicação	 Podem retardar a procura das pessoas por outros tratamentos médicos

QUADRO 1

FONTE: FOLHA DE SÃO PAULO, 2004, Cotidiano, C 3.

A especialista em culinária Vânia Amaral lembra que há dois mil anos, nos banquetes reais da China, o cozinheiro era o médico do imperador. *Se ele adoecia, o cozinheiro era trocado. Quem cuidava da saúde do imperador era o cozinheiro.*¹⁰

Outras novidades são os cursos do campo gastronômico que estão proliferando como experiência do mercado de trabalho, antes vistos como cursos da grande maioria da população feminina. Atualmente cursos de formação técnica como o curso de Engenharia de Alimentos preparam profissionais especializados em processamento de alimentos. O curso de Nutrição, de nível universitário forma profissionais especializados em tratamentos nutricionais e os cursos de extensão universitária ou mesmo de aperfeiçoamento se voltam para uma mão de obra mais técnica. O SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) tem oferecido cursos para cozinheiro chefe nacional e internacional, com qualificação nas diversas áreas da cozinha, desenvolvendo no aluno habilidades práticas combinadas com criatividade e inovação, dando ênfase ao trabalho em equipe e ao desenvolvimento de liderança.

Todo esse avanço no mercado de trabalho ocorre devido a várias exigências da sociedade moderna. É o caso dos hospitais que não podem ficar sem um profissional da área de nutrição para comandar suas cozinhas e acompanhar os pacientes com tratamento nutricional especializado, como também das empresas de produtos alimentícios que precisam descrever

¹⁰ NUTRIÇÃO. **Globo Repórter**. Tv Globo, 09 de jul. de 2004

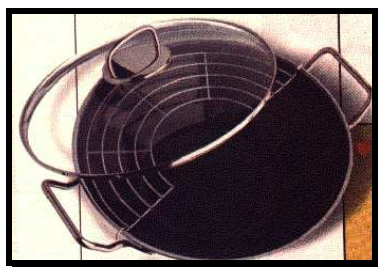
nas embalagens dos alimentos todo o seu composto, gerenciado por um profissional da área e dos restaurantes de empresas, universitárias, entre outros, que têm sua comida balanceada.

O clima para a comida está tão em alta que as escolas públicas e as particulares também estão com projetos dedicados à alimentação, descobrindo a comida como prática cultural importante no cotidiano social. Muitos professores estão recorrendo ao tema em feiras e eventos científicos, fazendo com que seus alunos utilizem sua memória para produzirem textos, imagens, estimulando os alunos a escreverem com naturalidade ou mesmo (re)elaborarem pratos típicos da culinária regional.¹¹

Vários festivais sobre gastronomia estão sendo realizados em vários Estados há alguns anos. Em Minas Gerais, na cidade de Tiradentes, já ocorreram sete edições do FEST GOURMET, quando reúne cursos de culinária com suas estrelas e exposições de músicas eruditas durante os jantares à luz de velas com louças especiais. Os festivais, que de modo geral, acontecem em todo país projetam a gastronomia no calendário cultural do país.¹²

No Brasil, outro grande avanço no mundo da comida foi o surgimento de utensílios e condimentos vindos de vários países, revolucionando a cozinha nacional, principalmente da França que é considerada a terra dos cozinheiros. Sofisticados utensílios tecnologicamente arrojados facilitam o trabalho na hora de preparar os alimentos: cada comida a ser feita na panela certa, mexida com a colher certa, servida na travessa certa. Todavia, para usufruir de tudo isso é preciso pagar um preço um pouco elevado.

Vejamos alguns utensílios que surgiram no mercado para facilitar o trabalho na cozinha:



Panela Wok Silargan 800 reais

Não arranha, não amassa e suporta mudanças bruscas. Com ela a comida fica pronta mais rapidamente e os alimentos conservam o gosto e não perdem suas propriedades

FIGURA 1: Panela

¹¹ HORTA, Nina. Bendita farinha que solta a língua!. **Folha de São Paulo**. 18 mar. 2004. Ilustrada, E 5.

¹² MELO, Josimar Folha de São Paulo. Festival em Minas Gerais reúne aulas de culinária, exposições e música. **Folha de São Paulo**. 19 agost. 2004. Ilustrada, E 5.



Fogão Ilve 70.000 reais

Com jeito de fogão de fazenda o aparelho italiano possui sete bocas com tamanhos e potências diferentes. Tem dois fornos com 70cm de profundidade, um é a gás e o outro elétrico. O último possui timer digital, que permite programar seu funcionamento ao longo do dia.

FIGURA 2: Fogão moderno

Fonte: Revista Veja, Homem. Agosto, 2004.

A modernidade domiciliar se evidencia no aparelho de Microondas e nos alimentos congelados que tornam a vida cotidiana mais rápida e mais prática na hora da alimentação. A inovação referente à facilidade de descongelar e esquentar comidas possibilitou a participação de homens e adolescentes nessas tarefas.

Uma pesquisa realizada pela revista Veja mostra que os homens têm sido os campeões em utensílios modernos, considerados cozinheiros de fins de semana:

(...) Eles não economizam na hora de comprar acessórios, adoram receitas complicadas e gostam de receber os amigos enquanto pilotam um fogão: são os cozinheiros de fim de semana.¹³

Muitas vezes alimentos contemporâneos, os chamados transgênicos, alimentos geneticamente modificados chegam a nossa mesa sem o nosso conhecimento. Um dos temas atuais ligados à indústria, e à tecnologia alimentar diz respeito à polêmica dos transgênicos, que se tornaram o grande sucesso do mercado agrícola no momento. As grandes multinacionais envolvidas nesse processo propagam para todo o mundo esse avanço científico, sob o risco de comprometimento da biodiversidade dos patrimônios genéticos.¹⁴

Até mesmo o nosso trivial já não é mais o mesmo (feijão com arroz), Nas camadas sociais favorecidas economicamente entram em cena comidas sofisticadas tais como o salmão e o caviar. Nos restaurantes *a la carte* está havendo uma homogeneização do cardápio brasileiro, onde saem os pratos regionais para dar lugar a pratos de requinte. Em *resorts*, hotéis e restaurantes de luxo colocam à disposição do seu público um padrão internacional, encontrado em países do mundo inteiro.

¹³ LUGAR de homem é na cozinha...e que cozinha! **Veja Especial Homem**, Hobby, p.52-55, agost. 2004.

¹⁴ Cf. WARPEDROWSKI, Eduardo Novais. **Alimentos transgênicos: uma perspectiva histórica das biotecnologias**. Uberlândia: UFU, 2004. (monografia História)

A magia de cozinhar tem incorporado alimentos industrializados saturados de gorduras. Refrigerantes como a Coca-Cola, que emergiu nos anos 60, há muitos anos foi adotado por muitos países, se tornando uma das marcas mais conhecidas em todo mundo. Não temos mais o prazer ou tempo para fazer refrescos com frutas fresquinhas e pratos com legumes frescos para enriquecer o nosso cardápio. Talvez por isso esteja na moda os barzinhos e lanchonetes de Açaí e outros frutos. Estamos mudando cada vez mais o nosso consumo nutricional e não é por acaso que a procura por restaurantes de comida típica têm aumentado bastante nos últimos anos, muitos preferem uma comida caseira e regional do que restaurantes mais sofisticados.

Cada vez mais optamos por comer uma comida glamourosa e de vitrine que enfeitam nossos olhos, mas que não contém as vitaminas necessárias como um prato feito em casa, repleto de legumes, verduras que, às vezes, não agradam muito a nossos olhos. Os fast foods, depois do grande sucesso da Coca-Cola, são os lugares prediletos do momento. Todavia, não devemos simplesmente difamar os fast foods, pois afinal quem conseguiria fazer uma comida tão gostosa, rápida e pelo menor preço? Com tanta tecnologia no mundo globalizado em que vivemos, já é possível e preciso servir um fast food com qualidade¹⁵.

Até mesmo o cinema americano está lançando filmes que atacam o fast food. No último Festival Internacional de Cinema de Brasília (FIC-2004) foi lançado o documentário *Super Size Me* do diretor americano Morgan Spurlock, que passou um mês à base de comida da rede McDonald's, uma das marcas mais conhecidas, aceitando, todas as vezes que lhe era oferecido, o tamanho super (o "super size" do título, quer dizer "me aumente", não "eu gigante") e sofreu efeitos prejudiciais à saúde com aumento de peso e do colesterol.

As comidas glamourosas são tão bonitas aos nossos olhos que esquecemos até mesmo das feiras livres, onde temos o privilégio de escolher as frutas e os legumes fresquinhos e conforme o nosso gosto. É de se espantar o quanto as feiras livres diminuíram seu comércio, tanto nas grandes cidades quanto nas cidades pequenas, as pessoas estão preferindo ir aos supermercados, sacolões devido ao preço mais barato do que ir a shoppings fazer suas compras.

¹⁵ Em Madri o Chef catalão Ferran Adrià, quer revolucionar o fast food, substituindo por fast good.

Cf. sobre Fast food:

FISCHLER, Claude. A "Mcdonaldização" dos costumes. In: FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo (coord.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RIAL, Carmen S. M. Fast Food: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: Publicação do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da UFRS, ano 2, nº4, p.94-103, jan/jun. 1996.

CARNEIRO, Henrique. Alimentação Contemporânea: Industrialização e FAST FOOD. In: **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. São Paulo: Campus, 2001 p. 101-110.

Devido a esse descaso com a alimentação a medicina moderna vem estudando, nos últimos anos, os compostos de cada alimento, indicando aqueles adequados a uma boa saúde alimentar. E é aí que podemos realmente chegar à conclusão de que o ditado popular está certo: *Somos exatamente o espelho do que comemos.*

1.2 A História da Alimentação

*A alimentação é, após a respiração e a ingestão da água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc.*¹⁶

De todas as esferas que compõem a cultura material¹⁷, a alimentação é uma das que mais se insere em todo os níveis da vida social. A história da alimentação é bastante complexa, tanto que, desde os tempos primórdios é tida como algo sagrado dentro de uma família, pois o corpo precisa do alimento. O ser humano necessita de alimento para sobreviver, para estar disposto no seu dia a dia; faz-se mister certos nutrientes e vitaminas que só os alimentos possuem.

O folclorista e sociólogo Luis da Câmara Cascudo, em sua obra sobre a alimentação brasileira, se tornou um dos maiores historiadores da alimentação no Brasil, deixando claro que:

*Desde que o homem nasce ele precisa obter sua alimentação, hidratos de carbono, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar esses alimentos das carnes, dos vegetais e minerais.*¹⁸

Primeiro se aprendeu a caçar, a conservar os alimentos e para o que servia cada alimento; cada cultura com a sua maneira e suas descobertas. Luce Giard relata que:

*(...) a batata podia alimentar, desde o fim do século XVIII, cinco vezes mais pessoas, ocupando a mesma superfície plantada que os cereais comuns, mas foi preciso uma longa espera para que deixasse de ser um alimento reservado ao gado.*¹⁹

Antigamente não existia uma divisão de tempo para se comer como existe hoje em dia, comia-se sempre que se tivesse fome ou quando os trabalhadores e as donas de casa terminavam seus afazeres domésticos. Comer era uma forma de reunir a família, uma hora sagrada com total silêncio em respeito à religião e ao sofrimento para se conseguir o pão de

¹⁶ CARNEIRO, op. cit., p.1.

¹⁷ Cf. LE GOFF, Jaques (org), op cit p. 77.

¹⁸ CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da USP, 1983. vol. 1.

¹⁹ GIARD, Luce. O Prato do Dia. In: CERTAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996. 1ª edição, p.236.

cada dia. Em famílias de interior ainda é comum rezar uma oração antes de começar a refeição: *Abençoei senhor o nosso pão, dai também a quem não tem. Amém.*

O ato de comer, portanto, exigia um certo respeito pelo que se comia, e até mesmo estabeleceu uma etiqueta de tradição caipira onde se recebia com cortesia e um certo formalismo. Em “Parceiros do Rio Bonito”, Antônio Cândido adverte que:

(...) A alimentação é não apenas elemento ponderável das relações, como dá lugar a uma série de comportamentos específicos, dos quais devem destacar-se o cerimonial do convite e da recusa. (...) De modo geral, pode-se dizer que, para o caipira, todo alimento deve ser oferecido, e nenhum aceito sem negativa prévia. Nada é mais impolido do que demonstrar cobiça pelo alimento alheio ou não oferecer alimento a pessoa que de qualquer modo esteja informada ou possa vir saber que se vai consumir.²⁰

Para Miranda, que estudou a fundo os princípios nutritivos que compõem os alimentos:

A hora da refeição deve ser de alegria e felicidade. Desgosto, preocupações, pressas, tristezas são fatores que perturbam profundamente os mecanismos regulares da digestão. Por outro lado, a alegria, o bom humor e a despreocupação concorrem para a normalização da digestão.²¹

No período colonial, o primeiro cultivo de alimento foi o da cana-de-açúcar que se iniciou no Estado de Pernambuco, que depois desenvolveu sua cultura em outros Estados. Para as necessidades básicas da alimentação cultivavam as mesmas culturas que os povos indígenas, tanto que a base da nossa alimentação nesse período foi a mandioca da qual se produzia a farinha como seu derivado.

A mesa colonial conservou-se com especializações regionais a base de frutas e verduras com influências dos três povos: os indígenas, os africanos e os portugueses. Da monocultura da cana, com o esforço agrícola em relação ao clima e a terra brasileira, que surgiram o plantio de outras culturas (policultura) como plantações de trigo, à princípio utilizado pelos padres na fabricação de hóstias.²²

Devido a herança colonial dos séculos XVI, XVII e XVIII, a alimentação era escassa até mesmo na cidade. Tudo era aproveitado de maneira que não se podia perder nenhum alimento, a pouca técnica de conservação de alimentos fazia com que muitos alimentos fossem

²⁰ CÂNDIDO, Antônio. **Parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1982, p. 148.

Cf. MACHADO, Maria Clara Tomaz. A dieta alimentar, higiene, saúde e lazer. In: **Cultura Popular e Desenvolvementismo em Minas Gerais**. op.cit.

²¹ MIRANDA, Antônio A. de. **Nutrição e Vigor**. São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 4ª edição. Santo André-, s/d., p. 20.

²² HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

consumidos já em estado de putrefação. As descobertas de especiarias nas viagens durante a expansão marítima deram sabores especiais às comidas mal conservadas dos portugueses, aguçando o paladar. O paladar era utilizado até mesmo para guiar as embarcações:

(...) O paladar (...) foi um instrumento usado como guia nessas travessias - consta-se que navegadores portugueses tinham no sabor da água do mar um dos parâmetros fiáveis de localização, medindo através de sua variação de gosto a distância que se encontravam da terra e identificando em qual Oceano se encontravam, provando-a como fazem hoje enólogos.²³

Não se tinham receitas com alimentos especiais como se têm hoje, muito menos banquetes cerimoniais; muitas vezes se comia em pé ou sentado nas portas das casas.

Com a modernidade, com influências urbanas e com o fabrico dos utensílios facilitou-se o preparo dos alimentos. Muitos até se esqueceram de como eram preparados os alimentos, de como eram feitos os utensílios de cozinha. Tudo era preparado de modo bem rústico e com apenas alguns potes feitos de madeira, que mais tarde se nomeou como gamelas e alguns caldeirões de ferros para cozinhar os alimentos, pois a comida quente, feita no fogo, era considerada pelos sertanejos como comida de “sustança”.²⁴

Quando se fala em comida logo se pensa na mulher, na sua relação com a cozinha. A mulher do período colonial, tinha como obrigação servir o homem que chegava cansado do trabalho, ganhando o nome de “Rainha do lar”. O homem era visto como provedor, aquele que trabalhava fora para sustentar a família e a mulher tinha muitas vezes que conquistá-lo pela boca, tornando-se uma mulher “prendada”.²⁵ O antropólogo Roberto da Matta relaciona a mulher à comida como forma de situá-la na sociedade:

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas contradições.²⁶

²³ RIAL, Carmen S. M. **Brasil: Primeiros escritos sobre comida e identidade**. Florianópolis: UFSC/Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 2003, p.5. Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e Simbolismo, coordenado por Eunice Maciel.

²⁴ **Sustança**: Comida que satisfaz o organismo.

²⁵ **Prendada**: Mulher que sabe cozinhar vários pratos culinários, bordar, receber, e muitas outras prendas domésticas com muita habilidade.

²⁶ DA MATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres... In: **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco Ltda. 2ª edição. 1986, p.51.

