



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE DIREITO, TURISMO E MUSEOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TURISMO
JULIO DANTON CAMARGO

**A COMIDA MINEIRA PELA ÓTICA DA MINEIRIDADE: Uma análise
da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto - MG**

OURO PRETO - MG
2023

Julio Danton Camargo

**A COMIDA MINEIRA PELA ÓTICA DA MINEIRIDADE: Uma análise
da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto - MG**

Monografia apresentada ao curso de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto, como pré-requisito para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Área de concentração: Ciências Sociais Aplicadas

Orientadora: Prof^ª. Dra. Kerley dos Santos Alves

Coorientador: Me. Rodrigo Guissoni

Ouro Preto - MG
2023

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

C172a Camargo, Julio Danton.

A comida mineira pela ótica da mineiridade [manuscrito]: uma análise da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto - MG. / Julio Danton Camargo. - 2023.

57 f.: il.: color., gráf..

Orientadora: Profa. Dra. Kerley dos Santos Alves.

Coorientador: Me. Rodrigo Guissoni.

Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Direito, Turismo e Museologia. Graduação em Turismo .

1. Turistas - Souvenir gastronômico. 2. Turismo. 3. Recordação (Psicologia) - Memória afetiva. 4. Patrimônio cultural. 5. Turismo - Ouro Preto (MG). I. Alves, Kerley dos Santos. II. Guissoni, Rodrigo. III. Universidade Federal de Ouro Preto. IV. Título.

CDU 338.48

Bibliotecário(a) Responsável: Maristela Sanches Lima Mesquita - CRB-1716



FOLHA DE APROVAÇÃO

Julio Danton Camargo

A comida mineira pela ótica da mineiridade: uma análise da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto - MG

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Turismo

Aprovada em 31 de março de 2023

Membros da banca

- [Dra] - Kerley dos Santos Alves - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
- [Me.] - Rodrigo Guissoni - Co-orientador - (Universidade Federal do Paraná)
- [Dra] - Alissandra Nazareth de Carvalho - (Universidade Federal de Ouro Preto)
- [Me.] - Beatriz Carvalho Tavares - (Universidade Federal Fluminense)

Kerley dos Santos Alves, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 08/05/2023



Documento assinado eletronicamente por **Kerley dos Santos Alves, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 08/05/2023, às 19:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0521578** e o código CRC **D7835086**.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e ao Espírito Santo, por me darem força e coragem para enfrentar todos os desafios, me guiaram pelos caminhos assertivos e iluminaram meus pensamentos.

Agradeço a minha mãe Izabel, por sempre cuidar de mim, me aconselhar e me apoiar, a meu pai Meirimar pelos ensinamentos ao longo da vida e por ter me apoiado nos momentos que mais precisei, a minha irmã Jéssica, por sua companhia e por escutar todos os meus desabafos e ser minha confidente.

Aos meus avós, agradeço por todo amor e atenção que dedicaram a mim, que foram indispensáveis na formação da pessoa que sou hoje e também agradeço em especial a minha tia Marli por toda amizade e carinho que tem comigo, e por despertar em mim o amor por Minas Gerais.

Agradeço a Anne, Daniel, Lisa, MP, Sirlara e a todos os amigos que fiz no curso e que fizeram dessa caminhada, mais leve e divertida, em especial a Isabella, amiga que compartilhou comigo todas as experiências acadêmicas e que sempre foi minha parceira de estudos e que me ajudou a enfrentar todas as dificuldades dentro do curso.

Agradeço ao ensino de qualidade que recebi da Universidade Federal de Ouro Preto, em especial dos professores do DETUR, por terem me proporcionado tanto conhecimento e por me ajudarem a conquistar esse sonho. Em especial gostaria de agradecer à minha orientadora, professora e amiga Dra. Kerley, por todo aprendizado que tive com ela, tanto pessoal quanto profissional, principalmente pelas orientações e conselhos, não permitindo que eu desistisse do meu sonho.

Agradeço também ao Rodrigo, meu coorientador, por toda dedicação e por todo aprendizado durante esse período de trabalho. E por fim, agradeço à Prof^a Dra. Alissandra e a Prof^a Beatriz, por se disponibilizarem a ler minha pesquisa e contribuir com ela.

