

MÔNICA CHAVES ABDALA

A COZINHA E A CONSTRUÇÃO DA IMAGEM DO MINEIRO

Dissertação de Mestrado
apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em Sociologia da
Faculdade de Filosofia, Letras
e Ciências Humanas da
Universidade de São Paulo, sob
orientação da Profa. Dra.
Maria Helena Oliva Augusto

SÃO PAULO - 1994

RESUMO

O objetivo deste trabalho é analisar a importância da cozinha como um dos pilares centrais na construção da imagem do mineiro, que opera no plano regional, ao mesmo tempo que extrapola fronteiras.

As evidências de uma associação entre um "típico" mineiro e a cozinha foram encontradas num investimento político, por parte do governo de Minas, entre meados da década de 70 e meados de 80 deste século, e numa ampla literatura onde se delinearão as pistas para a urdidura da imagem, que inclui relatos de viajantes estrangeiros no século XIX, crônicas, ensaios, memórias, publicados até a década de 90 do século XX.

A solução de algumas questões iniciais acerca da compreensão da problemática levantada a respeito da eleição da cozinha e de determinados pratos como "típicos" e de seu papel na construção de uma imagem regional mineira possibilitou o reconhecimento de uma tradição que combina elementos persistentes no decorrer dos séculos, desde o povoamento da capitania até as primeiras décadas do século XX, conformando padrões e hábitos alimentares.

Esses padrões e esses hábitos alimentares e de convívio social foram determinados por fatores relativos às possibilidades de abastecimento e subsistência - que dependeram de sociabilidades distintas - combinados a um conjunto de princípios ideológicos e simbólicos cujo estudo

é imprescindível ao entendimento do processo de institucionalização de uma racionalidade e de uma civilidade da capitania de Minas Gerais - e até mesmo do país - que se estruturava aos olhos de um modelo europeu.

Finalmente, a compreensão da construção da imagem exigiu a análise da forma como se combinam elementos de distintas sociabilidades, sub-regiões e distintas faces da tradição a inovações que resultaram de alterações nas regras dietéticas, massificação da produção com investimento em *marketing* sobre novos produtos, educação escolar, praticidade adequada à vida moderna. Foi necessário entender, também, como a imagem está relacionada ao regionalismo e ao mito que funda a identidade do mineiro.

À memória de Da. Zuleika, musa
inspiradora. Ofendia-se a cada
vez que a pressa ou os regimes
nos faziam recusar seu
delicioso pão de queijo com
café.

Aos meus pais, Nise e Abadio,
pela dedicação, carinho e
sabedoria com que incentivaram
a formação de três cientistas
humanos em plena ditadura
militar.

Aos meus dois amores, Ney e Danilo.

Ney foi amigo e companheiro, ultrapassando seus próprios limites para suprir minhas longas ausências.

Danilo, ainda pequenino, aprendeu a duras penas o significado da palavra saudade.

AGRADECIMENTOS

Sinto-me como às vésperas de um grande banquete, naquele momento crucial em que elaboramos a lista de convidados esperando não esquecer ninguém. Durante todos esses anos da pesquisa e elaboração da dissertação, numerosas pessoas colaboraram para que sua conclusão se tornasse possível. Agradeço a todas, nomeando algumas em especial:

À Profa. Maria Aracy Lopes da Silva, minha primeira orientadora e "madrinha de iniciação" na vida acadêmica, pela sua amizade e apoio quando decidi mudar da área de Etnologia Indígena para a área de Sociologia.

À Profa. Maria Helena Oliva Augusto, que durante todos esses anos foi, mais que orientadora, uma grande amiga, segurando as barras nada leves que enfrentei. Devo a ela a possibilidade de concretizar a união entre intuição particular, paixão e interesse intelectual.

À Profa. Maria Arminda do Nascimento Arruda, que me acolheu gentilmente, iniciando-me nos "segredos" de Minas, dando-me sugestões valiosas e, muitas vezes, apontando caminhos. Agradeço, também, sua leitura atenta e detalhada de meu projeto de qualificação.

À Profa. Maria Lúcia Montes, desde a graduação acompanhando minha trajetória. Agradeço o carinho, o entusiasmo pelo meu tema e as preciosas sugestões que me

auxiliaram a solucionar alguns impasses do projeto de qualificação.

Aos coordenadores e colegas da pós-graduação, pelas sugestões recebidas durante os "seminários de projeto", em especial ao Prof. Flávio Pierucci, à Profa. Heloísa Fernandes, à saudosa Profa. Elizabeth Lobo, ao colega Leopoldo Waisbort e ao amigo Cláudio Novaes Pinto Coelho.

Às instituições de pesquisa, CNPQ e CAPES, pelas bolsas e auxílios recebidos.

À Rita Maria Ribeiro de Carvalho e Antônio Maria Rezende (o Toninho), faltam-me palavras que possam expressar o que fizeram por mim durante minha estadia em Belo Horizonte. Abriram-me sua casa e desdobraram-se em gentilezas. Seu empenho foi responsável pelas descobertas e contatos que realizei nessa cidade. Graças à sua intervenção e à atenção do presidente da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte, Sr. Jota Dângelo, foi possível conseguir as entrevistas que nos levaram ao conhecimento da existência do grupo que elaborou o Projeto Culinária Típica Mineira.

Aos meus entrevistados de Belo Horizonte, pela calorosa acolhida, no melhor "estilo mineiro", brindando-me com saborosos quitutes e com deliciosas informações que os livros não dão: Sra. Maria Stella Libânio Christo, Sra. Maria Iris de Freitas, Sra. Wanda Lacerda, Sr. Edgar Mello e Sr. Targino Lima Jr.

À Sra. Esther Heloísa Antunes de Oliveira, Sra. Maria Augusta Faria, Sra. Maria Abadia Rezende Costa, Sr. Bariani Ortencio, Sr. Benedito Francisco Nascimento, pelas valiosas contribuições que suas entrevistas trouxeram. Às queridas entrevistadas, Sra. Enoy Guimarães de Sousa e Sra. Maria Lima de Paiva, cujas perdas senti no decorrer deste trabalho.

Aos colegas do Departamento de Sociologia da Universidade Federal de Uberlândia, pelas suas sugestões, especialmente à Eliane Ferreira Andrade, por sua leitura atenta e pelas inumeráveis discussões que me ajudaram a iluminar caminhos, desatar nós e compor as peças de meu quebra-cabeças.

Ao Marcio Chaves-Tannús, que, mais do que irmão, foi conselheiro e leitor rigoroso, auxiliando-me nos momentos em que me julgava perdida e mal podia confessá-lo.

À atenção dos amigos Maria Virginia Casado e Roberto D'Amico, que realizaram uma leitura atenta e detalhada, trazendo-me importantes sugestões.

À minha sobrinha Alessandra e meu cunhado Gil, que traduziram alguns textos em inglês, tornando possível sua leitura. Além disso, Gil dedicou horas e horas para conseguir textos que a burocracia impossibilitava obter à distância.

À Izabel e à Sônia, da Secretaria da Pós-graduação em Sociologia da USP, pela amizade e apoio dedicado com que tornam mais leves muitos de nossos encargos.

À Fernanda, Luciene e Sra. Noely, datilógrafas desta dissertação, que viveram comigo os prazos e as esperas.

Ao André, pelo valioso auxílio no lay-out final.

À Beatriz, pela minuciosa revisão desta redação.

À Universidade Federal de Uberlândia, pelos recursos que me colocou à disposição, possibilitando a conclusão deste trabalho e aos funcionários da gráfica, de maneira especial, pela delicadeza e tolerância com que trataram minhas urgências.

Finalmente, a todos aqueles que colaboraram com informações nas inúmeras sondagens que realizei; aos amigos e familiares, sobretudo à "ruivinha", que colaboraram suavizando compromissos do dia-a-dia para que eu pudesse dedicar-me integralmente à pesquisa e à redação. Lembro, com carinho, que sem o auxílio de meu marido e de duas mulheres a realização de meu curso de mestrado não seria possível: Elaine, em plena mocidade, tomou conta de minha casa como se fosse sua; Da. Abadia faz-nos vivenciar cotidianamente o mito, com seus quitutes "mineiros" preparados nos moldes da melhor tradição que herdou de sua avó.

A todos, meu mais sincero agradecimento.

Mônica Chaves Abdala

De Sófocles, temos as tragédias, de Teócrito as éclogas... Onde estão os molhos de Aftonetes?

Já vastamente exploramos a Antigüidade nas suas letras: é tempo de a esquadriharmos nos seus petiscos. (...) que os estudiosos fechem os livros e preparem as caçarolas.

Eça de Queiroz

ÍNDICE

Apresentação	1
Introdução	4
Notas da Apresentação e Introdução	21
1. Evidências da Associação Mineiro-Cozinha: Literatura e Política	23
Notas	42
2. Origem dos Hábitos Alimentares e Posição da Cozinha no Período da Mineração	44
2.1. Abastecimento, disponibilidade de gêneros e padrões alimentares	47
2.2. Hábitos alimentares, convívio e relações sociais..	61
Notas	71
3. A Cozinha No Período da Ruralização	74
3.1. Disponibilidade de gêneros e padrões alimentares: continuidade e alterações	75
3.2. O papel dos hábitos alimentares no estabelecimento de relações sociais	82
Notas	98
4. Tabus, Classificações Alimentares e Ordem Social	100
Notas	120
5. As Tradições Alimentares e o Típico Mineiro	122
5.1. Da farinha ao congelado, do ideal ao real: a construção do tradicional e do típico	123
5.2. As distintas faces da tradição	135
Notas	144
Considerações Finais	146
Notas	159
Referências Bibliográficas	160

APRESENTAÇÃO

Toda proposta de trabalho acadêmico é originada por alguma escolha de caráter pessoal no levantamento da problemática da pesquisa. Cabe, de início, apresentar aquela que orientou o tema desta dissertação, pois, num primeiro momento, o que lhe deu impulso foi um interesse pessoal e apaixonado pelos rituais cotidianos ligados ao que se convencionou chamar de "hospitalidade mineira", a um "bem receber" associado sempre à comida e à cozinha.

É fato conhecido que nos relatos daqueles que vão a Minas está marcada a história da enorme quantidade e variedade de doces e quitandas⁽¹⁾ que puderam saborear nas casas que visitaram. Em cada casa o ritual de servir as iguarias se repete, e não há como não aceitar sem ofender o anfitrião. Há quem se lembre de, num mesmo dia, ter tomado três fartíssimos cafés da manhã, em passagem por casas de amigos mineiros, sem poder recusar nenhum.

Lauro M. COELHO, mineiro residente em São Paulo, crítico de música, em comentário sobre o *mito da mineiridade*, declarou certa vez que:

O mineiro só acha que está sendo hospitaleiro quando mata o visitante de tanto comer. (Folha de São Paulo, 02.12.90:C-1).

Entre os mineiros, não é muito diferente. Uma rápida passada em casa de um amigo para apanhá-lo não dispensa o cumprimento de um ritual: Aceita um "paõzinho de queijo" com café? Acabou de almoçar? Então um doce de leite, um pedaço de goiabada com queijo? Pelo menos um café?

Não há pior desalento do que estar "desprevenido", mesmo nessas rápidas passagens. Só um convite para um lanche ou almoço bem preparado pode reparar tal "heresia".

A observação dos rituais relativos à farta exposição e oferta de pratos por ocasião de festas, visitas, assim como nos momentos mais corriqueiros do cotidiano - alguém que passa para um breve bate-papo, um empréstimo de algum objeto, um recado - nos entusiasmou no sentido de refletir sobre a cozinha como espaço privilegiado de convívio e relações sociais.

Ao dirigir nossa atenção para esse aspecto da sociabilidade identificada como "típica de mineiro", pudemos perceber uma recorrência, tanto no senso comum, como em crônicas, ensaios e literatura dos viajantes estrangeiros que estiveram no Brasil no século XIX e início do XX, no sentido de associar mineiros, comida e cozinha. Os livros de dois autores em particular, Eduardo FRIEIRO (1982) e Maria Stella Libânio CHRISTO (1986), e a existência de um grupo estruturado formalmente pelo governo de Minas, em 1985, para elaborar projeto de difusão e

preservação da "culinária mineira típica" enquanto parte de uma "cultura mineira típica", reforçaram a percepção da importância de uma tal associação para desvendar algo mais amplo: a construção de uma imagem do mineiro que, entre elementos como personalidade (desconfiado), temperamento (hospitaleiro), aptidão política (conciliador, "fiel da balança"), tem na cozinha "típica" um de seus esteios. Essa é, portanto, uma hipótese suscitada pelo trabalho com a bibliografia consultada e pelas entrevistas realizadas com os componentes do grupo acima referido.

Acreditamos que esta pesquisa não resulta unicamente no desenvolvimento de uma proposta de interesse pessoal. Visamos contribuir para um debate mais amplo, uma vez que buscamos desvendar significações simbólicas referentes a um aspecto específico da sociabilidade mineira ligado à cozinha, na certeza de que existe uma especial relação dessa com a construção de uma imagem regional, ainda inexplorada em pesquisas sobre a região. Esse debate tangencia, portanto, a questão do regionalismo e, mais especificamente, a do regionalismo mineiro.

INTRODUÇÃO

A importância da cozinha para a construção de uma imagem do mineiro, que opera no plano regional, ao mesmo tempo que extrapola fronteiras, constitui nosso tema central de análise. No sentido de compreendê-lo, duas questões norteiam nossas reflexões:

Por que a cozinha?

Que papel a cozinha assume na construção da imagem regional mineira?

A tentativa de encontrar respostas para essas questões tornou possível detectar dois aspectos básicos no que diz respeito às evidências de uma construção da imagem regional associada à cozinha e à comida. O primeiro, consideramos como literário, o segundo, como político.

O primeiro aspecto remete à associação entre mineiro e cozinha que aparece dispersa em vasta literatura, abrangendo desde o século XIX, através dos relatos dos viajantes, até o início da década de 90 deste século. Nesse período, encontramos cartas, crônicas e memórias, onde a ligação que nos interessa está fortemente marcada.

O outro aspecto é aquele em que a construção da imagem do mineiro associada à comida e à cozinha passa a constituir

referência política. Ao que parece, há um investimento, por parte do governo de Minas Gerais, na divulgação da cozinha mineira enquanto pilar fundamental na caracterização de uma cultura "típica". Os indícios que nos permitem estabelecer um recorte na periodização entre meados de 1970 e meados de 80 são o patrocínio de uma publicação sobre os "300 Anos de Cozinha Mineira"⁽²⁾ e a criação de um grupo nomeado formalmente pelo governo de Minas, para elaborar projeto de difusão e preservação da "culinária típica mineira", ao qual nos referimos em nossa apresentação⁽³⁾.

Analisando esses dois aspectos, é possível averiguar nossa hipótese, segundo a qual a cozinha aparece como um dos esteios centrais à construção da imagem regional mineira. A averiguação se dará tanto através da ênfase que cronistas saudosos dispensam à comida mineira, como através de um investimento político do governo mineiro na cozinha "típica" da região, no período referido. Dessa forma, entendemos que é necessária a compreensão da ênfase dos cronistas, da referência a determinados pratos como "típicos", como das razões pelas quais a cozinha é escolhida para compor uma imagem regional.

As respostas podem ser encontradas basicamente em duas fontes, para o caso do aspecto que chamamos literário. A primeira delas é representada pela própria literatura indicativa da associação que nos interessa perceber. A outra, pelo conjunto de dados históricos que nos possibilita analisar a formação de

hábitos alimentares, o porquê de pratos específicos serem eleitos como "típicos", assim como nos permite resgatar aspectos da sociedade mineira ligados ao nosso objeto. Assim, podemos entender, por exemplo, porque as quitandas estão praticamente ausentes dos relatos dos viajantes estrangeiros no século XIX e início do XX, enquanto, na década de 80 desse século, servem a uma caracterização do mineiro que extrapola limites regionais, como podemos perceber no episódio da "Cultura da Broa de Milho"⁽⁴⁾ e, mais recentemente, na alcunha "República do Pão de Queijo"⁽⁵⁾.

Nossas limitações quanto ao tempo e recursos nos levaram a privilegiar as fontes históricas, efetivando um recorte quanto à literatura, em que selecionamos um material sistematizado que possibilita resgatar as indicações de que necessitamos. Recorrendo a fontes indiretas, não nos foi possível encontrar nossas respostas na própria literatura. De qualquer forma, conscientes das limitações decorrentes da utilização de tais fontes, buscamos nos dados históricos os detalhes que nos permitem analisar os hábitos alimentares e as relações que se estabelecem tendo-os como centro. Uma pesquisa nas fontes primárias fica como intenção de uma possível continuidade deste trabalho.

As fontes de dados para a análise do aspecto político da imagem também são limitadas. Os discursos oficiais indicativos do investimento do governo na "cozinha típica" aos quais tivemos acesso são poucos e fornecem escassas informações. Para as

propostas desta dissertação, no entanto, eles parecem suficientes, já que nosso interesse é registrar a existência de um investimento político na associação mineiros-cozinha. Entendemos que uma pesquisa específica sobre esse aspecto será necessária para um aprofundamento futuro que possibilite um painel mais amplo sobre a questão. Para o momento, também nesse segundo aspecto, recorreremos à análise de dados históricos para complementações.

Ao aprofundar a investigação junto às fontes bibliográficas e realizar entrevistas, um mundo de significados foi-se desvelando na memória dos sujeitos e nas entrelinhas dos registros históricos, deixando entrever conjuntos de dados que acabaram por influenciar a composição de certos padrões comportamentais associados à imagem construída do mineiro.

As informações obtidas através das sondagens e entrevistas realizadas forneceram dados a serem aprofundados no trabalho com as fontes bibliográficas, assim como apontaram para a necessidade de uma periodização remontando à formação da capitania, para explicar costumes considerados típicos do mineiro, alguns dos quais vigoram até nossos dias, sobretudo os relacionados a hábitos alimentares.

Em relação a tais hábitos, uma das hipóteses que analisamos no decorrer do trabalho é a de que as raízes de certos padrões de comportamento relativos à cozinha, e de determinadas construções simbólicas a ela associadas, podem bem

estar na dificuldade de conseguir produtos do exterior - acessíveis na capital e no litoral - com conseqüente desenvolvimento de uma dieta peculiar, baseada numa produção caseira, de quintal, e numa valorização das coisas da terra. A respeito dessa questão, lembramos que Minas, no período de sua formação, era uma capitania onde predominava a vida urbana - em contraposição ao restante da colônia - e seus habitantes estavam submetidos a um isolamento decorrente tanto dos limites geográficos, quanto das restrições de toda espécie que lhe eram impostas pela Coroa Portuguesa para salvaguardar as riquezas minerais.

Para orientar o estudo do processo histórico mineiro, recorreremos à periodização da história de Minas efetivada por ARRUDA (1990), a partir daquela indicada por IGLESIAS. Em texto onde discute a *mitologia da mineiridade*, a autora reconhece a existência de pelo menos duas "dimensões temporais nítidas" no desenvolvimento histórico de Minas, correspondendo ao apogeu da mineração e à ruralização da economia. Finalmente, reconhece uma etapa da industrialização. Os três períodos representam configurações específicas da sociedade mineira que nos auxiliam a compor um quadro dos aspectos particulares com os quais visamos trabalhar.

A cozinha mineira estabelecida como nosso objeto central de análise não é considerada apenas como conjunto de hábitos

alimentares, ainda que esses ressaltem entre os autores que estudamos na busca de nossos dados básicos. Entendemo-la também como espaço privilegiado de convívio e relações sociais, uma vez que, até meados do século XX, copa e cozinha foram os centros do movimento cotidiano da casa mineira (VASCONCELLOS, 1962). Dessa forma, entendemos que é necessário analisar práticas e representações características desse espaço, tentando perceber como são constituídas em relação a aspectos sócio-culturais, políticos e econômicos, vistos de uma perspectiva histórica. Nesses termos, devemos também considerar que cada costume que partilhamos hoje, cada prato que saboreamos, cada comportamento à mesa ou ao receber visitas diz respeito ao desenvolvimento histórico de noções de civilidade, hospitalidade, educação, que concernem tanto a padrões universalmente aceitos e reproduzidos, como à forma singular que eles assumem em contextos regionais e históricos específicos.

É assim que, partindo de hábitos que envolvem práticas centradas na cozinha, e que só têm sentido se pensadas de um ponto de vista mais global, poderemos buscar a compreensão do papel da cozinha na construção de uma imagem do mineiro que extrapola os limites das fronteiras do estado de Minas, projetando-se num plano nacional.

A relação entre cozinha e identidade social, que nos possibilita compreender a construção da imagem que nos interessa,

foi alvo de análise por parte de alguns autores, dentre os quais VELHO (1977), WOORTMANN (1978) e VALERI (1989). Seus estudos nos alertam para a percepção de que o caso mineiro especifica um padrão universal, segundo o qual os hábitos alimentares são elementos importantes na expressão da identidade social de vários grupos estudados. Isso se torna claro, sobretudo, em casos de migrações, em que os padrões tradicionais de alimentação são mantidos como referência simbólica, mesmo quando outros laços tradicionais são abandonados. Nesse sentido, VALERI afirma que poderíamos falar em *alimentação materna* da mesma forma que falamos em *língua materna* (VALERI, 1989:206).

Reconhecendo o caráter universal da associação entre cozinha e identidade social, nesta pesquisa preocupamo-nos em perceber os aspectos singulares do caso mineiro, procurando identificar elementos que possibilitaram a construção de uma imagem regional peculiar ao Estado de Minas, em que a cozinha assume importância singular como parte de uma identidade. Buscamos apreender essa singularidade à medida que tentamos recuperar esses elementos no estudo do processo histórico, desde a formação ao desenvolvimento atual de Minas.

O estudo da história possibilita perceber como se foram fixando padrões de convívio e hábitos alimentares que colocaram a cozinha como elemento central na caracterização de um "típico mineiro". Nossa hipótese a esse respeito é de que tais padrões e

hábitos reportam-se a uma tradição urdida no decorrer dos séculos XVIII e XIX, e que se estendeu até as primeiras décadas do XX, tendo sido determinados por fatores relativos às possibilidades de abastecimento e subsistência, combinados a um conjunto de princípios ideológicos e simbólicos que buscamos desvendar. Nesse sentido, as contribuições de LÉVI-STRAUSS (1968), WOORTMANN (1978) e VALERI (1989) foram fundamentais à compreensão de uma complexa rede de prescrições alimentares que implica a manutenção de uma ordem que diz respeito ao organismo humano e expressa simbolicamente uma ordem social e intelectual. Essas prescrições são imprescindíveis ao entendimento do processo de institucionalização de uma racionalidade e de uma civilidade da nova capitania - e até mesmo do país - que se estruturava aos olhos de um modelo europeu.

A cozinha, enquanto criação humana, é, para LÉVI-STRAUSS, homóloga da linguagem, transmuta o mundo anônimo da natureza em mundo da cultura. A ingestão de alimentos responde a uma exigência do corpo, portanto natural. A cocção revela uma constante elaboração e ordenação da natureza que implicam o reconhecimento de padrões sociais, econômicos, religiosos e não puramente alimentares (LÉVI-STRAUSS:1968). A forma como os alimentos são preparados salta ao primeiro plano de análise das diferenças de *status* entre os indivíduos ou classes, nas sociedades que sublinham tais diferenças. No caso em questão, a

"domesticação" da natureza rude e "selvagem" encontrada pelo europeu expressa seu processo de "culturalização" que se manifesta nas prescrições e comportamentos relativos à cozinha demarcando uma racionalidade para a terra das minas.

A compreensão do modelo europeu, que serve de referência à ordenação da nova sociedade, está inspirada na análise de ELIAS (1990), autor interessado no estudo de *processos sociais de longo prazo*, na tentativa de desnaturalizar situações e comportamentos, buscando suas evidências num processo de transformação de atitudes e sentimentos originado na estrutura social. Assim, a mudança de hábitos alimentares e do comportamento à mesa e o ritual das relações humanas que aos poucos se desenvolveram devem ser entendidos como parte de um percurso abrangente de mudanças que elevou o conceito de civilidade à categoria de *comportamento social aceitável* (idem:111).

Novos estilos e normas não significam exigências puramente estéticas que atendem necessidades orgânicas, mas atendem necessidades novas da vida social. No decorrer dos séculos, nas relações sociais, foram-se definindo e consolidando formas dos utensílios e funções, assim como modos de se portar à mesa. Círculos restritos criam os modelos para atender sua situação social *em conformidade com sua condição psicológica*. Esses modelos se alteram gradualmente, atingindo toda a sociedade e acabam consagrados como *naturais* (idem). Esse fato pressupõe uma

estrutura social especial, em que a um círculo cabe a função de formular modelos, a outro as de difundir-los e assimilá-los (idem:124).

Considerando-se as diferentes sociabilidades que resultaram dos dois mais significativos momentos do passado mineiro, marcados pela extração mineradora e pela posterior ruralização da economia, e as diferenças entre as sub-divisões regionais, pode-se afirmar, no entanto, que a cozinha desempenhou um papel fundamental na mediação do domínio íntimo com o domínio da rua, num universo onde o convívio social era restrito a festas religiosas obrigatórias e àquelas que se realizavam entre quatro paredes, na intimidade do lar. Nesses tempos em que ainda não havia uma estrutura de classes claramente configurada e eram necessários mecanismos que demarcassem as diferenças, os rituais das fartas mesas mineiras acolhiam na melhor tradição reinol, simbolizando posições sociais.

A discussão efetivada por DA MATTA foi de fundamental importância para orientar nossa reflexão sobre o simbolismo expresso na demarcação de espaços sociais, a casa e a rua, entendidos como *códigos sociais complementares, esferas de ação social*. Da mesma forma, foi norteadora sua concepção de que toda a vida social é ritualizada, todas as ações e relações sociais, como *elementos triviais*, podem ser transformadas em símbolos, engendrando momentos especiais através da utilização de mecanismos

que objetivem neutralizar, reafirmar ou inverter situações. *Os rituais seriam, pois, modos de salientar aspectos do mundo diário...* (DA MATTA, 1983:56-65).

Para a compreensão do ritualismo mineiro propriamente dito, inspiramo-nos particularmente nos estudos de MELLO E SOUZA (1986) e ARRUDA (1990), ambos orientados pelo conceito de ritual expresso por DA MATTA.

A tentativa de responder nossas questões iniciais a respeito da eleição da cozinha e de determinados pratos como "típicos" exige o reconhecimento de uma distinção apontada pelos relatórios de VELHO (1977) e WOORTMANN (1978)⁽⁶⁾ relativa a padrões de *consumo idealizado* e *consumo efetivamente realizado*. No primeiro caso, trata-se da permanência de uma referência a costumes tradicionais, que configuram um padrão ideal de consumo, ainda que na prática esteja restrito a ocasiões especiais, como festas e almoços de fins de semana. O consumo efetivo, por outro lado, depende da disponibilidade de alimentos e de renda, sofrendo influências de fatores como novas regras dietéticas, educação escolar, massificação da produção com investimento em *marketing* sobre novos produtos, priorização de facilidade e praticidade adequadas à vida moderna.

O consumo efetivo diz respeito às inovações, ao passo que o consumo idealizado não é propenso a mudanças. No nosso entender, permanece como um modelo que concerne a uma identidade

fundada na tradição que se reconhece pela invariabilidade e pela imposição de *práticas fixas (normalmente formalizadas)*, tais como a *repetição* (HOBSBAWM,1984:10). As tradições, inclusive as *inventadas*, caracterizam-se por estabelecer uma continuidade com um passado histórico apropriado, utilizando-se da história (...) como *legitimadora das ações e como cimento de coesão grupal* (idem:21).

A tradição culinária que funda o "típico mineiro" e permanece como modelo ideal de referências retira parte de seus elementos do passado histórico que remonta ao período da mineração, referindo-se a pratos mais característicos das regiões mineradoras. Dessa forma, a imagem vai sendo gestada à feição do mito que busca as origens, as glórias do passado, como *fonte inspiradora*, reorganizando a história, *reordenando certos significados que aí são gerados* (ARRUDA,1990)⁽⁷⁾. Por outro lado, costumes originados no século XIX, nas zonas de intensa criação de gado, vão sendo agregados à imagem num claro reflexo de um ideal de unificação que é característico do regionalismo mineiro desde Tiradentes (WIRTH,1982)⁽⁸⁾.

A tentativa de compreensão da construção da imagem exigirá, portanto, a análise da forma como se combinam elementos de distintas sociabilidades, distintas sub-regiões e tradição e inovação. Será necessário, também, entender como a imagem está

relacionada com o regionalismo e com o mito que funda a identidade do mineiro.

Procedimentos de análise

A consulta a numerosas fontes bibliográficas foi de grande importância para o desenvolvimento da pesquisa. Boa parte das informações de que dispomos sobre a história dos hábitos alimentares em Minas é constituída por relatos de viajantes estrangeiros que saborearam as iguarias da terra. Conhecemos, também, alguns documentos como o Códice Costa Matoso, de 1749, relatando os diversos usos do milho, os que registram banquetes de reis e príncipes, ou refeição de inconfidentes⁽⁹⁾. Além dessas fontes, existem aquelas que se reportam ao abastecimento das Minas e à sua arquitetura nos séculos passados, como o estudo de ZEMELLA (1951) e textos de VASCONCELLOS (1957,1962). Esses autores permitem a recomposição de um quadro sem dúvida incompleto, uma vez que se ressenete da ausência da fala de suas agentes centrais, as mulheres.

Infelizmente, não há diários escritos por mulheres no Brasil, como aponta FREYRE (1989:LXVI). Mesmo baronesas e viscondessas eram analfabetas. Assim, fica difícil acompanharmos o

cotidiano daquelas que reinavam nas cozinhas, supervisionando-as ou confeccionando seus primeiros quitutes e quitandas num período - como o que antecede o século XX - em que os dotes culinários eram importantes dentre aqueles atributos que se exigiam de uma mulher.