A casa era um lugar, um espaço da família, um lugar de controle feminino. A cozinha era um lugar de intimidade da casa, portanto lugar da mulher que preparava muitos pratos, principalmente doces, que eram para mostrar-se aptas ao casamento.

Na casa colonial a cozinha era um lugar de menos importância; a sala de jantar situava-se nos fundos com portas e janelas para o alpendre. Mas com o passar do tempo a casa do Brasil colonial foi se transformando e acarretando várias inovações na sua divisão interna. A esse respeito, podemos lembrar as afirmações de Demeterco:

*A cozinha era um lugar menosprezado que foi incorporando aos poucos as inovações, tanto em termos de utensílio quanto do próprio fogão, que demorou em fazer parte do interior da casa. O retrato que nos apresentam viajantes, cronistas e escritores da época revela um ambiente da casa bem pouco atraente.*²⁷

Atualmente não se pode pensar a culinária apenas como um universo feminino, pois a mulher ganhou sua independência e muitas invadiram o mercado de trabalho, sobressaindo, assim, à figura masculina, cujos dotes culinários têm sido valorizados. Tanto que os chefes de cozinha mais renomados são homens que dão um toque especial a comidas regionais, nacionais e internacionais.

Outra relação que o alimento adquire é a relação com o amor. O filme “*Como água para chocolate*”²⁸ expressa como a comida possui uma relação com a paixão, ou seja, como os alimentos podem ser afrodisíacos. A história se passa entre um amor proibido que era compartilhado através da comida. Os temperos se transformavam em uma receita de conquistas. Alguns alimentos são denominados afrodisíacos, por aguçarem o amor carnal, o desejo sexual como: amendoim, ovos de codorna etc.

A alimentação, o ato de comer, passou e ainda passa por muitas variações, tanto no que diz respeito aos produtos as boas maneiras à mesa. A partir do surgimento dos talheres os hábitos foram mudados em relação a como se comportar à mesa.

Mas nos dias de hoje, muitos não têm tempo para comer, muito menos ao redor de uma mesa ou até mesmo com a família, ocasionando o declínio da comida regional. Foi baseado no dia a dia das pessoas, nas novas tecnologias e na globalização que surgiram as chamadas

²⁷ DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. A mulher, A Cozinha e A Arte Culinária. In: “**Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950**”. Departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Agosto 1998, p.73. (Dissertação de Mestrado)

²⁸ Filme **Como água para chocolate**. Diretor e Produtor Alfonso Arau, Ano: 1993.

comidas FAST FOOD, que o próprio nome já diz: comida rápida de invenção americana que traz consigo um conceito de alimentação prática e ligeira. Abdala afirma:

*O surgimento de formas rápidas de servir e comer é uma questão de adaptação ao ritmo do mundo moderno, onde o tempo resulta de uma inter-relação de um conjunto de atividades que, nos nossos dias, não se restringe ao universo empresarial. No contexto das transformações, a rapidez aparece como essencial, permeando toda a vida dos homens.*²⁹

O Brasil entrou nessa onda, na década de 50 com a chegada da lanchonete Bob's, e algumas décadas depois com o surgimento da rede Habib's em 1989, que tinha como atrativos preços baixos, popularizando, assim, a cadeia de *fast food* no país. O grande avanço dos FAST FOODS em vários países acarretou no surgimento de um movimento criado em 1989 na Itália, o SLOW FOOD (comida lenta). De acordo com a jornalista Elisa Menezes:

*A SLOW FOOD defende a valorização da culinária regional, a degustação calma e tranqüila das refeições. A Slow Food International Association, cujo símbolo é um caracol, tem mais de 70 mil membros em 45 países inclusive no Brasil.*³⁰

Portanto, historicamente, alimentar-se é um dos atos naturais do homem que privilegiamos e transformamos em expressões sociais e culturais. Sociais quando, diante de um banquete, discutimos assuntos políticos e familiares. Culturais desde o momento em que deixamos de comer alimentos apenas como fundo nutricional e passamos a saboreá-los compreendendo o seu entorno, o que existe por detrás de cada ingrediente e modo de comer e prepará-los, o que varia de região para região. Mais uma vez, Luce Giard observa:

*As diferenças muitas vezes ficam por conta de uma história cultural regional, dos particularismos obscuros, quando se trata de necessidades materiais configuradas pela tradição e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar.*³¹

A comida mineira se enquadra exatamente nesse enfoque, quando em muitos de seus pratos tradicionais são utilizados o frango e o quiabo, por exemplo, que são encontrados com facilidade nas fazendas que criam aves e sempre têm uma horta de legumes no quintal. Tudo degustado e saboreado de forma bem simples, onde se come o frango caipira com as mãos sem

²⁹ ABDALA, Mônica Chaves. Comidas na Vitrine: Novos Hábitos Alimentares e Novas Formas de Sociabilidade. In: **Self-services: espaços de uma nova cena familiar**, Caderno Espaço Feminino, ano 5, v. 6, 2 semestre. 1999, NEGUEN, UFU.

³⁰ MENEZES, Elisa. Dez coisas que você precisa saber sobre FAST FOOD. In: **Revista Mundo Estranho**, julho, 2004, 16-17.

³¹ GIARDI, Luci, op. cit., pp. 241 e 242.

o auxílio de nenhum talher, pois segurar o alimento à mão e levá-lo à boca era uma maneira tradicional de comer.

Como já foi dito, o modo como os alimentos são preparados é bastante diversificado nas regiões brasileiras, mas isso não impede que experimentemos novos sabores e novos pratos culinários sem perdermos nossos “sabores de raízes”, saboreando outras culturas regionais. Essa questão fica bem clara no filme *A Festa de Babette*,³² que relata a alimentação como algo sagrado e um ritual em que nada podia ser mudado, senão perderia sua tradição e originalidade.

A sinopse do filme sintetiza:

*Numa noite de tempestade, em 1871, Babette chega a um vilarejo na Dinamarca. Fugida da França durante a repressão à comuna de Paris emprega-se na casa de duas solteironas, filhas de um rigoroso pastor luterano, vivendo ali por 14 anos como faxineira e cozinheira. As irmãs seguem à risca os preceitos religiosos do pai, mesmo depois de sua morte, o que as proibia de tirar qualquer prazer da vida material, inclusive da comida. Um dia Babette ganha uma fortuna na loteria e ao invés de voltar à França pede permissão para preparar um jantar em comemoração aos 100 anos do pastor. Os convidados do vilarejo temendo ferir alguma lei ao aceitar o “jantar francês” demonstram receio no início, mas acabam por se deliciarem com a FESTA DE BABETTE.*³³

A história da alimentação, por fim, passa por várias modificações desde a maneira de prepará-los, servi-los, até a de saboreá-los. Em algumas regiões do Brasil podemos observar a grande diferença até entre a denominação dos alimentos; podendo ser conhecidos por vários nomes. Entre eles:

Mandioca= Aipim, Macaxeira, Pão-de-Pobre

Abóbora= Jerimum

Mexerica= Tangerina, Bergamota, Laranja-cravo

Relembramos também como os alimentos muitas vezes estão associados a diversas metáforas regionais, parte do processo folclórico e mitológico presentes no nosso dia a dia. Vejam alguns exemplos curiosos no quadro:

³² BABETTE, A Festa de. Produção Just Betzer, 1988.

³³ BABETTE, A Festa. Op.cit.

<i>“Quem tem pressa come cru”</i>	Como o ato de cozinhar exige paciência, se diz que o apressado que não espera o tempo exato de preparo de uma certa comida, come cru.
<i>“Olho maior que a barriga”</i>	Quando uma pessoa serve muito, enche o prato, maravilhado com tanta comida gostosa e acaba não dando conta de comer tudo, comilão.
<i>“Atolou a égua”</i>	Quando se enche o prato e não come tudo.
<i>“Come marreco”</i>	Diz-se muito para crianças que não querem comer.
<i>“Encheu o pandú”</i>	Quando se está satisfeito.
<i>“Tuia”</i>	Quando alguém come muito e não se satisfaz.
<i>“Saco vazio não para em pé”</i>	Quem não come não tem energia para trabalhar.
<i>“Pão duro”</i>	Aquele que não gosta de gastar e come pão amanhecido.
<i>“Água na boca”</i>	Quando vemos uma comida com aparência boa; ou cheiro que reforça a salivação.
<i>“Por cima da carne seca”</i>	Diz-se quando a pessoa está em posição social boa.
<i>“Comer do bom e do melhor”</i>	Comer comidas gostosas e caras.
<i>“Com a faca e o queijo na mão”</i>	Dizemos quando uma pessoa está prestes a conseguir algo importante; domínio da situação.

QUADRO 2

FONTE: Ditados populares permanentes nas famílias araguarinas.

Para o antropólogo Roberto da Matta:

O comer, a comida e os alimentos formam um código complexo, uma verdadeira boca rica social que nos permite compreender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal ³⁴.

Os ditados populares, muitas vezes, estão ligados a influências de normas religiosas, principalmente em Minas Gerais, onde a devoção por santos na religião católica é muito forte. Um dos ditados populares que mais se falam comumente quando alguém soluça ou engasga é

³⁴ DA MATTA, Roberto. op. cit., p.57.

“São Brás”, acompanhado de um tapinha nas costas. São Brás foi um padre que devido à sua bondade foi eleito bispo. Esse ditado popular se deve há alguns milagres do Santo Brás:

Uma mulher levou até ele seu filho, que estava quase morrendo por causa de uma espinha entalada na garganta, e pediu-lhe em lágrimas a cura do menino. São Brás colocou as mãos sobre a cabeça dele e fez uma prece para que aquela criança, assim como todos os que pedissem o que quer que fosse em seu nome, tivesse saúde, e no mesmo instante o menino ficou curado.³⁵

Há também os tabus (proibição convencional determinada pelos costumes de uma comunidade) e superstições alimentares que eram levados em conta, algumas vezes sem saber ao menos o fundamento de tal mal. Alguns tabus foram criados por donos de fazendas que no período da escravidão tinham o objetivo de preservar os alimentos de fácil acesso, tais como a manga e o leite. O senhor proibia o consumo do leite pelos escravos porque nas fazendas existiam várias mangueiras centenárias, e uma forma de economizar o consumo do leite pelos escravos, era dizer que fazia mal comer manga e depois tomar leite. Seguem alguns exemplos de tabus que são proibições de mistura:

Ovo com pepino

Manga com leite

Banana com melancia

Água com coalhada

Repolho com tomate³⁶

Não tanto quanto hoje, os cadernos de receitas tinham um grande valor para as donas de casa, pois muitos segredinhos de culinária, quitutes e *quitandas*³⁷ saborosas são receitas antigas de famílias guardadas em cadernos que, muitas vezes, são passados de geração a geração. Estes cadernos eram tidos como anotações fruto da memória das pessoas que cozinhavam e preparavam as receitas favoritas da família, de modo que as receitas não fossem esquecidas. Há quem diga que os cadernos de receitas compõem o folclore escrito, como demonstra Antonio Henrique Weitzel:

³⁵ COELHO, Marcelo. Até os santos precisam se alimentar. **Folha de São Paulo**, 31 de dezembro de 2003.

³⁶ MARTINS, Saul. **Folclore: Teoria e Método**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1986, p.255.

³⁷ **Quitanda**: Nessa frase tem o sentido de alimento caseiro. Pode também ter o conceito de pequeno estabelecimento onde se vendem frutas, legumes, cereais, etc.

*É um dos vários tipos de folclore escrito, não se excluindo de todo a oralidade, por ser lido para outras pessoas, no cuidado de ensinar as receitas, quando não passa de mão em mão, para cópia em outros tantos cadernos.*³⁸

Os livros de Receitas como o de Dona Benta e Nina Horta, que são um dos primeiros manuais culinários, surgiram durante a década de 50 para facilitar a vida das donas de casa, trazendo em seu intróito noções de medidas e pesos. Mais tarde esses livretos passaram a ser produtos de mercadoria editorial, assim também como revistas especializadas e filmes que trazem em seu roteiro a comida como foco central, tais como *Chocolate*, *Banquete de Casamento*, *A Festa de Babette*, *Comer, beber e viver*; dentre outros.

Para o folclorista Saul Martins:

*Antes só se cozinhava alguns pratos de modo que se tinha os ingredientes de uma determinada estação, hoje, com a importação de legumes e frutas, bem como a industrialização de alimentos não temos limitações em cozinhar alguns pratos regionais e até mesmo internacionais. Pode-se criar e inovar receitas de décadas, pois o alimento e o ato de cozinhar nos permite criatividade e ousadia, inovando assim os cadernos de receitas que eram apenas de conteúdos familiares e aperfeiçoando a culinária com receitas saborosas e práticas.*³⁹

Portanto, observa-se nesse contexto uma pequena idéia de como as transformações no âmbito alimentar foram adquirindo novos hábitos e novas maneiras devido ao mundo corriqueiro e globalizado que vivemos, quando os livros de receitas de famílias foram substituídos pelas refeições rápidas e sem sabor.

Enfim, a história da alimentação apreende as diversas modificações vividas desde os hábitos mais rupestres aos hábitos modernos. Este processo percorre um longo caminho perpassando desde a pré-história até os hábitos contemporâneos; dos pratos frios aos pratos quentes, dos alimentos crus aos cozidos, do comer com a mão ao surgimento dos talheres, da falta de utensílios às panelas mais modernas, dos condimentos silvestres aos condimentos industrializados, da dificuldade em preparar os alimentos a encontrar tudo quase pronto nas prateleiras dos supermercados, das frutas ao surgimento dos doces e das sobremesas, das bebidas frias a bebidas quentes, do leite de animais a carnes de animais, dos cereais às bebidas alcoólicas.

³⁸ WEITZEL, Antônio Henrique. **Folclore Literário e Lingüístico; pesquisas de literatura oral e de linguagem popular**. Juiz de Fora: EDUFJF. 1995, p. 267.

³⁹ MARTINS, Saul. op. cit.,244.

Os especialistas em história da alimentação Flandrin e Montanari, afirmam que *uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos. E que a alimentação mantém relações em cada sociedade, com mitos, culturas e estruturas sociais*.⁴⁰

⁴⁰ FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.15.

1.3 A Comida Mineira na Historiografia

Comida mineira é a alma de nosso agasalho. É o elo da família em torno da mesa. É a saudade e a descontração, é lembrança da infância. Esperança. Eterna esperança. Humilde e sagrada páscoa das grandes esperanças. Quintal de folhas no chão e frutas nas árvores, cacarejo de galinhas ciscando. Repiques de sino convidando para as festas de padroeira, apito de trem cortando a cidade. Roupa limpa das missas de domingo; namoro em banco de praça; tricô da Vovó em cadeira de balanço. Roda dos velhos no café da esquina. Chá de ervas na cura das doenças. Enfim, o desafiar risos na boca da noite. Na cidade ou no campo, em Minas, há sempre um aviso na escrito: cheguem-se a casa é sua! Uai! Desculpem alguma coisa...⁴¹

A alimentação, como parte da cultura popular, sofre mudanças a todo tempo. Os hábitos e os costumes alimentares, assim como os modos de falar variam de região para região, mas não podem ser encarados como deteriorização, pois a cultura é um processo dinâmico. Dentro desse processo, os hábitos alimentares de uma dada região são representações que expressam e traduzem o espírito e a criatividade de um povo, contribuindo na composição de sua identidade cultural.

Falar do tema comida típica envolve várias questões, principalmente quando se trata da Comida Mineira, pois há várias bibliografias e artigos sobre o mesmo. Desde os tempos da ruralização mineira um período que se iniciou no final do século XVIII e se estendeu até o início do século XX, a vida social se fixava no âmbito familiar. A comida era a identificação da riqueza dos proprietários de terra.

As casas dos proprietários eram pequenas, mal mobiliadas, mas nelas eram servidas mesas fartas, com toalhas finas decoradas com renda e com louças de prata de origem portuguesa e francesa. As pratarias se tornaram tão comuns no cotidiano da família mineira que ainda hoje são encontradas em casas de famílias tradicionais. A comida mineira, de acordo com conhecimentos prévios, originou-se da mistura de sabores que provém de várias regiões do Brasil, inclusive de culturas portuguesas, indígenas e africanas, abrangendo costumes e hábitos caipiras, que agradam vários paladares tornando os mineiros bastante hospitaleiros.