*“O período de maior ganho
em conhecimento e
experiência é o período mais
difícil da vida de alguém”
Dalai Lama*

RESUMO

A cozinha mineira é uma das mais famosas produtoras de culinária patrimonial no Brasil. Apresentando vários exemplos de comidas, bebidas, quitutes doces e salgados, os quais transmitem representatividade em todos os processos de sua produção. Deste modo, o objetivo geral da pesquisa é compreender o potencial da cozinha mineira no despertar das memórias afetivas nos viajantes em Ouro Preto. A metodologia de trabalho utilizada nesta pesquisa foi de cunho teórico, feito por meio de levantamento bibliográfico e netnográfico. Na sequência, para a coleta dos dados, optou-se pela elaboração e aplicação de um formulário semiestruturado para visitantes na cidade de Ouro Preto. Para o tratamento dos dados, cabe salientar que o aporte estatístico serviu apenas para justificar as interpretações apresentadas e facilitar a visualização das informações pelo leitor, caracterizando esta pesquisa como qualitativa-interpretativa. Os principais resultados obtidos possibilitaram a compreensão da cozinha mineira como estímulo às memórias afetivas, bem como a confirmação dos demais pressupostos da pesquisa, tais como: o reconhecimento dos pratos típicos mineiros como *souvenirs* gastronômicos e a perspectiva dos turistas em Ouro Preto, em relação à comida mineira. Conclui-se que a comida desperta a memória nas pessoas, pois confirma-se que o ato de comer traz consigo lembranças de lugares por onde se passou ou vivenciou determinadas experiências. Quando memória e gastronomia se unem, transportam o sujeito para algum lugar no tempo-espço, proporcionando como experiência sentimentos diversos, que estão ligados inteiramente à bagagem cultural de cada indivíduo.

Palavras-chave: Turismo; Patrimônio Cultural; Memória afetiva; *Souvenir* gastronômico; Ouro Preto.

ABSTRACT

The cuisine from Minas Gerais is one of the most famous producers of heritage culinary in Brazil. Presenting examples of food, drinks, sweet and savory delicacies, which convey representativeness in all the processes of its production. Thus, the overall aim is to understand the potential of Minas Gerais cuisine in the awakening of affective memories in travelers in Ouro Preto. The work method used in this research was of a theoretical nature, made through bibliographic and netnographic survey. Subsequently, for data collection, it was decided to elaborate and apply a semi-structured form for visitors to the city of Ouro Preto. For the treatment of the data, it should be noted that the statistical contribution served only to justify the interpretations presented and ease the visualization of the information by the reader, characterizing this research as qualitative-interpretative. The main results obtained enabled the understanding of Minas Gerais cuisine as a stimulus to affective memories, as well as the confirmation of the other assumptions of the research, such as: the recognition of typical Minas Gerais dishes as gastronomic souvenirs and the perspective of tourists in Ouro Preto, in relation to Minas Gerais food. It is concluded that food awakens the memory in people, because it is confirmed that the act of eating brings with it memories of places where certain experiences have passed or experienced. When memory and gastronomy come together, they transport the subject to somewhere in time-space, providing as experience diverse feelings, which are linked entirely to the cultural baggage of everyone.

Keywords: Tourism; Cultural heritage; Affective memory; Gastronomic souvenir; Ouro Preto.

LISTA DE QUADROS E FIGURAS

QUADRO 1: PRATOS CONSIDERADOS TÍPICOS EM MINAS GERAIS PELOS TURISTAS.....	34
QUADRO 2: PRATOS CONSIDERADOS TÍPICOS EM OURO PRETO PELOS TURISTAS.....	34
FIGURA 1: PERCEPÇÃO DO POVO MINEIRO SOB A ÓTICA DO VISITANTE DE OURO PRETO - MG.....	40
FIGURA 2: NUVEM DE PALAVRAS QUE REPRESENTAM MINAS GERAIS PARA O VISITANTE.....	41
FIGURA 3: NUVEM DE PALAVRAS QUE REPRESENTAM A CIDADE DE OURO PRETOS PARA O VISITANTE.....	42
FIGURA 4: NUVEM DE PALAVRAS QUE DESCREVEM A COZINHA MINEIRA.....	43
FIGURA 5: COMIDA MINEIRA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL.....	44
FIGURA 6: INFOGRÁFICO REFERENTE ÀS MOTIVAÇÕES DE VIAGEM PARA A CIDADE DE OURO PRETO.....	46
FIGURA 7: GASTRONOMIA E O DESPERTAR DA MEMÓRIA AFETIVA.....	47
FIGURA 8: EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS EM OURO PRETO - MG.....	48
FIGURA 9: REPRESENTAÇÃO GASTRONÔMICA DA MEMÓRIA AFETIVA EM OURO PRETO - MG.....	49