Os cadernos de receitas a que tivemos acesso através da publicação de CHRISTO (1986) estão entre os poucos documentos sobre a cozinha escritos por mulheres nos séculos passados, guardando seus conselhos e suas receitas. Pertencem, contudo, a uma época mais recente e a uma minoria abastada que teve acesso à alfabetização. Ao menos essa é a impressão que nos deixa o francês Charles EXPILLY, quando de sua estadia no Brasil, na década de 50 do século passado. Para esse autor, o provérbio herdado de Portugal que orienta o comportamento dos homens em relação às mulheres no momento de sua permanência em nosso país é o seguinte:

Uma mulher já é bastante instruída quando lê corretamente as suas orações e sabe escrever a receita da goiabada. Mais do que isso seria um perigo para o lar.

(EXPILLY, 1977:269)

Para o estudo do século XX, recorreremos às coletâneas, ensaios e livros específicos sobre a cozinha mineira, que nos permitiram reunir memórias, crônicas e outros textos relativos aos hábitos alimentares e à arquitetura mineira no período. São

exemplos os já citados livros de CHRISTO (1986) e FRIEIRO (1982), os de ANDRADE (1967) e VASCONCELLOS (1962).

Foram realizadas também algumas sondagens e entrevistas. Entendemos que a utilização de fontes orais é fundamental enquanto possibilidade de resgatar tanto conhecimentos ainda não formalizados, não registrados, como a memória de experiências capazes de ligar passado e presente, auxiliando, assim, na compreensão de processos históricos. Usando-as como fontes complementares, visamos, em última instância, à tentativa de registrar o complexo movimento dialético que vai do singular ao universal, e desse à análise das formas concretas fundadas na experiência humana⁽¹⁰⁾.

Ao tomar conhecimento da existência do grupo nomeado para divulgar a "cozinha mineira típica", resolvemos realizar entrevistas com seus membros. Pareceu-nos interessante a possibilidade de reunir pessoas que se vêm dedicando aos estudos, pesquisa e coleta de dados, justamente sobre o aspecto da sociabilidade que pretendemos investigar. Nesse sentido, o Projeto Culinária Típica Mineira constitui importante fonte complementar às entrevistas.

As entrevistas realizadas foram não-diretivas, procurando intervir o mínimo possível na fala dos entrevistados. Foi feita uma colocação inicial informando genericamente o tema. Ainda que em alguns momentos tenha sido necessário especificar

questões de nosso interesse para direcionar o assunto, de maneira geral as entrevistas foram do tipo "não diretiva", ou entrevista aprofundada,

(...) na qual a conversação é iniciada a partir de um tema geral sem estruturação do problema por parte do investigador.
(THIOLLENT, 1987:35)

Uma das características desse tipo de entrevista é fazer parte dos estudos exploratórios que preparam um questionamento mais aprofundado e sistemático do tema de pesquisa. Sua vantagem frente à entrevista diretiva - cujos resultados são mais padronizados, devido ao fechamento do discurso - parece estar na profundidade ligada à capacidade tanto de facilitar como de explorar as significações carregadas de afetividade, influenciadas pelos grupos aos quais os indivíduos pertencem e pela sua socialização (11). Nossa expectativa foi, pois, conhecer os caminhos trilhados pelos entrevistados na sua reflexão sobre Minas, buscando perceber ângulos não imaginados no nosso percurso.

Outras entrevistas ou sondagens informais foram realizadas, com várias senhoras e dois senhores, numa faixa entre 60 e 80 anos, que trouxeram informações importantes para avançarmos nossas hipóteses. A partir de algumas delas, foi possível perceber elos de ligação entre fatos que não poderiam ser encontrados em outra parte. Esse foi o caso, por exemplo, da entrevista com a senhora Maria Augusta Faria, cujos relatos nos

conduziram a relacionar as distâncias e isolamento dos núcleos habitacionais que caracterizaram o século XIX com a importância que assumiram, nesse momento, as quitandas e os estoques dessas, como de doces e carnes na banha.

As entrevistas serviram também ao esclarecimento ou complementação de informações que não são encontradas nos livros. A origem do pão de queijo, que CHRISTO e ORTENCIO nos indicaram, não consta de suas publicações. Um outro exemplo é a existência, no Norte de Minas, de receitas diferenciadas para o pão de queijo que vai ser vendido ou consumido na intimidade do lar. Nesse último caso, utiliza-se polvilho doce, resultando em pãezinhos menores, mais delicados. Quando interessa a apresentação, é usado polvilho azedo, o pão cresce mais, rende mais, é mais apropriado ao comércio. Somente através do relato da senhora Esther Heloísa Antunes de Oliveira pudemos detectar essa peculiar expressão da intimidade em contraste com códigos voltados para a rua, que pretendemos compreender.

NOTAS

1 - A expressão quitanda deriva de um dialeto africano, o quimbundo, e significa o tabuleiro em que se expõem mercadorias nas feiras livres (LANCELLOTTI,1991:G-20).

Para a cozinha mineira, assume outro significado.

"Damos o nome de *quitanda* a tudo quanto é servido com o café, exceto o pão: bolos, roscas, fatias, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos e mais" (CHRISTO, *Fogão de Lenha*:17).

2 - Referimo-nos ao livro de CHRISTO, *Fogão de Lenha*, publicado pela primeira vez em 1977.

3 - O grupo que elaborou o projeto é composto por cinco membros. Além da Sra. Maria Stella L. Christo, autora do livro ao qual nos referimos anteriormente, a Sra. Maria Iris de Freitas, gerente da seção de Hospitalidade e Turismo do SENAC, responsável pelo curso de formação de cozinheiros e de culinária mineira; Sra. Wanda J. de C. Lacerda, pedagoga, professora na Escola Superior de Turismo Newton De Paiva, em Belo Horizonte; Srs. Edgar Mello e Targino Lima Jr., gastrônomos, proprietários de estabelecimentos que servem pratos e petiscos "típicos mineiros".

4 - A *Folha de São Paulo*, à época, promoveu uma série de reportagens sobre a polêmica causada pelo projeto, intituladas "A Cultura da Broa de Milho", algumas delas publicadas no livro *Folha de São Paulo - 20 Textos que Fizeram História*, p.177-186.

5 - Alcinha criada pela *Folha de São Paulo* no dia seguinte à posse do vice-presidente Itamar FRANCO como "presidente em exercício" a partir de 2 de outubro de 1992 (Cf.: *Folha de São Paulo*,3/10/92, caderno 1).

6 - Os professores Klaas WOORTMANN (UNB) e Otávio G. VELHO (Museu Nacional) coordenaram um projeto intitulado *Hábitos Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda*, em que se engajaram vários pesquisadores. Existem dois relatórios feitos pelos coordenadores, sistematizando as discussões das pesquisas realizadas. Só conseguimos ter acesso a duas dessas pesquisas que foram publicadas, não tendo sido possível conseguir as demais.

7 - Como a autora demonstra, a própria presença do mito constitui elemento de sociabilidade modelando práticas sociais, dentre as quais as memórias constituem expressão candente (ARRUDA,1990:194).

8 - De acordo com WIRTH (1982), diante de uma base econômica difusa, os valores políticos e culturais definiram o regionalismo mineiro. No dizer do autor,

O fato de Minas não ser uma unidade econômica coerente derivava de suas origens no século XVIII, como conveniência administrativa à metrópole. Todavia, desde Tiradentes, o ideal de unificação e de tentar tornar a unidade política mais viável economicamente era um legado importante da cultura política do estado. Esse ideal estimulou a fundação de Belo Horizonte em 1897.

(idem:69)

9 - A seleção de tais documentos foi realizada por CHRISTO no seu livro **Fogão de Lenha**.

10 - Existe atualmente um amplo material de reflexão sobre esse assunto, do qual se destacam trabalhos desenvolvidos e organizados pelo CERU - vide, por exemplo, suas publicações intituladas **Cadernos e Textos**, especialmente as de Maria Isaura Pereira de QUEIROZ. Além desses, autores como Daniel BERTAUX e Aspásia CAMARGO têm contribuições importantes sobre o tema.

11 - Para uma discussão mais detalhada do uso da técnica de entrevista não-diretiva e da crítica à diretividade, ver: M. THIOLENT, **Crítica Metodológica, Investigação Social e Enquete Operária**, Cap. III principalmente.

1. EVIDÊNCIAS DA ASSOCIAÇÃO MINEIRO-COZINHA :

LITERATURA E POLÍTICA

Afirmamos anteriormente que foi possível delinear dois aspectos básicos na construção da imagem do mineiro associada à cozinha, um literário e outro político. Nesse capítulo dedicamo-nos ao estudo desses dois aspectos, buscando recuperar as evidências da associação entre mineiros, comida e cozinha, que acreditamos ser central na composição da imagem do Estado de Minas.

O aspecto que nomeamos literário não apresenta característica que permita identificá-lo de maneira particular, a não ser o fato de que é possível detectar uma recorrência na associação entre o hábito de servir comida como marca de hospitalidade e a caracterização do mineiro que aparece dispersa em relatos de viagens, obras literárias, crônicas e ensaios. Encontramos os primeiros registros nesse sentido na obra dos viajantes estrangeiros que estiveram no Brasil durante o século XIX e no início do XX. No decorrer do século XX, até a década de 90, uma série de crônicas, memórias, um livro de receitas e um ensaio sobre a comida dos mineiros continuaram a contribuir para a reprodução de uma imagem nos termos que apontamos.

Limitações de ordem prática levaram-nos a estabelecer um recorte na literatura que propiciasse colocar à prova a hipótese relativa à importância da cozinha como esteio da imagem mineira. Basicamente três autores possibilitaram um mapeamento das discussões sobre cozinha, assim como uma sistematização das evidências que buscamos: FRIEIRO, ANDRADE e CHRISTO. Da mesma forma que os trechos de obras e autores que os três recolhem, cada um deles merece atenção pela própria seleção que nos oferece.

Iniciamos com a tentativa de recuperar as impressões dos viajantes sobre a cozinha mineira, no século XIX e no início do XX, através de FRIEIRO (1982), no livro *Feijão, Angu e Couve*.

FRIEIRO escreveu o único ensaio existente sobre a comida dos mineiros e sua primeira edição, pelo Centro de Estudos Mineiros, deu-se no ano de 1967 (1). Seu estudo percorre desde o período do povoamento das Minas até a década de 60 do nosso século, recorrendo às obras dos viajantes estrangeiros, ensaístas e historiadores que escreveram sobre a região e sobre o Brasil de maneira mais ampla. Um vasto conjunto de dados históricos é recuperado pelo autor, que apresenta um relato sobre hábitos alimentares e costumes dos habitantes das Minas Gerais.

Os relatos selecionados pelo ensaísta ressaltam a fome, a escassez de alimentos, o abastecimento precário agravado pelo pequeno número de plantações devido à concentração de braços na

mineração, que vivia, então, seus melhores dias, dos primórdios da ocupação do território mineiro até meados do século XVIII.

Memórias e instruções dos governos datadas do último quarto do século XVIII e primeiros anos do século XIX mostram uma alteração no quadro anterior. Há registro de maior abundância de víveres aí cultivados, como de entrada de tropas diárias com gêneros básicos e *preços cômodos* (FRIEIRO, 1982:67-68). No entanto, são numerosas as críticas às técnicas rudimentares da agricultura aí desenvolvidas e ao baixo aproveitamento do potencial agropecuário da capitania, uma vez que a mineração estava em franco declínio. (id.:65-67).

Os viajantes que começaram a percorrer o Brasil em 1809, sendo MAWE o primeiro a entrar nas Minas, deixaram minuciosos relatos sobre os costumes dos seus habitantes. Dentre eles, SAINT-HILAIRE, LUCCOCK, GARDNER e o próprio MAWE registraram louvores à hospitalidade dos mineiros, diferenciada, no seu entender, em relação à das outras regiões percorridas. São constantes as descrições de refeições servidas durante o percurso das viagens, como de jantares e recepções que homenageavam os ilustres estrangeiros⁽²⁾. O que aparentemente causava maior impressão era a profusão de doces e compotas de frutas, servidos em mesas separadas, após as refeições, assim como as baixelas e porcelanas importadas acompanhadas por talheres de prata.

Como assinala ARRUDA, essa visão dos viajantes delineou um perfil dos mineiros num todo harmônico, caracterizando uma singularidade da região das Minas. Esse perfil é tecido através de comparações com as outras regiões do país e com a Europa, onde se enfatizam *o garbo, a nobreza, a delicadeza, a obsequiosidade, a sensatez, a altivez*, associados ao gosto dos mineiros pela "vida cavalheiresca" (ARRUDA,1990:59).

O recorte estabelecido por FRIEIRO nos fornece indícios no sentido de reconhecermos também traços de demarcação da chamada hospitalidade mineira, na visão desses estrangeiros . As numerosas descrições de refeições servidas na acolhida de suas viagens nos deixam a indicação de um modo de receber, para além da composição de *menus* indicativos do que se comia no início do Oitocentos. Ao contrário do século passado, nas memórias e registros dos séculos XVII e XVIII reproduzidos pelo ensaísta mineiro, a única idéia que pudemos formar diz respeito ao tipo de cultivo e abastecimento da província. Assim, através dos relatos de viajantes estrangeiros, começou a delinear-se uma imagem que associa a hospitalidade mineira ao hábito de servir alimentos.

O livro de FRIEIRO continua seu percurso pelo período oitocentista até o nosso século, reproduzindo em profusão informações quanto ao preparo dos alimentos, explicitando peculiaridades quanto ao uso de certos ingredientes, combinações entre esses e mesmo entre alimentos e quanto aos rituais de

preparo e consumo da chamada "comida típica mineira". Dessa forma, tomamos conhecimento, por exemplo, do fato de que o angu sem sal se tornou hábito desde os primórdios do povoamento das Minas, quando o sal era caríssimo e difícil, passando de geração em geração até nossos dias, quando ainda é servido sem sal em várias regiões do Estado. Ficamos sabendo também que, juntamente com os pratos que dele derivam, o milho, ao substituir o pão de trigo e o arroz, além de servir para o sustento dos animais, formou a base da alimentação do Estado de Minas no decorrer dos séculos XVII até o XIX.

É interessante notar, no entanto, que ao mesmo tempo que o autor nos indica rituais que conferem peculiaridades ao caso mineiro, suas afirmações desembocam num questionamento da existência de uma "comida típica" mineira verdadeiramente diferenciada daquela que se come no restante do país.

No livro citado, fica explícita, desde o início, a preocupação do autor em definir os mineiros simplesmente como conjunto dos habitantes do território de Minas, em contraposição à postura que ele critica em LIMA, autor que sugere a existência de um "mineiro típico" (FRIEIRO, 1982:27-38)⁽³⁾. A crítica elaborada por FRIEIRO em seus livros (1955, 1982), relativa a um padrão homogêneo de homem que apontaria um "mineiro típico", afirma que a voz de Minas é *pluritonal*, não podendo ser fixada em *caracterizações totalitárias*. Também em relação aos hábitos

alimentares da região sua argumentação não busca reconstruir um "típico mineiro", mas visa uma contextualização mais ampla desses hábitos no que eles têm de próximos aos dos demais brasileiros e às origens lusitanas. Ele reconhece (...) *uma constante (...) na equação das preferências alimentícias da gente que habita Minas* (FRIEIRO, 1982:218). No entanto, conclui que as preferências não são exclusivas de Minas. Feijão, arroz, carne de porco, milho, legumes e ervas são alimentos de paulistas, fluminenses, goianos, mato-grossenses e espírito-santenses (idem:217). Na tentativa de responder à questão *Há uma comida típica mineira?*, ele afirma:

"(...) Apontam-se, propriamente, como pratos típicos de Minas o tutu de feijão com torresmos (ou lingüiça), o lombo de porco assado e a couve fina. Acrescente-se ainda a galinha de molho pardo com angu e quiabo. Pratos esses, considerados geralmente mineiros, sem serem entretanto exclusivos de Minas, convém dizê-lo!"
(idem:220)

Não parece interessar-lhe uma análise do papel desempenhado pela cozinha na formação e legitimação de uma imagem regional. Concluindo que a comida mineira não se diferencia das demais no Brasil, ao mesmo tempo que nos possibilita resgatar algumas de suas peculiaridades, o autor não reconhece a afirmação simbólica e "mítica" da singularidade mineira que nos preocupa.

O poeta Carlos Drummond de ANDRADE, em coletânea intitulada *Brasil, Terra & Alma. Minas Gerais*⁽⁴⁾, também organiza vasta gama de documentação e literatura que interessa a essa

discussão. Ressaltando que, mesmo não pretendendo fazer o panegírico de Minas, considera valer a pena conhecê-la, redescobri-la e compreendê-la (ANDRADE, 1967:6), Drummond seleciona textos e autores, subdividindo a obra em temas como história, costumes, índole, entre outros, em que as comidas e bebidas não faltam, assim como não faltam dados sobre as casas - e sobre as cozinhas, mesmo que breves.

Drummond fala pouco em seu livro. Limita-se a curtas apresentações de suas propostas, numa linguagem que demonstra a admiração por sua terra natal. Seus "convidados" falam por ele. Convidados nobres, que, sem dúvidas, contribuíram na sua mais requintada linguagem para a construção da imagem do mineiro. São textos de memorialistas, poetas, políticos, cronistas e documentos de épocas históricas, que incluem nomes como Fernando SABINO, MARQUES REBÊLO, Belmiro BRAGA, SAINT-HILAIRE, Guimarães ROSA, entre outros.

A coletânea é dividida em tópicos de acordo com os temas. O tópico sobre comida nos dá indícios da associação que propomos estudar. A riqueza dos dados que o poeta apresenta passa pelas receitas típicas da terra reproduzidas em prosa e verso, pelas lembranças dos mineiros em terras distantes, e até pela referência ao *encanto de Minas* na bela descrição que o capixaba R. BRAGA faz de um lombo com tutu, aqui inserida para que seja possível perceber claramente a recorrência tanto da eleição de

determinados pratos como "típicos", quanto da referida associação.

LOMBO COM TUTU

Um prêto fazia funcionar a sua harmônica, ou talvez a sua concertina com bastante sentimento; e Seu Nhonhô cantou ao violão com a pureza e a operosidade inerentes a um velho funcionário municipal.

Mas nós todos sentíamos, no fundo do coração, que acima de tudo pairava o divino lombo de porco com tutu de feijão. O lombo era macio, e tão suave, que todos imaginamos que o seu primitivo dono devia ser um porco extremamente gentil, expoente da mais fina flor da espiritualidade suína. O tutu era um tutu honesto, forte, poderoso e saudável.

É inútil dizer qualquer coisa a respeito dos torresmos. Eram torresmos trigueiros como a doce amada de Salomão, alguns loiros, outros mulatos. Uns estavam molinhos; quase simples toucinho. Outros eram duros e enroscados com dois ou três fios.

Havia arroz sem coloral, couve e pão. Sôbre a toalha havia também copos cheios de vinho ou de água mineral, sorrisos, manchas de sal e a frescura do vento que sussurrava nas árvores. E no fim de tudo houve fotografias.

É possível que nesse intervalo tenhamos esquecido uma encantadora lingüiça de porco e talvez um pouco de farofa. Que importa? O lombo era o essencial, e a sua essência era sublime. Por fora era escuro com tons de ouro. A faca penetrava nêle tão docemente como a alma de uma virgem pura entra no céu. A polpa se abria, levemente enfibrada, muito branquinha, dêsse branco leitoso e doce que têm certas nuvens às quatro e meia da tarde, na primavera. O gôsto era de um salgado distante e de uma ternura quase musical. Era um gôsto indefinível e puríssimo como se o lombo fosse lombinho de orelha de um anjo loiro.

Os torresmos davam uma nota marítima salgados e excitantes da saliva. O tutu tinha o sabor que deve ter, para uma criança que fôsse 'gourmet' de tôdas as terras, a terra virgem recolhida muito longe do solo, sob um prado cheio de flôres, terra com um perfume vegetal diluído, mas uniforme.

E do prato inteiro, onde havia um ameno jôgo de côres cuja nota mais viva era o verde molhado da couve - do prato inteiro, que fumegava suavemente, subia para a nossa alma um encanto abençoado de coisas simples e boas.

Era o encanto de Minas.

(BRAGA apud ANDRADE, 1967:118-119)

Na reprodução selecionada por ANDRADE, faz-se revelação de um *estilo da cozinha mineira* baseado no que TORRES denominou "Complexo do milho". Segundo afirma esse último, a farinha de milho com leite ou com café e queijo, a canjica e a "canjiquinha" constituem pratos importantes na dieta dos mineiros:

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, bôlo, cobu, etc), o milho comparece em todas as refeições, dominando a nativa mandioca (...)

(TÔRRES apud ANDRADE, 1967:115)

Maria Stella L. CHRISTO, com seus livros *Fogão De Lenha e Quentes E Frios*,⁽⁵⁾ oferece junto às receitas uma coletânea de crônicas, cartas recebidas durante sua pesquisa sobre comida mineira, comentários de viajantes, governantes, historiadores, cuja seleção constituiu ponto de partida fundamental às nossas primeiras reflexões. No mais, suas próprias afirmações a respeito

dos mineiros e de sua comida são dados valiosos, e não se restringem a seus livros. Ela faz parte do grupo referido anteriormente, que foi nomeado pelo governo de Minas, em Resolução de março de 1985, para elaborar o Projeto de difusão e preservação da "culinária típica mineira"⁽⁶⁾.

O que mais nos chama a atenção, tanto com relação ao livro *Fogão de Lenha*, quanto no que diz respeito à existência desse grupo, é o patrocínio do governo de Minas, um verdadeiro investimento na comida típica como símbolo de uma imagem regional que se quer divulgar para o Brasil e para o mundo. A organização do livro, publicado em 1977, inicia-se com o apoio expresso do então governador de Minas, Aureliano Chaves. A apresentação é feita por um ex-secretário do governo, Abílio Machado Filho, que sugeriu a publicação à Sra. Maria Stela, uma vez que tomou conhecimento de que esta vinha desenvolvendo uma verdadeira pesquisa histórica das receitas de cadernos manuscritos que datavam de mais de um século, assim como daquelas receitas *havidas por corriqueiras* que nunca haviam sido escritas (CHRISTO, 1986a:15). A autora percorreu várias sub-regiões de Minas, onde havia conhecidos ou onde *as portas eram abertas*, no intuito de recolher um amplo conjunto das receitas⁽⁷⁾. Além disso, ela selecionou poesias, crônicas, trechos de livros daqueles que haviam escrito sobre a comida mineira, organizando vasto material que inclui pesquisas no Arquivo Público Mineiro, de onde a autora

reproduz cardápios que datam dos séculos XVIII e XIX, relativos tanto a festas reais como à prisão de um inconfidente.

CHRISTO fala dos mesmos pratos típicos que encontramos na transcrições de FRIEIRO e BRAGA, como podemos notar:

Os pratos típicos já conquistaram o paladar brasileiro, sem falar dos estrangeiros que ficam de água na boca depois de saboreá-los: lombo de porco assado com farofa; galinha ao molho pardo com angu; feijoada; frango assado e farofa; tutu com torresmo; feijão tropeiro com couve.

(CHRISTO, 1986a: 16)

Ao contrário de FRIEIRO, no entanto, os esforços desta escritora são para divulgar a "comida típica mineira", ao mesmo tempo que se empenha em torná-la mais leve, adaptada à dieta de nosso tempo. Em seu livro, encontramos a expressão mais visível da associação de uma imagem do mineiro hospitaleiro com a comida e a cozinha. Essa associação aparece na sua própria fala, bem como nas de seus prefaciadores e nos textos selecionados.

Para a compreensão do aspecto literário, interessa-nos sobretudo o material que a autora reúne, reproduzindo cartas, crônicas e trechos de obras onde uma imagem tipicamente mineira decorre da associação entre mineiros e comida. Seu livro propriamente dito, assim como os discursos oficiais que o apresentam, servem à caracterização daquele aspecto que consideramos como político.

O material apresentado pela autora referente a séculos passados busca uma tradição, que ela pretende recuperar para o presente. Todavia, é pouco numeroso, consistindo de alguns cardápios encontrados no Arquivo Público Mineiro e de um trecho do Códice Costa Matoso, do século XVIII, sobre a utilização do milho. O maior número de citações, nos dois livros de CHRISTO, corresponde a autores e obras do século XX. No período que vai das primeiras décadas desse século até a data da publicação, encontramos a imagem mais fortemente caracterizada.

No livro *Quentes e Frios*, destacam-se Raquel JARDIM, cuja crônica, "A Requentada Barbárie da Cozinha Mineira", afirma que o mineiro é o lanche, o povo mais rico em quitandas e o inventor da *cuisine minceur*; Clóvis ALVIM, com os "Quitutes das Gerais", Luiz LOBO falando de "Receitas Mineiras" e alguns trechos de Otto Lara REZENDE.

No *Fogão de Lenha* são bem mais numerosos os exemplos da associação que buscamos. Os mais significativos, por serem explícitos, ficam por conta das "Memórias" de Antônio Lara REZENDE, de Paulo Pinheiro CHAGAS, da carta de Autran DOURADO, das lembranças de Pedro NAVA, das sobremesas de Drummond de ANDRADE, das intervenções de Tarquinio B. de OLIVEIRA e de Antônio TORRES com a "Humanização Da Política". Belmiro BRAGA e Rubem BRAGA - "Lombo com Tutu" - têm aqui sua presença garantida, sendo que o primeiro, com seu tutu de feijão saboreado na Bélgica, é citado

pelos três autores. A data dos textos varia da década de 30 à de 70 deste século. Selecionamos alguns trechos que explicitam de maneira privilegiada as evidências da associação "típico mineiro" e cozinha.

Acordo banhado de suor. Acendo a luz elétrica. Estou acomodado no mesmo quarto de antigamente. E havia tido um pesadelo. Também com aquele feijão de tropeiro, aquela farofa de ovo, o torresmo, a cebola frita, o alho, a salsa e a pimenta tinham emprestado um sabor olímpico; aquele arroz cozido na panela de pedra; aquela couve tronchuda; aquele angu temperado com pouco sal; aquele lombo de porco conservado na banha, que enchia antigas latas de querosene; aquela lingüiça de tripa fina; aquele frango 'caipira', de carne tenra, alimentado a angu com couve e ciscando na horta; e tudo isso feito em fogão de lenha...

(CHAGAS apud CHRISTO, 1986a:46)

Minas vai acabar, eu sei; Minas de antigamente, a nossa, a eterna, com a qual nos defrontaremos no juízo final, quando tivermos de prestar contas e nos perguntarem o que fizemos daquela sopa tão boa chamada Maneco com Jaleco.(...)

Tempos bons dos doces e quitandas, das deliciosas comidinhas mineiras. Nada de serviço à francesa, os pratos todos na mesa fumegantes e cheirosos. O mundo não tinha começado ainda a se americanalhar, ninguém comia comida de sal com doces e frutas em conserva.

(DOURADO apud CHRISTO, 1986a:57)

Entre os três autores que vimos de analisar, podemos concluir que somente CHRISTO explicita os objetivos de buscar a caracterização de uma "cultura típica mineira" expressa na "cozinha típica". ANDRADE e FRIEIRO permanecem como fontes importantes pela possibilidade de acesso a discursos onde os

indícios da associação entre a imagem regional mineira e a cozinha, nem sempre aparecem de maneira cristalina. Os dois autores não parecem partilhar o mesmo objetivo da autora de *Fogão de Lenha* quanto à caracterização e divulgação do "típico mineiro".

A importância das publicações de Maria Stela L. CHRISTO está, justamente, nos discursos oficiais e na sua própria "fala", onde uma posição quanto à imagem do mineiro é marcada. Tudo indica que o período entre a data em que a publicação sobre os "300 anos da Cozinha Mineira" foi sugerida, em meados dos anos 70, e o ano da criação institucionalizada do grupo para divulgar a "Culinária Mineira", em 1985, representa um investimento na divulgação da cozinha mineira enquanto pilar fundamental da caracterização de uma mineiridade. A duração explícita desta preocupação irá até 1986, quando Newton Cardoso assume o governo do Estado e deixa de fornecer o apoio necessário à continuação das atividades que o grupo vinha desenvolvendo, entre as quais aquelas de estruturação e participação em cursos de culinária mineira e festivais de comidas típicas promovidos não só em cidades de Minas Gerais, como em outros Estados do Brasil. Ao que parece, portanto, os governos de Aureliano Chaves e Tancredo Neves, substituído pelo vice Hélio Garcia - que assinou o decreto instituindo o referido grupo - representam os marcos privilegiados do investimento, num plano nacional, na imagem do mineiro associada à comida e à cozinha, que repercute até nossos dias.

As primeiras evidências de um aspecto político da imagem mineira que buscamos detectar aparecem na fala do próprio governador de Minas, Aureliano Chaves, em sua apresentação ao livro *Fogão De Lenha*. Esse é tido como *mensagem de amor e paz* que transcende os limites de Minas, visando restaurar a identidade com o passado (CHRISTO,1986a:7). Nos dizeres de Chaves, o livro representa

*Mensagem que enviamos aos mineiros com que procuramos, unidos, soerguer a nossa terra.
Mensagem aos mineiros, herdeiros que fomos do bandeirismo povoador, que hoje formam grandes contingentes populacionais dos estados irmãos. Mensagem a nossos irmãos brasileiros, na valorização de um patrimônio comum.*

(CHRISTO,idem:8)

Em outro momento, o governador considera o livro como *lição de mineiridade* que possibilitará o reavivar de tradições (idem:8). O patrocínio à pesquisa histórica desenvolvida pela autora tem, como vimos, um objetivo que extrapola o interesse científico que a Secretaria da Cultura faz questão de mencionar (idem:9). Contribuir para a "Cultura" significa aqui expressar uma mensagem que transponha as fronteiras e que possibilite *soerguer a terra*, como bem explicita a fala de Chaves. É extremamente significativo que a *cozinha* seja o elemento central da mensagem que visa recuperar a tradição e reinstaurar uma *identidade que nos vincula ao passado* (idem:7).

Novas evidências encontramos nos objetivos do Projeto Culinária Típica Mineira, que, como vimos, associa a cozinha à composição de uma identidade que se quer divulgar para todo o Brasil e para o mundo (ver nota 6).

No plano nacional, pelo menos dois fatos vêm reforçar nossa percepção, contribuindo para o reconhecimento de um aspecto político da imagem associada à cozinha. O primeiro deles, o chamado episódio da "Broa de Milho", ocorreu em agosto de 1985, quando o então presidente da FUNARTE, Ziraldo Alves Pinto, apresentou um projeto para gestão do órgão, em que propunha centros de estudo da culinária brasileira justificados pela importância cultural do tempero e da broa de milho.