Não há quem visite uma casa de mineiros tradicionais e que não se farte com tantos quitutes gostosos, acompanhados de um cafezinho. É considerada uma enorme “desfeita” para

⁴¹ CHRISTO, Maria Stela Libânio. **Fogão de Lenha: Quitandas e Quitutes de Minas Gerais**. Petrópolis: Vozes, 1986, p.17.

os moradores quando o visitante recusa suas boas vindas diante de uma mesa repleta de quitandas e doces. Machado explica o sentido dessa relação:

(...) Não se pode, ou não se deve deixar um visitante sem, pelo menos, um cafezinho, é compreensível que o cotidiano da cultura caipira seja pontuado por hábitos alimentares restritos, tendo em vista o isolamento imposto pela vida rural, a pouca ou quase nenhuma tecnologia utilizada na agropecuária, na transformação, beneficiamento e armazenamento de cereais e grãos.⁴²

Em Minas Gerais o costume de se comer doces é quase abusivo, talvez em parte alguma se consuma tantos doces, de várias frutas, ovos, leite; doces demais.

Devido às transformações nos hábitos alimentares e na rotina de trabalho acostumamos a consumir comidas mais leves e de baixo teor calórico e a comida mineira não tem nada a ver com os hábitos alimentares modernos. Muitos dizem que a comida mineira é forte e de digestão pesada, devido à utilização de ingredientes fortes, muitas vezes com base em animais de criação nos próprios quintais como o porco, o frango e o boi. Contudo, se bem feita e saboreada de maneira moderada há quem diga que não a substitui por nenhum prato de alto requinte.

De acordo com o Historiador José Newton Coelho Menezes: *(...) O costume de se comer porco é uma facilidade que se tem da própria migração, de se ter um animal menor e de você ter no próprio quintal um espaço onde você pode ter um animal deste porte.⁴³* O mineiro tem uma enorme preferência pela carne às refeições. Nas fazendas do interior era um costume tradicional levar um pedaço de carne de porco para seus vizinhos, quando se matava algum. Antônio Cândido, um estudioso da cultura caipira, afirma:

Quando matavam um porco nas roças, os caipiras deviam um pedaço de carne para seus vizinhos como forma de sociabilidade e uma forma também de não ficar sem carne durante o ano. Com a escassez da carne no século XX, quando tinha festas religiosas as pessoas levavam um embornal para levar carne para casa, para garantir a sua alimentação e também proteína.⁴⁴

A alimentação mineira, de acordo com Eduardo Frieiro, folclorista de grande sucesso, é baseada exclusivamente em três alimentos: feijão, angu e couve, que se tornou o trivial mineiro apreciado pela população em geral. O feijão obteve esse sabor inigualável devido aos negros das antigas fazendas e aos tropeiros que o preferiam por ser mais fácil de carregar; o angu aprendemos a receita com o hábito dos africanos de comer milho; e a couve é herança

⁴² MACHADO, Maria Clara T. op cit., p. 84.

⁴³ FOGÃO a Lenha e Comida Mineira. **Terra de Minas**. Minas Gerais: TV Integração, 26 de julho de 2004. Programa de tv.

⁴⁴ CÂNDIDO, Antônio. op.cit, p.150.

portuguesa. Para esses alimentos que compõem a mesa diária do mineiro, podemos dizer que há uma origem histórica:

- O feijão, conforme alguns registros, veio dos tropeiros viajantes:

A dieta dos tropeiros tinha de ser necessariamente pouco variada... Impunha-se a adoção duma dieta simples e nutriente. 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.

Eduardo Frieiro.⁴⁵

- Com o milho se pode ter um variado complexo que provém da primazia africana e indígena:

O estilo da cozinha mineira revela-se, principalmente, no complexo do milho. Desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito um mingau, ao fubá (angu, mingau, bolo, etc), o milho comparece vitorioso, em todas as refeições, dominando a nativa mandioca.

João Camillo de Oliveira Torres.⁴⁶

- A couve é uma tradição dos escravos:

Acompanhava a succulenta feijoada feita dos miúdos de porcos dados pelos senhores das fazendas, como algo que favorecia a digestão e que era desprezada pelos mineiros que diziam que salada é comida de lagarto.

Eduardo Frieiro.⁴⁷

Há quem diga que o queijo mineiro (queijo branco) e o pão de queijo muito apreciado pela maioria da população brasileira são os verdadeiros símbolos da culinária mineira, tanto que o modo de preparo dos queijos mineiros, ainda artesanal, foi tombado como patrimônio imaterial e registrado no Livro dos Saberes.⁴⁸ Não há quem dispense um queijinho mineiro fresquinho com um bom pedaço de doce para completar as principais refeições do dia. Com o queijo Minas podemos obter vários pratos deliciosos que aguçam o paladar até mesmo de quem não se considera um mineiro nato.

O pão de queijo se tornou um prato exclusivo na região mineira, sendo hoje consumido nos mais famosos restaurantes de Minas e das famosas capitais do Brasil.

⁴⁵ FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. 2. ed., Belo Horizonte: Itatiaia/ São Paulo: EDUSP, 1982, p.30.

⁴⁶ ANDRADE, Carlos Drummond de. **Brasil, Terra e Alma: Minas Gerais**. Editora do Autor, 1967, p.115.

⁴⁷ FRIEIRO, op.cit., p. 35.

⁴⁸ INSTITUTO ESTADUAL DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO. **Relatório de Gestão – IEPHA**, 1999-2002.

Pão de queijo⁴⁹

*1 litro de polvilho
 ½ litro de leite e um pouquinho de água
 1 xícara de óleo
 ½ litro de queijo
 1 colher de sal
 6 a 7 ovos grandes*

Modo de Fazer:

Escalde o polvilho com o leite, a água e o óleo, deixe mornar e coloque os ovos até dar o ponto.

Mônica Chaves Abdala, especialista no assunto afirma:

*Representante legítimo de Minas, o pão de queijo tem servido a uma caracterização do mineiro que extrapola os limites regionais, como podemos perceber na alcunha “República do Pão de Queijo”.*⁵⁰

Mas não podemos deixar de falar também em um dos mais importantes símbolos da culinária mineira que é o Fogão a Lenha, que dá um sabor especial a comida, deixando-a sempre quentinha e pronta para servir a qualquer hora do dia. Para os mineiros de interior é preciso saber fazer um fogão a lenha, porque senão ele não será bom de forno e nem de panela; é preciso saber as medidas exatas e o local certo para que se tenha um ótimo resultado no preparo dos alimentos.

A cozinha é um lugar especial para os mineiros, local onde a família se reúne para conversar sobre diversos assuntos, desde o ambiente familiar até a vida alheia. Melhor ainda se houver um fogão a lenha, que no inverno todos querem se sentar perto dele para se aquecer com o seu calorzinho. Não é apenas um simples fogão como o próprio nome diz, é um fogão que é aceso através da lenha, às vezes com o auxílio de sabugo de milho seco e que tem várias utilidades a mais do que um fogão a gás. Que mineiro nato que não se lembra de levantar-se bem cedinho, às vezes na casa de sua avó, e colocar aquele bom pedaço de queijo na chapa do fogão e esquentá-lo; ou até mesmo assar algumas espigas de milho em época da produção do milho?

Através do fogão a lenha, que é muito usado nas fazendas e nas residências de Minas Gerais se obtém o verdadeiro sabor de uma comida caseira feita com muita paciência e com

⁴⁹ Receita da Dona Amélia, moradora antiga de Araguari.

⁵⁰ ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.** Uberlândia: Edufu, 1997, p.5.

ingredientes especiais. Quem não reconhece o sinal da fumaça na chaminé das casas mineiras, significando que é hora de alimentar-se, de se fartar em comida gostosa. E mesmo sem que a gente se dê conta, é a história de Minas, todo dia, na mesa da nossa casa.

Os hábitos alimentares dos mineiros como conta a história, vêm de uma tradição muito simples e cheia de afazeres no dia a dia do trabalhador rural. Tudo era produzido para o seu próprio sustento, desde o leite até os grãos como o arroz, feijão e o milho, que eram os principais alimentos. O leite era tirado bem cedo no curral e tomado ali mesmo com farinha de biju, o arroz era colhido e batido nos terreiros, o feijão do mesmo modo, enquanto que o milho tinha que ser colhido e socado no pilão⁵¹ ou moído para servir de alimento para as galinhas.

Cozinhar é uma arte que requer conhecimentos e criatividade, isso o mineiro sabe muito bem. A cozinha da fazenda mineira é famosa devido aos deliciosos pratos como o frango ao molho pardo, frango ensopado acompanhado de angu de milho e quiabo, carnes de panelas e almôndegas bem suculentas, acompanhadas de mandioca amarela, macarronada ao sugo (molho vermelho), feito com massa grossa à base de tomates, guariroba ao molho, pupunha ao molho, a famosa feijoada feita com miúdos de porco, que é uma herança escrava e a pamonha e o mingau (curau) feitos do milho. E para a sobremesa os famosos doces caseiros de herança portuguesa, adoçados com rapadura e conservados em caldas, cujo segredo é saber dar o verdadeiro “ponto”, feitos com frutas da época e com o leite da roça, tais como o doce de ovos (ambrosia), amor em pedaços (mamão, abacaxi e coco), doce de pau de mamão, doce de leite, doce de banana, doce de goiaba, doce de casca de laranja, doce de casca de limão, dentre outros.

Não podemos esquecer do famoso cafezinho mineiro que é indispensável nos cafés da manhã e da tarde, acompanhado de pão de queijo quentinho, feito na hora, que é uma tradição em uma casa mineira e que se tornou parte da comida moderna. Mineiro que é mineiro, não dispensa um cafezinho passado na hora como sinal de agradecimento em determinadas visitas, geralmente à casa de parentes.

Considerado um vilão para a saúde até a pouco tempo, o café vem sendo reabilitado por uma série de pesquisas que mostram que a bebida pode fazer bem em diversas circunstâncias, deixando de ser apenas um estimulante.

⁵¹ **Pilão:** peça geralmente de madeira, de extremidade rombuda ou arredonda que serve para socar, esmagar ou triturar grãos.

Para Dona Lucinha⁵² grande culinária mineira e proprietária de vários restaurantes que servem a comida mineira, “o café é um brinde a cordialidade”.

Bolo de Café⁵³

*10 colheres de açúcar
10 colheres de farinha de trigo
1 pitada de sal
3 ovos
2 colheres de margarina
1 colher de pó Royal
5 colheres de chocolate
3 claras em neve
1 chávena de café forte*

*Cobertura:
1 gema
5 colheres de chocolate
1 colher de margarina
1 xícara de café*

Assim como o café, que é uma tradicional bebida mineira, a cachaça também é tida como entrada, um aperitivo à comida mineira, muitas vezes acompanhada de grandes modas de viola que combinam muito bem com os costumes mineiros. Fabricada em fazendas de quase todo o estado, chegou a Minas pelas mãos dos bandeirantes e dos garimpeiros.

*Considerada de qualidade superior, a cachaça de alambique tem de 38% a 54% de teor alcoólico. Os produtores buscam aprimorar cada vez mais o produto para que consiga se afirmar no mercado interno e na pauta de exportações do país, com a introdução do selo de qualidade e na defesa do termo cachaça como referente a um domínio de origem controlada, à semelhança de inúmeras bebidas de identidade regional e nacional pelo mundo afora.*⁵⁴

Com tanta comida gostosa que agrada a vários gostos, talvez seria demais pedir certos requintes que se tem hoje em dia para a comida mineira. Não se tem muito requinte diante de um almoço mineiro, por ser composto de pratos simples e muitas vezes com base em animais, como o frango e o porco. Come-se com as próprias mãos para saborear a comida de uma forma que se pode “lamber os beiços” e comer de “arremesso”, como diziam os viajantes estrangeiros que passaram por Minas no início do século XIX. Mas, no século XVIII o cardápio era o

⁵² NUNES, Lúcia Clementino, NUNES, Marcia C. **História da Arte da Cozinha Mineira**. 2000.

⁵³ Receita as Dona Neca, famosa por vender bolos deliciosos para várias cidades mineiras.

⁵⁴ COZINHA, Mineira. **Diário de Araguari**, p.3 ,24 de agosto de 2004.

mesmo para ricos e pobres, diferenciando os modos à mesa nas Minas do Ouro. Conforme pesquisa de Meneses:

*A comida mineira, em sua origem setecentista, rústica em seu dia a dia, tinha requintes ocasionais. O uso de talheres à mesa tornou-se comum tanto para os portugueses quanto para os nascidos na América portuguesa, ou vindos da África ou de africanos descendentes—é grande o número de peças descritas nos inventários.*⁵⁵

Além de ser rica em variedades típicas, a comida mineira, para alguns autores como Alceu Amoroso Lima é tida como a comida mais simples possível. Esses fatores se devem principalmente a pobreza da economia, mas que independente de ser pobre em nutrientes é rica na qualidade.

Há registros do século XVII que informa de que a “comida caipira” mais conhecida como “comida mineira” é a paulista, esquecida pelo cosmopolitismo das elites paulistas sendo transplantada para Minas no final deste século. Nas pequenas cidades do interior de São Paulo, a maioria dos restaurantes serve a mesma comida caipira. Para o historiador Ricardo Maranhão, *a cozinha mineira é um patrimônio paulista espalhada pelo Brasil por bandeirantes e tropeiros.*⁵⁶

Independente de sua origem, a comida mineira é famosa em várias regiões do Brasil e se tornou famosa com suas receitas que atravessam séculos. Dos cadernos de receitas que eram passados de mães para as filhas, que se tornaram hoje relíquias, as receitas vão chegando até nós, que podemos escolher os quitutes (salgado) e as quitandas que acompanham o nosso café da tarde.

Já não se faz mais pratos mineiros da mesma forma de antes, a partir do surgimento de instrumentos que revolucionaram a cozinha, ficou mais fácil de se trabalhar, o que não impediu que as receitas mineiras continuassem sendo feitas. Muitos cadernos de receitas que hoje estão no mercado editorial são de grandes cozinheiras mineiras como os de Dona Lucinha e da Maria Stella, que relembram como eram feitas as “maravilhosas receitas do tempo da vovó”.

A partir da revolução tecnológica, muitas pessoas não têm tempo para cozinhar receitas que requerem certos cuidados como a comida mineira, e é devido ao dia a dia de pessoas das grandes cidades que os restaurantes de comida típica mineira estão fazendo sucesso, muitos relembram a infância com os enfeites e com o jeito simples de servir.

⁵⁵ MENESES, José Newton Coelho. À mesa com uma família “mineira” do século XVIII. **Revista Nossa História**, mar., 2004.

⁵⁶ MARANHÃO, Ricardo. Cozinha Mineira: patrimônio paulista. **Revista Nova História**. pp. 84-85, nov 2003.

Uma coisa é certa: quem prova da comida de Minas nunca mais se esquece só fica pedindo bis. Maria Stella Libâneo Christo descreve como é um pouco dos costumes mineiros:

O mineiro não tem pressa e toda a sua culinária é feita com carinho e dedicação.

Está sempre aprimorando sua cozinha, dando um gosto especial a cada prato, fazendo disto uma arte que vem através dos tempos.

Quem conhece a cozinha mineira não a esquece e traz sempre na lembrança a saudade do sabor dos seus inesquecíveis quitutes, quitandas e doces.

Tudo isso minha gente, é Minas Gerais.⁵⁷

⁵⁷ PROJETO CULINÁRIA TÍPICA MINEIRA. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura, 1985.

CAPÍTULO II

A COMIDA MINEIRA EM ARAGUARI/AMANHECE

2.1 Elementos históricos e a Mineiridade em Araguari-MG

A cidade de Araguari está situada na região do Triângulo Mineiro, antigo Sertão da Farinha Podre.⁵⁸ Segundo registros de memorialistas esta região tem sua história colada no período épico dos Bandeirantes, lugar inóspito e povoado por índios bravios.⁵⁹ Pesquisas de campo mostram que no perímetro territorial da cidade existem alguns sítios arqueológicos, o que comprova a presença de antepassados indígenas.

(...) Foram, pois, os caiapós que os bandeirantes paulistas encontraram aqui, quando no começo do século XVIII, procuraram as minas de ouro de Goiás (...).

*(...) Quiseram os brancos aprisioná-los, reduzi-los à escravidão. Mas eles reagiram (...).*⁶⁰

De acordo com a historiadora Gilma Maria Rios, Araguari tem suas origens no século XIX, tornando cidade de pequeno porte em meados do século XX, com nítida delimitação do espaço social e também local, racionalizado e definido por classes sociais diferenciadas.⁶¹

Não se sabe bem ao certo a origem do nome. A cidade teve várias denominações, desde Ventania em 1840, com a criação do arraial formado pelos fazendeiros no entorno de uma capela; Brejo Alegre em 1882, com a edificação de uma Igreja desenvolvendo o povoado “Bom Jesus da Cana Verde do Brejo Alegre”; até Araguari em 1888 com a sua emancipação política. O nome pode derivar da existência da grande profusão de araras na localidade, ou em

⁵⁸ A origem do nome se dá devido a passagem de comboios vindos de São Paulo que estocavam mantimentos em aldeias intermediárias, como o caminho era muito longo, quando retornavam os alimentos estavam em estado de putrefação, a farinha geralmente era a que mais perecia.