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1) O IMAGINÁRIO DA COZINHA MINEIRA: PATRIMÔNIO E MINEIRIDADE	14
1.1) Contextualização histórica da alimentação em Minas Gerais	14
1.2) Cozinha mineira e mineiridade	19
1.3) A comida mineira como patrimônio cultural	23
2) COMIDA MINEIRA: O DESPERTAR DA MEMÓRIA AFETIVA NO TURISMO	28
2.1) Turismo Mineiro: experiências gastronômicas e culturais	28
2.2) O despertar da memória afetiva na comida mineira	30
2.3) Memória e gastronomia na forma de souvenir	32
3) TURISTAS EM OURO PRETO - MG: COMIDA MINEIRA EM PERSPECTIVA	37
3.1) Procedimentos metodológicos	37
3.2) Ouro Preto, Turismo e sua gastronomia	38
3.3) Visitantes em Ouro Preto e o imaginário da cozinha mineira	39
3.3.1) Eixo de análise I - Cultura mineira e Mineiridade	40
3.3.2) Eixo de análise II - Cozinha mineira, Turismo e Patrimônio cultural	43
3.3.3) Eixo de análise III - Comida mineira e Memória afetiva	47
CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	53
APÊNDICE	56
1. Questionário desenvolvido para a pesquisa	56

INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar vai muito além de simplesmente colocar um alimento em um prato, podendo ultrapassar a necessidade vital que o ser humano tem de se alimentar, expressa hábitos, sentimentos, cultura, identidade e até a situação social de um indivíduo e do grupo a que tenha pertencimento.

Por esse motivo, a junção entre o turismo cultural e a gastronomia surge como potencial para desenvolver a memória afetiva em visitantes que experienciam a cultura alimentar de um local que estejam conhecendo. “O ato de comer reflete cultura, pois a transformação do alimento será determinada por um estilo de vida e dará um sentido àquilo que se come” (JUNG, SILVA, 2017 *apud* MACIEL, 2004, p.4).

A cultura alimentar é um importante atrativo turístico na atualidade, fazendo com que os turistas conheçam melhor as manifestações culturais das regiões que visitam. Nessa perspectiva temos na relação entre turismo e gastronomia diferentes formas de atrativos turísticos-culturais, capazes de provocar nas pessoas, através das experiências vividas, novos olhares em relação aos costumes culturais.

A busca por conhecimento e maior aprofundamento sobre as questões culturais têm despertado no turista o desejo de levar consigo uma recordação, não só por meio de uma experiência, mas também por algum bem tangível que representa e manifeste a cultura visitada.

A junção entre o turismo e a gastronomia é capaz de atender essa necessidade do turista e valorizar a identidade e os conhecimentos locais, quando um prato típico é capaz de materializar a cultura de seu povo e ser considerado símbolo identitário de seus costumes, exemplos disso, a partir do conhecimento popular, é o pão de queijo em Minas Gerais e Chimarrão no Rio Grande do Sul. Desta forma, o turismo atua como mecanismo de aproximação entre o visitante e o habitante, e esse choque cultural se suaviza com a gastronomia.

Compreendendo os hábitos alimentares de um povo como uma importante ferramenta de valorização cultural e transmissora de conhecimento regional, o turismo é capaz de estimular experiências que agregam valores culturais a atividade, não esquecendo que a cultura propriamente dita é variada e dinâmica e seus processos mudam de conteúdo e significado de um lugar para o outro (CUNHA, OLIVEIRA, 2011, p. 1).

O ato de preparar e de comer a comida, isto é, todos os procedimentos que envolvem a preparação do alimento até ele chegar na mesa é algo cultural, capaz de passar a identidade

dos grupos sociais. Assim, a alimentação é uma necessidade e a busca por novas experiências gastronômicas é algo cada vez mais presente nos roteiros turísticos das pessoas.

A escolha do tema se deriva de três experiências que vivenciei durante a vida pessoal e profissional, sendo a primeira delas quando me deparei dentro do curso de turismo com as temáticas relacionadas ao patrimônio, dentro desse campo de estudo me chamou a atenção as questões relacionadas ao patrimônio cultural imaterial, ou seja, tornar patrimônio de um povo, sua cultura, seus costumes e modos de vida, com o intuito de preservar conhecimentos e identidades.

Pode ser considerado patrimônio cultural imaterial, uma receita tradicional de uma família, o modo de fazer um artesanato, ou um alimento sempre presente na refeição de um povo, por exemplo. Visto isso, passei a refletir sobre as questões da cultura alimentar como patrimônio cultural.

A minha segunda experiência foi quando eu precisei mudar de cidade para cursar a faculdade e acabei aprendendo a cozinhar, e ficava rememorando as comidas tradicionais da minha região e da minha família. Junto disso dentro do próprio curso tive algumas disciplinas relacionadas com a gastronomia que me despertaram mais interesse pela área, passando a ter mais afinidade por ela, assim comecei a refletir como era possível desenvolver o turismo atrelado com a gastronomia que fosse capaz de despertar memórias afetivas aos viajantes.

A última reflexão surge para alinhar todos esses pontos e se refere a minha própria experiência turística vivida na infância, quando viajava com minha família, e em todas as viagens passávamos por experiências gastronômicas que me faziam ter um olhar mais afetivo sobre o local que eu visitava, além de que me dava vontade de aprender a fazer alguns pratos e trazia lembranças familiares, principalmente, da comida de vó. Assim com a reflexão desses três pontos surgiram minhas inquietações sobre essa temática e a vontade de desenvolvê-la como um projeto de pesquisa.