Recentemente, a posse do vice-presidente Itamar Franco, "mineiro de Juiz de Fora", regada a cafezinho, pão de queijo e biscoitos, deu o que falar. Imediatamente, a alcunha "República do Pão de Queijo" foi criada, aparecendo na Folha de São Paulo, no dia seguinte à sua posse (Folha de São Paulo, 3/10/92, caderno 1).

Esses fatos poderiam parecer simples, quase naturais. Para nós, no entanto, faz-se necessário desvendar sua significação, ligando-os à problemática que visualizamos.

O episódio da "Broa de Milho" ocorre em 1985, momento que consideramos singular pelo caráter político que a imagem da cozinha adquire. Lembramos que Ziraldo é mineiro, foi nomeado pelo ministro José Aparecido de Oliveira, também mineiro, que Tancredo

Neves escolheu para a pasta da Cultura. Ao assumir o governo do Distrito Federal, o ministro foi substituído pelo conterrâneo Aluísio Pimenta, para quem o projeto foi encaminhado. Daí a alcunha de "Ministro da Broa de Milho".

Uma das componentes do Projeto Culinária Típica Mineira, a Sra. Wanda Lacerda, foi assessora de José Aparecido no Fórum Nacional de Secretários de Cultura, quando ele era Secretário da Cultura em Minas, em 1984. Foi dele a iniciativa de criar a Comissão para desenvolver o Projeto em Minas, com o intuito de desencadear um trabalho de pesquisa sobre comidas típicas de diversas regiões brasileiras, que culminaria na elaboração de um livro sobre a "culinária típica" no Brasil.

Ao que tudo indica, esse é um momento em que há uma ligação entre o investimento na imagem dos mineiros no plano regional e aquela que se expressa no plano nacional. Seria interessante investigar se a crítica veemente ao projeto do cartunista Ziraldo, projeto certamente sintonizado com as idéias do ex-ministro José Aparecido, teria contribuído para um abandono do investimento em nível regional pelo governo Newton Cardoso, eleito no ano seguinte⁽⁸⁾. Para os nossos objetivos, no entanto, essa questão se torna secundária. Acreditamos ser necessário primeiro esclarecer nosso problema se quisermos compreender por que a cozinha aparece como referência política em determinados momentos e não em outros.

Na propalada "República do Pão de Queijo", novamente a recorrência da imagem que nos chama a atenção é assumida em escala nacional, trazendo à tona uma discussão sobre a mineiridade que é objeto de nosso interesse. De volta à cena, espera-se a habilidade, astúcia, conciliação, características associadas ao que se convencionou chamar de "político mineiro". Mas dessa vez, de maneira surpreendente, uma outra face da imagem assume destaque. À "República das Alagoas" não sucede a República de Minas, mas a de seu representante legítimo, o pão de queijo.

Não poderíamos deixar de lembrar a análise de Maria Arminda ARRUDA, segundo a qual a mineiridade é concebida como mito que transborda fronteiras, não só pelo fato de seus codificadores não serem exclusivamente os mineiros, mas porque, junto à coerência de sua articulação, circunstâncias internas e externas a Minas contribuem para maior abrangência e introjeção do mito (ARRUDA, 1990:130). Certamente presenciamos um desses momentos de "transbordamento" no início do governo Itamar Franco.

Caso essas observações estejam corretas, ficam algumas questões a serem investigadas: por que a cozinha é selecionada para assegurar a projeção de Minas para os mineiros e para o mundo? Que fatos nos possibilitam entender uma tal seleção? O que caracteriza o período de meados de 70 a meados de 80, e novamente o ano da posse do vice-presidente "mineiro", em termos de uma conjuntura regional e nacional, para que a cozinha seja destacada?

A última dessas questões certamente não poderá ser resolvida nos limites desta dissertação, mas constitui um problema que merece ser investigado dando continuidade às nossas reflexões sobre o tema.

NOTAS

1 - No livro de ANDRADE (1967), *Brasil, Terra e Alma. Minas Gerais*, é citado o livro de FRIEIRO com a data de 1966. No entanto, não conhecemos edição com essa data. Aqui utilizamos a edição de 1982.

2 - Ver sobretudo Cap. VII de FRIEIRO (1982), onde o autor afirma, em relação às impressões de viajantes sobre a gente mineira, que:

"Quase todos notaram também, registrando-o (...) o que havia de acolhedor e afável no seu trato" (p.91).

Sobre SAINT-HILAIRE, afirma que ele é o mais simpático aos habitantes de Minas, gabando-lhes a polidez, e

"(...) tendo-os mesmo como superiores aos outros brasileiros que conhecera" (p.91).

LUCCOCK também aponta diferenças de tratamento recebido ao entrar na província de Minas. Ressalta as ceias servidas em suntuosas baixelas, com talheres de prata.

Em relação a esse viajante, afirma FRIEIRO:

"(...) a zona lhe pareceu não só mais rica e agradável que as comumente encontradas, como também os habitantes se mostravam em mais alto grau sociáveis" (p.93).

No cap. IX encontramos outra série de impressões que reafirmam essas que descrevemos, p. ex., as de GARDNER.

3 - O estudo de Amoroso LIMA, *A Voz de Minas*, é um dos grandes responsáveis pela caracterização de um "mineiro típico". A esse respeito, ver DULCI (1988).

4 - A Coleção *Brasil, Terra e Alma*, da Editora do Autor, propunha-se a reunir textos sobre cada Estado num painel documental. Os autores escolhidos eram justamente aqueles que buscavam registrar a singularidade regional - no caso a do mineiro. O propósito da coletânea é, no dizer dos editores, possibilitar um painel que,

"(...) através da extrema variedade de aspectos, documente a unidade nacional, pondo em relêvo o que há de peculiar e de universal em nosso país".

(ANDRADE, 1967:5)

5 - Trabalhamos com as edições de 1986 de ambos os livros. Assim, daqui para frente, chamaremos o que foi editado em 1977 de 1986a, ao outro chamaremos 1986b, respectivamente **Fogão de Lenha e Quentes e Frios**.

6 - Cf.: Apresentação do Projeto **Culinária Típica Mineira**. No projeto do grupo, uma das preocupações que aparecem diz respeito à própria proposta de valorizar, preservar e difundir a "*cozinha mineira nos seus múltiplos aspectos*". A outra preocupação é de ressaltar a culinária enquanto arte, enquanto manifestação cultural que contribui para a composição da identidade. E, nesse aspecto, no entender do projeto, seu valor tem sido negligenciado, em termos de pesquisa, promoção e divulgação. Ressalta-se, ainda, a repercussão econômica esperada em termos de novos empreendimentos comerciais, industriais e turísticos.

7 - Em entrevista à TV Educativa do Rio de Janeiro, dia 13/08/92, a Sra. Maria Stela afirmou ter reunido o material numa tentativa de resgatar "o que é nosso", devido à invasão da comida estrangeira que ia deixando a comida mineira esquecida. A intenção não era escrever um livro, segundo sua afirmação.

8 - A Sra. Wanda Lacerda informou-nos que o Diretor da Regional Centro-Sul da cidade de Belo Horizonte reativou o grupo em 1992 para realização das feiras de comidas típicas, aos sábados, com ênfase na comida mineira.

2. ORIGEM DOS HÁBITOS ALIMENTARES E POSIÇÃO DA COZINHA NO PERÍODO DA MINERAÇÃO

Até o presente momento procuramos perceber evidências da associação entre mineiros e cozinha, que está fortemente marcada em ampla literatura e em um investimento político por parte do governo de Minas. Passamos agora ao estudo dos fatos que nos possibilitarão entender a eleição da cozinha como um dos pilares centrais na construção da imagem regional mineira .

Na introdução deste estudo, indicamos a necessidade de uma periodização que remonta à formação da capitania das Minas Gerais para explicar costumes considerados "típicos" dos mineiros, entre os quais os que se relacionam à comida e à cozinha. Faremos, assim, uma incursão pela história de Minas, iniciando pelo seu povoamento no período da mineração, ao qual dedicamos este capítulo.

No sentido de orientar nossa percepção do processo histórico mineiro, recorreremos a ARRUDA (1990), de quem retiramos nossas principais observações a esse respeito. Sua periodização se baseia naquela proposta por IGLESIAS (1970) para a história de Minas. Contudo, enquanto ele aponta *ritmações mais precisas*, ela se preocupa em estabelecer grandes linhas de temporalidade

(ARRUDA,1990:299,n.13). Essas últimas se adequam melhor às necessidades de seu estudo, no que se refere à percepção de configurações específicas da sociedade mineira, suas especiais formas de sociabilidade, em dimensões temporais de longa duração⁽¹⁾.

De acordo com ARRUDA, na história de Minas podem ser destacadas duas dimensões temporais nítidas: a primeira emerge no século XVIII, com o apogeu da mineração, época de intensa vida urbana e fulgor cultural, *inusual para os padrões da colônia* (idem:134-5). A segunda inicia-se no final do século XVIII, após a *retração mineradora*, indo até o século XIX e primeiras décadas do XX. É o período de ruralização da economia, a fazenda transformando-se em verdadeiro *microcosmo da vida social e cultural*. Observa, ainda, uma terceira etapa, a partir de meados do século XX, plenamente configurada nos últimos 10 a 15 anos, período da industrialização no Estado (idem:135).

Na época da mineração, a sociedade mineira tem um ritmo histórico particular, sua temporalidade é regida externamente pelos (...) *movimentos de expansão capitalista, subjugada às gradações do ritmo europeu* (idem,ibidem). Caracteriza-se, então, um dinamismo que reduz à metade a duração secular européia, configurando, na Colônia, uma duração semi-secular. A essa se sucede aquela duração bi-secular, descolada do movimento da história européia, centrada na fazenda, que irá caracterizar o

ritmo *modorrento*, quase parado, do final do século XVIII, estendendo-se ao longo do século XIX e primeiras décadas do XX. De acordo com essa análise,

Nada realmente novo parece acontecer, tudo reduz-se à longa duração do quotidiano, aprisionado e contido no predomínio das relações sociais imediatas. (idem:136)

O estudo da vida cultural e social do passado mineiro, no entender de ARRUDA, exige, portanto, a distinção do que a autora chama de seus dois momentos mais típicos - apogeu da mineração e ruralização. Exige, também, a compreensão de uma dinâmica própria que se imprimiu no movimento de recuar da vida urbana para a rural. Há especificidades nesse processo, nessa peculiar combinação entre passado urbano e vida predominantemente rural, que o estudo aponta, e que nos interessa recuperar, sobretudo porque concordamos quando reconhece que esses dois momentos

(...) expressam, como vimos, ritmos sociais diferentes, respaldados numa natureza diversa de sociabilidade. (idem:162)

Reconhecemos, como ARRUDA, as duas dimensões temporais, assim como a terceira etapa, e mostraremos como correspondem a formas de sociabilidade diferenciadas⁽²⁾ que, no nosso entender, marcaram configurações peculiares à cozinha.

Perceberemos essa peculiaridade centrando nossa atenção em alguns aspectos tais como hábitos alimentares, abastecimento, refeições e festas públicas e íntimas. Essa seleção se deve ao fato de que tais aspectos informam sobre a comida, a cozinha e as relações que se estabelecem em torno do alimento. Ao mesmo tempo, consideramos que a cozinha e a comida desempenham papel central para melhor entendermos a ordenação dos elementos selecionados. Nesse sentido, inspiramo-nos em reflexões sobre o caráter social da comida, empenhadas no reconhecimento de padrões estéticos, sociais, econômicos, religiosos, na ordenação do ato de comer e de normas sociais reguladoras da produção e do consumo de alimentos⁽³⁾. Lembramos especialmente Antônio Cândido de MELLO e SOUZA (1982), para quem, qualquer que seja a posição do alimento,

(...) é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade - não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc).
(MELLO E SOUZA, 1982:30)

2.1. Abastecimento, disponibilidade de gêneros e padrões alimentares.

Passamos à análise do período da mineração, no século XVIII, buscando elementos que nos auxiliem a compreender a importância da cozinha para a construção da imagem mineira.

Dentre as características do período, interessa-nos destacar, de início, a dependência das Minas em relação às outras capitanias e à metrópole para o fornecimento de gêneros básicos. É o momento da *Minas abastecida*, uma vez que somente a partir da segunda metade do século XVIII a província alcança certa auto-suficiência no que diz respeito à subsistência (ARRUDA, 1990).

O abastecimento nos primeiros tempos foi marcado por extremas dificuldades. Era objetivo fundamental da Coroa dificultar tanto o acesso à riqueza descoberta como também o seu escoamento via contrabando. Assim, não havia incentivo à abertura de novos caminhos ou mesmo à melhoria dos já existentes. As chuvas, muitas vezes, impediam a passagem das tropas que conduziam gêneros básicos, fazendo com que atingissem elevados preços nas Minas, cobrados a peso de ouro. As terras não eram muito férteis; além do mais, nesses tempos, os aventureiros dedicavam atenção exclusiva à busca do ouro, deixando de lado a preocupação em plantar ou criar para a alimentação. Acrescentavam-se a essas dificuldades de *ordem geológica e psicológica*, aquelas de *ordem jurídica*⁽⁴⁾ como nos aponta ZEMELLA (1951):

Dificuldades de ordem jurídica obstaram também o aparecimento de manufaturas e mesmo de algumas lavouras, como por exemplo a da cana de açúcar. A Metrópole, ávida de ouro, sequiosa de quintos, procurava concentrar todas as possibilidades de produção dos habitantes das Gerais na indústria mineradora. Além disso, havia uma política consciente no sentido de manter a Capitania das Minas em estado de dependência econômica para auferir os direitos de entrada.
(ZEMELLA, 1951:14)

No início do seu povoamento, Minas passou por sérias crises de fome, decorrentes do excessivo número de aventureiros que para ali acorreram, chegando a despovoar outras capitâneas e mesmo o reino (ZEMELLA,1951). Havia, também, a escassez de alimentos provocada pelos fatores que vimos de observar. Então, as roças deixadas pelas bandeiras de exploração, alguma caça e peixes de água doce constituíam praticamente os poucos recursos ali encontrados. No auge das crises, brotos de samambaia e brotos de bananeira das serras, bichos de taquara e até tanajuras serviam para acalmar a fome, sendo, posteriormente, incorporados ao cardápio mineiro como atesta LOBO em **Ah! As Receitas Mineiras** (1978):

Padre Anchieta conta que era hábito do gentio comer o bicho de taquara : 'Nascem entre as taquaras certos bichos roliços e compridos, todos brancos, da grossura de um dedo, aos quais os índios chamam raú, e costumam comer assados e torrados. Há-os em tão grande porção, indistintamente amontoados, que fazem com eles um guisado que em nada difere da carne de porco estufada...' Tapanhunos e Carijós comiam muito, transferindo-nos o gosto. Assim como comiam tanajuras, uma das minhas grandes alegrias e melhores memórias de infância. Alegria por correr atrás das içás e memória das primeiras bundinhas que apreciei na vida, de tanajura, torradinhas, um verdadeiro petisco (que tórax, cabeça e asas jogam-se fora)...

(LOBO apud CHRISTO,1986b:277)

Todo o restante dos gêneros vinha de fora, sobretudo do Sul ou da Europa, através dos mercadores do Sul. Da Bahia somente o fornecimento do gado vacum era permitido, o comércio com esta

capitania tendo sido proibido desde 1702. Um dos motivos das proibições foi a facilidade de acesso ao norte, por vias terrestres e fluviais, o que permitiria um contrabando do ouro mais intenso. Excluído o gado, tudo o mais que entrava ou saía pelos caminhos do norte era contrabando. Outro motivo, apontado nas proibições, era o desvio de escravos dos engenhos do norte para as minas, prejudicando a produção de açúcar e de outros de seus produtos. Somente em 1711 foi derogada a proibição da entrada de escravos, desde que não fossem *adidos aos serviços dos engenhos* (ZEMELLA, *idem*:78).

O conhecido episódio da "Guerra dos Emboabas" não teve outro motivo que o contrabando de ouro e produtos entre Minas e Bahia, que afetava o comércio com as províncias do Sul, especialmente São Paulo. A intensificação do comércio com o Rio de Janeiro só vai dar-se com a abertura de um "caminho novo" entre essa cidade e São Paulo, na década de 30 do século XVIII, ampliado posteriormente até Minas (5). Até então, São Paulo era a principal via de abastecimento de Minas.

Os gêneros alimentícios básicos, como a farinha, vinham das poucas roças, ou de outras capitânicas e até da Europa, como se pode perceber, para alguns casos. Na prática, o que ocorreu com as outras capitânicas brasileiras, durante o apogeu do ouro nas Minas, foi a expansão de uma economia integrada ao mercado em detrimento do consumo interno(6). Esse princípio foi, sem dúvida, válido para

aquelas capitanias que passaram pela falta de víveres básicos, uma vez que a demanda da capitania mais povoada do Brasil, na época, superava a capacidade produtiva até então estruturada naquelas que forneciam os bens. A razão para esse acontecimento era o altíssimo preço que se pagava nas Minas, a peso de ouro, pelos gêneros de primeira necessidade.

A escassez de gêneros provocada pelo escoamento da produção, tanto de países da Europa como das capitanias brasileiras, que se dirigia toda para Minas, onde os preços eram altíssimos, acabou gerando uma alta generalizada de preços no país e mesmo fora do Brasil (ZEMELLA, 1951).

Para a terra do ouro vinham também artigos supérfluos, de luxo, para satisfazer os ricos "nababos". No que concerne à alimentação, chegavam da Europa os vinhos, queijos, azeitonas, presuntos, azeite, alho, sal, bacalhau, nozes, farinha de trigo. Da Bahia vinham principalmente a carne bovina, açúcar e importados. A proibição de engenhos de açúcar na região das Minas, assim como a de criação de gado, por longo tempo dificultou o abastecimento desses dois produtos. Do Rio de Janeiro chegavam importados de além-mar e produtos da terra como açúcar, aguardente, gado, feijão, arroz, farinha, etc. Para enviá-los a Minas, São Paulo buscava longe os gêneros que não podia produzir, fornecendo boiadas, toucinho, aguardente, açúcar, trigo e demais

produtos como drogas, remédios, panos, sapatos e ferramentas. Daí também vinham importados do reino e de outros países da Europa.

As leituras de ARRUDA e ZEMELLA nos indicam, por outro lado, que em decorrência dos esforços para manter isoladas as Minas, concentrando-se as atividades ali desenvolvidas na extração dos minérios e favorecendo a Coroa com a recepção dos direitos de entrada, apesar das várias proibições relativas às atividades agro-pecuárias, aos poucos foi-se expandindo um setor de subsistência.

Os primeiros a erigirem roças e lavouras em torno das lavras foram os senhores com numerosos escravos e vasto cabedal, motivados pela carência dos gêneros e pelos elevados preços, conforme atesta ANTONIL⁽⁷⁾. Ainda de acordo com ele, as sobras eram negociadas. Ao que tudo indica, plantavam-se legumes, mandioca, milho e batatas doces já habituais na alimentação de bandeirantes e índios desde os primeiros tempos. BOXER analisa que, ao lado da lavoura, desenvolvia-se a criação de aves e porcos, cujo excesso também era *vendido para o consumo da cidade* (BOXER apud ARRUDA, 1990:139).

Outro indicativo dessa produção de subsistência era o grande número de engenhos⁽⁸⁾, existentes mesmo nas pequenas fazendas, o que suscitou proibições, em 1715 e 1743, tendo como alegação principal que os escravos não deveriam ser desviados da extração. No entender de Teixeira COELHO, contudo, tais proibições

foram inúteis, uma vez que, em 1780, os engenhos continuavam a existir, sendo numerosas as solicitações atendidas pelo rei para estabelecê-los, mediante alegações de que não teriam minas de ouro onde empregar os escravos, ou de que somente a cana-de-açúcar daria em terras cansadas (ZEMELLA, 1951:236-237) (9).

Em relação à pecuária mineira, ZEMELLA afirma que, mesmo com a profusão de sesmarias concedidas, desde o início do Setecentos, a quem formasse curral em torno das regiões auríferas, a abundância de gado tardou a aparecer (idem:235). O objetivo era formar um *cinturão pecuarista* em torno das minas, para evitar qualquer comércio com a Bahia, de onde o gado vinha. Nos dizeres da historiadora:

A pecuária não apareceu na zona propriamente mineradora da Capitania das Minas Gerais, em virtude da irregularidade do relevo. Os currais foram lentamente penetrando na Capitania espraiando-se pelos campos contíguos ao São Francisco, como um prolongamento natural da pecuária baiana.

(idem:234)

Ainda com respeito à pecuária, não eram menores os impedimentos impostos à criação dos muares, tão importantes para o transporte da época e para os próprios trabalhos na mineração. O gado muar vinha da Bacia Platina para a feira de Sorocaba, de onde era vendido a Minas, por elevados preços (10). Seu comércio era dificultado pela precariedade das estradas, fator que comprometia toda circulação interna de mercadorias, como pudemos notar.

Nessa conjuntura, o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais ou debaixo dos soalhos, nas casas construídas sobre pilastras, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Aproveitava-se a banha do animal para torresmos e conservação da carne, que também podia ser salgada. Do mocotó, fazia-se a geléia; do sangue, o chouriço; das tripas, linguiças e a pele aproveitava-se no feijão ou frita - a pururuca. Pés, rabos, focinhos, orelhas serviam para o feijão dos escravos⁽¹¹⁾. Além disso, a carne de gado bovino não se prestava, como a do porco se presta, à conservação na própria gordura por longos períodos, e a gordura de bovinos nunca foi muito apreciada no seu sabor, conforme observou Edgar MELLO⁽¹²⁾.

No quintal ficavam ainda as galinhas, a couve e frutas trazidas de Portugal, junto ao milho, mandioca, abóbora, frutas e batata-doce da terra. À exceção desses produtos, comprava-se fora tudo quanto era necessário à economia doméstica. Nos dizeres de LATIF:

A família mineira não vive na fartura. Os comerciantes a exploram, vendendo gêneros a preços exorbitantes, e o senhor da lavra, absorvido inteiramente pela mineração, imaginando que o ouro dá de sobra para tudo, submete-se às exigências dos mascates.

(LATIF, 1960:108)

No século XVIII, os "gêneros essenciais" à subsistência de que temos notícia são indicados pelo estudo do consumo na

capitania efetivado por ZEMELLA: cereais (milho, feijão, e farinha, provavelmente), a carne, o sal, o açúcar, o toucinho, aos quais se acrescentam a pinga e o tabaco (ZEMELLA,1951:189). Os dois últimos não podiam faltar para os rudes trabalhadores das lavras, sendo equiparados aos gêneros de primeira necessidade⁽¹³⁾. Os demais eram consumidos por todos os estratos da população, já que o problema do abastecimento atingia a todos: homens livres e escravos partilhavam a escassez de gêneros, como atestam ZEMELLA (1951:188-189) e VASCONCELLOS (1968:63). Por outro lado, devido às altas taxas cobradas pela Coroa, somente os ricos senhores tinham acesso aos artigos de luxo.

No que diz respeito às possibilidades de abastecimento, os hábitos alimentares caracterizaram-se, neste período da mineração, por uma combinação de gêneros importados com os produtos cultivados no quintal. Ao que tudo indica, predominavam os produtos da terra, sobretudo devido às dificuldades na aquisição daqueles provenientes de fora e aos seus altos preços. Foi-se desenvolvendo, então, uma cozinha própria, adaptada à conjuntura resultante de um controle político e econômico excessivo sobre o território do ouro e diamantes, como também às necessidades imediatas de sobrevivência. À exceção das compotas e doçaria, de maneira geral inspiradas nos hábitos lusitanos, os pratos servidos no dia-a-dia caracterizavam-se pela rusticidade dos produtos da terra.

Esse foi um momento da história alimentar mineira marcado pela grande importância das técnicas de conservação de alimentos e pela necessidade de tudo aproveitar, o que determinou uma dieta peculiar. A farinha de milho ou de mandioca, ensinadas pelo índio, a carne conservada na própria banha ou salgada estavam tanto nas estradas como na mesa das famílias. O charque só apareceu nos fins do século XVIII no Rio Grande do Sul, sendo logo enviado para atender à demanda de Minas (ZEMELLA, 1951:192).

A paçoca e a farofa são exemplos de conservação que compõem um capítulo de nossa história. Eram os alimentos centrais do tempo em que ainda não havia estradas de rodagem. Tropeiros e viajantes, de maneira geral, tinham nesses pratos a base de sua alimentação. Desde os bandeirantes, o costume de carregar paçoca ou farofa era comum. Alimentos não perecíveis, acompanhavam as postas de carne frita ou salgada de porco, o toucinho, assim como o feijão que era cozido à noite, quando paravam nos pousos. Ambas eram mais recomendáveis para as longas viagens, nas quais muitas vezes a caça era difícil e a carne não durava tempo suficiente.

A característica da paçoca é ser pilada. A receita mais simples consiste de carne assada ou frita socada com farinha de mandioca. Essa foi a paçoca que os bandeirantes carregaram, muitas vezes preparando-a no caminho com carne de caça e farinha de mandioca, que era feita com as raízes das roças plantadas por eles mesmos ao longo das viagens⁽¹⁴⁾.

CASCUDO (1983:780-782) cita uma enorme variedade de paçocas, no que concerne ao preparo e ingredientes nas diversas regiões do país. No caso de Minas, ao que parece, a variação poderia ser a utilização de farinha de milho e a rapadura no acompanhamento. De qualquer forma, como paçoca, farofa, ou pura, acompanhada de rapadura e alguma caça, a farinha foi a base da alimentação de viajantes, de pobres, de escravos, aparecendo também na mesa dos mais abastados, nos primeiros tempos da colonização. Encontramo-la, ainda, no século XIX, como atestam os relatos dos viajantes estrangeiros. Os estudiosos da nossa alimentação costumam dizer que a farinha foi o nosso pão.

*(...) Foi a comida de caçador, de mateiro, de viajante pobre, dos 'próprios' escravos recadeiros(...)
A narrativa dos naturalistas que percorrem o Brasil no século XIX fixa o mesmo farnel primário e normal.
Farinha de provisão, carne assada ou peixe seco, garantiam fortuna e tempo futuros.*

(CASCUDO, 1983:783)

Nas casas, no dia-a-dia, a lógica da economia de tempos difíceis impôs os alimentos cozidos e o aproveitamento de tudo, inclusive das sobras. O que o homem não aproveitava servia à alimentação de animais domésticos criados no quintal, como galinha e porco. As farofas e a sopa aproveitavam as sobras de carnes fritas ou assadas, legumes, feijões, verduras, compondo o cardápio do mineiro até nossos tempos. O "mexido", uma mistura de tudo que sobrou, era comido na primeira refeição da manhã, antes da saída

para a "lida", ou no jantar. Misturavam-se arroz, feijão, carne, farinha, sobras de verduras e legumes e, às vezes, acrescentava-se um ovo. A pimentinha não podia faltar. Este prato tornou-se hábito de quem viveu em tempos difíceis, e perdura ainda hoje, sobretudo em fazendas e no interior de Minas Gerais.

Os pratos do cotidiano eram basicamente cozidos, como o angu, o mexido (cozido e "recozido"), o frango com quiabo, o feijão, o tutu, só para citar alguns conhecidos. O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas⁽¹⁵⁾.

A propósito de uma oposição entre cozido e assado, parece elucidativa a reflexão de LÉVI-STRAUSS (1968). Segundo esse autor, cozinhar, assar, fritar e defumar não são meras técnicas de elaboração dos alimentos, nem resultado de simples preferências ligadas a um gosto subjetivamente determinado. Cozido (*bouilli*) e assado (*rôti*) representam as formas fundamentais de cozer em inúmeras culturas. O contraste entre *bouilli* e *rôti* é indicativo de oposições de natureza cosmológica ou sociológica. O assado está mais próximo da natureza, diretamente submetido à ação do fogo, enquanto o cozido requer mediação de água e recipiente, que é um objeto cultural. Mas o que mais interessa no nosso caso é a relação desta oposição com aquelas de *l'économie/la prodigalité*, *le peuple/l'aristocrate*. O cozido evoca a conservação integral do alimento e seu suco, ao passo que o assado é acompanhado de perda.

Esse é aristocrata, marca o ponto culminante do banquete, o outro é popular, econômico, evoca a cozinha caseira, íntima (LÉVI-STRAUSS, 1968:400-401).

Da forma como é vista por LÉVI-STRAUSS, a oposição nos auxilia a compreender uma manifestação simbólica da cozinha mineira, desenvolvendo um lado voltado para a casa, o grupo fechado, e outra que concerne à relação com os que vêm de fora, da rua. Para esses, no período estudado, havia farta exposição de alimentos, em que se destacavam os assados de carnes nobres e uma profusão de doces, sobretudo compotas de frutas. Na intimidade do dia-a-dia, os cozidos predominavam: o feijão, o angu, o mexido, verduras e legumes cozidos, ou os legumes com carne (frango com quiabo, por exemplo), mandioca e canjiquinha com carne (podendo ser costela ou suã de porco, costela de vaca) e outros. Todos tinham em comum o fato de serem marcados pelo aproveitamento das culturas do quintal, de partes menos nobres do porco ou da vaca, e de sobras. A carne que se conservava na gordura era, primeiro, cozida em sua própria água e na gordura que dela se soltava; depois, era "apurada" e guardada em latões com banha de porco.

O cozimento é um procedimento que está associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e exigia da mulher, atriz principal da cozinha nos séculos passados, dedicação total e praticamente exclusiva. Esse ritmo lento marcou, portanto, o espaço da cozinha

- domínio de boa parte das mulheres mineiras - desde o tempo da mineração, durando até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças. Um pudim de leite levava horas para ser feito, preparar carnes do porco que se matou no quintal, matar e preparar galinhas exigiam horas e horas, compotas levavam dias...

O gosto pelo doce foi uma das mais notáveis heranças de Portugal nas minas do ouro. Era costume desse país aproveitar elementos nativos, levando o doce para todas as *partidas do mundo* (CASCUDO, 1983:650). Compotas de frutas e doces, de maneira geral, são excelentes exemplos dos longos processos e da lenta ritmação da cozinha mineira.