⁵⁹ MONTES, Maria Consuelo Naves e MARIA RIOS, Gilma. **Araguari CEM ANOS de dados e fatos: 1888-1988**. Fundação Educacional e Cultural de Araguari - FUNEC, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, 1999.

⁶⁰ PONTES, Hidelbrando de Araújo, **Memória Eclesiástica da Diocese de Uberaba**, anuário eclesiástico, maio de 1938.

⁶¹ MARIA RIOS, Gilma. **A Construção Imaginária do Trabalhador Araguarino – 1937 - 1945**. Mestrado: História. Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 1995.

homenagem ao primeiro Barão de Araguari ou a Nau Araguari, Conduzida na Batalha do Riachuelo, pelo Barão de Tefé.⁶²

*(...) o município de Araguay, pertenceu primeiro ao julgado de Araxá e depois ao de Paracatu (...). Em 1840, uma lei provincial de 23 de março, elevou a vila a povoado de Patrocínio passando as terras de Araguay ao domínio do julgado de Patrocínio. (...) 1856. Foi neste ano, através da lei provincial 777, de 30 de maio, que o antigo povoado de Bagagem foi elevado à categoria de vila, tendo anexos freguesia do Brejo Alegre (...).*⁶³

Com a implantação do sistema ferroviário a partir de 1896, primeiro com a Estrada de Ferro Mogiana, e em 1910 com a Estrada de Ferro Goiás, foi montado ao longo do tempo um complexo de oficinas, escolas, hospital. Com isso deu-se uma crescente especialização de mão-de-obra nas áreas de mecânica e metalurgia, propiciando o surgimento de outras indústrias. Colado a esse ramo de atividades se desenvolveram indústrias de refrigeração, criando uma tradição na montagem de frigoríficos e câmaras frias por todo o país, inclusive em Araguari.

Paralelamente, foram se desenvolvendo a agropecuária e a agroindústria, o parque cerâmico, as indústrias têxteis, o comércio e o transporte.

⁶² O enigma do nome foi estudado por vários pesquisadores, o que se sobressaiu foi o Dr. Calil Porto, que hoje empresta o nome ao Arquivo Público de Araguari.

⁶³ MAMERI, Abdala. **Pelos Caminhos da História, Pessoas, Coisas e fatos de Araguari**, Artgraf, 1988, p.10.

⁶² SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E TURISMO DE ARAGUARI. Rua Marciano Santos, 772-Centro.

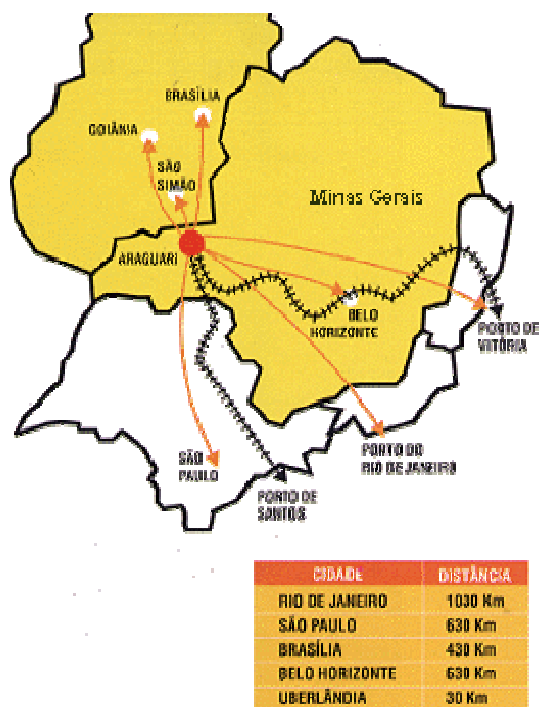


FIGURA 3: Localização da cidade de Araguari

FONTE: Site da Prefeitura Municipal de Araguari, Gestão 2005-2008.

Posicionada em local estratégico e interligada a todo o território nacional através de rodovias ou ferrovias, Araguari conta com uma área de 2774 km² e numa altitude entre 940 e 1087 metros acima do nível do mar. Araguari é hoje uma cidade de meio porte do Estado de Minas Gerais. Sua população está acima dos 100.000 habitantes ocupando a terceira posição na região do Triângulo Mineiro.

Segundo o discurso político local, Araguari é um município de economia sólida e diversificada, baseada numa agricultura dinâmica e em um setor industrial em constante crescimento. Esse desenvolvimento agrícola começou há algumas décadas, quando o remanescente abandono da mineração garantiu a possibilidade de um crescimento mercantil a partir de sua ligação com a economia cafeeira.

A década de 1970 foi um dos grandes momentos de transformações econômicas que o Brasil viveu, principalmente no Estado de Minas Gerais. Nesta época o governo militar do presidente Ernesto Geisel dotou a agricultura de instrumentos capazes de fortalecê-la e expandi-la, com vistas ao abastecimento interno e à exportação dos excedentes, por meio de programas dirigidos à região. O Programa de Desenvolvimento dos Cerrados-

POLOCENTRO⁶⁴, que era um dos sub-projetos do II Plano Nacional de Desenvolvimento, II PND, foi, talvez, um dos mais “eficientes” programas especiais dirigidos à região. Criado em 1975 objetivava o alargamento da fronteira agrícola do Brasil e o desenvolvimento das regiões centrais mais atrasadas. Uma das áreas prioritárias do PND era o Triângulo Mineiro, ao longo da BR-365, de Patrocínio a Capinópolis, que abrangia o município de Araguari e, conseqüentemente, os seus distritos.

A reforma proposta pelo II Plano Nacional de Desenvolvimento através, especialmente do Pólo Centro tinha a intenção de incorporar novas áreas ao processo produtivo, acarretando mudanças na cultura popular do interior de Minas Gerais. Segundo Machado:

*As mudanças ocorridas na cultura popular do interior das Gerais podem ser observadas de modo mais efetivo a partir da execução de projetos e planos governamentais das ditaduras militares que, na década de 70, transformaram o cerrado em terras produtivas e lucrativas. Café, soja e milho devastaram paisagens e pequenas propriedades, concentrando riquezas e fartura nas mãos de alguns, alinhando o mercado regional ao nacional agro-exportador.*⁶⁵

Em meados dos anos setenta, motivados por esses planos implementados pelo governo vigente, introduz-se uma política agrícola de atração de produtores de maracujá, tomate, café, a industrialização de sucos e a construção da Usina de Emborcação, acarretando, assim, uma grande migração de agricultores para o interior do Triângulo Mineiro. Tal fato se explica no município de Araguari com o grande avanço nas plantações de café.

*No começo da década de 70 o plantio de café incentivado pelo governo chega ao Triângulo Mineiro, dentro do Plano de Renovação e Revigoração de Cafezais (PRRC), implantado pela política cafeeira governamental visando recuperar o potencial produtivo da cafeicultura nacional. O PRRC atacou em duas frentes: nas antigas áreas produtoras, de onde o café havia sido erradicado e que contava com infra-estrutura para a cultura, e em áreas novas, procurando difundir o plantio por regiões até então fora do circuito de produção de café. Araguari, e o restante do Triângulo Mineiro, encontram-se neste segundo caso.*⁶⁶

Mesmo sendo um município marcado por várias transformações no setor agrícola, Araguari possui uma característica marcante que é a de carregar em seus costumes, hábitos culturais da chamada mineiridade. Assim sendo, vale lembrar que não apenas a vida agrícola faz parte da cidade como também os costumes cotidianos tais como a religiosidade, a fartura à

⁶³ BRASIL. **II Plano Nacional de Desenvolvimento (PND)**. 1975-1979. Brasília, Presidência da República, 1974.

⁶⁴ MACHADO, Maria Clara Tomaz. op. cit, p.35.

⁶⁶ GONÇALVES NETO, Wenceslau. **Agricultura e Política na década de 70: A cafeicultura em Araguari-MG**. Campinas: UNICAMP, 1983. (Dissertação de Mestrado)

mesa, o artesanato, a presença da cachaça, as festas de roça que ainda prevalecem como parte do imaginário desta comunidade.

A comunidade Aragarina se divide por várias religiões em busca do conforto espiritual. Muitas festas são realizadas durante o ano em prol das Igrejas, festas tradicionais como a Festa de São Benedito que reúne o grande encontro dos ternos de Congos e Moçambiques, principal forma de manifestação cultural da cidade; a festa em louvor ao Senhor Bom Jesus da Cana Verde que é padroeiro da cidade; diversas festas nas capelas situadas nas comunidades rurais como a do Fundão; os famosos terços de São João que são realizados no mês de junho juntamente com as tradicionais festas juninas em colégios e festas da cidade; dentre outras.

O artesanato também é muito forte na cidade e não poderia faltar em uma cidade mineira. Em várias casas aragarinas é comum encontrar tapetes de crochê ou de retalhos nas portas; fora os adereços que enfeitam as cozinhas, as salas, os quartos e muitas vezes se tornam até propagadores da moda. Todos fazem parte da tradição local do lugar, assim como as casas especializadas que existem no comércio ou nas praças, as feirinhas da cidade onde as donas de casas fazem seus trabalhos artesanais para venderem, o que torna evidente assim o contato na vida comunitária entre o antigo e o novo.

Outro elemento marcante na cidade é representado como uma famosa bebida mineira, a cachaça, que é relevante em Araguari, exemplificada pelo alambique Montanhese, de excelente qualidade, cuja pinga é exportada para alguns países. Como tradição ela está sempre presente nos bares e nas refeições mineiras, sendo saboreada por aqueles que não a dispensam.

(...) pra mim, particularmente faz, porque eu gosto pra abri o apetite, como esse aperitivo não tem igual.⁶⁷

Apesar de possuir uma ótima qualidade de vida, a cidade de Araguari, como toda cidade burguesa, ainda cultiva uma história impregnada pelas diferenças sociais marcantes, cujas elites privilegiadas se destacam inclusive como nome de ruas, e até mesmo de praças. A historiadora Gilma Maria Rios, residente na cidade e pesquisadora do cotidiano local, enfatiza:

A mentalidade cultivada sobre sua história, durante décadas, pelos habitantes de seu espaço geográfico, e repassada nas escolas, diz respeito aos “grandes” homens e às famílias deles. Assim, o sapateiro, o alfaiate, o vaqueiro, o pedreiro, o padeiro, a cozinheira, a costureira, etc., não são

⁶⁷ SANTOS, Luiz Eduardo dos. **História de vida**. Araguari, 21/07/2004. Mais conhecido popularmente como “Banha” dono de uma borracharia.

*mencionados e nem lembrados como personagens dos acontecimentos históricos do local. É como se esses fossem invisíveis, só aparecendo em cena e nos meandros da sociedade para servirem, como se fossem uma máquina, sem raciocínio e sem vontade própria.*⁶⁸

⁶⁸ MARIA RIOS, op. cit. , p. 10.

2.2 A Comida mineira em Araguari

Uma das grandes riquezas do município de Araguari é a sua culinária típica. O hábito culinário na cidade é bem mineiro devido aos costumes preservados na região do Triângulo Mineiro, nas casas araguarinas e nas festas culturais da cidade.

Como toda cidade tradicional grande parte da população araguarina ligada à religião católica preserva a crença da abstinência do consumo de carne durante a quaresma⁶⁹, que é um período que faz parte do calendário litúrgico da igreja católica. Este é um exemplo vivo de como as práticas alimentares são determinantes e significativas, inclusive na religiosidade. Para Magalhães, especialista no assunto:

*As práticas alimentares são determinantes e significativas em algumas religiões, como a dos judeus seguidores das prescrições dietéticas contidas no Levítico. Essas prescrições indicam princípios de pureza alimentar sancionados de forma sobrenatural, em que a contaminação por meio de alimentos é a forma mais freqüente de sanção. Alguns alimentos são considerados impuros e, portanto, não-comestíveis.*⁷⁰

Quando se chega no comércio da cidade, os costumes mineiros podem ser vistos a olhos nus especialmente nas feiras livres, onde todas as categorias se misturam; desde o juiz de direito, o advogado, o prefeito, o vereador, a empregada doméstica, o desempregado, o comerciante até o aposentado fazem ali as suas compras.

O mercado municipal também foi famoso por abranger grande parte do comércio araguarino, lá se encontrava quase de tudo, para todos os gostos, desde a vestimenta, o calçado até ao setor de alimentação, que era o centro das atenções. Este setor se fixava no centro do mercado com divisões de bancas feitas de alvenaria e que cada feirante era dono. Com o tempo o comércio foi se expandindo para outros campos da cidade e é claro que tudo que é novidade é mais atrativo, restringindo o mercado apenas ao setor da alimentação.

As poucas lojas que ainda persistem são as que fizeram sua clientela na época de auge do mercado, como as Lojas Guarani, do Senhor Zírzio Tomaz Ferreira, que era famosa e ainda

⁶⁹ **Quaresma:** Para os católicos, é o período de quarenta dias de penitência, que vai da quarta-feira de cinzas até o domingo de Páscoa.

⁷⁰ MAGALHAES, Sônia Maria de. A influência das normas religiosas na alimentação em Minas Gerais: Séculos XVIII-XIX. In: **Estudos de História**, Revista do curso de Pós-Graduação em História FHDSS-Campus Franca. v. 5, n. 1, 1998, p.87.

continua com sua lojinha de armarinhos.⁷¹ O Mercado Municipal, de acordo com a imprensa local, foi um grande incentivo para o comércio de Araguari, e desde a década de 50 era um sonho da população:

*Os araguarinos, desde já muito anseiam pelo seu mercado, nas mesmas condições em que outras cidades idênticas ou até inferiores à nossa, goza a população. Trata-se de uma obra em que a municipalidade já deveria haver se empenhado com afinco concreto.*⁷²

A obra do mercado municipal interessou o governo local no ano de 1957, no comando do prefeito Eduardo Rodrigues da Cunha Neto, que teve proposta da construção por duas firmas: uma de São Paulo (Raul Silveira Simões) e outra de Belo Horizonte, (Mercado de Minas Gerais LTDA), sendo finalmente construído pela firma de Belo Horizonte. A construção foi inaugurada em 1963, caracterizado na época como uma das mais modernas no ramo da engenharia, juntamente com outras construções, como o Prédio dos Bancários, o Edifício Clube Recreativo, a ampliação da Igreja Matriz e o Prédio do Banco do Brasil, que espelharam o tão almejado progresso.

O mercado municipal resolveu o antigo problema dos comerciantes, tornando-se uma atração para os interessados em estabelecer seu ponto de comércio. Mesmo o comércio tendo expandido para outros setores da cidade, o mercado continua sendo um grande centro de referência da cidade, inclusive, é o ponto principal para se pegar ônibus (coletivos urbanos e semi-urbanos) e moto-taxis.

O comércio em Araguari é bastante interessante devido a comercialização através do comércio informal que surgiu nos anos 80. No centro da cidade, juntamente com as lojas, o comércio é misturado com as banquinhas de frutas que se encontram nas principais esquinas da Rua Rui Barbosa, que é a principal rua comercial. As bancas vendem frutas da época como goiaba, mexerica, cajamanga, figo, e o tradicional pequi, que exala o seu cheiro contaminando toda a rua, tal como no cardápio dos goianos, faz parte do cardápio dos mineiros araguarinos.

A feira livre também é considerada um grande atrativo na cidade, pois passado meio século de história ela continua com seu charme atraindo classes sociais. Durante toda a semana ela percorre os bairros da cidade até se fixar aos sábados em frente ao mercado municipal. As vendas ainda funcionam como antigamente. É na base da conversa e do grito que o vendedor convence o cliente a visitar sua banca. Por sua vez, o cliente aproveita para pechinchar e

⁷¹ **Armarinhos:** Casas comerciais que vendem artigos para costura, tecidos, etc.

⁷² VALFLÔRES, Lúcio. Mercado: um sonho. **Gazeta do triângulo**. Araguari, 04 jan. 1953.

comprar pelo menor preço. Nessa competição, ganha a tradição que permanece viva, apesar da forte concorrência dos sacolões e dos supermercados. Para o presidente da Associação dos Feirantes, Vicente de Paulo Luiz:

*A feira tem uma ferramenta que não se encontra em nenhum outro lugar: o calor humano.*⁷³

A feira é uma festa, principalmente nos finais de semana, quando muitos levam seus filhos para saborearem os deliciosos pastéis que lá são vendidos. Assim como água de coco, a garapa e a cachaça que se tornam cardápio obrigatório para os assíduos freqüentadores. Os importados e o artesanato também atraem os consumidores, mas são os produtos da fazenda, como doces caseiros, queijos, frangos e galinhas caipiras, peixes, ovos, cereais, verduras, frutas e legumes que disputam a preferência do consumidor. A pechincha é a principal arma do cliente e funciona, porque a negociação é feita diretamente com o proprietário. O feirante produz cerca de 70% dos produtos vendidos na feira.