Mesmo com as dificuldades no abastecimento, vimos que havia em Minas muitos engenhos, de onde era possível conseguir açúcar ou rapadura. Nos quintais, a presença dos pomares com frutas da terra ou trazidas pelos portugueses garantiu, durante séculos, a matéria-prima para as compotas e doces em geral.

A referência à variedade dos doces de Minas aparece em vários momentos de sua história. Os doces de leite e compotas de frutas fazem parte dos relatos de vários viajantes e memorialistas que FRIEIRO retoma em seu livro. Acompanham-nos os pés-de-moleque, queijadinha e pamonhas de milho, que compõem a ementa do tradicional e "típico" mineiro. A rapadura foi por muito tempo componente básico da doçaria familiar. O melado servido com farinha ou queijo era sobremesa ou ceia apreciada.

(...) além de outros da nossa doçaria tradicional luso-brasileira, cujos nomes denunciavam dengues e meiguices ao gosto do século do namoro, o galante freirático Século XVIII, e eram os suspiros, melindres, arrufados, esquecidos, beijos-de-freira, papos-de-anjo, baba-de-moça, quindins-de-iaiá...

(FRIEIRO, 1982:171)

2.2. Hábitos alimentares, convívio e relações sociais.

Vejamos agora que tipos de relações se estabeleciam a partir do alimento, ou tinham-no como elemento central, no domínio íntimo e na relação desse com a rua.

Lembramos que, no período em análise, a região mineradora conheceu uma intensa vida urbana, constituindo exceção frente às demais regiões da Colônia. Vivia-se nas lavras como na cidade e os ricos senhores mantinham uma duplicação da habitação em que se fundia, a uma vida rural, uma vida citadina, dos negócios e do convívio social. As casas assobradadas e os sobrados eram os anexos urbanos dos engenhos de ouro (LATIF, 1960:116). Abrigavam dependências anexas para o comércio ou depósitos, servindo ainda de abrigo dos escravos, na parte inferior. Na parte superior ficavam as residências (VASCONCELLOS, 1957).

Havia uma divisão interna da casa em duas partes básicas, atendendo à necessidade de acolher os que estavam no

"vaivém dos caminhos". Um corredor interno com uma porta separava a parte íntima - sala de jantar, quartos, cozinha - da sala de visitas, alcovas para hóspedes e capela (LATIF,1960:105).

A cozinha era lugar importante, grande, arejada, com seu fogão de barro ou feito em pedra sabão, que era ponto central; o forno de barro situava-se quase sempre fora da casa, coberto por telheiros (TÔRRES,1961). Enquanto parte da intimidade, a cozinha era interdita aos estranhos, como atestam vários dos relatos dos viajantes estrangeiros. A sala de visitas era o espaço destinado a receber aqueles que vinham da rua, de maneira extremamente formal. Havia, portanto, uma separação bem marcada das residências em duas partes distintas: a intimidade e a sala de visitas.

A análise de VASCONCELLOS a respeito dessa demarcação de espaços mostra que não ocorreram modificações significativas durante todo o século XIX. A arquitetura mineira - aí incluída a residencial - se manteve praticamente dentro dos mesmos moldes do século XVIII, com ligeiras alterações nas fachadas (VASCONCELLOS,1962:24-26).

Daí a persistência daquele contraste observado pelos viajantes estrangeiros que percorrem a Província na primeira metade do século XIX : as senhoras nas ruas recobertas de jóias e rendas, os homens de casaca e cartola. Em suas casas, porém, êstes mesmos personagens viviam de camisolas e ceroulas. Na rua, cheios de cerimônias e atitudes formais circunspectas, discretas e fechadas; em casa, sem reservas com as mucamas e a escravaria, em doce à vontade sem contenções. Isso na intimidade dos lares, porque na parte reservada aos estranhos, nas arrumadas salas-de-visitas a mesma

circunspecção da rua se repetia, acentuada pela colocação simétrica do mobiliário, presidido pelo sofá ladeado de poltronas e cadeiras em semicírculo impecável.

(VASCONCELLOS,1962:25)

A cozinha do Setecentos era um espaço nitidamente feminino, já que os homens se concentravam totalmente nas lavras ou no comércio em torno delas. A lida doméstica ficava por conta das escravas ou mulheres pobres. Às ricas senhoras cabia dar as ordens e comandar os trabalhos domésticos. No entanto, era comum que toda mulher tivesse um prato especial, normalmente um doce, que demonstrasse suas prendas aos visitantes ilustres e nas ocasiões de festas.

Preparar alimentos e cuidar de sua distribuição era tarefa feminina. Em casa, no decorrer dos dias, nas festas íntimas, durante visitas, como também na rua, no comércio ambulante ou das vendas, cabia à mulher toda a função relacionada à comida. Esta era preparada em panelas confeccionadas em pedra sabão, que veio a substituir a pedra de Ançã, utilizada na região de Coimbra (LIMA JÚNIOR,1978). O hábito de cozinhar em tais panelas atravessou séculos e constitui hoje parte da tradição ligada ao que se convencionou chamar de "típico" na cozinha mineira. Panelas de barro, herança indígena, e panelas de ferro também eram utilizadas no cozimento, sendo o ferro mais caro, pois se pagava pelo direito de entrada dessa matéria-prima.

Na intimidade, o hábito de servir alimentos desempenhava um papel central. Em torno dele desenrolava-se parte significativa da vida social, uma vez que essa praticamente se restringia aos dois tipos de festa então existentes: as cerimônias públicas, mais ou menos obrigatórias, promovidas pela Igreja; e aquelas da porta para dentro, festas em família, geralmente banquetes (TÔRRES, 1961:511). Para este quadro contribuíram os preconceitos relativos à reclusão das mulheres, devida ao pequeno número de brancas, "de família", existentes na capitania das Minas, até 1742⁽¹⁶⁾. Assim, os ricos senhores de Minas guardavam preconceito contra a miscigenação ocorrida nos primeiros tempos, preservando suas mulheres, em *reclusão mourisca*, da convivência com os desclassificados e aventureiros que acorriam às Minas de ouro (idem:520).

No convívio que se estabelecia nas ocasiões especiais de visitas ou festas em casa, as mulheres de "família", sobretudo aquelas que tinham alguma posse, eram responsáveis por verdadeiros rituais que se iniciavam na cozinha, na confecção de pratos, especialmente os doces, e culminavam no arranjo de mesas fartas. Tais rituais operavam uma transição de fora para dentro de casa, acolhendo aqueles que vinham da rua - visitas, hóspedes, convidados - através de um código herdado da tradição reinol. Lembramos, a esse respeito, as afirmações de CASCUDO:

Oferecer Alimentos na alegria do convívio, comer juntos, é a mais antiga fórmula de cordialidade portuguesa.

(CASCUDO, 1983:307)

Saber hospedar, receber, agasalhar, supremo emblema doméstico de tradição inalienável, era, antes de tudo, dar de comer...

(idem:474)

Um outro lado da questão, que diz respeito à época e à região, deve ser considerado. Exibir alimentos em profusão e distribuí-los representava um importante símbolo de demarcação de *status*, numa sociedade onde as dificuldades de abastecimento eram notórias, onde a maior parte da população era composta por *desclassificados sociais* cuja marca maior era a miséria⁽¹⁷⁾.

Acrescente-se a estes dados o fato de que não era possível perceber alguma *estrutura de classes configurada* nos séculos XVIII e XIX em Minas⁽¹⁸⁾. A existência de *múltiplos critérios estratificadores* dificultava o delineamento de fronteiras, forçando essa sociedade a encontrar mecanismos que permitissem marcar suas diferenças, através da ritualização (ARRUDA, 1990).

Seria necessário dramatizar o conjunto da vida social para, através da ritualização, garantir-se a participação de todos, mas em lugares rigidamente circunscritos.

(ARRUDA, 1990:173)

O extremo ritualismo que, de acordo com ARRUDA, sempre caracterizou as relações sociais no Estado foi analisado no

período da mineração por essa autora e por MELLO E SOUZA (1986), enfocando manifestações como festas religiosas e arte barroca.

A arte barroca reproduzia as competições entre facções diversas, *corporificadas nas igrejas*. As ordens leigas centralizavam grande parte da vida social em Minas, reproduzindo as clivagens sociais, ao mesmo tempo que constituíam (...) *veículo de solidariedade, de tensões sociais e de nuançamento dos conflitos* (ARRUDA, 1990:167).

Nas grandes festas religiosas do apogeu aurífero, como o *Triunfo Eucarístico* e o *Áureo Trono Episcopal*, as procissões espelhavam as divisões sociais, suas partes possuíam identidades em si mesmas, mas a sensação que o todo transmitia era de desarmonia. A ilusão "barroca" de que a sociedade era rica e igualitária desencadeava mecanismos de (...) *neutralização dos conflitos e diferenças*⁽¹⁹⁾, expressos na magnificência das festas e da arte barrocas, que, no entanto, não conseguiam obscurecer a rígida hierarquia social.

Na arquitetura residencial, o luxo não assumia as mesmas proporções que nas festas e arquitetura públicas. Isso podia ser evidenciado no contraste entre a ostentação da arquitetura religiosa e aquela sem "arroubos", marcada por soluções próprias, com diminuto auxílio externo, no setor residencial (VASCONCELLOS, 1957). Na estruturação do espaço interno da casa, no mobiliário e utensílios para mesa e cozinha, percebia-se a mesma

combinação já apontada para os alimentos: ao lado de objetos e desenhos importados, caros, de luxo, estavam as soluções próprias da terra⁽²⁰⁾. Nesse contexto, as mesas fartas compunham uma dramatização que, ligada à noção que essa sociedade desenvolvia de delicadeza e bem receber, especificava para Minas um padrão de "civildade" cravado pela necessidade de demarcar hierarquias e *status* sociais.

Os alimentos constituíam, então, componentes obrigatórios nos rituais desenvolvidos por ocasião de recepções, sobretudo merendas e banquetes. No domínio da rua, eram importantes nas festas religiosas, nas vendas e nos tabuleiros de negras que os vendiam nas Minas, portanto, longe da intimidade das famílias e da casa.

Nas festas religiosas, fazia parte do ritual de algumas irmandades distribuir cartuchos com doces para as crianças, ao final das procissões. Esse costume data do século XVIII e perdura até nossos dias nas chamadas cidades históricas e em cidades do interior de Minas⁽²¹⁾. A nosso ver, na magnificência das festas barrocas, tais distribuições compunham os mecanismos que vimos ser característicos das irmandades, de nuançamento de conflitos e reforço de uma busca de solidariedade.

No comércio ambulante, ou naquele que se realizava em pequenos estabelecimentos, era característica marcante a venda de alimentos. Esse pequeno comércio de alimentos era garantido às

mulheres, nos núcleos urbanos coloniais, no Brasil como em Portugal. Às mulheres pobres e honestas, como às negras forras, era garantida a possibilidade de sobrevivência através do comércio de doces, bolos, frutos, queijo, leite, hortaliças e miudezas. Em Minas Gerais, a presença desse tipo de comércio próximo às minas sofreu várias regulamentações. Eram constantes as queixas de que negras eram responsáveis pelo desvio do "jornal" que os escravos e trabalhadores livres deviam aos senhores das minas, através da venda de guloseimas ou da prostituição. Por outro lado, contribuíam para que se forjassem laços de solidariedade, em torno do pequeno comércio, entre homens pobres e escravos (MELLO E SOUZA, 1986).

A importância do abastecimento dos trabalhadores nas minas colocou em confronto o reconhecimento da contribuição feminina nesse papel e a ameaça que representavam as mulheres (...) *ao atraírem os homens pobres e escravos para o consumo, lazer e prazer...* (FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985:60).

O predomínio de mulheres no pequeno comércio, assim como no ambulante, durou até meados do século XVIII, quando o declínio da mineração liberou os homens para outras atividades, ao mesmo tempo que os grandes comerciantes sujeitos a pesadas taxações - a partir de 1756, devido ao Real Subsídio⁽²²⁾ - passaram a se opor decisivamente à concorrência das negras de tabuleiro (idem).

A venda e o tabuleiro, enquanto partes do código da rua, foram espaços de relações comerciais e de satisfação de consumo. Ao mesmo tempo, tanto as reuniões dos consumidores nesses dois espaços, como as festas, possibilitaram o estabelecimento de relações de intimidade, pessoalidade e solidariedade. No entanto, essas relações causavam incômodo às autoridades e provocavam inquietação nas elites, pelo ajuntamento que se efetivava entre as camadas populares. Esses encontros confrontavam a moral vigente, além de proporcionarem uma potencial ocasião de contestação do *status quo*, como nos indicam FIGUEIREDO e MAGALDI :

Espaço preferido para o consumo de mercadorias básicas, as vendas, misto de bar e armazém, atraíam diversos segmentos da população pobre que compunham a sociedade mineira ... Mineiros, escravos, forros, oficiais mecânicos (carpinteiros, pedreiros, alfaiates, ferreiros, etc.) formavam o público freqüentador destes estabelecimentos. Além de comprar, estes grupos regados pela 'aguardente da terra', inevitavelmente servida, envolviam-se com brigas, ferimentos e mortes em seu interior. Escravos aí organizavam fugas, além de comercializarem ouro e diamante furtados de seus proprietários. Para as vendas dirigiam-se também negros refugiados em quilombos, em busca de pólvora e chumbo para a resistência. Neste ambiente, no entanto, nem tudo lembrava violência: bailes, batuques e folguedos atraíam ao local camadas populares pobres em busca de um lazer coletivo. Confrontando-se com a moral vigente, estas ocorrências eram caracterizadas como manifestações de ociosidade pelas camadas dominantes, aspecto agravado ainda mais pela constante presença de prostitutas, muitas das quais fazendo das vendas seu local de trabalho.
(FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985:52-53)

No espaço da casa, na reclusão da cozinha, como na rua, a mulher se tornou atriz central da cena, através do alimento que

ela preparava e expunha. Aqui, como lá, tinha o domínio culinário, que possibilitava, em última análise, o estabelecimento de relações sociais, numa sociedade e em condições onde o controle era total e a convivência restrita.

As relações sociais geradas em torno do alimento, na esfera da rua, adquiriram um sentido diferenciado. Se resultavam dos encontros promovidos através do comércio ambulante e do pequeno comércio, eram incômodas e ameaçavam a ordem, pois aglutinavam exclusivamente as camadas populares e provocavam (...) *insegurança no controle social sobre a população pobre e escrava* (FIGUEIREDO e MAGALDI, *idem*). Se, por outro lado, eram promovidas pelas irmandades, visavam reafirmar o *status quo*, neutralizando conflitos e dramatizando diferenças.

Finalmente, na esfera íntima, servir alimentos era acolher, era expressar uma especial concepção de civilidade. O alimento foi, também, pretexto para o encontro, para o convívio social, limitado às festas íntimas e cerimônias religiosas. Além disso, na casa, ele parecia atender à mesma necessidade de demarcar *status*, expressa na opulência da arte barroca e das festas religiosas no domínio da rua.

NOTAS

1 - O conceito de sociabilidade empregado por ARRUDA diz respeito àquilo que "dá armação" à sociedade. (ARRUDA, anotações de aula, 16/05/90). Para melhor compreendê-lo, assim como sua relação com uma ritmação concernente a grandes linhas de temporalidade, destacamos sua discussão sobre a "longa duração" a partir do conceito de Braudel, e remetemos o leitor ao livro da autora, *Mitologia da Mineiridade* (1990).

2 - Entendemos por sociabilidade um conjunto amplo de relações sociais que configuram a estrutura de uma sociedade, dando-lhe forma. Essas relações são expressas em práticas e comportamentos associados a valores, normas e representações e duram enquanto durarem as condições materiais e superestruturais correspondentes que lhes deram origem.

3 - Autores como LÉVI-STRAUSS, VALERI, SIMMEL e ELIAS são exemplos de discussões nesse sentido. No Brasil destacamos VELHO e WOORTMANN.

4 - ZEMELLA afirma que *O aparecimento de núcleos produtores nas Minas foi entravado por dificuldades de três ordens. São elas: a psicológica, a jurídica e a geológica* (ZEMELLA, 1951:14).

5 - A esse respeito ver ZEMELLA, 1951:57-58 e nota 68.

6 - A respeito da discussão sobre expansão de economias integradas ao mercado, em detrimento do consumo interno, ver WOORTMANN (1978) e VALERI (1989).

7 - Ver ANTONIL apud ARRUDA, 1990:139 e ANTONIL apud ZEMELLA, 1951:234.

8 - ARRUDA chama a atenção para o fato de que é necessário (...) *ter cautela em relação aos produtos dos engenhos, pois nem sempre produzem açúcar, apesar de rotulados por 'engenhos', na documentação.* De acordo com COSTA FILHO, grande parte desses estabelecimentos provavelmente fabricava farinha de mandioca, fubá de milho, etc. (ARRUDA, 1990:309 - nota 108).

9 - Ver também ARRUDA (idem:140).

10 - João DORNAS FILHO retrata o jogo de interesses políticos que envolvem as proibições da criação de muares nas Minas, e a *celeuma dos interessados*, que dura todo o século XVIII. Ver, desse autor, *Tropas e Tropeiros*, sobretudo às páginas 100-102.

11 - A Sra. Maria Abadia R. Costa, cozinheira profissional há mais de 40 anos, lembrou, em entrevista realizada em Uberlândia(jul./93), que as tripas e borras de carne de porco que sobravam, juntamente com gorduras velhas, rançosas e "redanhos"-gorduras da barriga do animal - eram aproveitadas para fazer "sabão de bola", utilizado para lavar roupas, panelas e até nos banhos.

12 - Entrevista realizada em Belo Horizonte, 19/09/90, com um dos gastrônomos que faz parte do grupo que elaborou o Projeto sobre "culinária típica mineira" .

13 - De acordo com ZEMELLA:

Os escravos podiam viver mal vestidos e mal alimentados, porém jamais, poderiam passar sem uma dose diária de aguardente e sem um naco de fumo (ZEMELLA,1951:206).

14 - Algumas das referências às roças dos bandeirantes no caminho para as regiões auríferas estão em ZEMELLA (1951:30), e na entrevista da Sra. Maria Iris de Freitas, em Belo Horizonte, 20/09/90. Lembramos que essa senhora compõe o grupo nomeado pelo governo de Minas ao qual nos referimos.

15 - CASCUDO (1983) refere-se ao hábito comum no Brasil de comer galinhas e assados somente aos domingos ou por ocasião de festas e recepção a visitas.

16 - A partir de 1742, de acordo com TÔRRES, funcionários da Coroa e imigrantes começaram a trazer suas famílias. A presença da mulher branca, no seu entender, originou *clans endógamos cerrados* (TÔRRES,1961).

Sobre o cuidado com as mulheres e sua reclusão mesmo por ocasião de missas, registra LATIF:

Quando, nos dias de grande cerimônia, o pessoal da lavra comparece numeroso, as mulheres da casa, as nhandãs em reclusão mourisca, de uma saleta que serve de sacristia, podem, através dum rendilhado de madeira, seguir discretamente a missa (LATIF,1960:104).

17 - Apropriamo-nos do conceito utilizado por MELLO E SOUZA. Na Introdução de seu livro *Desclassificados Do Ouro*, a autora justifica a opção pelo emprego do conceito de desclassificação social para análise da realidade colonial. Cito alguns trechos: *Já desclassificação social é uma realidade bastante definida. Remete, obrigatoriamente, ao conceito de classificação, deixando claro que, se existe uma ordem classificadora, o seu reverso é a desclassificação.*

(...) é impossível pensar em desclassificação social sem pensar na vinculação que esta oferece com o nível infra-estrutural, parte fundante do processo de desclassificação.

(...) Além disso, fica clara a orientação subjacente: não é qualquer não-inserção que conta ... mas a não-inserção motivada por dados estruturais: a pobreza torna-se, assim, o primeiro - mas não o único - dentre os agentes classificatórios.

(...) O desclassificado social é um homem livre pobre - freqüentemente miserável...". (MELLO E SOUZA, 1986: 13-14)

18 - A ausência de contornos nítidos de estratificação e a utilização de critérios diversificados para estabelecê-la são apontadas em análises como as de LIMA JÚNIOR (1978), VASCONCELLOS (1968) e ARRUDA (1990). No entender dessa autora, em cuja análise nos baseamos, à relação senhor-escravo agregavam-se numerosos homens livres e escravos que passavam por movimentos ascendentes e descendentes devido ao caráter da atividade mineradora, provocando diferenciação dentro desses grupos. Estavam presentes pequenos empreendedores, funcionários da Coroa, mestiços e marginalizados, mecânicos, artesãos, elite ilustrada, num quadro complexo de estratificação que levava em conta múltiplas hierarquias de honra e estima, múltiplas categorias de trabalho, a cor e a própria mobilidade (ARRUDA, 1990:172).

19 - MELLO E SOUZA apud ARRUDA, 1990:169-170.

20 - Importavam-se, da Europa e da Bahia, os móveis de luxo, até 1750, quando oficinas mineiras iniciaram sua fabricação. No entanto, de acordo com LIMA JÚNIOR (1978), as salas de jantar raramente participavam do mobiliário de luxo. Além da grande mesa tosca servida por bancos com encostos de tábuas frisadas e pés torneados, tinham os armários a um ângulo das paredes.

O mesmo LIMA JÚNIOR nos informa que a porcelana importada convivia com utensílios de prata, cujo uso era generalizado até para os chamados "pés-rapados" (pobres brancos, pretos e mulatos).

Para as toalhas de mesa, muitas vezes, tecidos da indústria caseira substituíam o linho importado da Inglaterra ou da metrópole.

21 - CHRISTO (1986a:96) dá as receitas de "amendoins coração" informando que ainda hoje são distribuídos nas festas de Coroação de Nossa Senhora, no interior de Minas.

22 - Com o terremoto de Lisboa em 1759, as Câmaras Municipais de Minas Gerais oferecem o subsídio voluntário (ou Real Subsídio) para reconstrução da sede do Estado Metropolitano. A base deste imposto (...) eram os estabelecimentos comerciais....

(FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985:59 - nota 13)

3. A COZINHA NO PERÍODO DA RURALIZAÇÃO

Trivial do Século XIX

Feijão com angu e torresmo

Lombo de porco assado

Lingüiça

Couve

Farinha de milho (esparramada na toalha branca)

Aos domingos: a invariável galinha (como hoje)

Sobremesas:

Doce de cidra com queijo ralado

Melado com farinha de mandioca

Chá de congonha (mate)

Café adoçado com rapadura.

(GAMA apud CHRISTO, 1986a:201)

Neste capítulo, analisamos o período posterior ao apogeu aurífero, marcado por uma "ruralização" da economia mineira, que dura das últimas décadas do Setecentos às primeiras décadas do século XX. Buscamos perceber o papel da cozinha nesse período, analisando seu cenário central, a fazenda, assim como as cidades e povoações que sobreviveram à época anterior, transformando-se em verdadeiros "apêndices" da vida rural.

3.1. Disponibilidade de gêneros e padrões alimentares: continuidade e alterações.

A partir de meados do século XVIII, não havia mais sinais dos graves problemas de abastecimento pelos quais a região passara nas primeiras décadas de seu povoamento. Tudo o que havia de melhor, no país e na Europa, podia ser encontrado no Estado. Em face da crise da produção aurífera de Minas, houve, por volta de 1770, mudanças de orientação da metrópole com relação à colônia, visando a estimular a produção agrícola e pecuária, fato que contribuiu para essa alteração. Houve uma *inversão* da economia mineira de modo que a província alcançasse certa auto-suficiência para subsistência. A agricultura foi-se sobrepondo definitivamente à mineração, iniciando um novo quadro econômico que perdurou por todo o século XIX e pelas décadas iniciais do século XX (ARRUDA,1990).

Aos poucos, a situação de centro carente de produtos de primeira necessidade, que havia durado até meados do século XVIII, foi-se invertendo, colocando Minas no papel de centro abastecedor (*idem*).

O núcleo vital e definidor da economia mineira passou a ser a fazenda (ARRUDA,1990:151). Os escravos trabalhavam nas atividades agro-pastoris e, nos seus intervalos, continuavam o trabalho na mineração. O "sonho dourado" não foi abandonado e

muitos senhores empregavam o produto de suas lavouras na busca do ouro.

A principal característica das fazendas mineiras era sua diversificação e auto-suficiência. Integravam engenhos, lavoura ou pecuária com mineração. A produção para o mercado não era sua especialidade, ainda que tivessem colheitas mercantilizáveis (MARTINS apud ARRUDA, 1990). Abasteciam as cidades vizinhas com carne seca, carne de porco, toucinho, farinha de mandioca e de milho, rapadura, cachaça, fumo, óleo, café, chás, fios de algodão e tecidos grosseiros. Para a corte e o litoral partiam tropas carregadas de gêneros.

O café era o principal produto voltado para o mercado, juntamente com pequena produção do fumo e açúcar. De origem animal, Minas fornecia suínos, bovinos, couros, solas, muares, eqüinos, caprinos e aves, até o final do período provincial. Os laticínios começaram a engrossar a pauta de exportações somente no final desse período (ARRUDA, 1990).

A ocupação do território se efetivou num movimento centrífugo - do centro minerador para fazendas no sertão - reforçado pela cultura do café (1). A população se dispersou num vasto território e as cidades, *medulares* no período do apogeu aurífero, transformaram-se em *apêndices*, extensões da vida rural (ARRUDA, 1990).

A importância das cidades era, então, sobretudo política, como nos lembra TORRES em sua análise do período provincial mineiro (TORRES,1961:1130). Aí se realizavam as eleições. Minas era a província mais povoada durante o Império e sua participação na política nacional era decisiva.

Predominavam minúsculas vilas de rua única, onde havia a Igreja e vendas, pertencentes a fazendeiros da região. Sobressaíam-se, contudo, algumas cidades como Barbacena, Diamantina, Tejuco e Vila do Príncipe, onde podiam ser encontradas mercadorias diferenciadas e até mesmo importadas⁽²⁾.

Na interpretação de ARRUDA, a nova realidade econômica não era estagnada, decadente, como várias teses têm sustentado. Ao contrário, embora menos *fulgurante*, a autora considerou-a *mais resistente*. Sua análise demonstrou que o ritmo da captação do dízimo foi mantido, assim como o fluxo de circulação mercantil (ARRUDA,1990).

Os principais meios de transporte eram ainda o cavalo e as mulas⁽³⁾. Carros de boi transportavam famílias do campo para as cidades nos dias de festa, sobretudo Páscoa e Natal. As tropas constituíam o principal meio de transportar mercadorias durante todo o século XIX, dando origem a 9% das cidades mineiras a partir dos ranchos de seus pousos.

Nesse período de "ruralização", multiplicaram-se as hortas e os pomares e os frutos nativos, como mangaba, goiaba

e jabuticaba, cresciam ao lado das especiarias importadas: manjeriço, cravo da Índia, canela, pimenta (VASCONCELLOS, 1968).

A alimentação básica dos abastados não pareceu ter variado muito em relação ao período anterior. Seu cardápio consistia de feijão com farinha de milho, ou mesmo de mandioca, acrescido de torresmo ou carne cozida ou porco assado; também consumiam galinha com arroz. Da horta vinham principalmente a couve, a abóbora, a batata-doce. As carnes de caça quebravam a monotonia do trivial para aqueles que soubessem armar laços ou tivessem fuzil. Caçavam-se perdizes, codornas, pacas, tatus, caititus, antas, veados (FRIEIRO, 1982:132). Na sobremesa, estavam presentes a canjica, doces variados, incluindo as compotas de frutas e o café com rapadura para encerrar⁽⁴⁾.

Os tropeiros continuavam carregando sua própria cozinha, hospedando-se gratuitamente nos ranchos que só lhes cobravam o milho para os animais.

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

(FRIEIRO, 1982: 130)

A alimentação dos escravos, que aparece nos relatos e memórias citados por FRIEIRO, em geral era composta de feijão cozido com gordura e misturado com farinha, ou feijão com angu e

couve, alguma abóbora e, raramente, um pedaço de carne de porco, fresca ou salgada. Acompanhavam, às vezes, laranjas, bananas e angu com leite. Na ceia, canjica adoçada com rapadura. Alguns escravos tinham suas roças e podiam acrescentar à sua alimentação ervas como mostarda e serralha, que cresciam espontaneamente, mandioca, batatas e alguma caça e palmito. Outros deviam contentar-se com laranja, banana e farinha de mandioca ou, quando muito, um feijão bichado com angu mal cozido (idem:119-123).

Até o final do século XVIII, o queijo foi importado de outras regiões do país. O *menu* do início do século XIX, descrito pelos viajantes, ressentia-se da ausência de manteiga e de queijo, que poucas vezes compunham as fartas mesas que lhes eram servidas. Quando os queijos apareciam, eram citados sobretudo à sobremesa, acompanhando doces, ou como complemento de ceias noturnas. No café da manhã, acompanhavam farinha, café, ou angu com leite.

A expansão do consumo de queijo em Minas ocorreu, provavelmente, como consequência da necessidade de se aproveitar o leite nos locais da província onde se intensificava a pecuária. De acordo com TORRES (1961), o incentivo à implantação de laticínios só ocorreu por volta de 1889. Entretanto, SAINT-HILAIRE (1975b)⁽⁵⁾ e CASCUDO (1983) dão notícias da exportação do queijo de Minas para outras regiões do país, desde as primeiras décadas do século XIX⁽⁶⁾.

A relativa abundância de queijos, que com o tempo vão perdendo a água, amarelando e endurecendo - "meia-cura" ou "curados"- progressivamente deu origem a uma ampla gama de receitas que os utilizam como ingrediente central. Maria Stella L. CHRISTO recuperou em sua pesquisa vários pratos feitos com queijo fresco ou "meia-cura": além do conhecido pão de queijo, o doce de "bola de queijo", queijadas, bolos, pudins, biscoitos, arroz com queijo na panela de pedra, empadinha de queijo, arroz da serra ou montanhês (feito com queijo, carne, vagem e banana da terra frita), dentre outros.

As quitandas, definidas no livro *Feijão, Angu e Couve* como *pastelaria caseira* (FRIEIRO,1982:166), eram servidas acompanhando o chá, à noite, na ceia antes de deitar, ou na "merenda" da tarde, conforme relatos do final do século XIX. O café veio substituir ou acompanhar o chá, à medida que se expandia seu uso no decorrer do Oitocentos. As principais quitandas apontadas eram biscoitos de polvilho assados ou fritos, brevidades, roscas, sequilhos, bolos, broinhas de fubá ou de amendoim e as famosas mães-bentas.

Câmara CASCUDO, na sua extensa etnografia histórica sobre a alimentação no Brasil, dá indícios de que bolos, brevidades e beilhós (7) vieram com os portugueses, nos primórdios da colonização. Na Colônia, como a farinha de trigo era cara e de difícil acesso, foram obrigados a substituí-la pela goma de

mandioca, substituição que deu origem a numerosas receitas originais da terra (CASCUDO, 1983:266-269).

Notamos, no entanto, que CASCUDO, como outros que compõem a literatura consultada sobre os séculos anteriores ao XIX, não fazem referências ao consumo de quitandas em Minas. O autor mencionado sequer cita o pão de queijo nas suas mais de 600 páginas sobre a cozinha brasileira. Acreditamos que esse "silêncio" da literatura sobre o tema se deva basicamente a dois fatores. O primeiro deles diz respeito às já mencionadas alterações ocorridas em relação às possibilidades de abastecimento, que proporcionaram às fazendas relativa abundância de gêneros. Para a confecção das quitandas aproveitavam-se os excedentes e não as sobras, caracteristicamente utilizadas nos períodos difíceis da povoação das Minas. Ou seja, em nosso entender, essa *pastelaria caseira* era própria dos períodos marcados pela fartura, não pela carência. É fácil perceber isso quando se analisam as receitas do século passado: havia bolos e pudins que levavam de 12 até 20 ovos, sem falar em grandes quantidades de leite, queijo, manteiga e açúcar. Assim, não parece difícil entender sua relativa ausência nos relatos do penoso período da mineração. Outro fator concerne à alteração do papel que quitandas, da mesma forma que os doces, desempenharam nos hábitos ligados à chamada hospitalidade e na determinação dos próprios hábitos alimentares dos mineiros, a partir do período que

ora examinamos. Voltaremos a essa discussão no item que se segue, quando analisamos o papel do alimento nas relações que se estabelecem na intimidade dos lares, nas festas públicas e nas vendas.

3.2. O papel dos hábitos alimentares no estabelecimento de relações sociais.

O período que se iniciou no final do século XVIII e se estendeu às primeiras décadas do século XX foi caracterizado, em Minas, por um ritmo lento, que emanava de uma concentração na vida rural marcada por relações sociais imediatas (ARRUDA,1990).

No sertão, a população estava dispersa em vasto território. Relatos da época revelam que era possível andar léguas sem encontrar uma casa ou alguma pessoa. Ao que tudo indica, aí (...) a vida social restringia-se quase que exclusivamente ao universo familiar (ARRUDA,1990:181). A monotonia da rotina só era quebrada por alguma visita aos vizinhos ou às cidades próximas, para onde as famílias iam por ocasião de festas, como o Natal e a Páscoa, e nas missas obrigatórias. Nas regiões em que as cidades ficavam muito distantes das fazendas, somente os homens se deslocavam a negócios, no decorrer do ano. Mulheres e crianças, nesses casos, só apareciam no Natal e na Páscoa (SAINT-HILAIRE,1975b).

Os fazendeiros que possuíam lavouras nas regiões onde predominava a cultura de subsistência, passavam a maior parte do tempo nas plantações, trabalhando lado a lado com seus escravos, demonstrando uma rusticidade maior do que nas lavras. Nessas regiões, como naquelas em que a sombra da decadência das Minas se fez presente, a separação social não era nítida. Isso se refletia na organização espacial, com o predomínio de construções rústicas, onde mal se podia distinguir entre as casas dos proprietários e os casebres dos escravos que lhes eram próximos, ou entre as opulentas e as decaídas. Uma outra característica era que os escravos podiam cultivar terras, nos momentos livres, para dispor de seus próprios produtos.

Os senhores pecuaristas brancos tinham menos escravos e trabalhavam muito, juntamente com familiares.

O fazendeiro rico tinha luxos impensáveis para os fazendeiros das regiões mais pobres. Ele era servido desde o momento que se levantava, não "pegava no pesado", só supervisionava as atividades. Os papéis de senhor e escravo estavam bem delineados no seu cotidiano. Além disso, consumia mercadorias de centros urbanos, inclusive importadas, que não eram encontradas em qualquer parte (ARRUDA, 1990).

Na Zona da Mata, os fazendeiros com pretensões aristocratizantes demonstravam com clareza essa clivagem. Seu estilo de vida seguia padrões sociais da Corte, diferenciando-se

em relação ao conjunto: visitas ao Rio de Janeiro e estações de água, educação dos filhos no Caraça ou em São Paulo, propriedades nas principais cidades da região, casa grande com salões e vários quartos, mobiliados com excesso e luxo (idem).

As jovens regiões cafeicultoras, ao norte da Mata, apresentavam a mesma estrutura social. Enquanto frentes pioneiras, enfrentavam dificuldades que as diferenciavam das outras áreas cafeicultoras. No entanto, mostravam o mesmo quadro hierárquico rígido daquelas, resultado de uma combinação entre escravismo e dinamismo da produção, no entender de ARRUDA (1990). Nessas regiões distinguiam-se as *casas grandes* das *senzalas*, espaços circunscritos aos escravos.

Além dos fazendeiros com seus escravos, tropeiros e viajantes faziam parte da cena cotidiana⁽⁸⁾; hospedavam-se comumente nas fazendas, uma vez que não havia hotéis e nem mesmo hospedarias, na maior parte das pequenas cidades da província de Minas.

(...) cama boa e mesa farta (...) para o fazendeiro era uma alegria (...) saber das novidades, a troca de impressões, a constituição de amizades, os mexericos políticos.

(TORRES, 1961:1111)

Estando a vida concentrada nas fazendas, as longas distâncias impunham a necessidade de se estar sempre prevenido com quitutes, quitandas e doces, como pudemos depreender de algumas

sondagens e entrevistas que realizamos. Aqueles que chegavam de longe, sem avisar, eram sempre bem-vindos e acolhidos no calor da tradição hospitaleira, que implicava servir o que havia de melhor.

Visitas e hóspedes desencadeavam verdadeiros rituais. Os que chegavam não queriam incomodar, pretendendo demorar pouco e agradecendo as iguarias sugeridas ou ofertadas. Aqueles que recebiam deveriam servir os doces e quitandas guardados nas latas para essas ocasiões. Caso não os tivessem, improvisava-se um café com biscoito frito ou um bolo, como relatou a Sra. Maria Augusta Faria (9). De acordo com essa senhora, o ritual consistia em oferecer alguma coisa a quem chegasse, que, por sua vez, deveria recusar, só aceitando depois de insistência do anfitrião. Para repetir os pratos, o mesmo ritual se impunha. O visitante não deveria recusar, mas só poderia aceitar depois que o dono da casa repetisse o convite. Caso contrário, demonstraria "falta de educação".

Quando a demora fosse maior, matava-se um frango ou retirava-se da lata de banha aquele lombo guardado para ocasiões especiais.

A conservação dos alimentos assumiu, portanto, papel primordial também nesse período em que a fazenda produzia tudo que fosse necessário, havendo uma relativa fartura. No entanto, não se tratava somente de prevenir cuidadosamente a fome, a falta, mas as surpresas de visitas inesperadas. Daí a importância de quitandas,

carnes na banha e doces, sendo que as compotas duravam décadas inteiras. Mas esse é apenas um lado da questão.

A experiência urbana do áureo período da mineração marcara profundamente comportamentos e hábitos daqueles que recuavam para o isolamento e reclusão das fazendas, vivendo o novo período como *decadência*. A *ritualização da decadência* perpassava toda a teia social, impondo a eleição de aspectos em que sobressaísse a riqueza num universo onde preponderava a rusticidade advinda da vida no sertão (ARRUDA,1990). De acordo com ARRUDA, essa ritualização se manifestava na disposição das pessoas e na reverência dos cumprimentos nas igrejas, nas irmandades, festas religiosas e de casamento, expressando-se, também, de maneira privilegiada, na literatura dos memorialistas mineiros (*idem*).

O "banquete", as fartas merendas, os almoços que ostentavam alimentos em profusão, enfim, as ocasiões em que o convívio social se estabelecia tendo a comida e a cozinha como centro, eram momentos de extrema ritualização. Podemos percebê-la através das descrições de almoços e festas dos quais participaram os viajantes, em que algumas circunstâncias recriavam antigos estilos de convivência social, dando exemplos de permanência de comportamentos e valores característicos do passado, enraizados na vida da província, conforme já havia observado ARRUDA (1990).

Os proprietários de escravos, terras e minas, que

entraram em crise com o declínio da mineração, gastavam excessivamente frente às suas disponibilidades efetivas de renda. O esbanjamento atendia à necessidade de projeção e busca de relevo social (ARRUDA, idem). O comportamento ostentatório característico desses proprietários nos auxilia a entender a presença dos rituais da mesa, sempre farta, e das despensas sempre repletas. Além disso, o reconhecimento de uma tal necessidade de ostentação nos leva a repensar o que se tem afirmado sobre a folclórica figura do "gaveteiro" mineiro - homem que escondia a comida na gaveta da mesa. Esse não era um "pão duro" que não queria dividir, mas alguém que não desejava mostrar o que comia em tempos difíceis (10).

A ritualização indicativa da persistência de hábitos herdados do passado que contrastavam com a rusticidade da vida rural aparece na descrição de uma festa de casamento por WELL (WELL apud ARRUDA, 1990:178-180) e em vários relatos de refeições cotidianas e jantares de cerimônia dos naturalistas estrangeiros.

BURTON chamou a atenção para algumas *comodidades* que se destacavam na rudeza das fazendas.

Uma das peculiaridades da mesa é a absoluta necessidade de uma toalha; mesmo quando se é servido com um prato de feijão, por um hospedeiro negro, em cima de uma canastra de viagem, ele faz questão de estender uma toalhinha.

(BURTON, 1976:259)

POHL destacou a extrema cordialidade com que foi recebido numa fazenda nos arredores do Arraial de Patrocínio, com boa comida e um luxo raro no interior do Brasil:

O proprietário (...) deu-me um de seus melhores quartos e, embora já fosse tarde, mandou preparar uma boa refeição à moda do país, que consistia em legumes, feijão, uma galinha com arroz, queijo, farinha de milho e bananas. Parece muito esquisito para o estrangeiro o costume de derramar farinha de milho sobre a mesa para servir, por assim dizer, de base a outros alimentos contidos numa travessa. As pessoas servem-se logo dessa farinha, em vez de pão, tirando-a com uma colher e levando-a à boca. Os nativos têm a habilidade de tirar essa farinha do monte a rápidas colheradas e arremessá-la à boca. Aliás, tinha a mesa um luxo incomum no interior do Brasil, ou seja, pratos de louça inglesa, guardanapos, talheres de prata, um copo de prata em que era servida a água de beber e ainda uma grande bacia de metal em que depois da refeição se lavavam a boca e as mãos.

(POHL, 1976:96)

Na leitura dos relatos de viagem de SAINT-HILAIRE, chamou-nos a atenção o fato de que, embora as casas de proprietários de algumas regiões de Minas fossem pequenas, mal construídas, apresentando parco mobiliário, mal se distinguindo das construções de agregados e escravos, mesmo nessas casas sem conforto e luxo aparente, eram servidas mesas fartas, em toalhas finas decoradas com renda e em objetos de prata. Além disso, em alguns casos, lençóis de seda cobriam as rústicas camas de cômodos nem sempre confortáveis (SAINT-HILAIRE, 1975b).

Era um homem educado e cuja mesa atestava de sobra a sua riqueza. Não obstante, a casa que ocupava era quase tão mal cuidada e modesta quanto as que eu vira em todas as outras fazendas. Ficava situada, como as senzalas, ao fundo de um vasto terreiro ... Da varanda, bastante ampla ... passava-se para uma grande peça coberta de telha-vã e de paredes sem caiação, cuja única mobília consistia em alguns bancos de madeira, tamboretos forrados de couro e uma enorme talha com um caneco de ferro esmaltado ... Os poucos quartos que davam para essa sala eram pequenos e não apresentavam mobiliário mais variado.

(idem, ibidem:75)

O trecho acima reproduzido dá indícios de que a comida era responsável pela identificação da riqueza do proprietário, mesmo em contextos onde não havia um comportamento marcadamente ostentatório, com gastos excessivos por parte dos fazendeiros, e onde tudo o mais testemunhava rusticidade e simplicidade extremas. Em outros casos relatados, agregam-se a prataria, os damascos e as sedas, já referidas pelos outros estrangeiros, confirmando o ritual e a herança de requintes característicos de tempos passados.

Nas cidades, sobretudo nas antigas regiões de mineração, a vida social e a ritualização não diferiam substancialmente do período anterior. A Igreja continuava a representar importante centro polarizador, atraindo as populações rurais para suas festas. Entretanto, durante a semana aí ficavam somente alguns artesãos, comerciantes, vadios e prostitutas, conforme relataram os viajantes estrangeiros.

As formas de diversão também não parecem ter mudado muito. De acordo com TORRES,

(...) Uma das distrações mineiras eram os grandes banquetes, opíparos banquetes (...) carne de porco, tutu à mineira, travessas de arroz. E à sobremesa, os brindes cantados...

(TORRES,1961:1127)

Passados os períodos de carestia, desde que as fazendas rodearam as vilas, TORRES considera que se iniciou um período de fartura, *sem refinamentos, sem complicações*. Grandes mesas de 3 metros serviam aos grandes dias com a família e os amigos. O cardápio era farto e pesado, os jantares demorados, com sobremesas alegres, eram servidos em toalhas brancas, prataria e porcelana importada (TORRES,1961).

Temos a impressão (e Gilberto Freyre e Caio Prado Júnior pensam igualmente assim) que o mineiro, tanto na Colônia como no Império, passada a série de crises dos primeiros tempos da mineração, alimentava-se bem e melhor do que a maioria dos brasileiros, ao menos quanto ao peso e valor nutritivo.

(idem:490-491)

Uma ampliação das receitas e dos componentes das refeições, por sua vez, foi possibilitada por um aumento da disponibilidade de gêneros. Com os produtos da terra, como o polvilho, por exemplo, foram criadas novas receitas, aproveitando tudo o que a fazenda produzia em grande quantidade: leite, queijo, ovos, açúcar ou melado e rapadura, frutos, etc. A criação de gado

tornou a carne de vaca mais presente no dia-a-dia da mesa mineira, ainda que o porco e a galinha não perdessem seu espaço, conquistado nos quintais dos senhores durante o período da mineração⁽¹¹⁾. O arroz, raro nos primeiros séculos da colonização, começou a ser cultivado nas fazendas e apareceu mais freqüentemente na mesa do mineiro. Entretanto, não desbancou as farinhas de milho e mandioca, o angu de fubá e o feijão, que continuavam predominando na refeição diária dos habitantes de Minas até o início do século XX⁽¹²⁾.

Na fazenda, como na cidade, permaneceu o hábito de as pessoas se reunirem para banquetes, ou de servirem alimentos cada vez que o convívio social se estabelecia. A cozinha continuou sendo o centro polarizador das funções domésticas e do movimento da família até o final do século XIX. Nos dizeres de VASCONCELLOS, que estudou o interior das casas mineiras:

... a vida interna continua a girar em torno dos dormitórios e da cozinha, depois acrescida de uma copa onde realmente se processam as refeições cotidianas. Essa copa é o centro de gravidade do movimento da família. Todas as demais peças colocam-se à sua volta.

(VASCONCELLOS, 1962:27)

A copa e a sala de jantar - usada somente nas festas - apareceram nas primeiras décadas do século XX. Até meados desse século, portanto, os espaços onde se preparavam ou se consumiam alimentos permaneceram centrais, aglutinadores da intimidade e da

vida doméstica. Nesses espaços, a mulher permaneceu sendo a agente principal, coordenando as atividades centradas na cozinha, no cuidado com a casa e com as crianças, quando não sua responsável direta.

A mulher continuava reclusa, como atestaram os vários relatos sobre o século XIX. Permanecia sob seu domínio toda a organização da vida doméstica, incluindo os rituais de preparo e exposição de alimentos que contribuíram para conferir à hospitalidade mineira no período um perfil que os viajantes consideraram incomparável ao de outras regiões do país (ARRUDA,1990). Cuidava da escolha de alimentos, seu modo de preparo e combinação e de estar prevenida com doces e quitandas, essenciais aos hábitos da época.

Com algum exagero, Luccock, entre 1808 e 1810, restringia à doçaria a intervenção das senhoras na cozinha porque havia uma multidão servil para o trabalho culinário. 'Todavia poucas as que se reputam tão nobres que não valorizem e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas-de-casa. Gabam-se de excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, a cujas mesas fora admitido, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que se considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo de sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor'.

(LUCCOCK apud CASCUDO,1983:645)

De maneira geral, a reclusão feminina quase total predominou durante três séculos, praticamente em todo o Brasil. Em Minas, as mulheres não apareciam, nem mesmo aos viajantes e hóspedes. Nas regiões próximas à Corte, entre os grandes fazendeiros que mantinham contato com a vida na capital, esse quadro foi alterado quando D. João VI veio para o Brasil.

As referências de EXPILLY para meados do Oitocentos registraram uma constante na realidade cotidiana da mulher brasileira do período, à qual a mulher mineira não fugia. Diz o autor:

(...) Os bordados, os doces, a conversa com as negras, o cafuné, o manejo do chicote, e aos domingos uma visita à igreja, eram todas as distrações que o despotismo paternal e a política conjugal permitiam às moças e às inquietas esposas.

(EXPILLY, 1977:269)

A vida concentrada na fazenda predispôs a um crescimento da vida íntima, num período em que o fantasma do ouro e a extrema ritualização da decadência propiciavam a ostentação e o esbanjamento, como vimos. A farta exposição de comidas e os banquetes devem ser entendidos, nesse contexto, como mais um componente do ritual que visava demarcar *status* e relevo social. Uma diferença em relação ao período anterior é que esse foi um momento marcado pela abundância de gêneros, não pela carência e dificuldade de abastecimento.

O alimento continuou desempenhando papel central por ocasião do convívio que se estabeleceu na intimidade, tanto na cidade como na fazenda. Nessa última, sobretudo, as distâncias impunham os estoques prevenidos de compotas, quitandas e outras conservas, como vimos. Dessa forma, perpetuava-se a tradição de associar hospitalidade à comida, ao mesmo tempo que se tornava possível assinalar o fato de que aqueles que perderam com a mineração viviam na fartura e não perderam os hábitos requintados de um padrão urbano e "civilizado" vivido no século do ouro.

No espaço da rua, parece ter havido mudanças em relação ao papel desempenhado pelo alimento. Houve um declínio da vida nas cidades e uma retração do pequeno comércio feminino de alimentos, a partir de meados do século XVIII, como indicamos no capítulo anterior. Tudo passou a ser produzido e preparado nas fazendas, quase nada era comprado nas cidades. Quanto às vendas, os viajantes do século XIX deixaram seus depoimentos sobre a escassez de gêneros na maioria delas, tanto nas estradas como nas cidades. De acordo com SAINT-HILAIRE (1975a,1975b), a maioria dos viajantes carregava consigo as provisões necessárias. Dessa forma, os vendeiros não arriscavam prover seus estabelecimentos com mercadorias mais variadas. O milho era seu principal produto de comercialização, fornecido para os burros e demais animais de carga e transporte. Além do milho, o toucinho, a cachaça, o fumo

e a farinha eram o que mais comumente se podia encontrar nas vendas.

Tudo indica que não houve substituto para o tabuleiro das negras do período da mineração. As vendas continuaram sendo ponto de encontro dos *desclassificados sociais*, mas, provavelmente, as distâncias impostas por uma vida predominantemente rural devem ter dificultado um convívio mais amíúde nesses locais. Além do mais, a auto-suficiência das fazendas certamente provocou um declínio do papel de abastecedoras de gêneros que as vendas desempenharam, de maneira privilegiada, no auge da atividade mineradora. Os tropeiros podiam encontrar o milho de que necessitavam para os animais nos ranchos onde se alojavam com suas cargas e cozinhas próprias, preferindo os bons ranchos às vendas.

Restam as festas religiosas, cuja importância nesse período deveu-se ao fato de que, além de terem sido momentos de regozijo coletivo e ocasiões de *nuançamento de conflitos* - como no Setecentos -, elas representavam praticamente as únicas ocasiões de convívio para aqueles que viviam no isolamento das fazendas. Esse era o caso, principalmente, das mulheres e crianças que viviam em regiões onde não havia cidades nas proximidades - os sertões constituíam um exemplo nesse sentido.

No que diz respeito ao papel do alimento por ocasião dessas festas, chamou-nos a atenção uma celebração de Pentecostes,

descrita por SAINT-HILAIRE, em que um farto banquete composto por aves, carnes assadas e variados doces foi servido para todos os habitantes de São Domingos, patrocinado por contribuições de particulares, em dinheiro ou em gêneros. Essa festa, como as outras de caráter religioso, era momento de confraternização dos diferentes grupos sociais, em que a hierarquia não deixava de estar marcada nas etapas do ritual que compunha a celebração, o cortejo e, no caso, o banquete. As duas primeiras mesas, compostas por 100 talheres, eram destinadas às autoridades locais. O *Imperador*, personagem que presidia os festejos e era o responsável pela organização do banquete, tinha posição de destaque, sendo servido primeiro que os outros e com especial deferência. Sucediavam-se outras refeições, até que todos fossem servidos (SAINT-HILAIRE, 1975a:285-286).

A festa representa um momento especial construído pela sociedade, em que se veicula uma mensagem social. No caso da Minas setecentista, a mensagem de riqueza e opulência para todos (MELLO E SOUZA, 1986). No caso da festa de Pentecostes acima mencionada, a mensagem de riqueza e fartura - possibilitada pela presença do banquete -, uma vez que a opulência não constituiu elemento preponderante no período que se segue ao declínio da atividade mineradora.

Até o momento, procuramos singularidades do processo histórico mineiro, que nos possibilitem compreender por que a

cozinha assumiu papel de destaque para memorialistas, cronistas e viajantes, primeiros responsáveis por um delineamento da imagem do mineiro associada à cozinha. Nos dois períodos analisados, pudemos notar o papel central desempenhado pelo alimento e pela cozinha no estabelecimento de relações sociais e na demarcação de *status* social, o que nos auxiliou a compreender parte das questões que colocamos.

Notamos que alguns fatores conjunturais específicos, como possibilidades de abastecimento, vida citadina ou rural, economia baseada na mineração ou agro-pastoril, só para citarmos alguns, foram determinantes na formação de padrões de convívio e hábitos alimentares a eles associados. Percebemos, ainda, que tanto esses padrões, como os referidos hábitos, simbolizaram posições sociais manifestas em rituais, mecanismos por excelência de expressão de *status* social.

Prosseguiremos nosso estudo com a análise de fatores ainda não abordados, que também contribuíram para a formação de hábitos alimentares específicos à região de Minas Gerais e para a demarcação do que hoje é considerado "típico". Esse é o caso da interferência de *princípios ideológicos*, da influência de imigrantes estrangeiros, de mudanças provocadas por alterações no ritmo da vida moderna, por novas regras dietéticas e por uma massificação dos produtos acompanhada de intensa propaganda.

NOTAS

1 - Essa análise da ocupação do território é fundada em estudos como os de SINGER. Para ele, nos dizeres de ARRUDA, o café acentua as forças centrífugas,

(...) acabando por reforçar o dilaceramento da Província, que se divide cada vez mais profundamente em regiões autônomas, estanques entre si, e que se entrosam com economias circunvizinhas, agrupadas ao redor de pólos de crescimento exteriores a Minas Gerais.

(SINGER apud ARRUDA, 1990:145).

2 - ARRUDA (1990) oferece informações detalhadas sobre o abastecimento em cada uma dessas cidades, no cap. IV de seu livro.

3 - A primeira estrada de rodagem do Império foi construída em Minas, inaugurada em 1857. A única forma de transporte mecânico conhecida no século XIX era a ferrovia. A primeira de Minas foi construída em 1869.

4 - A respeito da alimentação de fazendeiros e outras camadas mais abastadas, ver FRIEIRO (1982), TORRES (1961) e ARRUDA (1990:cap.IV).

5 - Os dois livros do autor que utilizamos têm a mesma data de publicação. Assim, chamamos de 1975a a viagem realizada em 1816, *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. 1975b refere-se à *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco*, realizada em 1819.

6 - De acordo com CASCUDO (1983), na primeira década do século XIX, o queijo de Minas era produto vendido para quase todo o "Brasil Meridional" e para a Bahia. Chegava ao Norte revendido pelo Rio de Janeiro (idem:788). No entender do autor, tanto em Minas como no Nordeste, onde o queijo de cabra é produzido e muito apreciado, esse laticínio aparece pouco nas provisões de viagem, sendo consumido preferencialmente em casa. Queijo com doce é fórmula brasileira, afirma (idem:789).

7 - O *Dicionário Aurélio* aponta beilhô como sendo um bolinho ou biscoito feito de farinha e abóbora, e provavelmente ovos. Frito em azeite, polvilhado com açúcar e canela ou passado em calda de açúcar.

8 - Fazendo parte da vida cotidiana havia, ainda, um grande número de desocupados que transitavam pelos caminhos, roubando gado e matando pra roubar. Os homens livres brancos e pobres, sem ocupação, recusavam serviços de "baixa extração", como os da lavras. Os casados trabalhavam no cultivo de terras alheias somente os dias necessários para garantir a sobrevivência. Os solteiros viviam às custas de compadres e, às vezes, caçavam.

A esse respeito consultamos SAINT-HILAIRE (1975b) e ARRUDA (1990).

9 - Essas afirmações foram feitas em entrevista realizada no dia 11/11/92. A Sra. Maria Augusta FARIA tem 73 anos e nasceu na região do Alto Paranaíba, onde viveu na zona rural, vindo depois para Uberlândia. Ao tomar conhecimento desta pesquisa, ofereceu sua ajuda devido aos longos anos de experiência com a cozinha da fazenda e da cidade. Sua entrevista foi valiosa, como indicamos na Introdução.

10 - Sobre os "gaveteiros" e o papel dos alimentos na graduação social, FRIEIRO recomenda o livro de Néelson OMEGNA, *A Cidade Colonial*, 1961.

Em relação a um espírito de segurança que tradicionalmente tem sido atribuído ao mineiro, a uma sovinice tradicional, é interessante consultar a análise de SILVA, para quem, em Minas Gerais, predomina uma ética da escassez, que tem a ver com seu próprio passado pobre que sucedeu o surto minerador (SILVA, 1982:6-7).

11 - WIRTH (1982) atribui ao baixo poder aquisitivo e às dificuldades de transporte o fato de os mineiros (...) não poderem acrescentar muita carne de vaca à tradicional dieta de carne de porco, curau de milho, mandioca, arroz e feijão (p.49).

12 - Um de nossos entrevistados, o Sr. Benedito Francisco Nascimento, o "seu Bené" - nascido em 1927 - conta que do ano de seu nascimento até 1945 o arroz era plantado quase só para comercialização. Afirma que mesmo os fazendeiros o comiam como "mistura", preferentemente aos domingos. Nesse período ele vivia com o pai, fazendeiro em Conceição da Barra, na época município de São João.

A entrevista foi realizada em São João Del Rei, em maio de 1993. Localizamos "seu Bené", comerciante de produtos da "roça", a partir de sondagens informais, quando pudemos constatar seu interesse pela cozinha mineira e seu conhecimento sobre o tema.

4. TABUS, CLASSIFICAÇÕES ALIMENTARES E ORDEM SOCIAL

Os dados já analisados neste trabalho nos deram indicações de uma lógica relativa à maximização de recursos e fatores necessários à subsistência, que contribuíram para a caracterização de hábitos e padrões alimentares em Minas Gerais, nos séculos XVIII, XIX e primeiras décadas do XX. Nossa análise foi facilitada por uma razoável disponibilidade de tais dados, o que tornou possível o delineamento de alguns dos fatores importantes para a caracterização dos referidos hábitos e padrões, como também de sua expressão simbólica.

Propomo-nos, agora, a analisar um sistema de conhecimentos e *princípios ideológicos*(1), através do qual são estabelecidas as relações entre alimento e organismo com sua complexa rede de "tabus". Trata-se de uma teoria popular sobre o alimento, que resulta de uma percepção do organismo humano e de conseqüências observáveis da ingestão de alimentos, assim como de prescrições de caráter *simbólico-ideológico* (WOORTMANN,1978). Não se trata, portanto, de superstições cuja lógica normalmente aparece como irracional(2).

A escolha do conceito empregado por esse autor se deve ao fato de que, ao contrário de alguns outros autores, ele

reconhece uma lógica e uma consistência internas nessas premissas da teoria popular. No seu entender, algumas são fundadas na experimentação, enquanto outras têm um significado simbólico-ideológico (idem:175).

Em seu contexto 'etno-científico', tal proibição é da mesma ordem que aquela que no contexto da medicina ocidental proíbe ao diabético de comer açúcar.

(idem, ibidem)

A importância das normas e prescrições relativas à comida e às reuniões por ela propiciadas é indicada por praticamente todos os autores que consultamos. A esse respeito, WOORTMANN conclui seu relatório afirmando que :

(...) os padrões alimentares dos grupos estudados obedecem a uma lógica onde de um lado opera uma estratégia de subsistência em que são maximizados os recursos e fatores dos quais depende a reprodução da força de trabalho e a sobrevivência da família; e onde opera, de outro lado, um sistema de conhecimentos e de princípios ideológicos pelo qual se procura otimizar a relação alimento/organismo. Da conjugação de ambos esses planos resultam os padrões que caracterizam os hábitos alimentares.