De acordo com matéria da Revista Evidência a associação dos feirantes foi fundada em 1987 e Sebastião Caetano da Silva foi o seu fundador. Permaneceu no cargo por cinco anos, sustentou a família por 31 anos e adquiriu alguns bens. Tudo começou na Praça do Quebra Pedra (hoje Farid Nader) na década de 60. Sebastião narra como eram montadas as bancas:

No início os produtores, todos com carroças de rodas de madeira, iam para a feira às 8h da noite para ficarem com os melhores pontos. Nessa época não havia marcação de lugares. Era uma grande festa. Íamos para a escola e lá estavam eles se preparando para trabalhar no dia seguinte.

Hoje somos cerca de cem feirantes cadastrados e noventa deles mantêm negócio regulares.

*Planto banana, manga, batata doce, jaca, mandioca, abóbora, caju, coco da Bahia, pinha, cacau, jambo, cará e outros produtos que comercializo aqui.*⁷⁴

O feirante mais antigo da cidade em atividade é o Sr. José Joaquim dos Passos:

*Hoje o negócio não é mais o mesmo. Com meus 81 anos, trabalho para movimentar-me e manter-me vivo. Antigamente chegavam a formar-se filas para comprar nossos produtos. Hoje a venda de cereais não dá mais para sustentar uma família pequena. Mas o amor pelo trabalho me faz vir todos os dias.*⁷⁵

⁷³ LUIZ, Vicente de Paulo. Comércio à Moda Antiga. Revista **Evidência**, Araguari, p.10-11, outubro de 2004. Entrevista concedida a Enivaldo Silva.

⁷⁴ SILVA, Sebastião Caetano da. Idem.

⁷⁵ PASSOS, José Joaquim. Idem.

O hábito de ir à feira é um passeio alegre e divertido para a maioria das famílias araguarinas, que todos os domingos se preparam para ir até lá e “fazer a feira” para o tradicional almoço de domingo. A manicure Ana Paula Silva, 24 anos, diz que a feira é o seu programa favorito de domingo:

É uma rotina que faço questão de não quebrar. É onde compro galinha caipira, milho verde e verduras fresquinhas para o almoço de domingo com a família. Ah!, também não dá pra resistir ao pastel feito e frito na hora, (afirma).⁷⁶

Lúcia Sant’ana, 45 anos lembra sua infância:

Meu pai e minha mãe me traziam todos os domingos. Cultivei o hábito e hoje trago meus netinhos. A feira faz parte da minha vida e enquanto existir continuarei freqüentando, (avisa).⁷⁷

O comércio em Araguari data do século XIX, mais precisamente entre os anos de 1899 e 1990, quando foi assinada a lei que regulamentava o tempo de serviço prestado pelos comerciantes e foram estabelecidos os registros das firmas comerciais, regulamentando o fechamento dos estabelecimentos aos domingos e registrando todos os estabelecimentos comerciais da cidade.

Importantes na história do comércio araguarino são as padarias, que desde cedo se destacaram no setor alimentício, famosas padarias foram sendo implantadas na cidade através de portugueses, que fizeram parte do comércio araguarino. De acordo com registros históricos da cidade, em 1924, os estabelecimentos panificadores foram equipados com fornos possantes e amassadeiras elétricas. As padarias forneciam pães duas vezes por dia, os quais eram distribuídos pela cidade em carrinhos de tração animal, os famosos “carrinhos de padeiro”.⁷⁸

No decorrer dos anos, instalações modernas e lojas de artigos finos começaram a figurar no comércio local, entre elas citamos: Casa Glória, Casa Annibal, Casa Morena, Casa Garoto, Agência Ford, A Continental, Casa da Sogra, A Mineira, Fábrica e Loja de Móveis Gomide, Casa tem-tem, Casas Pernambucanas, Riachuelo, Sociedade de Automóveis Abdala Khedy Ltda, entre outras.

Quase todas as festas araguarinas acabam no banquete das comidas típicas. Uma das festas mais tradicionais que demonstram as guloseimas mineiras é a festa de São João,

⁷⁶ SILVA, Ana Paula. Comércio à Moda Antiga. Revista **Evidência**, Araguari, p.10-11, outubro de 2004. Entrevista concedida a Enivaldo Silva.

⁷⁷ SANTA’ANA, Lúcia. Idem.

⁷⁸ MONTES E MARIA RIOS, op. cit., p.148.

realizada em forma de terços católicos no mês de junho. A festa exige todo um preparo antecipado, principalmente em relação às quitandas e as bebidas que são caseiras. Tudo é feito com muito carinho e capricho, como dizem as donas de casas. As quitandas oferecidas são a rosca, o pão de queijo, o mané pelado (bolo a base de mandioca), biscoito, bolo de fubá, broa de fubá, e outros. As bebidas são leite da roça queimado, leite com chocolate, chá de canela, chá de erva cidreira, quentão e o café. Tudo é saboreado após o terço, o levantamento do mastro dos santos, e o tiro de rojões; como forma de agradecimento às visitas e também como diz a crendice mineira, é sinal de fartura, de mesa farta.

Outra “comelança” tradicional é a do início e término das festas religiosas, quando é servido café da manhã com quitandas para o pessoal da banda e para quem a acompanha, no primeiro dia de festa, na chamada alvorada às 5hs da manhã, e um farto almoço mineiro beneficente, que encerra a festa no domingo.

Em quase todas as casas araguarinas são preparadas e consumidas comidas mineiras, mas com o cotidiano corrido que muitos vivem quase não são preparados como era há alguns anos. E é devido a esse fato que muitas donas de casas prendadas resolveram vender suas quitandas e doces caseiros em suas próprias residências ou até mesmo abrindo uma quitanda na frente de sua casa.

Vejam algumas mais assíduas da cidade:

Quitandas caseiras da Emília	Rua Tertuliano Goulart, 35
Quitandas – Casa da quitanda	Rua Padre Lafaiete, 8
Dona Odete Quitandas e Doces	Rua Major Joaquim Magalhães, 148
Dona Maria Bitar	Travessa Elias Bitar, 84
Dona Cidinha	Rua Joaquim Aníbal, 193
Dona Luzmar	Pç. Prefeito Elmiro Barbosa, 173

Foram entrevistadas algumas quitandeiras da cidade que nos últimos anos vêm conquistando a clientela araguarina com seus quitutes e quitandas maravilhosas. Dos seus depoimentos observamos que todas elas têm um ponto em comum, tais como: experiência, uma vida dedicada à preparação dos alimentos, pessoas de classe média, nunca pensaram em

trabalhar fora de casa, ficaram viúvas e muitas por necessidades de complementação de renda familiar fizeram de seu aprendizado de vida uma profissão.

Podemos observar esses pontos em suas histórias de vida:

No que as diferencia uma das outras, cada uma com seu negócio de vender, doces, quitandas ou bolos:

(...) Porque eu morava na fazenda e tinha sempre frutas durante o ano, então aí comecei a fazer os doces do jeito que eu via os outros falá e inventando algum saborzinho novo, né? E o pessoal foi gostando e um dia me deram a idéia de vender. Me falaram assim: “Maria porque ocê não vende doces, ocê faz tão bem!”, e foi assim que comecei.

(...) Só que eu acho que eu faço com muito amor, com bastante cuidado, no tacho de cobre né? lavo as frutas com cuidado, e na fornalha. Fevro os vidros, forro paninho de linho, tudo muito limpinho.

(...) Minha especialidade também é fazer quibe sírio e outros pratos sírios também.⁷⁹

(...) É eu acho que sim né, porque me conhecem e compram há muito tempo, tem muitas que já compra a muitos anos e dizem que esperam a semana toda pra cumê uma rosquinha feita por mim.⁸⁰

(...) Preferem, porque são de origem simples né? e relembram da infância nas casas das avós e das festas de roças, e também dos famosos terços de São João que aqui em Minas são famosos pelas comidas gostosas.⁸¹

(...) Eu não via os vizinhos fazer muita coisa diferente, não. Mais todo mundo que comia minha comida gostava muito, acho que é o tempero, o jeito de fazer. Mais tem coisa que eu fazia aqui e que eu não via ninguém fazê lá não, igual o bolinho de fubá e o biscoito frito. Mais o pão de queijo é que deixava todo mundo doido.⁸²

Aprendiam a cozinhar preparando-se para casar e nunca pensavam em trabalhar fora de casa:

⁷⁹ BRITO, Maria de Lurdes Bitar de. História de vida. Araguari, 21/03/2005.

⁸⁰ ROMÃO, Célia. História de vida. Araguari, 22/01/2005. Conhecida popularmente como “cidinha”.

⁸¹ SILVA, Luzmar da. História de vida. Araguari, 01/03/2005.

⁸² HENRIQUES, Maria Conceição Ferreira. História de vida. Araguari, 01/04/2005. Conhecida popularmente como “Dona Neca” prendada em fazer crochê, ponto cruz e deliciosos bolos e doces.

(...) Porque as mães ensinavam, né? desde pequena e porque tinha que aprendê pra tomar conta da casa. A moça que não sabia cozinhar não era bem vista.⁸³

(...) A mulher geralmente ficava em casa, né? E tinha que saber a cozinhar, mais eu aprendi mesmo foi porque eu gostava também, né?⁸⁴

Muitas vezes é delas que vêm a sobrevivência da casa, sendo elas a “cabeça do casal”:

(...) É, um pouco sim, pra ajudar um pouco em cas, né? Tinha muitos filho e que precisava comê, né?

(...) Hah, agora. Quando começamos dava pra gente cobrir toda dispesa da casa porque meu marido ficou uma época desempregado e a gente cobria a dispesa da casa. Mais agora não, ultimamente só o grosso mesmo, porque as coisas vão subindo muito. Pra comprar as coisas pra fazê não pode subir, né? as coisas, senão ninguém compra.⁸⁵

(...) meu marido tava desempregado. Então foi pra ajudar. Eu pensei assim, já que eu sei fazê salgado e quitanda muito bem e também gosto, eu vou é meter a cara no trabalho e oferecê o meu trabalho pra vendê no culégio, e não é que deu certo?⁸⁶

Recordações de suas infâncias:

(...) Hah! Com uns dez anos. Dez, doze anos. Porque antes não arcançava nem no fogão, né? e mamãe tinha medo que eu machucasse, ela era muito cuidadosa com nós tudo.⁸⁷

(...) Lembro bem que mamãe tinha suas próprias galinhas no quintal de casa onde pedia pra eu e minhas irmãs buscarem, e uma ficava sempre jogando pra outra com medo das galinhas bicarem, hahahahaha!⁸⁸

Antenadas, com os programas de televisão, onde elas aprendem algo novo e adaptam ao que é delas:

(...) Sim, ajudou um pouco, sempre é bom aprender novas receitas práticas mudando uma coisa ou outra. A gente muda umas coisinhas, uns ingredientes, faz do jeito da gente, sabe?⁸⁹

(...) Fazia o que eu sabia fazê, nunca fiz curso nenhum, mais seria bom pra aprendê alguma coisa a mais mesmo, e pra aumentá as variedade⁹⁰.

⁸³ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

⁸⁴ HENRIQUES, Maria Conceição Ferreira. História de vida. Cit.

⁸⁵ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

⁸⁶ SILVA, Luzmar da. História de vida cit.

⁸⁷ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

⁸⁸ HENRIQUES, Maria Conceição. História de vida cit.

⁸⁹ Idem.

⁹⁰ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

(...) Um pouco né, fui pegando outras receitas, enriquecendo as minhas através de programas de televisão que ensinam receitas práticas e saborosas.⁹¹

Antenadas com o mercado, porque procuram agradar os fregueses:

(...) Não, eu faço os doces que tem a fruta da época, né. As veis guardo algum que não tem na época pra aqueles que gostam e procuram sempre.⁹²

(...) É, Desde o início sempre a gente faz as mesmas coisas, né? porque dá preferência aos gosto, né? senão não vende muito.⁹³

(...) Sim, Eu vendia doces de festas de aniversários, bolos e biscoitinhos de acordo com o gosto dos fregueses. Me lembro que eu e a Socorro ficávamos o dia todo fazendo docinhos em forma de tartaruga para as festas de crianças, ficava uma gracinha, eu tinha uma paciência, viu?⁹⁴

(...) Fui adaptando, né? fazendo receitas novas até dar mais certo e acertar a mão de veis. Mas eu sempre procuro fazer os gosto dos fregueis, a não ser que seja algo fora do normal que eu esteja fazendo.⁹⁵

Antenadas com o mundo moderno, unindo o tradicional ao moderno:

(...) Não. Eu sempre tento continuar com a originalidade da minha receita, mas quando eu não encontro eu substituo pelo que tem no mercado.

(...) Antes eu fazia a lenha, agora a gás, porque agora moro na cidade e já não tenho disposição para lidar com o forno a lenha, mas sempre arrisco com alguns doces de veis em quando numa fornainha que eu fiz aqui no fundo do quintal.⁹⁶

(...) Ah, minha filha, parece que quando era tudo assado no forno de lenha era mais gostoso. Não sei se é porque as coisas de antigamente era melhor. Mais com o tempo a gente pega prática e aprende a temperar o forno, ai né? parece que já fica a mesma coisa.

(...) Uai! Hoje eu compro um pouco no supermercado, porque muitos já não se encontra com tanta facilidade, então eu compro no mercado, que é mais faci de se encontra e também fica bão.⁹⁷

(...) Dos supermercados, alguma coisa que não tem é da fazenda, o queijo, o leite, né eu prefiro comprá no supermercado, mais tem receita, como a do pão de queijo que se não for queijo mineiro não presta, vira pão de quê, como outros fala, hahahahah!⁹⁸

⁹¹ SILVA, Luzmar da. História de vida cit.

⁹² BRITO, Maria de Lurdes Bitar de. História de vida cit.

⁹³ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

⁹⁴ HENRIQUES, Maria Conceição Ferreira. História de vida cit.

⁹⁵ SILVA, Luzmar da. História de vida cit.

⁹⁶ BRITO, Maria de Lurdes Bitar de. História de vida cit.

⁹⁷ ROMÃO, Célia. História de vida cit.

⁹⁸ SILVA, Luzmar. História de vida cit.

(...) *O leite era comprado dos leiteiros que traziam e vendiam na cidade de casa em casa, o polvilho era caipira, feito na roça, os ovos caipira, amarelinho. Hoje é mais fácil buscar no supermercado.*⁹⁹

O que tem a ver as receitas com a mineiridade:

(...) *O doce de figo, né? e o doce de ovos também, os dois, né? porque são bem tradicionais aqui da região de Minas, né? e feito com capricho, como eu faço é um sabor que substitui qualquer doce.*

(...) *É bem natural, porque os ingredientes da roça são de melhor qualidade, e dão um sabor original. São bem caseiros mesmo, né? ocê cunhece.*¹⁰⁰

(...) *Sim, cozinheiro. Sempre cozinhei, minha fia, porque tinha que me virar com muitos filhos. Eu sempre fazia nos final de semana muito biscoito e muita rosca pra dá pra semana, enchia as lata e guardava em cima dos guarda roupa. Quando era época de terço de São João então ficava a semana inteira fazendo mané pelado, rosca, broa de milho e pão de queijo pra recebê os convidado que não era pouco, viu? Fora o leite quemado e o chá de canela, que também tinha que fazê vários caldeirão.*

Agora hoje não rezo terço mais não, sabe? Estou de idade e com esse negócio de fazê pra vende não tenho ânimo mais não.

(...) *por exemplo, o polvilho, né? o leite caipira que é bem melhor, a banha que põe na comida dá uma grande diferença do que a feita com o óleo, é diferente.*¹⁰¹

(...) *O pão de queijo, a pizza coberta também, né? que é feita de frango, os croquetes que são feitos de galinha caipira e que faz o maior sucesso, pois ficam bem crocantes e com gosto de coxinha.*¹⁰²

Fizeram de seu aprendizado uma profissão:

(...) *Eu sempre cozinhei porque gostava. Aprendi a cozinhar porque gostava e gostava também de agradá as pessoas, o marido, os filho, os neto. E tudo o que a gente faz com amor agrada as pessoa. Eu sou feliz fazendo o que eu sei, tanto na cozinha como no artesanato.*¹⁰³

De acordo com as entrevistas realizadas foi observado o ensino e o manuseio de receitas que foram e ainda são passadas de gerações a gerações.

⁹⁹ HENRIQUES, Maria Conceição Ferreira. História de vida cit.

¹⁰⁰ BRITO, Maria de Lurdes Bitar de. História de vida cit.

¹⁰¹ Idem.

¹⁰² SILVA, Luzmar da. História de vida cit.

¹⁰³ HENRIQUES, Maria Conceição Ferreira. História de vida cit.

(...) Eu tenho um caderno de receita, né? que eu fiz pra casá, né? E outras eu aprendi. Até hoje gosto das receitas mais antigas, porque me lembro muito da minha mãe e da minha querida vovó, que fazia biscoitinho de polvilho desenhando as letrinhas dos netos para agradá-los, e era uma festa quando a vovó fazia biscoito, nós ficava doidinho isperando a fornada dos biscoitos, e, aí de quem pegasse a letra do outro.¹⁰⁴

E no âmbito da temática de livros de receitas regionais destaca-se o livro que o departamento feminino da Maçonaria de Araguari, pertencente à Loja Brasil Central nº 10 (Cozinha Prática), publicado com o intuito de facilitar a vida da mulher que trabalha fora e precisa ainda ter tempo para cozinhar quando chega em casa. O livro apresenta alguns truques de receitas práticas e deliciosas, observando que nem todas as receitas contidas nesta obra são de origens mineiras e sim receitas internacionais. As receitas são doadas pelas mulheres que fazem parte do departamento feminino da Loja Maçônica Brasil Central, nº 10, baseadas em suas experiências.

Foi colhido o depoimento da Senhora Joana F. Santos Anjos Ferreira, que foi a responsável pela primeira edição do livro e nele deixou claro o motivo de sucesso que o livro obteve na cidade de Araguari e regiões vizinhas:

(...) Justamente por ter receitas bem simples, agrada né? é por isso. Assim, são receitas feitas por qualquer pessoa. Foi receita que cada uma deu, eu pedi pra cada uma e cada uma deu uma, algumas deram várias. Deve ter desse livro pra várias partes do Brasil, ele já foi vendido pra várias regiões. Fora foi mais fácil vender, aqui já tinha vendido bastante. Sempre muita gente ficou sabendo. Não me lembro quantos livros foi feito na primeira edição.

(...) Tem uma mistura de tudo um pouco, onde a pessoa escolhe as receitas conforme o que tem em casa e também conforme o apetite da família.

(...) Receitas bem do interior, de roças, até strogonof, por exemplo, que já é uma comida sofisticada mais que todo mundo gosta, não é mesmo?¹⁰⁵

O depoimento remete à hipótese da pesquisa que é a de que algumas tecnologias propiciaram mudanças nos hábitos alimentares dos mineiros, inclusive algumas receitas internacionais estão ganhando o lugar das tradicionais receitas mineiras, pois são mais rápidas e agradam a vários paladares.

A receita de Strogonoff é uma receita que há algum tempo vem agradando os paladares dos araguarinos:

¹⁰⁴ SILVA, Luzmar da. Historia de vida cit.

¹⁰⁵ FERREIRA, Joana F. Anjos. História de vida. Araguari, 04/10/2004.

*Strogonoff*¹⁰⁶

1 lata de milho verde, 1 ½ Kg de filé, ½ lata de creme de leite, e tomates picados sem pele, 2 cebolas picadas, 1 copo de champignon's ou palmito, 1 xícara (café) de whisky, 2 colheres de maizena, 1 colher de (sopa) de margarina, 1 colher de catchup.

Modo de Fazer:

*Pique o filé em tirinhas e tempere com tempero de bife (alho, pimenta, sal). Afogue com margarina e um pouco de óleo, deixe corar, retire o filé já cozido. Logo em seguida, jogue a cebola, o tomate, deixe fritar bem, coloque água, depois de ferver, coloque o milho, deixe ferver, coloque o champignon. Na água do milho, dissolva a maizena, coloque o catchup, o whisky, deixe ferver, coloque a maizena e deixe engrossar, ponto a seu gosto.*¹⁰⁷

Muitos restaurantes de comida mineira também são freqüentes na cidade, alguns ficam abertos até de madrugada atendendo quem vai a festas e depois passam por lá para comer uma comidinha tradicional. O Restaurante do Cabrito¹⁰⁸, por exemplo, é um restaurante tradicional em Araguari, sendo o mais antigo desse ramo. Sua comida é bastante famosa agradando a vários paladares, sobrevivendo da venda de comida caseira. Vários concorrentes no ramo da comida mineira foram surgindo na cidade. Alguns deixam expressos nos nomes o quanto seu cardápio é mineiro:

Fogão de Lenha	Praça Manoel Bonito, 27
Restaurante Panela de Ferro	Av. Mato Grosso, 387
Restaurante Porteira da Serra	Br 050 Km 34
Temperinho Comida Caseira	Rua Brasil Accioly, 15

Portanto, podemos perceber que a cidade de Araguari é uma cidade tipicamente mineira, com seus artesanatos tradicionais, com seu comércio à moda antiga, com suas festas religiosas e, principalmente com a mais tradicional das culturas mineiras que é a de realçar cada vez mais o sabor de sua culinária, não deteriorando suas memórias.

¹⁰⁶ Receita da senhora Sueli Nunes Peixoto do livro “Cozinha Prática”.

¹⁰⁷ COZINHA PRÁTICA. **Livro de receitas**. Departamento Feminino da Loja Maçônica Brasil Central, nº 10. Araguari-MG, 4ª ed., 1997.

¹⁰⁸ Esse restaurante é bem famoso no município e mesmo após o falecimento do Sr. “Cabrito” seu filho abriu as portas de outro restaurante, “Cabritinho” que conserva o famoso sabor da comida simples e típica não deixando o nome de seu pai cair no esquecimento da população araguarina.

Segundo o Jornal Botija Parda¹⁰⁹, o distrito de Amanhece iniciou sua formação no começo do século XX quando Diogo Veloso Naves fez a doação de terras para dar início ao povoado. Diogo residiu na localidade sendo juiz de paz da comunidade por cerca de 22 anos. No ano de 1911 estabeleceu-se no local o senhor José Marques e sua família, conhecido como Zequinha. Ele era muito católico, sua religiosidade o motivou a erguer uma capela em devoção a Nossa Senhora da Aparecida que se passou a chamar Capela São João e foi posteriormente demolida para que se construísse uma nova sede.

De acordo com Amariles Alves do Nascimento, ex-morador de Amanhece, que publicou um livro sobre as histórias do distrito, *seu povoamento começou no início deste século. A parte baixa do arraial foi a primeira a ser habitada. O local tinha grande quantidade de goiabeiras, daí surgiu o primeiro nome: Goiabal.*¹¹⁰

A origem do nome do distrito é bastante interessante, tem sua origem no fato do Padre Mateus (Mateus Pereira Cardoso, Capelão da Paróquia de Araguari) que tinha uma fazenda na Bocaina, ao subir a serra para celebrar a missa em Araguari, passava pelo local clareando o dia e comentava: “tá amanhecendo”. Daí surgiu o nome do povoado: Amanhece. Segundo o memorialista Sebastião Naves de Resende:

*Conta-se que, residindo na Bocaina no lugar denominado Três Pontes, onde mantinham uma propriedade, com escravos inclusive os padres que tomavam conta da Igreja em Araguari, tinham que se deslocar até ali para celebrar a missa dominical. Saíam de madrugada da fazenda e, quando passavam na altura do hoje Amanhece o dia estava amanhecendo, surgindo então a idéia do nome. Verdade ou não, é bem sugestivo e não gostaria de vê-lo mudado.*¹¹¹

O Senhor Waldemar Marinho, um dos moradores mais antigos, descreve como surgiu o nome do distrito:

*Antigamente padre Mateus vinha de Araguari, num era Araguari, era Ventania. Todo dia ele passava aqui de manhã, assim, o dia clareano. E o padre que vinha de Araguari para Goiás passava aqui com o dia amanheceno, né? Então esse padre Mateus falou assim: e essa currutela aqui qué que chama Amanhece. De fato! Pois o nome de Amanhece é até hoje, né? E onde ele morava na Bocaina não tinha vidro era muro de pedra, era...Que eu to sabendo da origem do Amanhece, é isso né?*¹¹²

¹⁰⁹ Jornal Botija Parda de 05 de março de 1972.

¹¹⁰ NASCIMETO, Amariles Alves do. **O Tiro que Matou 4- Sagas das famílias Medeiros, Branquinho e Mendes do Nascimento.** s/d. p. 159.

¹¹¹ RESENDE, Sebastião Naves de. **Amanhece.** Editora Vitória LTDA., Uberaba, 1991. p.12.

¹¹² MARINHO, Waldemar. Depoimento dado à Marcelo S. Pires em pesquisa à estação do distrito de Amanhece em 02/11/2003.



FIGURA 7: Foto do Casarão pertencente à família do Senhor Waldemar Marinho.

O distrito foi criado na década de XX, pela Lei nº 843 de 07 de setembro de 1923 que lhe determinou a seguinte divisa: *começa na cabeceira do Ribeirão Macaúba, descendo ao Rio Jordão, por este abaixo ao Paranaíba, por este abaixo ao Ribeirão Araras; por este acima até poço bonito e deste rumo à cabeceira do Macaúba.*¹¹³

A construção de uma estação ferroviária no distrito foi de grande valia para o crescimento do povoado, causando um grande impacto na vida das pessoas. A construção se deu em 1910 e a inauguração em 1913, o que possibilitou o plano de extensão da linha férrea da Estrada de Ferro Goiás, com sede em Araguari, até o Estado de Goiás. Amanhece, tem na estação ferroviária um marco decisivo de sua história tornando-se núcleo de atividades incontáveis naquele momento. Aos poucos pessoas iam chegando e se estabelecendo no arraial.

Assim como toda corrutela do interior de Minas Gerais Amanhece é cercado de histórias interessantes que se passaram no auge de seu crescimento. A maioria das histórias que são contadas aconteceram no âmbito da Estação Marciano Santos, denominação dada à estação ferroviária. O horário do trem marcava as atividades do distrito:

*O Senhor João Resende tomou o trem em Amanhece e desceu na Estação de Ponte Funda (GO) para tomar um café e comprar pamonha. A mulher demorou a voltar-lhe o troco, o trem apitou, o guarda deu sinal de partida e ele afobado pisou fora do estribo e caiu nos trilhos vindo a falecer.*¹¹⁴

Histórias dos mais variados assuntos como histórias de namoros, encontros, brigas, aconteciam no bar, no chamado footting da Estação. Os frequentadores da estação usufruíam das comidas típicas mineiras que eram servidas como bolo, biscoito, café e quitandas. A estação significava um motivo de passeio para seus moradores, todos se arrumavam para ir à

¹¹³ DOSSIÊ DE TOMBAMENTO DA ESTAÇÃO FERROVIÁRIA MARCIANO SANTOS. Divisão de Patrimônio Histórico, Araguari-MG, 2004.

¹¹⁴ Idem.

estação, pois lá se encontravam pessoas de vários lugares do país. Ela significou ponto de encontro, notícias de outros lugares, o lugar mais importante da localidade. Percebe-se que o pequeno distrito de Amanhece lucrou muito com a estação, pois trouxe o desenvolvimento para a localidade e para a cidade de Araguari.

A Estação Marciano Santos foi desativada e abandonada na década de 1980, os trilhos foram arrancados e ela perdeu a sua função, passando a ser um posto policial (Posto da Polícia Militar de Minas Gerais, 9º RPM Cia. PM Ind Sub Dst. PM) que permanece até os dias atuais.



FIGURA 8: Foto da cadeia de Amanhece, antiga Estação Ferroviária “Marciano Santos”

A vida no distrito se tornou pacata após o abandono da estação, somente depois com o ganho do asfalto e o aumento da população é que ela se modernizou. Todavia, nunca deixou de ter como característica o ar de cidade pacata e gostosa, na sua simplicidade e sossego, das mesmas tardes ensolaradas e preguiçosas de outros tempos, com seus bailes, novenas, leilões e tudo mais que o interior pode nos oferecer.

Como quase todas as cidades mineiras, Amanhece possui um costume tradicional, bem característico no distrito, o curandeirismo, procurado por pessoas de diversas cidades na busca de “benzeção”¹¹⁵ e dos remédios caseiros. Dona Maria Formosa foi uma grande benzedeira do local, que na sua simplicidade e humildade curou vários tipos de doenças somente com remédios caseiros (garrafadas) e algumas orações, que de acordo com os especialistas, eram consideradas incuráveis; morreu aos 93 anos de idade e passou o seu “dom” e suas receitas para

¹¹⁵ **Benzeção:** Procurar a cura através de uma reza.

Sobre benzeção, Cf.:

OLIVEIRA, Elda Rizzo. **O que é Benzeção**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

GOMES, Núbia Pereira de Magalhães e PEREIRA, Edimilson de Almeida. **Assim se benze em Minas Gerais**. Juiz de Fora: Editora da UFJF, 1989.

MARTINS, Saul. “A medicina supersticiosa”. In: **Folclore: teoria e método**. op. cit.

Dona Vicência moradora do distrito que atualmente também é famosa por benzer crianças, adultos (mal olhado, quebranto, cobreiro), fazendas contra cobras peçonhentas e por fazer garrafadas com raízes que curam vários tipos de infecções.

Vários benzedores e benzedoras viveram e ainda vivem em Amanhece como o Senhor Miguel (falecido), o Senhor José Vicente Marinho (falecido), e o Senhor Lico. Na fala do Senhor Waldemar Marinho, filho de um famoso benzedor que viveu em Amanhece, fica claro como é grande o poder de quem acredita na benzeção.

*Meu pai era curandeiro e benzedô. Por exemplo, se a pessoa aí com dor de dente, cobreiro,... benzia na hora. A pessoa quando era ofendida de bicho mal, cobra, ele nunca perdeu ninguém. Benzia até de longe, as veis até uma criação era ofendida de cobra, vinha aqui. O Sr. Zé, eu queria o Sr fosse...? Não, num precisa ir lá não. Ce pode chega lá, que ele já levantou. De fato ele chegava lá e a criação já tinha levantado.*¹¹⁶

Nos finais de semana o distrito era bem sossegado e pacato, mas atualmente se encontra um pouco mais animado devido o grande movimento que os bares proporcionam para seus freqüentadores e para quase toda a população. O barulho é tanto que se pode ouvir por quase toda Amanhece. As duplas sertanejas da localidade é que animam os bares; tudo começa com um ar de descontração saudável, mas, às vezes, termina com alguns desentendimentos entre seus freqüentadores, que no final da tarde já se encontram um pouco alterados pela bebida.

A grande maioria da população do distrito de Amanhece ainda reside na zona rural, produzindo café, tomate, maracujá, milho, dentre outras culturas. O distrito é servido comercialmente por dois supermercados, duas olarias, uma padaria, uma farmácia, uma fábrica de cachaça, um moinho de calcário e diversos estabelecimentos comerciais (armazéns e bares), além de um restaurante de comida típica mineira denominado “Restaurante Caipira”, que é o modelo empírico da minha análise.

¹¹⁶ MARINHO, Waldemar. **História do Distrito de Amanhece**. Entrevistador: Marcelo S. Pires. Araguari, 02 nov. 2003. Entrevista concedida pelo Departamento de Patrimônio Histórico de Araguari-MG.

População de Amanhece, por região; décadas de 1970 a 2000.

DÉCADA	POPULAÇÃO		
	TOTAL	URBANA	RURAL
1970	1163	647	516
1980	2303	1588	715
1990	2395	1384	1011
2000	2692	1508	1185

QUADRO 3

FONTE: IBGE. População Residente, ano de 1970, 1980, 1990 e 2000.

A análise do quadro 3 permite constatar que houve um aumento gradativo da população rural em relação às três últimas décadas. Contudo percebe-se o quanto a população rural ainda é a grande maioria da população total do distrito.