(WOORTMANN, 1978:178-179)

A existência de tais princípios ideológicos implica na determinação de padrões corretos de alimentação expressos em regras dietéticas e tabus. De acordo com VALERI (1989), comer corretamente pressupõe garantir uma relação correcta com a ordem

social e intelectual. Dessa forma, a violação de regras dietéticas. está sujeita a sanções.

A possibilidade de se comerem ou não e o caráter puro ou impuro dos alimentos dependem de razões de ordem cosmológica. Comer corretamente significa perpetuar uma relação correcta com a ordem social e intelectual. Cada violação das regras dietéticas provoca uma desordem cuja expressão é o estado de impureza ou 'contaminação' em que se encontra.

(VALERI, 1989:202)

Dedicamos, portanto, esta parte de nosso trabalho, ao estudo de classificações e tabus alimentares, ainda que sem condições de aprofundarmos a discussão. Na verdade, classificações e tabus praticamente não constam do material bibliográfico que consultamos sobre Minas, aparecendo pouco nas entrevistas realizadas e em breves referências em ORTENCIO (1981) e CASCUDO (1983). Os poucos dados que reunimos a esse respeito, no entanto, auxiliam a compreensão da forma como alimentos foram selecionados, aproveitados e preparados, tendo suas receitas e recomendações passado de geração em geração através das avós. De outro lado, está em questão o significado dessas representações sobre o alimento em termos de manutenção de uma ordem social, como sugere a leitura de VALERI (1989).

As informações predominantes se referem mais a proibições absolutas, que expressam uma concepção geral de saúde/doença, de acordo com a qual quem é sadio pode comer de

tudo, mesmo os alimentos que se considera "fazerem mal". Na literatura consultada e nas entrevistas, não encontramos dados a respeito de estados de saúde ou rituais específicos, enquanto situações liminares - como resguardo, luto, menstruação - em que os princípios lógico-classificatórios são evidenciados. No entanto, para LEACH, é quando se trata de situações liminares que se pode falar em tabu, enquanto algo que afronta a ordem classificatória e/ou social (WOORTMANN, idem:176). Nesse sentido, é importante perceber que ordem social se quer manter e o papel dos tabus na reprodução das relações sociais.

Os alimentos em geral são classificados pelas populações que os consomem em quentes ou frios, fortes ou fracos e reimosos⁽³⁾. A importância das classificações está na determinação de formas de preparo e consumo de alimentos, que culmina numa verdadeira criação de pratos e seleção de preferências, dentro de limites simbolicamente impostos. Algumas das classificações e tabus relativos a elas foram introduzidas no Brasil através de Portugal, desde os primórdios da colonização, e atravessaram os séculos, durando até nossos dias.

Em Minas, destacam-se algumas prescrições que podem ser encontradas ainda hoje nas fazendas como nas cidades do interior. As mais costumeiras são para com as frutas frescas, verduras frescas e leite. É comum ouvirmos afirmações como:

'Não sou coelho para comer folhas, nem cavalo para comer capim'.

(...) 'leite é alimento de bezerros e cabritos, leite ataca o fígado e os intestinos' etc.

(FRIEIRO,1982:132)

As prescrições relativas às frutas, ou à mistura dessas com leite, não se aplicam aos doces. Esse fato nos chamou a atenção, mesmo porque a literatura sobre Minas aponta uma larga preferência por doces em relação às frutas⁽⁴⁾. No nosso entender, essa preferência tem uma ligação com o conjunto de tabus que sempre cercou o consumo de frutas, bem como com concepções ligadas ao processo de seu preparo em compotas, que envolve uma espécie de "domesticação" da natureza através do processo culinário.

A respeito dessa discussão, o estudo de MAUÉS & MOTTA MAUÉS (1978) traz uma importante contribuição, claramente inspirada em LÉVI-STRAUSS. Para os autores, o processo culinário é, *simultaneamente, instrumental e simbólico*, transformando o alimento (natureza) em comida (cultura)⁽⁵⁾. A "culturalização" ou "domesticação" do alimento poderá influir na reima, através das técnicas de cozimento simples, salga, assado e moqueado.

Reconhecemos uma exceção na preferência pelas frutas em compotas, nos relatos de SAINT-HILAIRE sobre os costumes dos vaqueiros do sertão, no início do século XIX. De acordo com ele, muitas vezes os vaqueiros não levavam provisões, viviam à base de leite cru, coalhada com mel e frutos selvagens, dos quais ele fornece extensa lista (SAINT-HILAIRE,1975a:314-315).

Para o estudo dos tabus relativos às frutas em Minas, recorremos ao livro de ORTENCIO sobre *Cozinha Goiana*, uma vez que há semelhanças entre hábitos do sudoeste goiano e das sub-regiões de Minas que lhe fazem fronteira, como afirma o autor. A esse respeito ele lembra Bernardo ELIS, para quem *goianos são mineiros fora de Minas* (ORTENCIO, 1981:97).

Sondagens que fizemos entre senhoras mineiras registram praticamente os mesmos tabus relativos às frutas que foram encontrados em ORTENCIO⁽⁶⁾. Antes nada era misturado, nem mesmo as frutas entre si.

*Quem chupa laranja, não come abacate, quem come pepino
não pode nem ver falar em ovo...* (idem:80)

Leite com frutas, então, nem pensar! Misturado com manga poderia ser fatal. A manga, a jaca e o abacaxi são considerados "alimentos fortes" e, mesmo puros, são "perigosos".

ORTENCIO reproduz uma frase conhecida no Brasil inteiro. Segundo ele,

*Fruta pela manhã é ouro, de tarde é prata e de noite
mata.* (ORTENCIO, 3 ed.:37)

Esse ditado popular relativo ao horário de se comer frutas era repetido tanto na Bahia como na Espanha no início do século XIX. De acordo com CASCUDO,

As frutas de colher e as de apanhar, diminuem o merecimento na proporção da declinação solar. (...) El melon e la naranja, por la ma-ana es oro, o en aijunas, oro; al mediodía, plata, y por la noche mata.
(CASCUDO, 1983: 794)

Em relação às frutas ORTENCIO afirma, ainda, que

Jabuticabas, mangas, pequis e laranjas eram frutas quentes, que faziam mal, reimosas. A laranja-da-ilha(...) dava dor-de-cabeça. Lima, lima-de-umbigo e melancia eram frutas frias e que faziam muito mal. Uma pessoa constipada não se aventurava a comer uma dessas frutas frias.
(ORTENCIO, 3 ed.:37)

O autor de *Cozinha Goiana* atribui à influência dos chamados "turcos" algumas das misturas que já fazemos hoje, como a de pepino com coalhada ou pepino com ovos e álcool, essa última tida como venenosa em outros tempos (idem:80-81).

A introdução do liquidificador divulgou a mistura de frutas nas vitaminas, entre as sobremesas foram incluídas as saladas de frutas e a melancia, antes impensadas. Hoje em dia, as campanhas dietéticas se encarregam da modificação dos conceitos. Já a proibição da garapa após as refeições mantém-se como tabu em Minas e em Goiás (ORTENCIO, 1981).

Para CASCUDO, as nossas "superstições" alimentares vieram através de Portugal⁽⁷⁾, algumas originadas nos preceitos da Antiguidade Clássica, cuja base é a proibição de misturar alimentos sólidos ou líquidos. A *confusão fora proibida por*

Hypocratis (CASCUDO,1983:793). De acordo com ele, não se deveriam misturar carne e peixe numa mesma refeição. Decorre de seus princípios igual restrição às frutas, daí a resistência à salada de frutas (idem:794).

Vem da Índia, através dos portugueses, as suspeitas de mais de quatro séculos sobre mangas e jacas, que perduram até nossos dias. As mangas eram responsabilizadas por pruridos, coceiras, dermatoses. A jaca era tida como uma fruta de digestão impossível (idem).

As noções de quentes e frios são também herdadas da sabedoria grega clássica, com algumas modificações. Galeno classificava as frutas em duas classes quanto à procedência: nascidas ao "rés-do-solo" e colhidas nos galhos das árvores. Dentre as primeiras, melão, melancia, abóbora, pepinos, etc. são as mais difíceis de digerir porque são de *fria substância e de umidade supérflua, fáceis de corromper-se no ventre* (idem: 794)(8). Pela sua natureza fria e úmida, não deveriam ser comidas quentes do sol, pois a diferença de temperatura perturbaria o equilíbrio dos humores e a digestão. Só deveriam ser aquecidas *espécies que se prestassem às iguarias das panelas*(idem,ibidem).

O leite também esteve sujeito a uma série de restrições, algumas das quais sobrevivem até nossos dias. No entanto, a experiência da fome e das dificuldades nos primeiros tempos ensinou certamente a não desperdiçar, tudo devia ser aproveitado.

Acreditamos que uma *ética da escassez*, como definiu SILVA (1986)⁽⁹⁾, determinou sua incorporação às receitas de doces e quitandas. São variados os doces feitos com leite, muitos constituindo herança da doçaria portuguesa. No entender de CASCUDO, o fato de o europeu considerá-lo como "alimento completo" pode ter determinado a idéia de repleção e o temor de misturá-lo com outros alimentos (1983:797-798). Tanto esse autor como ORTENCIO referem-se às cismas com o leite para adultos, que é tomado por alguns apenas em casos de prescrição médica.

Por outro lado, se "o leite faz mal", ele também *corta-veneno*, como lembra ORTENCIO. Na ceia noturna, é praticamente o único alimento admitido, acompanhado de farinha ou biscoito, ou misturado com canjica - é o que lemos nos relatos dos viajantes que estiveram em Minas.

Outra herança portuguesa nos doces é o ovo, que também não deve ser misturado com alguns alimentos, como certas frutas⁽¹⁰⁾.

Os alimentos em geral, e não só as frutas, podem ser classificados em quentes ou frios, fortes ou fracos. A categoria da reima traz um complicador para tais classificações. A reima não é definida, mas percebida em função de características do alimento, de sua relação com o organismo, de estados desse organismo e do processo culinário. Conseqüências observáveis influem na caracterização da reima - é o caso das erupções de

pele - como também construções simbólicas relativas a períodos liminares. As afirmações a esse respeito costumam ser incertas, um mesmo alimento podendo ser classificado de maneira diferente conforme atestam BRANDÃO (1981) e MAUÉS & MOTTA MAUÉS (1978). Normalmente, o reimoso é considerado prejudicial à saúde.

MAUÉS & MOTTA MAUÉS elaboraram um estudo sobre a complexidade da classificação relativa à reima, envolvendo três momentos a serem considerados antes que um alimento passe da categoria de "potencialmente reimoso" para reimoso ou não-reimoso: 1^o) o alimento em estado natural; 2^o) o estado da pessoa que vai consumi-lo; 3^o) o modo da preparação do alimento (MAUÉS & MOTTA MAUÉS, 1978:124).

É interessante o fato de que na confecção dos doces não há transferência dos tabus aos quais nos referimos.

Como no modelo da reima estudado por MAUÉS & MOTTA MAUÉS, o processo de preparo do alimento, utilizado de maneira adequada, pode contribuir para a alteração na sua classificação⁽¹¹⁾. De acordo com eles,

Mesmo no caso dos alimentos de origem vegetal que podem ser consumidos crus, seu cozimento (sob a forma de doces, por exemplo) diminui a reima, no caso de serem reimosos.

(MAUÉS & MOTTA MAUÉS, 1978:144)

A análise dos dois pesquisadores nos pareceu adequada para entendermos o caso que estudamos. Do contrário, não teríamos

como explicar a mistura de compotas de frutas entre si e dessas com queijo, doces de leite, doces de ovos ou pudins feitos com leite e ovos e servidos com compotas de frutas.

Notamos que a mesma Sra. Maria Augusta, que nos afirmou ter aprendido com a mãe que frutas não deveriam ser misturadas com leite e ovos, nos deu uma receita de "doce seco" em que a mistura é visível: leite e mamão verde ralado, com os quais se faz uma espécie de "rapadurinha", semelhante aos pés-de-moleque - chamamos assim doces secos feitos à base de rapadura e amendoim⁽¹²⁾.

Lembramos que as frutas verdes ou "de vez" são desaconselhadas pelo médico persa AVICENA, desde o século XI. No entanto, compotas de figos, pêssegos, laranjas, mamão e até jabuticabas podem ser feitas com os frutos verdes. Mangaba e manga são utilizadas "de vez".

O açúcar, por si só, provavelmente não seria capaz de operar a transformação. Considerado *contra-veneno clássico*, não foi suficiente para anular o preconceito quanto à combinação *venenosa* de frutas na salada, até os primeiros anos do século XX (CASCUDO,1983:56).

É o processo de cozimento que parece influenciar decisivamente na forma da classificação dos alimentos, não só quanto à reima. No seu estado puro eles podem representar alguma ameaça, porém, uma vez transformados - no caso dos doces, cozidos

e açucarados - altera-se a condição que lhes conferia o caráter de indigestos e "perigosos".

Os processos de elaboração dos alimentos servem, portanto, à sua "domesticação", que possibilita sua conservação. No caso de Minas, vimos como a possibilidade de conservar alimentos foi de fundamental importância, tanto nos períodos de carestia, quanto naqueles em que uma relativa fartura deveria ser aproveitada em pratos sempre prontos para as visitas inesperadas. Os preceitos alimentares combinam-se ao hábito de manter estoques, contribuindo para uma preferência por alimentos que passaram por um processo de cocção ao invés de alimentos crus.

Uma análise dos cardápios mineiros desde o povoamento do território até às primeiras décadas do século XX evidenciará que, à exceção de algumas frutas, os alimentos crus não aparecem em sua composição. Verduras eram sempre refogadas ou cozidas, frutas predominavam em compotas. As carnes eram sempre fritas, assadas ou cozidas, muitas vezes depois de salgadas ou defumadas. A esse respeito, lembramos que os alimentos cozidos são predominantes em relação aos assados, caracterizando um maior aproveitamento e uma forma de economia que percebemos sobretudo no "mexido", nas farofas, sopas e demais pratos que combinam alimentos, aproveitando partes menos nobres de carnes, sobras, culturas de quintal, como o milho, a abóbora, a mandioca e, até mesmo, alimentos destinados aos animais. Nesse último caso, a

"canjiquinha", canjica de milho quebrada, usual para as criações de galináceos, pode ser misturada a costelas de porco, ou mesmo aos pés, orelhas, rabo e focinho do animal: é o "péla-égua" dos pobres de algumas regiões, muitas vezes única possibilidade de alimentação.

A culinária mineira resultou, assim, de uma permanente elaboração dos alimentos, em processos lentos, longos e ritualizados, que podem ser percebidos nos procedimentos adotados, que, algumas vezes, duravam dias. Veja-se, por exemplo:

Doce de Laranja da Terra

PREPARO DAS LARANJAS:

Raspar a casca das frutas com ralo de leve. Cortar a parte inferior em cruz (ou tirar uma rodela). Retirar os gomos, aproveitando apenas as cascas. Colocá-las num tacho com bastante água e cozinhar em fogo forte. Deixar esfriar.

Passar as cascas para uma vasilha d'água, trocando a água duas vezes por dia (até perderem o amargo). Escorrer bem as cascas numa peneira.

PREPARO DO DOCE:

Fazer uma calda rala de açúcar (metade do açúcar indicado), adicionar as cascas e levar ao fogo deixando ferver por meia hora. Tirar do fogo. Repetir a operação de fervura na calda dois dias consecutivos, meia hora cada dia. No 4^o dia: deixar a calda tomar ponto mais alto. Virar em compoteira.*

***PARA CRISTALIZAR:**

Retirar as cascas da calda mais rala, engrossar bem esta, passar as cascas na calda bem grossa, transferi-las para tabuleiro e deixar secar ao sol.

(CHRISTO, 1986a:117) (13)

Pudemos observar uma *longa duração* nos princípios que nortearam as dietas alimentares e a seleção de preferências dos mineiros, pois, como vimos, não ocorreram modificações significativas nos padrões alimentares e hábitos a eles associados durante os séculos XVIII e XIX, até as primeiras décadas do século XX. As poucas alterações ficaram por conta de ampliações no receituário provocadas por um incremento da produção agropastoril, o que propiciou, também, algumas presenças mais constantes no cardápio cotidiano, como as do arroz e da carne de vaca.

No plano simbólico, uma preferência pelos alimentos "domesticados" guarda uma íntima relação com o processo de estruturação social da nova capitania. A necessidade de prescrições que normatizem o conjunto das relações sociais, no período da mineração, parece ser evidente. Uma estrutura social fluida, o aventureirismo, a presença numerosa de *desclassificados sociais*, as constantes tensões provocadas pelas exigências da Coroa Portuguesa, ou pelo desvio de riquezas por parte de escravos e trabalhadores livres, a mistura de raças são características da nascente sociedade mineira, que exigem um processo de "culturalização", de "civilização". Os tabus alimentares são parte desse processo. A ordenação do organismo humano é parte de uma ordenação do organismo social, de uma necessidade de demarcar

diferenças, impor limites, demonstrar racionalidade nos moldes europeus que visam estruturar a colônia.

Analisadas de uma tal perspectiva, tanto no plano alimentar como no plano social, as misturas não são aconselháveis e devem ser evitadas. Lembramos que uma tal prescrição, adequada a essa sociedade que se forma, tem origem na Antigüidade Clássica, onde as diferenças sociais são profundamente demarcadas, cidadãos não se misturam a escravos, da mesma forma que sólidos não devem ser misturados aos líquidos, carnes aos peixes, quente ao frio. Assim, também, a ingestão dos alimentos cozidos ou assados representa sua elaboração cultural e racional, que demarca a diferença entre o instinto animal e o humano, "civilizado" : *não sou cavalo para comer capim*. Dessa forma, ainda no século XIX, somente os rudes vaqueiros do sertão se alimentam de frutos silvestres e alimentos em seu estado puro, diferenciando-se daqueles que se esmeram numa elaborada culinária exposta aos visitantes em verdadeiros rituais, marcados pela herança do passado de opulência, momentos por excelência de demarcação de *status* social, como afirmamos anteriormente.

Os alimentos, como a sociedade, em estado natural são perigosos. As prescrições são necessárias para prevenir as "erupções" que resultam de uma desordem alimentar, do afrontamento da ordem alimentar, da mesma forma que se devem prevenir "erupções sociais".

Essas representações relativas a uma ordem classificatória e a tabus alimentares permanecem até o século XX, quando fatores característicos de uma nova sociabilidade, fundada na industrialização da sociedade e no processo de urbanização, iniciam uma desestruturação dos princípios até então operantes.

A partir da entrada de imigrantes estrangeiros que vieram construir a nova capital mineira, transferida de Ouro Preto para Belo Horizonte nos últimos anos do Oitocentos, fazem-se sentir algumas mudanças que, no entanto, não provocam rupturas dos padrões alimentares costumeiros. Há a introdução de várias novidades, que FRIEIRO atribuiu sobretudo aos colonos italianos, portugueses e espanhóis. A principal delas, a macarronada, foi logo adotada pelos brasileiros que trabalhavam na construção da cidade - na sua maior parte procedentes de Ouro Preto - (FRIEIRO,1982:181), tornando-se freqüente no almoço caseiro de domingo, ao lado do frango ensopado ou ao molho pardo (idem:214). A respeito das mudanças, esse autor afirma :

Já se comia a macarronada, com queijo, com tomate, ou branca, e os talharins, feijão com macarrão, sopa de macarrão, spaghetti, cannoncelli, lasagne, fettucine... Além do macarrão de fabrico local, consumia-se o proveniente de Juiz de Fora e Barbacena, onde havia fábricas de massas, fundadas por italianos. Esses imigrantes introduziram aqui o queijo parmesão, o caciocavallo e o gorgonzola, que de modo algum comprometeram a nossa preferência pelo queijo-de-minas. Pode-se também dizer que, em razão do grande número de colonos italianos, portugueses e espanhóis, que plantavam hortas nos subúrbios da cidade, acostumava-se o belorizontino a comer hortaliças, e não só a couve

tradicional, mas ainda o almeirão, a alface, o repolho, o rabanete, a cenoura, a nabiça, a ervilha, o aipo, os brócolos e o tomate. Recorde-se que o tomate, básico na alimentação hoje, era quase desconhecido, ou de pouca extração, há coisa de cinqüenta anos.

(idem,181)

É provável que a inclusão de hortaliças na alimentação dos habitantes da capital tenha sido estimulada por campanhas como a que foi promovida pela Secretaria de Abastecimento e Crédito Rural, num momento em que houve grave crise de carne, cujo preço se tornou proibitivo. FRIEIRO reproduz os conselhos que visavam reformular hábitos alimentares da população :

Não basta comer muito, necessário é comer bem. Com sais minerais e vitaminas das hortaliças pode-se ter boa saúde, bastando comer uma hortaliça crua e outra cozida, uma de cor amarela e outra de cor verde, nas refeições diárias.

(FRIEIRO, idem:182)

Os resultados da campanha não são fornecidos pelo autor, mas sabemos que o mineiro, como os demais brasileiros, tem uma preferência especial pela carne às refeições. Sua importância aparece simbolizada, por exemplo, na posição de destaque que lhe é dada nas marmitas. Mais do que um alimento forte, nutritivo, ela é um item de prestígio. As famílias empenham-se em guardar os melhores pedaços de carne para os membros que carregam marmitas, pois constitui motivo de vergonha e demonstração de que se "passa

mal", a constatação de sua ausência por algum companheiro de trabalho (14).

(...) Há por isso uma clara diferença de atitude no que concerne à falta de carne, por exemplo, na refeição feita em casa (entre quatro paredes, por assim dizer) e naquela feita em público (mas produzida em casa).

(WOORTMANN,1978:99)

O ensaísta lembra, ainda, influências mais recentes como a presença do quibe e da *esfiha*, provenientes de países do Oriente Médio, o *beefsteak* e o *roast-beef* de origem inglesa, pratos que hoje são indispensáveis aos cardápios domésticos e de bares e restaurantes. O bife tradicional da família mineira, segundo o autor, é *pequeno, batidinho e bem passado*, diferindo daquele que os ingleses preferem.

As contribuições principais dos alemães são a salsicha e o hamburguer, ao lado de uma *extensa charcutaria rósea* (idem:215). Os americanos introduziram os farináceos, como maizena, aveia, araruta e, depois, os *ice-creams, sundaes, waffles, yoghurt* e uma série de enlatados (idem:215-216).

Os pratos típicos nordestinos, como o vatapá, e o churrasco à gaúcha aparecem ocasionalmente nas mesas mineiras compondo uma pauta mais extensa de alimentação no Estado.

A maior variedade de alimentos disponíveis não tem sido considerada, por alguns pesquisadores, como fator significativo para as alterações nos padrões alimentares tradicionais. No estudo

de TAVARES sobre hábitos alimentares entre trabalhadores rurais em Belo Horizonte, relatado por WOORTMANN, o autor conclui que as principais mudanças alimentares são provocadas pelo nível de instrução e formas de *ressocialização* (empregada doméstica, por exemplo) que proporcionam possibilidades de alterações nos modelos tradicionais de alimentação (WOORTMANN,1978:46). O relatório de WOORTMANN cita também NOVIÓN, que acredita ter a escolaridade, ao lado dos meios de comunicação, um efeito mais destrutivo que construtivo no sentido de (...) *destruir um modelo tradicional de representação do organismo humano, de sua fisiologia e de suas relações com a alimentação(...), sem ter capacidade de construir outro* (NOVIÓN apud WOORTMANN,1978:177).

É preciso distinguir, a propósito, entre o repertório de alimentos conhecidos e aquele que efetivamente compõe a prática alimentar de um grupo. (WOORTMANN,1978:45)

CAMPOS (1982), em seu estudo sobre *Poder, Saúde e Gosto*, realizado em Porto Nacional - no norte do estado de Goiás - constatou dificuldades na superação de comportamentos tradicionais, inclusive os alimentares, num confronto entre saber popular e saber científico. No seu entender, orientações de saúde de cunho científico, aumentos de renda e disponibilidade de maior variedade de alimentos não foram suficientes para alterar os modelos alimentares tradicionais.

A referência a tabus relativos a classificações de alimentos foi detectada por nós em duas entrevistas. Nos dois casos, as mulheres não tinham curso primário completo e pertenciam a camadas de baixa renda. Nas outras entrevistas, os tabus, quando apareceram, eram relativos a misturas ou horários indevidos para o consumo de certos alimentos: manga com leite, banana antes de dormir, comer alimentos "fortes" antes de deitar - carne de porco, feijoada - foram os mais comuns. O pequeno material disponível sobre o assunto possibilitou a constatação de alguma permanência dos chamados "preconceitos", sem no entanto permitir constatações relativas à existência e ao alcance de mudanças.

A partir da segunda metade do nosso século, as mudanças que ocorreram possibilitadas por alterações na sociabilidade são expressas por fatores que constituem nosso alvo de análise no capítulo que se segue. Entre eles estão: massificação de produtos, alteração no conjunto de atividades desempenhadas pelos diversos membros das famílias, especialmente as mulheres, que não concentram mais as suas atividades no espaço doméstico.

NOTAS

1 - WOORTMANN conceitua ideologias alimentares logo no início de seu relatório como (...) *um sistema cognitivo e simbólico que define qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra-indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceptualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que definem simbolicamente a posição social do indivíduo.* (1978:4)

2 - CASCUDO utiliza os termos *superstição* e *tabu* no mesmo sentido, buscando seu rastreamento na história e mostrando suas fundamentações. Portanto, também ele não os trata como irracionais.

3 - O livro de BRANDÃO sobre Mossâmedes (BRANDÃO,1981) traz um rico e detalhado estudo sobre a classificação dos alimentos e sua importância na dieta da população em diferentes momentos. MAUÉS & MOTTA MAUÉS analisam a categoria da reima numa comunidade de pescadores no Pará e indicam a dissertação de PEIRANO, apresentada na UNB, 1975, como o estudo mais completo sobre a reima.

4 - CHRISTO (1992:9) menciona essa preferência. Alguns viajantes também registram o fato. LUCOCK é servido por 29 variedades de frutas nacionais em São João Del Rei, 1818. *Nenhuma ao natural. Todas em compota*(CASCUDO,1983:678).

5 - Lembramos que, de acordo com tal distinção, mineiros comem preferencialmente comida.

6 - A Sra. Maria Augusta FARIA confirmou praticamente os mesmos tabus apontados pelo Sr. ORTENCIO. As frutas não podiam ser misturadas entre si, nem com leite, nem com ovos. Garapa depois do almoço "podia matar".

7 - Os comentários sobre tabus de portugueses, índios e negros africanos que o conduzem a tal conclusão estão sobretudo às páginas 791-792 de seu livro (CASCUDO,1983).

8 - Na citação sobre frutas que reproduzimos de ORTENCIO (p.105) vimos que a lima é considerada fruta fria, não correspondendo exatamente aos preceitos clássicos.

9 - Ver nota 10 do capítulo III.

10 - A Sra. Maria Augusta FARIA declarou que sua mãe não permitia tomar água depois que se comessem ovos fritos. Para uma sua irmã, que não ficava sem água após as refeições, a mãe não servia ovos fritos.

11 - Não podemos perder de vista o fato de que, para o caso estudado por eles, essa mudança só é possível uma vez que tenha sido levado em conta o estado da pessoa que vai consumir o alimento.

12 - No Nordeste, rapadura com amendoim é uma variação da cocada: "cocada de amendoim", conforme CASCUDO (1983:664). A receita seguida em Minas e no Centro Sul do país não corresponde à mesma iguaria servida no Nordeste. CASCUDO reproduz a receita de pé-de-moleque recolhida por G. FREYRE, à base de massa de mandioca, ovos, açúcar ou rapadura, coco, castanhas de caju, manteiga, erva-doce e cravo. (CASCUDO, idem:663). A rapadura seria responsável pela cor de "moleque". Essa receita é uma variação do bolo de mandioca chamado em Minas de "mané-pelado".

13 - Os grifos são nossos.

14 - Em entrevista (19/06/90), CHRISTO comentou sobre o trabalho que vinha desenvolvendo junto a operários da construção em Belo Horizonte e habitantes da periferia dessa cidade, no sentido de aproveitarem riquezas vegetais que crescem como mato nos quintais. Constatou o apego às carnes, em detrimento do ora-pro-nóbis - conhecido em alguns lugares como fura-tacho - que, segundo pesquisas, apresenta pelo menos 44 tipos de proteínas diferentes.

5. AS TRADIÇÕES ALIMENTARES E O TÍPICO MINEIRO

Nos capítulos anteriores, preocupamo-nos em destacar determinantes históricas e simbólicas que contribuíram para a formação de hábitos alimentares específicos à região de Minas Gerais, durante o período da ocupação de seu território até as primeiras décadas do século XX. A percepção de uma cozinha específica se tornou possível graças ao reconhecimento de sociabilidades também específicas, correspondendo a um período de mineração e a um período de "ruralização" na história de Minas.

Este capítulo consiste numa tentativa de responder algumas questões que nortearam nosso estudo, à medida que buscamos compreender quais pratos são hoje eleitos como "típicos" e por que o são. Por que a cozinha, que papel ela assume na construção da imagem regional?

Iniciamos pela primeira questão, que exige uma análise diferenciada para quitutes e quitandas considerados "típicos". Esse procedimento objetiva compreender distintas faces da tradição em nome da qual se constrói e se projeta a imagem regional, hoje.

Pretendemos, ainda, apontar fatores que interferiram na manutenção ou alteração dos hábitos estabelecidos como tradicionais e típicos, contribuindo para a diferenciação entre um *consumo idealizado* e um *consumo efetivo*.

5.1. Da farinha ao congelado, do ideal ao real: a construção do tradicional e do típico.

No Capítulo 1 desta dissertação chamamos a atenção para a recorrência no reconhecimento de determinados pratos como "típicos mineiros". Reproduzimos trechos de crônicas e ensaios que apontavam tais pratos: o lombo de porco assado com farofa, arroz com galinha, galinha ao molho pardo ou frango com quiabo acompanhados de angu, tutu de feijão com lingüiça e torresmo, feijão tropeiro, couve e a farinha de milho acompanhando as refeições.