A economia local desde a década de 40 era voltada para a fábrica de laticínio que primeiro foi dos Teixeira e depois Parmalat. As atividades agrícolas que existiam eram braçal, tudo era produzido para o sustento da família. De acordo com a entrevista do pesquisador Marcelo S. Pires em relação à História do distrito de Amanhece observa-se esse enfoque:

(...) Aquela época era serviço braçal. Foi mais ou menos 1930, 35, 38 até 1940, até hoje ainda tem ainda, mais hoje mais é maquinário. Naquela época o sujeito plantava assim uma lavorinha de arroz e o que sobrasse vendia. Olha! Naquela época era o seguinte, cada um tratava a sua lavorinha, se tinha um terreno bom dava para ele a meia. Se ele plantasse arroz era meia, se plantasse mio era a meia, plantava feijão a meia..., compreende! Hahahahaha!!! Mas aquele tempo é conforme eu tô falano, o sujeito em casa ele tinha lá um lugarejo para ele criá os porquinho, ali ele tinha. Num é como hoje não, ele vai no supermercado compra um óleo, naquele tempo não via isso, naquele tempo cê engordava o porco pra cumê. Hahahahah. Arroz cê prantava era saco, socava num monjolo, hahaha, num pilão. Pilão! Viu! Naquele tempo era o pilão que falava a verdade viu! Cê levantava cedo já. A mãe falava, cê vem cá socá arroz. Mas foi evoluindo.¹¹⁷

¹¹⁷ PACHECO, Bonifácio. **História do Distrito de Amanhece**. Entrevistador: Marcelo S. Pires. Araguari, 22 out. 2003. Entrevista concedida pelo Departamento de Patrimônio Histórico de Araguari-MG.

Observa-se também na fala do Senhor Bonifácio e de sua filha Zenaide o quanto a população atual de Amanhece é composta por migrantes da região paranaense, desde o início de seu desenvolvimento:

*(...) Mas sabe quando lá começou a melhorar, ocê num qué essa parte? Foi quando eles cumeçaro com plantação de Maracujá. Né, pai? Cê num lembra aqui quando veio esse aqui ó? Lembra não pai? lembra não, ele é novim igual o neto mais a Gisele. Cê num lembra não, intão aqui o maracujá foi aprovado, foi o maracujá e qual é o outro que foi também! Ahh. Só o bicho da seda que num foi, mais o maracujá foi até hoje. Já deu serviço até para as muié, quando os homens começaram a trabalhar. Depois veio o café, que aí veio o povo paranaense. Aqui em nosso município a força maior do povo aqui é paranaense. Cê já foi no Amanhece esses dias num foi? Ali na chegada cê já viu as lavoura de café?*¹¹⁸

Portanto, com a migração de muitos agricultores da região do Paraná (década de 70) com a intenção de expandir seus negócios nas lavouras de café, os hábitos alimentares mudaram um pouco, pois trouxeram consigo outras receitas que tiveram uma boa aceitação na comunidade. Tais como:

Pão Paranaense¹¹⁹

*2 xícaras médias de óleo
2 colheres de açúcar
1 colher bem cheia de sal
2 quilos de farinha de trigo
2 colheres de fermento de batata
Para fazer o fermento da batata é necessário ralar a batata colocar em dois copos de água deixar azedar por uma semana para a fermentação, após a fermentação utiliza-se o pó e o farelo da batata como fermento.*

Modo de fazer:

Amasse o pão de preferência à noite e deixe descansar até de manhã para abrir a massa. Essa receita rende quatro pães grandes.

¹¹⁸ PACHECO, Bonifácio. **História do Distrito de Amanhece**. Entrevistador: Marcelo S. Pires. Araguari, 22 out. 2003. Entrevista concedida pelo Departamento de Patrimônio Histórico de Araguari-MG.

¹¹⁹ Receita da Dona Maria moradora de Amanhece há 18 anos.

Essa receita é muito famosa tanto no distrito como em Araguari, o pão tem um sabor inigualável e irresistível, tanto que várias donas de casa que residem lá ultimamente complementam a renda familiar com a venda de seus pães paranaenses.

A vida no distrito de Amanhece mudou muito desde a década de setenta até os dias atuais e podemos encontrar comidas típicas mineiras e comidas típicas paranaenses, mas os costumes locais prevalecem; desde as festas religiosas que ainda são realizadas duas vezes por ano (maio, setembro); os remédios caseiros que são eficazes, até a legítima comida mineira que conquistou vários paladares, se tornando um diferencial na cultura do triângulo mineiro.

2.4 Restaurante Caipira

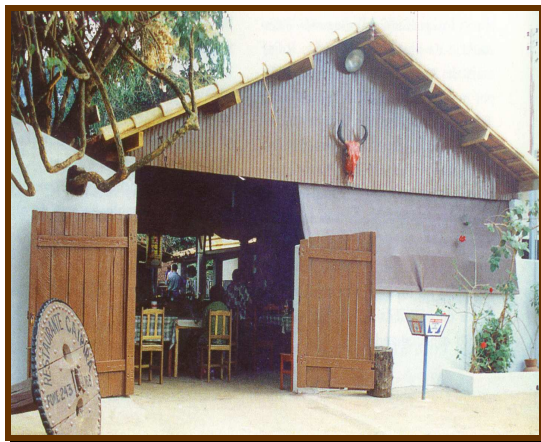


FOTO 9: Foto da fachada do Restaurante Caipira, localizado na Rua Taquaral, 77

Uma das atrações turística e cultural do distrito de Amanhece é o Restaurante Caipira que há alguns anos vem atraindo pessoas de várias regiões. Localizado em um lugar de fácil acesso, próximo ao município de Araguari (12km), o restaurante possui tudo que uma casa mineira pode oferecer em relação à comida. Por servir uma comida simples e verdadeiramente mineira, seu slogan é Restaurante Caipira, “A legítima comida mineira”.

Lá encontramos o tradicional fogão à lenha e os pratos mais típicos da legítima comida mineira, tais como, o frango caipira, o quiabo, a carne de panela, a macarronada ao sugo com queijo, o angu de milho, a guariroba, a farofa de frango, a feijoada entre diversos pratos. E para acompanhar esses pratos nada melhor do que os doces caseiros que caem muito bem como sobremesas.

Nesse restaurante também encontramos objetos antigos da cozinha mineira, com a simplicidade do lugar que é muito rústico, mas que é um grande cenário da culinária mineira e dos costumes mineiros. Um local onde qualquer um se sente dentro de sua própria casa, com um jeito simples de cozinhar, que utiliza como principais ingredientes o amor e a tradição, essenciais na arte mineira de cozinhar.

Vejam como são preparados os frangos caipiras, desde o frango vivo até chegar à panela:



FOTO 10: Foto do frango sendo colocado no funil para ser morto.



FOTO 11: Foto do Frango sendo degolado para o sangue ser aproveitado no preparo do frango ao molho pardo.



FOTO 12: Foto do frango sendo depenado após sua emersão em água quente.



FOTO 13: Foto do preparo do frango sapecado na brasa.



FOTO 14: Foto do frango sendo sapecado para retirar as penugens restantes.



FOTO 15: Foto do frango sendo cortado em pedaços pelas juntas para o preparo na panela.



FOTO 16: Foto Do frango sendo preparado, “refogado” na panela de ferro.

O Restaurante obteve tanto sucesso que nos finais de semana serve cerca de 200 pessoas. Chegou até a ser modelo para uma reportagem, apresentado como um grande negócio na área da alimentação, onde foi publicada uma matéria na Revista Negócios de Uberlândia, intitulada: “Dona de Casa se Transforma em empresária da Alimentação”. A matéria enfatizou:

*Dona Vicência acreditou em uma oportunidade de negócio e hoje atende diversos clientes no interior de Minas e de outros Estados. Seu Negócio: Comida Mineira. Com uma pitada de simplicidade a empresária está conquistando clientes até de outras regiões, como de São Paulo e Goiás.*¹²⁰

Dona Vicência começou com o fornecimento de apenas oito marmitas para os funcionários da fábrica de Laticínio que havia no distrito de Amanhece (Parmalat). Tudo era feito de maneira simples na sua própria casa, só que o negócio deu tão certo que ela teve a necessidade de ampliar a sua casa com um galpão do lado da sua cozinha e abriu as portas de um restaurante.

O local é simples e rústico, mas rico em tradição. O Restaurante Caipira, ou Restaurante da Dona Vicência é bem conhecido por consumidores assíduos da verdadeira comida mineira. São pessoas de todas as classes sociais como empresários, advogados, médicos, políticos, entre outros profissionais, que elegeram o restaurante como um dos melhores da região para saborear a típica comida mineira, além de um local perfeito para conversas do cotidiano e para relembrar os tempos de crianças.

O dia-a-dia no restaurante é composto por várias tarefas que fazem parte do sucesso obtido. Tudo começa na segunda feira, quando as senhoras vão trabalhar para organizar o restaurante para o final de semana próximo, depois de organizado, Dona Vicência providencia a compra de frangos caipiras que lhe são oferecidos através de fornecedores fiéis que a acompanham desde a inauguração do restaurante. Na terça feira os frangos são limpos e preparados para o resfriamento até o final de semana quando vão direto para a panela; quarta feira começa o preparo das frutas e a limpeza dos tachos para o feitiço dos doces, e assim transcorre a semana de trabalhos caseiros e tradicionais que o restaurante nunca pode deixar de fazer, está aí o percurso que Dona Vicência vem fazendo há mais ou menos oito anos.

O Restaurante começou com a propaganda do “boca a boca” e se tornou conhecido em vários Estados. Tudo em ambiente familiar sob coordenação da proprietária Dona Vicência, que contou com a ajuda de suas filhas e netos até que o negócio pudesse sustentar os seus

¹²⁰ RAMOS, Claiton Mendes. Oportunidades, Comida Mineira: a receita da simplicidade. In: **Revista Negócios**. Ano 3- nº 26- Setembro de 1999. Distribuição Dirigida.

encargos. A competência e a vontade de fazer bem feito levou o restaurante “à boca” de muitas pessoas, inclusive de grandes empresários e empresas da região como: Martins, Expresso Araguari, Expresso União dentre outras.

Todo esse sucesso acabou por tornar-se um ponto turístico para o município de Araguari, pois é um restaurante à moda antiga, com piso de cimento, telhas francesas, madeira, enfeites antigos como carro de boi, canga de boi, quadros de montaria, enfim, tudo que compõem o cenário de um ambiente aconchegante.



FOTO 17: Foto do interior do Restaurante Caipira

Em outra matéria publicada no Jornal Correio de Uberlândia o Restaurante também é tido como ponto turístico:

Estilo Caipira Atrai Uberlandenses:

O arquiteto Sérgio Temer que mora em Uberlândia, sempre que viaja e passa por Amanhece faz questão de ir ao restaurante. Ele afirma que os pratos caseiros da Tia Vicência são saborosos. “O ambiente é muito tranquilo e aconchegante. Sempre que vou lá não perco a galinha ao molho pardo. O fogão à lenha dá um toque especial à comida” destacou.

*O aposentado Sebastião Garcia de Oliveira, outro uberlandense, se reúne com os amigos quase todos os domingos para almoçar no restaurante da Tia Vicência. Os pratos que mais aprecia são o de carne de panela, frango ao molho pardo e, como sobremesa, doce de leite com queijo.*¹²¹

E para nos contar o resultado do grande sucesso que o restaurante obteve, nada melhor do que a própria dona Restaurante Caipira, Tia Vicência:

¹²¹ FRANCIS, Fabrício. Restaurante vira ponto turístico. **Correio**. Uberlândia, 1º de setembro de 2003.

(...) Uai, eu comecei com os moços que tinha da fábrica aqui, no começo eram oito marmiteix que eu fazia, um dia eu levava pra lá, outro eles viam cumê aqui mesmo. E de um falá pro outro, muitas outras pessoas queriam cumê da minha cumida, aí foi aumentando os fregueiz, aí eu tive a idéia de abrir um restaurante na garagem da minha casa, já faz seis anos.

(...) Ah! Mais foi motivo financeiro mesmo, pro cê vê, foi aumentando as pessoas e eu tive que fazê um barracão pra cabê o povo.

(...) eu sempre cozinhei assim, sem receita. Do jeito que aprendi eu faço até hoje e gosto muito desse jeito, bem simples, né? É a minha comidinha caseira que minha vó e minha mãe fazia.

Eu aprendi assim, fazeno com capricho e as pessoas gostam da minha comidinha.

(...) que o povo mais prefere é o frango porque é caipira feito na panela de ferro tem outro sabor e a carne é mais forte. Tem domingo que eu faço mais ou meno uns sessenta frango.

(...) Nós fais de tudo um pouco, tem doce de leite, de banana, de goiaba, de mamão, de laranja, de limão, de manga e de figo, cada um com suas variedade e o queijo que acompanha, mais esse eu não faço não, o moço trais da roça pra mim.

(...) Molho de frango caipira com açafraão, macarrão, gueiroba, quiabo, angu de milho, feijoadada, carne de panela, feijão tropeiro, mandioca, cove, farofa de frango que sobra e tomate. E tem os doces e o cafezinho pra quem quisé.

(...) É sempre as mesmas coisas, tacho de cobre, a panela de ferro, gamelas de madeira, colher de pau e o fogão a lenha que não pode faltá pra dá sabor especial na comida mineira.

(...) É o pessoal pede e a gente faiz, né? as veis eles pede uma salada de verdura, uns bife e eu faço, procuro agradá a todos se não eles não vorta, né? hahahahaha!

(...) É as veis as família trazem aqui pra conhecê o hábito mineiro, né? Veio até uns português que nunca tinham visto carroça e pediram o moço pra andáe fizeram a maiô festa, até beberam pinga na cabaça, hahahahahahah!! Eu acho que é pelo jeito da gente tratar eles também, né? Trata bem por igual e pelo jeito que é aqui, bem simples, é uma casa de famia, todo mundo gosta de sê bem recebido.

(...) Isso aqui é o que eu sei fazê, eu gosto muito, mais as veis cansa, porque já estou de idade, hahahahha!! Tenho vontade de continuar apenas com as marmitas.¹²²

Por meio desse relato podemos enfatizar que com força de vontade, amor e dedicação por aquilo que se faz, obtemos sucesso e que apesar de vivermos em um mundo globalizado a cultura popular ainda é forte e predomina em várias cidades mineiras.

Dona Vicência Resende Martins desde os 12 anos de idade vem mostrando sua experiência com a alimentação, esteve à frente do Restaurante Caipira por oito anos como proprietária do imóvel, mas recentemente passou a direção para novos donos por motivo de avanço de idade e de cansaço. Mas deixa um grande exemplo de vida e de amor por aquilo que

¹²² MARTINS, Vicência Resende. História de vida. Amanhece, 11/02/2005.

faz, pois através de sua história de vida podemos perceber que ela é uma grande propagadora da verdadeira comida mineira e dos costumes populares da população de Amanhece.



FOTO 18: Foto da Dona Vicência Resende Martins primeira proprietária do Restaurante Caipira.

Vejam algumas de suas receitas mais famosas:

Frango ao molho pardo

*1 frango caipira, sangue do frango;
sal e pimenta do reino, suco de um limão;
3 colheres de óleo; 2 cebolas grandes picadas;
3 dentes de alho amassados;
2 tomates sem pele; cheiro verde.*

Modo de fazer:

Mate o frango, cortando o pescoço, apare o sangue em uma tigela com vinagre e mexa bem para que não talhe.

Tempere o frango com sal, pimenta do reino e suco de limão. Corte em pedaços pelas juntas. Leve ao fogo numa caçarola com óleo, a cebola, alho e tomate.

Doure o frango. Junte um pouco de água e o cheiro verde, tampe a panela e deixe cozinhar até o frango amaciar.

Junte o sangue e deixe ferver até o molho engrossar.

Tutu à mineira

Feijão cozido, couve picada bem fininha, bacon, cebola, extrato, lingüiça, alho e cheiro verde.

Modo de fazer:

Frite o bacon cortado em pedacinhos com extrato, cebola, alho e o cheiro verde, o feijão com caldo. Engrosse com farinha de mandioca até o ponto desejado despeje numa travessa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Na minha cidade, nos domingos de tarde, as pessoas se põem na sombra com
faca e laranjas.
Tomam a fresca e riem do rapaz da bicicleta, a campainha desatada, o aro
enfeitado de laranjas:
'Eh bobagem!'
Daqui a muito progresso tecno-ilógico,
quando for impossível detectar o domingo
pelo sumo das laranjas no ar e bicicletas,
em meu país de memória e sentimento,
basta fechar os olhos:
é domingo, é domingo, é domingo.¹²³*

(Para comer depois, Adélia Prado)

Este é um dia típico em algumas cidades tradicionais de Minas Gerais, mas com a política nacional do século XXI, os mineiros se tornam cada vez mais modernos, esquecendo-se muitas vezes de que suas raízes são os hábitos simples e o paladar mineiro. Podemos nos perguntar o que resta de mineiridade? Já dizia Silva: *Acho que restam a comida gostosa, os lugares belíssimos e o autores que não deixam morrer os segredos e os dotes culinários mineiros.*¹²⁴

Trabalhar com esse tema de pesquisa me acrescentou muito, pois o tema está relacionado com a cidade de Araguari, que é a minha cidade, com a cultura familiar mineira.

Pude perceber todas as conexões que o alimento promove com o cotidiano, “comer é sempre bem mais que comer”. Portanto, para estudar a alimentação, não basta somente olhar para o que se come, mas como se come, como se prepara, qual é a tradição, a história que está envolvida em todo o processo anterior a chegada do alimento até nós.

Ao longo de minha pesquisa percebi que tinha que estudar a história da cidade de Araguari e do distrito de Amanhece mais a fundo, o que me possibilitou um diálogo com histórias de vida, onde analisei o quanto as memórias são valiosas para o estudo de campo.

É necessário ressaltar o quanto o assunto é vasto, e quantas abordagens diferentes podem ser feitas sobre ele. Este não pretende encerrar a questão da alimentação mineira.

¹²³ PRADO, Adélia. **Poesia Reunida**. São Paulo: Editora Siciliano, 9ª ed., 1991, p.44.

¹²⁴ SILVA, Vera A. Cardoso. Painel: Minas não há mais? In: Seminário Sobre Economia Mineira, I, 1982, Diamantina. **Minas não há mais? Belo horizonte: CEDEPLAR**, p.5-10, 1986.

Percebi o quanto o tema se abre para diversas outras problemáticas. A sua historiografia abrange um grande estudo sobre o viés da bibliografia especializada, desde os folcloristas que enfocam o tema da comida de uma forma interessante, perpassando pelo campo da comida como cura, a relação entre as comidas de fast foods (comidas rápidas) com a slow food (comida lenta), até a preocupação da comida com os alimentos transgênicos.

Trabalhei com algumas perspectivas da mulher em relação ao seu trabalho doméstico e não pelo viés do gênero, o que fico devendo. Concretizei alguns de meus objetivos específicos por meio de histórias de vida. Os depoimentos revelaram quais tecnologias mudaram os hábitos alimentares dos mineiros, os novos produtos industrializados que se encontram no mercado; detectando as mudanças na arte de fazer, do artesanal para o comercial, especialmente quais são os produtos que estão substituindo a produção natural dos alimentos no mercado atual.

Analisei a micro-história não a macro-história, o que me levou a uma análise mais profunda dos acontecimentos locais e regionais dos moradores do distrito de Amanhece, bem como a relação possível entre memória/identidade, num determinado espaço e tempo (1975-2000).

Utilizei procedimentos que mesmo insuficientes instigam ao historiador estar atento a imagens e às fotografias.

Segundo Paiva:

*O uso da imagem, da iconografia e das representações gráficas pelo historiador vem propiciando a apresentação de trabalhos renovadores e, também, instigando novas reflexões metodológicas.(...) A imagem é uma espécie de ponte entre a realidade retratada e outras realidades e outros assuntos, seja no passado, seja no presente. É por isso que ela não se esgota em si. Por meio dela, a partir dela e tomando-a em comparação é possível ao historiador e ao professor a análise de outros temas, em contextos diversos.*¹²⁵

Contudo esse trabalho monográfico é apenas o primeiro passo para outras possibilidades futuras. As empregadas, cozinheiras que trabalham em casa de patroas seria, por exemplo, uma outra possibilidade de pesquisa, entre tantos outros.

¹²⁵ PAIVA, Eduardo França. **História e imagens**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002, p.19.

FONTES DOCUMENTAIS

1- Textos:

MAMERI, Abdala. **Pelos Caminhos da História, Pessoas, Coisas e fatos de Araguari**, Artgraf, 1988.

MARIA RIOS, Gilma; NAVES MONTES, Maria Consuelo Ferreira. **Araguari Cem Anos de dados e fatos: 1888-1988**. Fundação Educacional e Cultural de Araguari-FUNEC, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, 1988.

PONTES, Hidelbrando de Araújo, **Memória Eclesiástica da Diocese de Uberaba**, anuário eclesiástico, maio de 1938.

PROJETO CULINÁRIA TÍPICA MINEIRA. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura, 1985.

RESENDE, Sebastião Naves de. **Amanhece**. Uberaba: Vitória Ltda., 1991.

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E TURISMO DE ARAGUARI. Rua Marciano Santos, 772-Centro.

2- Jornais:

COELHO, Marcelo. Até os santos precisam se alimentar. **Folha de São Paulo**, 31 dez. 2003.

FRANCIS, Fabrício. Restaurante vira ponto turístico. **Correio**. Uberlândia, 1º set. 2003.

HORTA, Nina. Esperemos com calma o que vem por aí. **Folha de São Paulo**, Ilustrada, 20 mar. 2003.

_____. Bendita farinha que solta a língua!. **Folha de São Paulo**. 18 mar. 2004. Ilustrada, E 5.

MELO, Josimar. Folha de São Paulo. Festival em Minas Gerais reúne aulas de culinária, exposições e música. **Folha de São Paulo**. 19 agost. 2004. Ilustrada, E 5.

MIKEVIS, Dayanne. Rede pública adere ao uso de fitoterapia. **Folha de São Paulo**, Cotidiano, 22 mar. 2004.

VALLADARES, Ricardo. Uma farsa de A a Z. **Veja**, 2 mar. 2005. Livros, p.112-113.

VALFLÔRES, Lúcio. **Gazeta do Triângulo**, Araguari, 04 jan. 1953.

3- Revistas:

LUIZ, Vicente de Paulo. Comércio à Moda Antiga. Revista **Evidência**, Araguari, p.10-11, outubro de 2004. Entrevista concedida a Enivaldo Silva.

LUGAR de homem é na cozinha...e que cozinha! **Veja Especial Homem**, Hobby, p.52-55, agost. 2004.

MENESES, José Newton Coelho. À mesa com uma família “mineira” do século XVIII. **Nossa História**, Março, 2004.

MENEZES, Elisa. Dez coisas que você precisa saber sobre FAST FOOD. In: **Revista Mundo Estranho**, julho, 2004, 16-17.

RAMOS, Claiton Mendes. Oportunidades, Comida Mineira: a receita da simplicidade. **Negócios**. Ano 3- nº 26- Setembro de 1999. Distribuição Dirigida.

SILVA, Enivaldo. Comércio à moda antiga. **Evidência**, em outubro/2004.

UMA farsa de A a Z. **Veja**, p.112-112, de março de 2005.

4- Televisão:

NUTRIÇÃO. **Globo Repórter**. Tv Globo, 09 de julho de 2004.

COMIDA MINEIRA. **Terra de Minas**. Minas Gerais: TV Integração, 26 de junho de 2004.

5- Entrevistas:

BRITO, Maria de Lurdes Bitar de. Entrevista. Araguari, 21/03/2005.

FERREIRA, Joana F. Anjos. Entrevista. Araguari, 04/10/2004.

HENRIQUES, Maria Conceição. Entrevista. Araguari, 01/04/2005.

MARINHO, Waldemar. Depoimento dado à Marcelo S. Pires em pesquisa à estação do Distrito de Amanhece em 02/11/2003.

MARTINS, Vicência. Entrevista. Araguari, 11/02/2005.

ROMÃO, Célia. Entrevista. Araguari, 22/01/2005.

PACHECO, Bonifácio. **História do Distrito de Amanhece**. Entrevistador: Marcelo S. Pires. Araguari, 22 out. 2003. Entrevista concedida pelo Departamento de Patrimônio Histórico de Araguari-MG.

SANTOS, Luiz Eduardo dos. Entrevista, Araguari, 21/07/2004.

SILVA, Luzmar da. Entrevista. Araguari, 01/03/2005.

6- Cadernos de Receitas

BENTA, Dona. **Comer bem**. São Paulo: CIA Editora Nacional, 1953.

COZINHA PRÁTICA. **Livro de receitas**. Departamento Feminino da Loja Maçônica Brasil Central, nº 10. Araguari-MG, 4ª ed., 1997.

CHRISTO, Maria Stela Libânio. **Fogão de Lenha: Quitandas e Quitutes de Minas Gerais**. Vozes, Petrópolis, 1986.

GUIMARÃES, Sandra Oliveira (organização). **Receitas Maravilhosas da Família Mauá**. Araguari-MG, 2004.

HENRIQUES, Maria Conceição. **Caderno de Receitas**. Araguari, 1950.

PEQUENO, Isabel. **Cozinhas de Minas: uma saborosa viagem através dos tempos**. Tribuna de Minas, 2001.

MARIA, Rosa. **A arte de comer bem**. Rio de Janeiro: H. Leonardos-Editor, 1938.

NUNES, Lúcia Clementino e Márcia Clementino. **História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha**.

ROMÃO, Maria Aparecida. **Caderno de Receitas**. Araguari, 1950.

SANTANA, Celi de Lourdes P. **Caderno de Receitas**. Araguari, 1977.

7- Fotografias

SANTANA, Karina Peixoto. **Restaurante Caipira**. 11 fotos, 12cmx8cm.

_____. **Distrito de Amanhece**. 14 fotos, 12cmx8cm.

8- Filmes

COMO água para chocolate. Diretor e Produtor Alfonso Arau, 1993.

BABETTE, A Festa de. Produção Just Betzer, 1988.

BIBLIOGRAFIA

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

_____. Comidas na Vitrine: Novos Hábitos Alimentares e Novas Formas de Sociabilidade. In: **Self-services: espaços de uma nova cena familiar**, Caderno Espaço Feminino, ano 5, v. 6, 2 semestre. 1999, NEGUEN, UFU.

ANDRADE, Carlos Drummond de. **Brasil, Terra e Alma: Minas Gerais**. Editora do Autor, 1967.

ARANTES, Antônio Augusto. **O que é Cultura Popular**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil**. Textos CERU, São Paulo: CERU, série 2, n. 4, p. 45, 1993.

BAKTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1987.

BRASIL. **II Plano Nacional de Desenvolvimento (PND), 1975-1979**. Brasília, Presidência da República, 1974.

BOSI, Alfredo. **A cultura brasileira: temas e situações**. São Paulo: Ática, 1992.

BURKE, Peter. **A cultura popular na idade moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

_____. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Zahar ed., 2005.

BURMESTER, Ana Maria de Oliveira. **A História cultural: apontamentos, considerações**. In: Revista Art Cultura. Uberlândia: NEAHC, nº 6, 2003.

CÂNDIDO, Antônio. **Os Parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Duas Cidades, 1982.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**.São Paulo: Campus, 2001.

_____. Alimentação Contemporânea: Industrialização e FAST FOOD. In: **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. São Paulo: Campus, 2001 p. 101-110.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: editora da USP, 1983, v. 1.

CERTAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.

_____. O tempo das histórias. In: **Invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 2001.

_____. **A cultura no plural**. São Paulo: Papirus, 1995.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa: Difel, 1988.

D’ALESSIO, Márcia Mansor. **Intervenções da memória na historiografia: identidades, subjetividades, fragmentos, poderes**. In: Revista Projeto História. São Paulo: PUC, nº 17, nov/98.

DA MATTA, Roberto. **Sobre comidas e mulheres...** In: **O que faz o Brasil, Brasil?** 2ª edição. Editora Rocco Ltda. Rio de Janeiro, 1986.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. A mulher, A Cozinha e A Arte Culinária. In: **“Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950”**. Departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Agosto 1998, p.73. (Dissertação de Mestrado)

DAVIS, Natalie Zenom. **Culturas do povo**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

DOSSIÊ DA ESTAÇÃO FERROVIÁRIA DE AMANHECE. “Estação Marciano Santos”. Divisão de Patrimônio Histórico de Araguari.

ESPIG, Márcia Janete. **Limites e Possibilidades de uma nova história cultural**. In: Revista Lócus, JF: EDUFJF, v. 4, nº 6, 1998.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

_____. O FAST FOOD ou a Cozinha Compartimentada. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 18ª edição, Rio de Janeiro: Livraria José Olímpio, p. 44, 1977.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte: editora Itatiaia; São Paulo: ed. da USP, 1982, 2ª edição.

GIARD, Luce. **O prato do dia**. In: Certau, Michel. A invenção do cotidiano II: Morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 1996. 1ª edição, p. 234-267.

GINSBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

GONÇALVES NETO, Wenceslau. **Agricultura e Política na década de 70: a cafeicultura em Araguari MG**. Campinas, 1983. (Dissertação de Mestrado)

GOMES, Núbia Pereira de Magalhães e PEREIRA, Edimilson de Almeida. **Assim se benze em Minas Gerais**. Juiz de Fora: Editora da UFJF, 1989.

GUIMARÃES, Eduardo Nunes. **A transformação Econômica do Sertão da Farinha Podre: o Triângulo Mineiro na divisão inter-regional do trabalho.** In: Revista História e Perspectiva, Uberlândia, v. 4: 7-35, Jan/Jun. 1991.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Vértice, 1990.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras.** São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

HUNT, Lynn. (org.) **A Nova História Cultural.** São Paulo: Martins Fontes, 1992.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Minas Gerais 1970 a 2000.

LE GOFF, Jaques. **História: novos objetos.** Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves editora S.A., 1976.

_____. Memória. In: **Enciclopédia Einaudi**, v.I. Lisboa: Imprensa Nacional, 1984.

LIMA JÚNIOR, Augusto de. **A Casa, o Mobiliário e as Alfaias.** In: A Capitania das Minas Gerais. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978.

MACHADO, Maria Clara Tomaz. **Cultura Popular e Desenvolvementismo em MG: caminhos cruzados de um mesmo tempo.** São Paulo: USP, 1998. (Tese de doutorado).

_____. Cultura Popular: um contínuo refazer de práticas e representações. In: PATRIOTA, Rosângela e RAMOS, Alcides Freire (org.). **História da Cultura: espaços plurais.** Uberlândia: UFU/ Aspectus, 2002.

_____. Cultura Popular: em busca de um referencial conceitual. In: **Cadernos de História.** Uberlândia: EDUFU, nº 5, 1994.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A influência das normas religiosas na alimentação em Minas Gerais: Séculos XVIII-XIX.** In: Estudos de História, Revista do curso de Pós-Graduação em História FHDSS-Campus Franca. V. 5, n. 1, 1998.

MARIA RIOS, Gilma. **A construção imaginária do trabalhador araguarino: 1937-1945.** Mestrado: História. Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 1995.

MARTINS, Saul. **Folclore: teoria e método.** Belo Horizonte: Imprensa Nacional, 1986.

MIRANDA, Antônio A. de. **Nutrição e Vigor.** 4ª edição. Casa Publicadora Brasileira, Santo André - São Paulo.

NASCIMETO, Amariles Alves do. **O Tiro que Matou 4- Sagas das famílias Medeiros, Branquinho e Mendes do Nascimento.** s/d.

NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC, nº 10, 1993.

OLIVEIRA, Célia Regina Gomide. **A Frente Cafeicultora em Araguari**. São Paulo. Dep. de Geografia/USP, 1991.

OLIVEIRA, Elda Rizzo. **O que é Benzeção**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

PAIVA, Eduardo França. **História e Imagens**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

PESEZ, Jean Marie. **A História Nova**. In: História da Cultura Material, p.77-213. 4ª edição, São Paulo: Martins Fontes, 1988.

RIAL, Carmen S. M. Fast Food: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre: Publicação do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da UFRS, ano 2, nº4, p.94-103, jan/jun. 1996.

_____. **Brasil: Primeiros escritos sobre comida e identidade**. Florianópolis: UFSC/Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 2003, p.5.

RODRIGUES, Jane de Fátima. **História Regional e Local: problemas teóricos e práticos**. In: História e Perspectiva. Uberlândia: Edufu, nº 16/17, 1997.

SAMUEL, Raphael. **História Local e História Oral**. In: História em Quadro Negro: escola, ensino e aprendizagem. Revista Brasileira de história nº19, São Paulo v.9, set89/fev90.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memória em temas de história: problemáticas atuais. In: **BRESCIANI, Stella; NAXARA, Marcia (org.) Memória e ressentimento**. Campinas /SP: UNICAMP, 2001.

STRINATI, Dominic. **Cultura Popular: uma introdução**. São Paulo: Hedra, 1999.

VAINFAS, Ronaldo. **Da História das mentalidades à História cultural**. In: Revista História. São Paulo: UNESP, v.15, 1996.

WARPEDROWSKI, Eduardo Novais. **Alimentos transgênicos: uma perspectiva histórica das biotecnologias**. Uberlândia: UFU, 2004. (monografia História)

WEITZEL, Antônio Henrique. **Folclore Literário e Lingüístico; pesquisas de literatura oral e de linguagem popular**. 2. EDUFJF. Juiz de Fora, 1995.