Em relação a esses pratos, FRIEIRO (1982) e CASCUDO (1983) chamam a atenção para o fato de que carne, feijão, farinha e couve são uma constante nas preferências alimentares de todos os brasileiros. Não desconsiderando suas observações, arriscamos a hipótese de que a combinação dos pratos, o arranjo que deles se faz, indica a composição de um cardápio especial, que aponta para um conjunto de preferências e valores que atravessam a história. Como vimos anteriormente, esse cardápio está fundado numa sociabilidade que se relaciona com as características do abastecimento de Minas, assim como com a adaptação dos hábitos alimentares originais daqueles que povoaram seu território, ao longo dos primeiros séculos de sua formação. Além disso, preceitos concernentes tanto à ordem alimentar quanto à social também

contribuíram para a estruturação de uma pauta alimentar específica.

No que diz respeito aos pratos "típicos", notamos que, embora muito apreciados no decorrer da nossa história, permanecendo vivos no imaginário sobre Minas até nossos dias - como comprova a literatura consultada - tornaram-se iguarias raras nas mesas das casas mineiras, no dia-a-dia destes nossos tempos.

Acreditamos que a adaptação e a sintonia com o ritmo de nosso mundo contemporâneo influi na permanência ou não dos hábitos. Nesse sentido, buscamos compreender os fatores que contribuem para uma relativa ausência do "típico" na casa, ao mesmo tempo que, na rua, ele é reforçado através da expansão dos restaurantes de "comida típica" - visível sobretudo na capital mineira⁽¹⁾ - e de um patrocínio do governo, como vimos para o caso de publicações e criação de um grupo, aos quais já nos referimos na Introdução e no primeiro capítulo.

As novas exigências das famílias, não só pelo fato de um trabalho extra-doméstico das mulheres, antigas cozinheiras, mas por um crescente número de atividades de seus membros, impõem mudanças de horários, ritmos e, conseqüentemente, de padrões alimentares⁽²⁾. Essas atividades consistem em freqüentar escolas, esportes, aulas de línguas estrangeiras, computação, etc., partilhadas por adultos e crianças das camadas médias e mais abastadas, de maneira geral. Nesses casos, as alterações de ritmos

e padrões impõem a escolha de alimentos prontos ou pré-cozidos, na forma de frios, enlatados, congelados e uma variedade de pães, biscoitos, massas e saladas de preparo rápido. Facilidade e praticidade são exigências primordiais. Quitutes mais sofisticados ou tradicionais, que solicitam preparos mais apurados ou demorados, ficam restritos aos fins de semana.

Nas camadas de baixa renda também se faz sentir uma mudança que vai desde o trabalho feminino extra-doméstico ao trabalho prematuro de suas crianças. Além disso, adultos e crianças se empenham em freqüentar escolas, buscando ascensão, conforme prega a ideologia oficial⁽³⁾. Nessas camadas o acesso às modernas técnicas de preparo e conservação de alimentos é mais restrito, nem por isso deixando de ocorrer adaptações a novos padrões. Um exemplo dessa tendência é a forte presença, no seu cotidiano, dos sanduíches em versões barateadas e do macarrão. É provável que técnicas mais antigas também sejam conservadas pelas famílias de baixa renda, como a de preparar carnes deixando-as na sua própria gordura, ou a de secá-las e salgá-las, quando é possível obtê-las para a alimentação. Esses procedimentos são ainda comuns em algumas fazendas e em regiões do interior do Brasil, sobretudo naquelas economicamente menos "desenvolvidas". No Mato Grosso do Sul, na década de 80, era comum o consumo de peixe salgado e carne de charque, nas cidades do interior⁽⁴⁾. No Norte de Minas, a carne de sol é ainda muito utilizada, de acordo

com relatos de alguns moradores da região. É preparada com sal, no sereno, e não ao sol como sugere o nome. Compõe o cardápio de vários pratos na região: arroz com pequi e carne de sol, churrasco, paçoca, entre outros.

A antiga técnica de conservar doces em calda constitui um outro exemplo de persistência restrita, hoje, sobretudo às fazendas e interior do Estado. São famosos os doces de figo, mamão e pêssago verdes, laranja, cidra, goiaba, limão, jenipapo, dentre outros, que a sofisticação industrial não conseguiu, ainda, imitar. Indispensáveis em boa parte das mesas mineiras a eles habituadas durante gerações, esses doces têm seus consumidores garantidos no chamado mercado de "produtos caseiros".

Em todos os períodos, desde a povoação de Minas Gerais, passando pelas crises de fome e de abastecimento, até os momentos de abundância e auto-suficiência na produção de subsistência, a partir de meados do Setecentos, a farinha esteve presente na alimentação dos habitantes das Gerais, como elemento fundamental, compondo o cardápio de mesas fartas e pobres, nessas como alimento básico, naquelas como um verdadeiro substituto do pão.

Hoje, esse alimento permanece compondo a dieta de vários Estados, está muito presente na alimentação das camadas de baixa renda em todo o país e é prato principal no sertão do Nordeste. A farofa, simples ou sofisticada, com frutas secas e azeitonas, marca sua presença nas mesas fartas, acompanhando lombos, pernis e

outros assados. Acompanha, ainda hoje, os apelidados "farofeiros", conhecidos por transportarem-na como alimentação em piqueniques, praias, viagens.

Entendemos, contudo, que no nosso tempo um padrão de consumo onde predomina o congelado, o enlatado, o *fast-food* e, sobretudo, o sanduíche, superou a importância da farinha enquanto possibilidade de conservação, rapidez e facilidade no transporte de alimentos.

Além das exigências que o preparo de pratos "típicos" demanda, e que contribuem para a restrição de seu consumo, recai sobre eles a atribuição de serem perniciosos à saúde e à silhueta. A dieta dita as regras da boa saúde. A moda dita o corpo esguio. O colesterol e a gordura são os maiores inimigos nestes tempos. Carne vermelha, banha, nem pensar! Além do mais, é possível imaginar um tutu, um feijão tropeiro ou angu de milho verde congelados? Uns perdem diante da praticidade de alimentos congelados, outros perdem pela acusação que pesa sobre eles⁽⁵⁾.

Há, ainda, um outro fator que contribui para uma interferência nos padrões alimentares, no caso das sociedades atuais, marcadas por um processo crescente de industrialização e urbanização. A massificação de produtos e o decorrente barateamento de custos possibilita, às vezes, agregar novos elementos ao consumo habitual. O *marketing* promovido através dos meios de comunicação de massa tem seu papel na imposição de

inovações, como já indicara WOORTMANN (1978). A esse respeito, BONIN e ROLIM (1991) desenvolveram um estudo em que reconhecem o *marketing* como importante agente atuando no sentido de mudanças nos padrões alimentares e fixação de novos padrões de consumo. Buscando demonstrar de que forma esse agente atua, as autoras descrevem as estratégias que possibilitam o reconhecimento dos consumidores e de suas demandas, no sentido de estimular o consumo ou influenciar na incorporação de novos produtos⁽⁶⁾. Pode-se perceber, então, que o apelo da mídia é centrado no reconhecimento de transformações pelas quais a sociedade vem passando, investindo em produtos sintonizados com as mudanças. É assim que, no Brasil, o *marketing* investe em produtos de consumo rápido, instantâneo, com um mínimo de preparação, como biscoitos, bombons, iogurtes, sopas instantâneas, *snacks* e produtos *diet e light*, atendendo aos novos estilos de vida do consumidor brasileiro (BONIN e ROLIM, 1991:88-89).

Lembramos, ainda, as constantes promoções de alguns produtos que incentivam seu consumo através de um apelo indireto: sorteio de um carro, uma casa, uma poupança vitalícia ou uma TV em cores, entre outros. De qualquer forma, ocorre uma sofisticação do consumo através da incorporação das inovações divulgadas pela mídia.

É interessante notar, no entanto, que as mudanças não provocam o desaparecimento da referência a um modelo tradicional,

a um *padrão idealizado*, mesmo que esse padrão se restrinja a festas e fins de semana. Retomamos aqui a distinção que aparece em um dos trabalhos coordenados por VELHO (1977), relativa a um *consumo efetivamente realizado* e a um *padrão idealizado* (VELHO,1977:XXIV). O primeiro se refere ao que é habitualmente consumido, está determinado por razões de ordem econômica, mas, ainda assim, padrões de referência relativos a um modelo tradicional estão presentes.

No entender de VELHO, um *padrão idealizado (...)* nada mais é do que uma *representação de uma identidade social* (idem:XXIV).

Nos grupos observados nas pesquisas que WOORTMANN e VELHO coordenaram, o que parece variar de acordo com uma diferenciação interna, ou de acordo com considerações de melhoria ou deterioração dos padrões alimentares, quer dos indivíduos ou do grupo todo, é a maior ou menor aproximação de um *padrão idealizado*. Por outro lado, esses padrões podem referir-se à consciência de diferenciações e oposições que transcendem os limites do grupo: pobres/ricos, nortistas/sulistas, brasileiros/estrangeiros, etc. (idem,ibidem). Na combinação de identidades expressas intra e extra-grupo, podem ser determinados sistemas de estratificação específicos que não acompanham necessariamente estratificações, de ordem econômica ou outras, vividas pelo investigador. O consumo efetivo, por sua vez, pode

estar mais próximo das estratificações de ordem econômica. Para
VELHO,

Tudo isso parece ser de extrema importância, pois revela a natureza ideológica dos hábitos alimentares, afirmando tanto a unidade dos grupos quanto a de conjuntos sociais mais amplos, para além das diferenças e, em alguns casos, mesmo das oposições sociais.

(idem:XXIV)

VELHO deixa em aberto uma discussão que nos interessa retomar, quando afirma que essa é uma questão complexa, que tangencia aquela dos "regionalismos" que os cientistas sociais tenderam a deixar de lado (idem:XXV). Vejamos como essas considerações vêm apoiar nossa reflexão.

Percebemos que, no cotidiano atual das casas mineiras houve modificações nos padrões tradicionais da mesa, influenciadas por uma mudança na sociabilidade, por interferência de regras dietéticas ditadas por discursos científicos ou "alternativos" e por uma ampliação do consumo a partir da massificação da produção associada a investimentos em *marketing*. No entanto, o "típico" permanece como referência em crônicas, ensaios, memórias, assim como está presente por ocasião de festas, reuniões de família ou almoços dominicais.

Concomitantemente a esse processo, notamos que, a partir do final da década de 80, ocorre uma expansão dos estabelecimentos empenhados em resgatar a comida "típica" ou comida "caseira",

abertos inclusive fora de Minas, como é o caso do restaurante de Da. Lucinha, na cidade de São Paulo⁽⁷⁾ ou de uma adega de cachaças de Minas, que promove festivais de culinária mineira na capital do Rio de Janeiro.

Também na década de 80, como já mencionamos, iniciou-se o investimento do governo mineiro na divulgação e na publicação da comida considerada tradicional e "típica". Lembramos, além disso, o investimento na regionalização da TV Globo em Minas, com o patrocínio de homenagens a mineiros ilustres, divulgação de artistas, literatos, músicos, arquitetura barroca e da culinária (ROCHA e NORONHA, 1985).

A convivência entre tradição e inovação parece ser característica de nosso tempo e da própria dinâmica social com o predomínio ora de uma ora de outra, conforme alertam BONIN e ROLIM (1991). Nossa questão é entender o porquê do investimento na tradição culinária, num momento de transformações aceleradas e intensas, como os últimos vinte anos. É então que as colocações de VELHO orientam nossa percepção.

A permanência de um modelo tradicional de alimentação como padrão de referência diz respeito à unidade de um amplo grupo, o mineiro, capaz de desconsiderar diferenças internas e oposições sociais. Ainda que haja variações entre as sub-regiões, entre camadas médias e de baixa renda, todos se reconhecem na referência a um mesmo *padrão idealizado* no que concerne à comida.

Esse padrão se reporta justamente àqueles pratos que, considerados hoje como tradicionais e "típicos", apontaram, no seu período de origem e fixação, para uma relativa unidade nos hábitos alimentares, e não para diferenciações. Milho, feijão, porco, galinha e couve eram as culturas de quintal, partilhadas por senhores e escravos nos tempos difíceis da mineração. O que diferenciava as mesas era a possibilidade de contar com importados como vinhos, queijos, bacalhau, só acessíveis aos senhores.

No século XIX, a relativa fartura das fazendas e as melhores condições de abastecimento nas cidades, combinadas à rusticidade da vida, partilhada por proprietários e trabalhadores livres e escravos, não provocou alterações significativas no cardápio básico. Feijão, angu, couve, galinha com arroz ou legumes, farinha e carne de porco representam, ainda, uma constante nas mesas de maneira geral. Novamente, as diferenças ficam por conta de alguns produtos importados, sobretudo para os proprietários da Zona da Mata, e do aparecimento mais constante do arroz e da carne de vaca nas mesas mais abastadas.

A escolha dos pratos partilhados por "ricos e pobres" assume, pois, importância, porque neles reside uma possibilidade de apagar diferenças e despertar verossimilhança, identificando um grupo amplo, o dos mineiros, frente a outras regiões. Recorrendo ao passado, é possível selecionar elementos em que as diferenças perdem nitidez, tornando viável uma identificação.

De outro lado, lembramos a importância simbólica que a alimentação assume, frente à destruição de laços tradicionais, característica das sociedades atuais. Isso pode explicar o sucesso das cozinhas regionais (VALERI,1989:206). A exemplo de uma língua materna, a alimentação materna pode servir à caracterização dos elementos de continuidade e permanência de sociedades e etnias, fato que pode ser melhor percebido entre emigrantes numa esfera mundial (VALERI, idem).

A referência a um padrão ideal enquanto representação de uma identidade social está fortemente marcada no imaginário sobre Minas, como podemos observar na transcrição de dois textos que se segue:

Encontro na Bélgica

*Na minha qualidade de mineiro,
e acostumado às coisas do meu lar,
três meses eu andei pelo estrangeiro
vendo muita relíquia... e a jejuar.*

*Dormia como um santo, mas à mesa
quantas vezes senti, num calafrio,
o coração bater-me com tristeza...
e o estômago bater-me de vazio...*

*Mas um dia, na Bélgica, ditoso,
pousei na casa de um patrício amigo:
que refeição e que café cheiroso,
tive eu naquele abençoado abrigo!*

*Que almoço e que jantar! E a pena leve
se emperra e as pautas do papel arranha:
e a pena tem razão... ninguém descreve
um 'tutu de feijão' em terra estranha!*

(B.BRAGA apud DRUMMOND,1967:121)

Nostalgia Palatal

Por ser cataguense, eu não vos falo
de mexilhões, tainhas ou garoupas,
de robalos, enchovas ou badejos,
que do mar provêm;
mas de bagres, dourados e traíras,
de ariscos lambaris, ou de piabas,
que os rios têm.

Nem de polentas, mas do angu mineiro,
nem de presuntos, mas do bom torresmo
(ah! quem não gosta de torresmo, quem?),
das lingüiças tostadas, dos chouriços
e dos queijos do Sêrro - o velho Sêrro
de Teófilo Ottoni... e de queijeiros
também.

Das travessas de frango, das farofas,
do feijão de tropeiro, e dêsse lombo
(eu disse lombo: vós ouvistes bem?),
de cujos lanhos, cálidos, se evola
um penetrante aroma - aquêle aroma
que lembra a Casa-Grande, e vem de longe:
da infância vem.

Da pinga sertaneja - a cachacinha,
que nem parece pinga, de tão pura
(contém pureza: nada mais contém),
e ganha nomes, como 'talagada',
'cura-gogo', 'dengosa', 'mata-bicho',
e o mais doce de todos, o mais doce:
que é 'meu bem'.

Das panelas de pedra, que fumegam
nas velhas trempes dos fogões de lenha,
e à mesa vêm,
para servir o arroz - o arroz do brejo
com banana da terra - uma iguaria,
que é tradição em casa de mineiros:
de mais ninguém.

Tendes água na bôca... E eu vos pergunto:
- Nesta cidade estranha em que vivemos
(ou morremos, conforme disse alguém),
quem nos daria um tico de torresmo,
ou sequer um martelo de aguardente,
mas torresmo e aguardente de verdade:
quem?

(RESENDE apud DRUMMOND, 1967:119-120)

5.2. As distintas faces da tradição.

Da minha parte gostei dessa alcunha - república do pão-de-queijo. Pode existir fora de Minas, não sei. Mas em Minas, o pão-de-queijo é uma quitanda especial. Superior. Se você não sabe o que é, não procure no dicionário. O dicionário é insípido. Provável que nem registre a palavra. Cumpre sabê-la na boca, no remoto paladar, inconsútil. Gosto, aroma, vista, é tudo junto.

(...) A receita é fácil. Há várias (...) Varia no detalhe, mas o que importa é o jeito. A arte. Como no jardim, se a mão não é boa, nada feito. A mão para amassar e sovar. A exata pitada de sal. O forno quente, pré-aquecido. Quanto tempo? Não olhe o relógio. A hora fala, manifesta. No forno e em você.

(...) Pergunto à Geralda, que é serrana, quantos pãezinhos cabem num tabuleiro. Para meio quilo de polvilho, digamos. Polvilho azedo, claro. Não sei, diz ela. Nunca contei. Pequenos segredos que esconde até de si mesma. Não estão na memória. Estão no sangue, circulam pelo coração. Quem prova é que não esquece.

(...) Churrascaria, supermercado, restaurante, por toda a parte. Inventaram o pão-de-queijo congelado, que heresia! Venho do forno de barro, do lado de fora da cozinha. Nunca se sabia quantos estavam sendo assados. Não dava tempo de contar. Era assando e comendo, ainda quentinho...

(REZENDE, Folha de São Paulo, 18/10/92, C.1, p.2)

Procuramos entender, até este ponto de nosso estudo, o papel de padrões alimentares na representação de uma imagem regional. Antes que possamos configurar características do regionalismo mineiro que possibilitem compreender o investimento na comida como fator importante de projeção de sua imagem, devemos

analisar de modo especial o papel das quitandas mineiras nesse contexto. Dentre elas, merece destaque o pão de queijo, que hoje é, sem dúvida, o maior representante do Estado fora de Minas.

A importância do pão de queijo pode ser evidenciada tanto na alcunha que o governo Itamar Franco recebeu por ocasião de sua posse quanto, antes desse fato, na expansão do consumo desse pãozinho em estabelecimentos fora de Minas⁽⁸⁾. Dentro do próprio Estado, percebemos que o hábito de servir e consumir as quitandas não desaparece, mesmo quando os novos ritmos de trabalho e vida cotidiana forçam o declínio dos lanches da tarde tomados em conjunto com a família, hora por excelência das quitandas. A expansão das chamadas "Quitandas Caseiras", estabelecimentos especializados na confecção e na venda dessas iguarias, atesta a permanência do costume⁽⁹⁾. Um outro indício é a sua presença nas panificadoras⁽¹⁰⁾ e casas de congelados.

Em textos coletados por Maria Stela L. CHRISTO nos seus livros, notamos a importância do hábito de consumir quitandas, em circunstâncias que variam do lanche ou merenda do dia-a-dia à hospitalidade com as visitas. Em relação a esse aspecto, atentamos para o fato de que as visitas são recebidas na formalidade da sala, com sequilhos e café, ao passo que os amigos comem à mesa, ou à beira do fogão (ALVES, 1990).

Só café, coletivamente, o mineiro toma três. O primeiro é simples e bem cedinho, acompanhado de pão com manteiga ou broa de fubá.

No meio da tarde, o segundo café se acompanha de bolo, rosca, biscoitos e queijo fresco.

Antes de dormir, café reforçado com quitandas.

(CHRISTO, 1986a:15)

No livro *Quentes e Frios* (CHRISTO, 1986b) é reproduzida a fala de Clóvis ALVIM sobre os "Quitutes das Gerais" (idem:150), onde ele lembra do vendedor de "fatias"⁽¹¹⁾ de Itabira, que andava pelas ruas vendendo doces e quitandas. É notável, ainda, a recepção a um Bispo descrita por Otto Lara REZENDE em "Com maneiras e finezas café e sequilhos..." (idem:56). Mas, sem dúvida, Rachel JARDIM supera qualquer tentativa de exprimir o papel das quitandas, em "A requintada barbárie da cozinha mineira".

(...) Porque nenhum povo é tão rico em quitandas. A hora de glória do mineiro é a hora do lanche, servido quase sempre na copa (a bem da verdade, mineiro típico come na copa) com broa de milho, pão de queijo, biscoitos diversos.

O mineiro é o lanche, e é dessa refeição que o exilado no Rio sente mais falta.

Por outro lado, o mineiro foi o inventor da 'cuisine minceur': compotas, doces de frutas, poucas tortas, nenhum creme, as carnes em estado puro.

(JARDIM apud CHRISTO, 1986b:55)

De uma maneira geral, notamos que as quitandas pouco aparecem nos textos e nas entrevistas que tratam do "típico mineiro". O maior destaque é para os quitutes, sobretudo couve, tutu de feijão, lombo, frango com quiabo e angu. Quando aparecem

são geralmente associadas aos doces. Na prática, no entanto, tudo indica que elas, representadas pelo pão de queijo, mais do que os quitutes, têm extrapolado as fronteiras, levando o "típico mineiro" para todos os Estados, nos mais variados locais: restaurantes, hotéis, padarias ou "Casa do Pão de Queijo".

Em relação a esse fato, acreditamos que um dos fatores que contribuíram para um relativo sucesso do pão de queijo foi a possibilidade de sua fácil adaptação ao tempo, e mesmo de uma sintonia, por assim dizer, com as exigências e padrões alimentares contemporâneos⁽¹²⁾. Os mineiros conservam-no como tradição que as moças carregaram de mãe para filha nos cadernos de receitas que por longo tempo foram parte de seus dotes. Incorporado que está nos hábitos de gerações e gerações, ele dificilmente será abandonado por biscoitos industrializados ou qualquer sorte de *petit-fours*. Na ausência do fogão de lenha, ou do forno de tijolo e barro do lado de fora da casa, que estavam presentes na sua origem, ele se adapta à modernidade dos tempos, passando do forno a gás para o elétrico. Se a cozinheira de "forno e fogão" não acompanha o cotidiano da dona de casa, se o trabalho fora de casa ou as inúmeras atividades que a absorvem não deixam tempo para o preparo de pratos mais demorados, ou cuja elaboração exige uma ritualização que foge ao seu ritmo atual, a receita caseira da "Quitanda" da esquina, ou a massa que já vem pronta e até enrolada, congelada, faltando assar, resolvem o problema.

O segredo pertencia à cozinheira, pois em Minas eram as mulheres as atrizes privilegiadas neste espaço. Era importante saber sovar bem a massa, cheia de segredos. Uma "pitada" de sal, se errasse a pitada... Hoje, a eficiência e a padronização de máquinas não deixam equívocos. O sabor é agradável, tanto mais se o tempo da cozinha é substituído pelo tempo do lazer, do esporte, ou do trabalho fora de casa que torna a mulher realizada. No lugar da pitada de sal, um dedo de prosa, quem sabe... Os valores não são os mesmos, a sociabilidade está alterada, o pão de queijo, adaptado, permanece.

O pão de queijo apresenta, assim, uma característica peculiar frente aos pratos considerados "típicos". Ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza, diante da qual as novidades que o cercam se afiguram como *heresia*, conforme expressão de Otto Lara REZENDE (1992:2).

Mas de que tradição estamos falando? O tutu de feijão, o lombo de porco, a galinha, o angu e a farinha se encontram na formação de hábitos alimentares que remontam às origens do povoamento de Minas. E o pão de queijo? Por que não aparece na ampla literatura relativa aos séculos anteriores ao nosso? Seria essa uma recente invenção, investida de uma capa de tradição, cunhada a partir de memórias e crônicas do século XX ?

Nesse caso, teríamos uma *invenção de tradição*, semelhante ao que ocorre quanto ao cerimonial de troca da guarda inglesa, cultivado como tradição que atravessa séculos, quando na verdade resulta de reformulações no final do século XIX, detectadas por estudos históricos? (CANNADINE,1984).

Sabemos que as tradições são multifacetadas. Certamente a tradição que se refere aos quitutes se diferencia daquela que tentamos perceber aqui, a que diz respeito ao pão de queijo. Esse se tornou um *costume* e, como tal, (...) *não pode se dar ao luxo de ser invariável, porque a vida não é assim...* (HOBSBAWM,1984:10). Como *costume* há um apelo no sentido de se estabelecer um comprometimento formal com o passado, uma *sanção do precedente*, em que as mudanças só se dão à medida que pareçam compatíveis ou idênticas ao precedente (*idem,ibidem*). Essas são características do *costume*, que HOBSBAWM diferencia da *tradição*, tida como prática fixa, invariável, que visa uma continuidade em relação ao passado através da repetição (*idem:9-10*).

Diríamos, a esse respeito, que a combinação entre *comprometimento formal com o passado* e *flexibilidade* (*idem:10*) torna o *costume* vulnerável ao apelo da tradição. É possível notar que é como tradição que a imagem do pão de queijo típico mineiro é divulgada, enquanto parte de uma cultura e de uma identidade mineiras constituídas historicamente. Na verdade, o que nos parece é que, nesse caso, o *costume* foi investido de uma tradição, e é como tradição que opera no imaginário mineiro e sobre Minas.

Vale lembrar que em Minas o consumo de quitandas não se restringe ao famoso pãozinho. Acompanham-no sequilhos, roscas, biscoitos de polvilho, broas de fubá, além de vários doces em calda ou secos. Como afirmamos no terceiro capítulo, a expansão do consumo de quitandas foi possível graças à relativa abundância de gêneros no período da "ruralização", em contraste com a escassez vivida nos séculos XVII e XVIII. Nas fazendas tornaram-se comuns as latas e compoteiras prevenidas com quitandas, doces e carnes, pois a qualquer momento poderia chegar um visitante, um viajante ou parente de longe.

É bem provável que o pão de queijo tenha sido inventado nessa época. CHRISTO sugere que essa é uma quitanda mineira, inventada em regiões de criação de gado, onde havia muito leite e queijo para serem aproveitados. Lembra a escritora que, mesmo o queijo duro pode ser utilizado para algumas receitas⁽¹³⁾.

O Sr. Bariani ORTÊNCIO, autor de *Cozinha Goiana*, afirma que o pão de queijo é invenção da região de Goiás, Triângulo Mineiro e adjacências que, no seu entender, têm costumes parecidos, nas comidas, modas de viola e outros aspectos⁽¹⁴⁾.

Nenhum dos dois autores soube precisar quando o pãozinho foi inventado. Mas, a julgar pela sugestão de CHRISTO, sabendo que a criação significativa de gado e produção de queijos data do século XIX, em Minas, deduzimos que foi no referido século que surgiu a nova quitanda.

Uma outra indicação que conseguimos foi a da Sra. Maria Lima de PAIVA, 80 anos, que veio de Goiás para Minas em 1952. Ela nos disse que sua mãe, desde criança, já conhecia e fazia essa e outras quitandas, como a famosa broa de milho⁽¹⁵⁾, portanto, no século XIX.

Trata-se, quase que certamente, de uma "tradição" relativamente recente, datada do século XIX, a de servir essa especial quitanda nos lanches das mesas mineiras. É interessante notar, no entanto, que há variações nas receitas de uma sub-região para outra, como também há mineiros que afirmam só ter conhecido o pão de queijo na capital do Estado⁽¹⁶⁾.

A utilização do polvilho azedo, que aparece como óbvia na epígrafe de Otto Lara REZENDE e constitui ingrediente básico em todas as receitas dos livros de CHRISTO, é praticamente desconhecida nas receitas do Triângulo Mineiro. Nessa região predomina o polvilho doce, a utilização do polvilho azedo estando praticamente relegada à memória dos mais velhos. No Norte de Minas, como apontamos na Introdução, utilizam-se os dois tipos de polvilho, sendo o doce mais voltado para as ocasiões onde predomina a intimidade e o azedo destinado ao aparecimento público.

O ideal de unificação que sustenta a tradição desconsidera as peculiaridades e sub-divisões regionais. A invenção da tradição torna o pão de queijo único, despido de personalidade. A modernização que difunde o hábito de consumi-lo

se encarrega do resto: padronização de ingredientes, misturas à massa, recheios, congelamento...

A força da imagem hoje parece brotar de uma associação entre um *padrão idealizado* relativo a uma tradição secular - a exemplo do tutu de feijão com torresmo, do frango com quiabo e angu - e um componente sintonizado com o ritmo e a praticidade da vida moderna - como é o caso do pão de queijo. Permanece, portanto, a referência ao mito fundado no tempo do apogeu aurífero, do passado glorioso, que é também o tempo de onde se origina a couve, o porco e a galinha, dos pratos tidos como tradicionais e "típicos". No entanto, a representação de um ideal de progresso vai compondo a imagem. Suas bases são a industrialização, a urbanização, em suma, o processo de desenvolvimento que advém com a modernização. Talvez resida aí a importância da agregação desse ritmo moderno, na figura do pão de queijo ou do queijo de Minas, na construção da atual imagem.

Lembramos, finalmente, que o leite vem representando Minas no imaginário político desde os tempos do "café com leite". Ainda

que estudos recentes demonstrem uma força econômica e política dos produtores de café mineiros desde o século XIX até as décadas do século XX que consagraram a aliança política entre mineiros e paulistas, a imagem que perdura de Minas é a do leite⁽¹⁷⁾.

NOTAS

1 - As edições da Revista VEJA-MINAS GERAIS, encarte especial para o Estado de Minas, trazem constantemente reportagens sobre essa expansão.

2 - P.PYNSON (1987) fez uma interessante análise sociológica do caso francês, que muito contribuiu para este estudo. Ela abordou a invasão das cantinas e dos *fast-food* na alimentação cotidiana dos franceses, sobretudo dos jovens e trabalhadores, provocando uma reviravolta nos padrões alimentares costumeiros e tradicionais. Tratou, também, da influência dos ditames da moda, de novos padrões estéticos e das dietas fartamente divulgadas pela mídia. Não esqueceu, obviamente, a influência do trabalho feminino fora de casa no fato de ter ocorrido uma reviravolta na alimentação habitual, como nos próprios horários de convívio familiar durante as refeições.

3 - Sobre a construção de uma tal idéia de ascensão associada à escolaridade, ver o interessante estudo de BRANDÃO, C. Da educação fundamental ao fundamental na educação, em que o autor mostra como foi gestada tal associação.

4 - Numa pesquisa feita com os Guarani-Kaiowá da região, pudemos observar atentamente os hábitos alimentares dos mato-grossenses, preocupados que estávamos em estudar sua influência sobre os índios.

5 - Na entrevista de 13/08/92 à TVE do Rio de Janeiro, a Sra. Maria Stella CHRISTO declarou que vem se empenhando em diminuir a gordura das receitas tradicionais de maneira que elas não percam espaço para os estrangeirismos que invadiram a mesa dos mineiros e dos brasileiros em geral.

6 - Para maiores detalhes, remetemos o leitor ao estudo realizado pelas autoras BONIM e ROLIM, Hábitos Alimentares: Tradição e Inovação (1991).

7 - Lembramos que em São Paulo, na década de 70, já funcionavam pelo menos 2 estabelecimentos de comida mineira: "O Profeta" e "Um, Dois, Feijão com Arroz" - esse com mais de um ponto na cidade.

8 - Um exemplo é a bem sucedida franquia da "Casa do Pão de Queijo", de um mineiro do Triângulo, que iniciou seu sucesso na capital de São Paulo e hoje se expande para vários Estados, inclusive Minas.

9 - Em Uberlândia essa expansão é visível. Algumas pessoas que iniciaram a atividade fazendo quitandas em casa, com entregas a domicílio, hoje montaram vários estabelecimentos. Por outro lado, é perceptível o aumento do número de tais estabelecimentos, presentes em todos os cantos da cidade.

10 - A autora deste estudo lembra-se que, quando foi para São Paulo em 1976, estranhou ver pães de queijo vendidos nas padarias. Em Uberlândia, esse é um fenômeno relativamente recente. Acreditamos que acompanhou o *boom* de "Quitandas Caseiras" que passaram a ser fortes concorrentes das padarias.

11 - Fatias são espécies de bolos assados em tabuleiro e depois fatiados e passados no açúcar e canela. Podem ser também glaçados.

12 - Um exemplo é o sanduíche com pão de queijo recheado, que atende ao gosto pelo *fast-food* tão em voga.

13 - Conforme entrevista realizada no dia 08/11/92.

14 - Conforme conversa com o autor no dia 01/11/92.

15 - Da. Maria reunia um grupo de amigos, sempre que conseguia o fubá de canjica, moído em moinho de pedra, vendido na Banca Santa Rita do mercado Central em Belo Horizonte, com o qual fazia suas broas fofas, ocas e grandes. Ela cumpria um verdadeiro ritual que se iniciava pela exigência em relação ao ingrediente básico, outro não servia.

16 - Num recente Encontro das Instituições Federais de Ensino de Minas Gerais, quando apresentamos uma comunicação deste trabalho, ouvimos de alguns professores de Juiz de Fora, entre eles o Prof. Otávio Dulci, que quando pequenos não conheciam o pão de queijo naquela cidade. Dulci afirmou que só veio a conhecê-lo em Belo Horizonte.

17 - WIRTH observa que a criação de gado era o segundo pilar da economia mineira, precedido pelo café. De acordo com ele,

O café era o produto de exportação mais valioso do estado, o suporte orçamentário, a razão por que duas regiões - o Sul e a zona da Mata - dominaram a política do estado na maior parte da República Velha. A partir de 1900, Minas tinha em média um terço da produção de São Paulo, tornando-se o segundo produtor brasileiro.(...)
No entanto, na abundante literatura sobre o café do Brasil, Minas é tratado como uma área periférica.

(WIRTH, 1982:81)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

(...) acho que nós devemos ter uma consciência clara de que hoje política nacional não é mineira, e que hoje os mineiros são tão modernos quanto os paulistas ou por suposto qualquer outra comunidade que já tenha atingido níveis mínimos de urbanização e modernização. O que resta da mineiridade? O que resta de Minas Gerais? Acho que resta a paisagem, resta a comida gostosa, restam lugares belíssimos, restam autores maravilhosos que intimistamente aprendem o segredo das coisas nas montanhas.

(SILVA, 1986:10)

Na projeção de uma imagem do mineiro que opera no plano interno e extrapola limites regionais, acreditamos que a cozinha constitui um dos pilares centrais, ao lado de elementos consagrados, como hospitalidade, uma ética do "trabalho em silêncio" e uma vocação para estabelecer o equilíbrio e a conciliação no que diz respeito à política, dentre outros.

Buscamos as evidências de uma associação entre um "típico mineiro" e a cozinha numa ampla literatura onde se delinearão as pistas para a urdidura da imagem. Analisamos, então, relatos de viajantes estrangeiros, no século XIX, passando por crônicas, ensaios, memórias, publicados até a década de 90 do nosso século.

As evidências se encontraram mais fortemente marcadas entre meados da década de 70 e meados da década de

80, quando percebemos um verdadeiro investimento político na imagem associada à cozinha, por parte do governo de Minas. Nos discursos oficiais da época, a que tivemos acesso através da literatura que constituiu nossa principal fonte de dados, a cozinha foi investida da responsabilidade de resgatar uma identidade da gente de Minas. Ela aparece como elemento agregador, mesmo dos mineiros que, *desbravadores, herdeiros do bandeirismo povoador*, se aventuraram em outras terras e vivem hoje fora de Minas.

O papel central que a cozinha assume nesses discursos se torna possível pelo fato de que a *cozinha materna*, assim como a língua, permanece como referência viva mesmo na memória daqueles que migram, constituindo elemento importante na pauta de uma identidade. Tal fato pode ser reconhecido num plano universal, como vários dos estudiosos nos apontaram.

O que despertou nossa atenção, no entanto, foi a constatação de que nem sempre esse elemento da identidade é selecionado para projetar uma imagem regional, como acontece em Minas. Recorremos, então, ao estudo do processo histórico mineiro na tentativa de solucionar algumas questões que cercavam a compreensão da problemática que levantáramos a respeito da eleição da cozinha e de determinados pratos como "típicos" e de seu papel na construção de uma imagem regional mineira.

A tentativa de responder nossas questões iniciais possibilitou o reconhecimento de uma tradição que combina

elementos que persistiram no decorrer dos séculos, desde o povoamento da capitania até as primeiras décadas do século XX, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma *longa duração*.

Até meados do século XX, não foi possível perceber alterações substanciais em relação ao papel da cozinha e da mulher, atriz privilegiada nesse domínio, responsável pelos rituais que fundamentaram a eleição da hospitalidade e afabilidade no trato como traços do perfil do mineiro que se delineava. Copa e cozinha continuaram sendo centros polarizadores da intimidade da casa. O banquete, a merenda, o cafezinho com quitandas mantiveram-se como pretextos de convívio e estabelecimento de relações sociais, acolhendo na casa quem vinha de fora, no calor da melhor hospitalidade herdada da tradição portuguesa. Também na rua, os locais onde se vendiam alimentos propiciaram o encontro, o convívio, tanto numa sociedade cuja normatização dificultava as possibilidades de regozijo coletivo e onde a necessidade de ordem se combinava à imposição de uma dedicação total ao trabalho - que, no mais, era reforçada pela ganância do ouro -, quanto numa sociedade ruralizada, onde os contatos se tornaram raros e difíceis.

Nas reuniões públicas, como as festas religiosas, e nas reuniões íntimas, uma extrema ritualização caracterizou o cotidiano dos habitantes de Minas, servindo à demarcação simbólica de hierarquias e *status* social ou à necessidade de estabilização

da sociedade e nuançamento dos conflitos - percebida especialmente no caso das festas promovidas pela Igreja. A ampla exposição de alimentos foi parte significativa dessa ritualização, quando se tratou de destacar a opulência e a civilidade em momentos de escassez de gêneros e ausência de limites claros entre as classes, ou de realçar a fartura e o refinamento num universo onde predominava a rusticidade. Uma conduta refinada e "civilizada" era fundamental a uma sociedade que se formava mesclando famílias européias a aventureiros e degredados, colocando a necessidade de demarcar ordem, hierarquia, de maneira que os modelos criados em círculos restritos pudessem atingir gradualmente toda a sociedade e terminassem por ser consagrados como naturais.

A vida nas Minas adota os hábitos reinóis.
(LATIF, 1960)

São evidentes as semelhanças com o processo europeu de construção de uma sociedade civilizada, nos termos em que ELIAS elaborou sua análise desse processo. Até o século XVIII, a busca de uma conduta refinada foi importante como instrumento de diferenciação social, o que determinou mudanças constantes e rápidas, que nossa elite ilustrada, em permanente contato com a Europa, fazia questão de atualizar para a Colônia. A partir de então, as mudanças se tornaram mais lentas, ocorrendo uma permanência de padrões e o dinheiro, as realizações e produções

passaram a assumir, na Europa, maior importância que as maneiras (ELIAS,1990).

Na Minas oitocentista, a relevância de padrões refinados do passado persiste como elemento diferenciador. Isso se explica pelas características peculiares da sociedade mineira, no seu recuo de uma vida urbana para o ambiente rural, mais rústico, mais isolado, marcado pela monotonia advinda do predomínio das relações sociais imediatas (ARRUDA,1990). Nesse contexto de uma sociedade pouco sujeita a mudanças, o imaginário mineiro encontrou em padrões de comportamento refinado do passado e na *ritualização da decadência*, conforme definiu ARRUDA, formas de expressão de hierarquias e *status*.

A referência a um modelo europeu para a nova sociedade que se construiu no decorrer do décimo oitavo e décimo nono séculos se manifestou também num conjunto de prescrições de caráter *ideológico-simbólico*, que foi necessário para o estabelecimento e manutenção de uma ordem alimentar e, ao mesmo tempo, social. Assim, padrões que caracterizaram hábitos alimentares foram sendo gestados ao longo do processo histórico, determinados por prescrições configuradas numa rede de tabus, muitos dos quais originados em preceitos da Antigüidade Clássica. Tais prescrições se combinaram a um complexo de fatores que incluíam a maximização de recursos necessários à subsistência, as disponibilidades de abastecimento, o tipo de relações sociais que se estabeleciam tendo o alimento como centro - o que dependeu dos

diferentes tipos de sociabilidade vividos nos dois distintos períodos que caracterizaram o passado mineiro, durando até as primeiras décadas do nosso século.

A compreensão de um conjunto de fatores que combina determinantes históricas e simbólicas nos possibilitou entender alguns hábitos consolidados durante séculos. Percebemos que o mineiro não comia alimentos crus, demonstrando visível preferência por alimentos cozidos em relação aos assados. O processo culinário que resultava extremamente ritualizado, incluindo procedimentos cuidadosos que muitas vezes duravam dias, significou uma "domesticação" da natureza rude com a qual o europeu se deparava. A transformação da natureza em cultura através do processo culinário representava, no plano simbólico, a necessidade de ordenar o universo social, diferenciando o homem do animal, o "civilizado" do "selvagem". Delineando-se as oposições binárias quente/frio, forte/fraco, reimoso/sem reima, por sua vez, representava-se a necessidade de organizar a mistura de raças e grupos sociais, característica do período da formação da capitania das Minas Gerais. Preceitos e refinamento nas maneiras demarcavam uma racionalidade e uma civilidade diante do etnocêntrico olhar europeu.

Entendemos dessa forma a preferência pelo doce à moda portuguesa em relação ao consumo de frutos silvestres que os índios ensinaram. É a preferência pelo alimento "domesticado", pelo cozido, que exige mediação de um elemento cultural, a panela.

Ao mesmo tempo, ele é adequado aos tempos difíceis de escassez de gêneros, pois no cozido aproveita-se tudo no alimento. O assado é acompanhado de perda do suco, é adequado para ocasiões especiais, não para o dia-a-dia. Esse é "aristocrata", voltado para uma *exocuisine*, enquanto o outro é popular, íntimo, representa uma *endocuisine* (LÉVI-STRAUSS, 1968).

O cardápio básico dos habitantes de Minas se mantém praticamente o mesmo até meados do século XX : angu, feijão, couve, farinha, carne de porco, tutu de feijão e arroz com galinha, podendo sofrer uma ou outra variação nas sub-regiões, como é o caso da carne de sol do norte de Minas. Carne de vaca, arroz, queijo e quitandas foram-se tornando presenças mais constantes, engrossando a pauta da alimentação a partir do século XIX, devido ao crescimento da atividade agro-pastoril, que propicia maior fartura. À sobremesa destacaram-se a canjica, compotas e doces com queijo, sobretudo o doce de leite que se vai firmando como "típico mineiro".

Os hábitos de maneira geral, e os alimentares em particular, permanecem estáveis, o que propicia a valorização do passado enquanto o processo de industrialização e urbanização não se acirra. Como sugere ARRUDA :

As condições históricas de Minas, geradoras de um ritmo lento do tempo e criadoras de todo um universo social que tende para a preservação de laços societários imediatos, podem gerar, do ponto de vista dos agentes, certa tendência à valorização do passado, uma vez que não surgem novas situações históricas capazes de absorvê-los e integrá-los em outro tecido social.

(ARRUDA, 1990:207)

A presença de imigrantes estrangeiros europeus que vieram construir a nova capital mineira no final do Oitocentos possibilitou o contato com maior variedade de alimentos, que aos poucos foram sendo incorporados ao *menu* básico, sem, no entanto, provocar ruptura com os padrões costumeiros. A macarronada foi logo adotada, misturada ao habitual feijão. Aos poucos se expande o uso do tomate, repolho, alface, cenoura, brócolis e uma série de outras verduras plantadas, de início, na periferia da nova capital. Mais recentemente, o quibe, a *esfiha*, as salsichas, os *beef-steaks*, os *ice-creams* e uma série de outros "estrangeirismos" foram incorporados aos hábitos alimentares de mineiros e brasileiros em geral.

Estudos relativos às mudanças de hábitos alimentares revelaram, no entanto, que maior disponibilidade de renda ou de variedade alimentar não têm sido suficientes para provocar alterações significativas nos padrões de alimentação considerados *ideais*. Esses se referem às práticas costumeiras, reproduzidas de geração para geração como modelo *correto* e duradouro. No caso de Minas, as próprias condições históricas propiciaram longa permanência desses modelos, sem que fatores decisivos de mudanças pudessem interferir, como observamos anteriormente. Dessa forma, adquiriram a força de uma tradição que permanece viva na memória, como referência, restrita a ocasiões de festas e almoços domingueiros em família, mesmo quando não correspondem mais ao consumo efetivamente realizado.

Essa tradição combina elementos do século do ouro - quando as dificuldades de abastecimento que atingiam senhores, escravos e homens livres nem sempre propiciavam um cardápio diferenciado - às poucas novidades do período posterior, como a maior variedade de quitandas e doces. A manutenção de um vínculo com o passado assume importância na construção de uma identidade, tanto mais se os elementos que compõem o mito que a torna viva têm origem nesse mesmo passado lembrado como glorioso.

A imagem de Minas que se projeta é fundada no *mito da mineiridade*, possibilitada pela existência desse mito. Em certos momentos, são selecionados os elementos pertinentes à projeção da imagem - e alimentação do mito - adequada à conjuntura daqueles momentos.

A dimensão política, essencial em Minas, sempre sobressaiu na projeção da imagem. Os políticos mineiros perpetuaram uma imagem regional que colocava Minas no centro da política nacional. Uma característica importante do regionalismo mineiro, que o diferenciou dos demais, foi sua referência ao nacional, atribuindo para Minas uma vocação de *artífice* da conciliação da sociedade brasileira, contribuindo para o equilíbrio e para a unidade nacional. Na interpretação de ARRUDA,

O estado afigura-se como repositório da nacionalidade, enquanto cadinho onde se misturam e se integram os mais diferentes materiais, que concentra todos os esforços, que dimana centelhas ordenadoras da sociedade.

(ARRUDA, 1990:219)

As elites políticas mantêm esse discurso representando Minas como lugar de convergência, de integração das diferentes regiões e populações pela sua posição central, *mediterrânea*(1). A diversidade interna é apropriada no discurso político como uma espécie de síntese do Brasil, de modo que no plano externo apareça sempre como uma unidade. A visão de tal unidade figura no imaginário sobre os mineiros, como bem mostra a fala de Antônio Candido,

(...) ser mineiro pode apresentar muita diversidade em primeiro lugar ... Mas isto quando é visto de dentro de Minas. De fora de Minas, como diz o Nava, como diz o Mário de Andrade, somos todos uma canalha só.

(MELLO E SOUZA,1986:29)

De qualquer modo, essa idéia da unidade, que WIRTH (1982) aponta como importante legado da cultura política do Estado(2), é reforçada por uma atuação em bloco das elites políticas mineiras, que se reflete no plano externo na idéia de conciliação entre ordem e liberdade. Também é reforçada pela recusa de atitudes radicais, pautada numa concepção liberal da história. De acordo com essa concepção a história tem um ritmo certo, por isso são inaceitáveis intervenções artificiais como atitudes reacionárias ou revolucionárias (DULCI,1986). Uma atuação em bloco é possibilitada por uma unidade relativa "de vistas" de um grupo de famílias que monopoliza o espaço político mineiro e os

escalões relevantes desde o Império, tendo como características a origem social comum e a tradição de exercício do poder que nos pontos essenciais se combinam, passando por cima de divergências partidárias ou de família (idem:14).

Num quadro político que se complexifica, numa sociedade que se moderniza, soluções de base regionalista destinadas a maximizar o poder de uma região, de uma elite política, não funcionam com a mesma eficiência. Tornaram-se inadequadas as soluções de "pé-de-ouvido", que, de acordo com a análise de SILVA (1986), caracterizaram a atuação das elites políticas mineiras. No entender dessa autora, também os políticos mineiros se modernizaram, daí uma alteração no quadro que colocou os mineiros, por longo período, como personagens decisivos nos bastidores da política nacional (idem).

Tudo indica que Tancredo Neves fechou um círculo dos políticos mineiros que conseguiram manter em evidência uma imagem do mineiro centrada no seu papel político. A força dessa imagem permanece enquanto mito. Novos elementos devem ser destacados na projeção de uma imagem regional e a cozinha adquire centralidade na cena. A cozinha do passado reúne características essenciais à permanência do mito. Presente na memória, como tradição, reavivada permanentemente com investimentos do governo em publicações, projetos de divulgação da "culinária típica", campanhas de TV, expansão de estabelecimentos especializados no "típico mineiro", ela mescla passado e presente, à feição do mito. Os pratos

selecionados como "típicos" são justamente aqueles que foram partilhados por senhores, escravos, homens livres, tropeiros, fazendeiros. As diferenças perdem nitidez, uma vez que foram marcadas preferencialmente pelos rituais, pela fartura na exposição das mesas, pela presença de gêneros importados, antes que pelos pratos considerados "típicos". Pratos longamente preparados, cuidadosamente elaborados, mas rústicos e partilhados em comum.

A construção da imagem não se nutre somente do passado do apogeu aurífero. O leite, o "queijo Minas", o doce de leite e o pão de queijo são os legítimos representantes das regiões onde a criação de gado foi intensificada a partir do declínio da mineração. As variadas receitas e alquimias, os variados sabores aparecem justamente quando algum clamor se eleva na defesa da tradição: o *queijo do Sêrro*, que RESENDE lembra em "Nostalgia Palatal", o *polvilho azedo* da receita de Otto Lara REZENDE. Nesses casos, longe de contestarem o "típico", acabam por reforçá-lo. De maneira geral, esses elementos selecionados tornam-se rótulos, resultados de *invenção de tradições*, que desconsideram quaisquer diferenças. Assim, eles levam a imagem do "típico mineiro" para todos os cantos do país, representando diferentes sub-regiões de Minas que reconhecem neles alguma unidade.

Nem só de passado vive a imagem. Tradição e inovação se combinam na tentativa de aliar um padrão ideal que subsiste na memória aos elementos do progresso, do presente. A projeção de um

Estado que sempre se preocupou com seu papel no plano nacional exige a atualização permanente de seus elementos de modernização, ao mesmo tempo que registra seus melhores momentos do passado. Nada mais atual que o pão de queijo, que extrapolou as fronteiras da região, chegando até os hotéis e restaurantes internacionais, adaptado ao gosto pelo que é prático, rápido e versátil. Do forno de barro no fundo do quintal, quentinho com café na hora da merenda, momento de reunião da família, de amigos, o pão de queijo ganhou o espaço público, servido como sanduíche no melhor estilo *fast-food*.

A comunidade no passado, a mescla de sub-regiões e de tradição e inovação que compõem a imagem do mineiro permitem reforçar hoje a idéia de unidade, tão cara ao *mito da mineiridade*. Daí a importância da cozinha nessa mágica que faz, das várias Minas, a *patriazinha*, a *Minas minha*. *Minas em mim*. (Guimarães ROSA)

NOTAS

1. - Essa questão relativa a uma centralidade geográfica é tratada por políticos como João Pinheiro e Milton Campos. A esse respeito consultar ARRUDA, 1990, p.219-220 e notas 79-80.

2. - A esse respeito consultar WIRTH,1982:66-70. Na Introdução, nota 8, reproduzimos uma fala do autor nesse sentido.

Referências Bibliográficas

- ALVES, Rubem. Conversas ao Redor do Fogão. *Tempo e Presença*, Rio de Janeiro : CEDI, n.252, p.40-42, jul./ago. 1990.
- ANDRADE, Carlos Drummond de (org.). *Brasil, Terra e Alma. Minas Gerais*, Rio de Janeiro : Ed. do Autor, 1967. 249p.
- ANTONIL, André João. *Cultura e Opulência do Brasil*, 3. ed., Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1992. 239p.
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da Mineiridade*. O Imaginário Mineiro na Vida Política e Cultural do Brasil, São Paulo : Brasiliense, 1990. 379p.
- BIANCARELLI, Aureliano. Mineiridade passa pela USP e vira livro. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 2 Dez. 1990. Caderno C, p.1.
- BONIN, Ana Maria A., ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos Alimentares: Tradição e Inovação. *Boletim de Antropologia*, Curitiba : UFPR, Depto. Antropologia, v.4, n.1, p.75-90, Jun. 1991.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, Colher, Comer*. Um Estudo Sobre o Campesinato Goiano, Rio de Janeiro : Graal, 1981. 181p.
- BURTON, Richard. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1976. 366p.

CAMPOS, Marta Silva. *Poder, Saúde e Gosto*, São Paulo : Cortez, 1982. 130p.

CANNADINE, David. Contexto, Execução e Significado do Ritual: A Monarquia Britânica e a "Invenção da Tradição", c.1820 a 1977. In: HOBBSAWM, E., RANGER, T. (org.). *A Invenção das Tradições*, Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1994. 316p., p. 111-174.

CASCUDO, Luis da Camara. *História da Alimentação no Brasil*, Belo Horizonte : Itaitaia / São Paulo : EDUSP, 1983. 2v.

CHRISTO, Maria Stella Libânio de. *Fogão de Lenha*. 300 Anos da Cozinha Mineira, 7.ed., Petrópolis : Vozes, 1986. 276p.

_____. *Quentes e Frios*, 3.ed., Petrópolis : Vozes, 1986. 303p.

_____. *Culinária Brasileira, Identidade Cultural*, Belo Horizonte, 1992. datil.

DA MATTA, Roberto. *A Casa e a Rua*, Rio de Janeiro : Guanabara, 1987. 181p.

_____. *Carnavais, Malandros e Heróis*. Para uma Sociologia do Dilema Brasileiro, 4. ed., Rio de Janeiro : Zahar, 1983. 272p.

DIAS, Fernando Correia. Mineiridade : Construção e Significado Atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73-89, jan./jun. 1985.

DORNAS FILHO, João. Tropas e Tropeiros. *Primeiro Seminário de Estudos Mineiros*, Belo Horizonte : Univ. de Minas Gerais, p. 89-127, 1957.

DULCI, Otávio Soares. Identidade Regional e Ideologia, O Caso de Minas Gerais. *Textos Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte : Univ. de Minas Gerais, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

_____. Minas não há mais? *I Seminário de Economia Mineira*. Diamantina - 1982, Belo Horizonte : CEDEPLAR, p.10-15, 1986.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. Uma História dos Costumes, Rio de Janeiro : Zahar, 1990. 271p.

EXPILLY, Charles. *Mulheres e Costumes do Brasil*. 2.ed., São Paulo : Companhia Editora Nacional, 1977. 319p. (Coleção Brasileira, 56).

FIGUEIREDO, Luciano R. de Almeida, MAGALDI, Ana Maria B. de Mello. Quitandas e Quitutes: Um Estudo Sobre Rebeldia e Transgressões Femininas numa Sociedade Colonial. *Cadernos de Pesquisa*, São Paulo : Fund. Carlos Chagas, n. 54, p. 50-61, ago. 1985.

FOLHA DE SÃO PAULO, São Paulo, 3 out. 1992. Caderno 1.

FOLHA DE SÃO PAULO. *20 Textos que Fizeram História*. São Paulo, p. 177-186, set. 1991. Edição Especial.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. Formação da Família Brasileira sob o Regime da Economia Patriarcal, 27. ed., Rio de Janeiro : Record, 1990. 569p. p. XLV-LXXIX.

FRIEIRO, Eduardo. *Páginas de Crítica e Outros Escritos*, Belo Horizonte : Itatiaia, 1955. p. 70-79, 419-426.

_____. *Feijão, Angu e Couve*. Ensaio Sobre a Comida dos Mineiros. 2. ed. rev. aum., Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1982. 227p.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: A Invenção das Tradições. In: HOBSBAWM, E., RANGER, T. (org.). *A Invenção das Tradições*, Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1984. 316p. p. 9-23.

IGLÉSIAS, Francisco. Periodização da História de Minas. *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, Belo Horizonte, n.29, p.181-194, jul. 1970.

LANCELOTTI, Sílvio. Mineiro é discreto até para guardar receitas. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 17 jan. 1991. Suplemento de Turismo, Caderno 2, p. G-20

LATIF, Miran de Barros. *As Minas Gerais*. 3. ed. rev. aum., Rio de Janeiro : Agir, 1960. 213p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Petit Traité d'Ethnologie Culinaire*. In: *L'Origine des Manières de Table*, Paris : Librairie Plon, 1968. 478p. p.390-411. (Mithologiques, 3).

LIMA, Alceu Amoroso, *Voz de Minas*. 2. ed., Rio de Janeiro : Agir, 1946. 252p.

LIMA JUNIOR, Augusto de. *A Capitania das Minas Gerais*, Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1978. 140p.

MAUÉS, Raymundo H., MOTTA MAUÉS, M. Angélica. O Modelo da "Reima": Representações Alimentares em uma Comunidade Amazônica. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro : Tempo Brasileiro, v. 77, p. 120-147, 1978.

MELLO E SOUZA, Antônio Cândido de. *Os Parceiros do Rio Bonito*. 6. ed., São Paulo : Duas Cidades, 1982. 284p.

_____. Minas não há mais? *I Seminário de Economia Mineira*. Diamantina - 1982, Belo Horizonte : CEDEPLAR, p.27-35, 1986.

MELLO E SOUZA, Laura de. *Desclassificados do Ouro*. A Pobreza Mineira no Século XVIII, 2. ed., Rio de Janeiro : Graal, 1986. 237p.

ORTENCIO, Bariani. *Cozinha Goiana*. Estudo e Receituário, 2. ed., Goiânia : Oriente, 1981.

_____. *Cozinha Goiana*. Estudo e Receituário, 3. ed., Goiânia: Eldorado.

POHL, Johan Emanuel. *Viagem no Interior do Brasil*, Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1976. 417p.

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

PYNSON, Pascale. *La France à Table*, Paris : La Découverte, 1987. 268p.

QUEIROZ, M. Izaura Pereira. Relatos Oraís: do "Indizível" ao "Dizível". *Ciência e Cultura*, v. 39, n. 3, p. 272-286, mar. 1987.

QUEIROZ, Maria José de. *A Comida e a Cozinha ou Iniciação à Arte de Comer*, Rio de Janeiro : Forense-Universitária, 1988. 221p.

REZENDE, Otto Lara. Difícil Porque Simples. *Folha de São Paulo*, 18 out. 1992. Cadernao 1, p. 2.

ROCHA, Francisco J Pimenta da, NORONHA, Ronaldo. O Imaginário Televisivo ou a Re(Criação) de Uma Identidade Mineira, *Textos Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte : Univ. Federal de Minas Gerais, n. 9, nov./dez. 1985. 19p.

SAINT-HILAIRE, Augusto de. *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco*, Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1975. 190p.

_____. *Viagem Pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, Belo Horizonte : Itatiaia / São Paulo : EDUSP, 1975. 378p.

SILVA, Vera A. Cardoso. Minas não há mais?. *I Seminário de Economia Mineira*. Diamantina - 1982, Belo Horizonte : CEDEPLAR, p.5-10, 1986.

SIMMEL, Georg. Sociologia de la Comida. In: _____. *El Individuo y la Libertad*. Ensaíos de Critica de la Cultura, {s.l.} : Península, 1986. p. 236-270.

THIOLLENT, Michel. *Crítica Metodológica , Ivestigação Social e Enquete Operária*, 5. ed., São Paulo : Polis, 1987. 270p. p. 7-99.

TÔRRES, João Camillo de Oliveira. *História de Minas Gerais*, Belo Horizonte : Difusão Pan-Americana do Livro, v. 2/4, 1961.

VALERI, Renée. Alimentação. In: *Enciclopédia Einaudi*, {Lisboa} : Imprensa Nacional - Casa da Moeda, v. 16, p. 191-209, 1989.

VASCONCELLOS, Sylvio. A Arquitetura Colonial Mineira. *Primeiro Seminário de Estudos Mineiros*, Belo Horizonte : Univ. Federal de Minas Gerais, p. 59-77, 1957.

_____. A Família Mineira e a Arquitetura Contemporânea. Escola de Arquitetura da UFMG, 1962. p. 24-33.

_____. *Mineiridade*. Ensaio de Caracterização, Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1968. 200p.

VELHO, Octávio Guilherme. *Hábitos Alimentares em Camadas de Baixa Renda*. Relatório de Pesquisa - Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1977.

WIRTH, John D. . *O Fiel da Balança*. Minas Gerais na Federação Brasileira 1889-1937, Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1982. 384p.

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda. Relatório Final. *Série Antropologia*, v. 20, Universidade de Brasília, 1978.

ZEMELLA, Mafalda. *O Abastecimento da Capitania das Minas Gerais no Século XVIII*. Boletim n. 118, FFCL da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1951.