Os meus questionamentos iniciais surgiram sobre como a experiência gastronômica pode ser um estímulo à memória afetiva do turista, visto que antes de minhas experiências acadêmicas, já havia experienciado um sentimento afetivo para com uma cultura, influenciado pela cultura alimentar local.

Assim a partir da inquietação inicial desenvolve-se a próxima, que vem a ser no sentido de que o turismo cultural é o possibilitador e a gastronomia podem ser a fonte do estímulo para despertar a memória afetiva no turista, ou seja, com uma vivência dentro da cultura alimentar de um povo propiciada pelo turismo, o turista seria capaz de desenvolver memórias afetivas, e conseqüentemente, ter mais afeição para com a região visitada.

A fim de introduzir a temática do presente trabalho aponto alguns pressupostos sobre o tema. Desta forma, um alimento consumido em uma determinada região pode ser sim considerado um símbolo da mesma e marcar a identidade de um povo, conseqüentemente, vir a se tornar patrimônio cultural do grupo social a que pertence.

O consumo de um alimento característico de uma determinada região pode mudar a experiência de um viajante, visto que, ele agrega cultura e identidade para a experiência. O turista contemporâneo está atrás de experiências únicas, sendo assim, ele próprio pode sentir como o alimento é cultivado, preparado e servido nos destinos em que visita. Vivenciar esta experiência é capaz de cativar o turista em níveis emocionais, físicos, intelectuais e até mesmo espirituais.

Com esta breve contextualização, desenvolve-se o questionamento central desta pesquisa: Como a cozinha mineira pode despertar a memória afetiva nos viajantes em Ouro Preto - MG?

É por meio deste questionamento que surge o objetivo geral da pesquisa: compreender como a cozinha mineira pode despertar memórias afetivas nos viajantes em Ouro Preto - MG.

Além disso, o trabalho busca ainda, contextualizar historicamente a comida e a cozinha mineira, identificar a comida mineira como turismo cultural, analisar a percepção dos viajantes na cidade de Ouro Preto - MG, sobre a comida mineira.

A pesquisa traz em seu enquadramento o paradigma qualitativo-interpretativo, que segundo Leedy (1993), “as metodologias qualitativas podem ser consideradas como aproximações ou abordagens “warm” a um problema central porque, em parte, estão relacionadas com estudos humanos.”

A metodologia de trabalho utilizada no início da pesquisa foi de cunho teórico, sendo feito o levantamento bibliográfico e netnográfico, sobre os temas centrais da pesquisa abordados nos dois primeiros capítulos. Em seguida foi feita a elaboração e a aplicação de questionários semiestruturados para visitantes na cidade de Ouro Preto - MG.

A aplicação dos questionários foi de duas formas a fim de atingir um maior número de participantes, sendo elas, de forma presencial em pontos estratégicos da cidade de Ouro Preto - MG e de forma virtual, utilizando como ferramenta o *Google Forms* para coleta das respostas. Foram obtidos 32 questionários respondidos no período de uma semana em que os questionários foram aplicados.

Deste modo, os questionários apresentavam questões abertas e fechadas relacionadas com as temáticas da pesquisa: comida mineira, memória afetiva e patrimônio. A análise dos

dados obtidos foi feita, com base na teoria desenvolvida nos capítulos iniciais, a fim de atingir os objetivos gerais e específicos estabelecidos nesta pesquisa.

As análises das informações obtidas foram feitas por meio de eixos temáticos apresentando alguns dados estatísticos dentro da análise qualitativa-interpretativa, para justificar as interpretações, além de elementos visuais que facilitem a visualização das informações pelo leitor.

Esta monografia inicia-se a partir de uma contextualização histórica e cultural sobre Minas Gerais que foi responsável pela construção do imaginário da cozinha mineira. Apresentando a comida mineira como patrimônio cultural e relacionando com a mineiridade demonstra-se os mitos que envolvem o imaginário sobre o povo mineiro. Imaginário esse, que tem relação com a hospitalidade e os modos de saber fazer os alimentos em Minas Gerais.

Já em seu segundo capítulo é apresentado o turismo mineiro como possibilitador do desenvolvimento de um turismo cultural por meio das experiências gastronômicas e culturais de Minas Gerais, sendo esses os atrativos mais procurados no Estado. Logo após, busca-se identificar a comida mineira como estímulo para despertar a memória afetiva de turistas que experienciam a gastronomia regional do local visitado, por meio dos *souvenirs* gastronômicos elencados como pratos típicos de Minas Gerais e da cidade de Ouro Preto.

Por fim será demonstrado os resultados, discussões e considerações. Devido à grande extensão do estado de Minas Gerais, o foco foi direcionado para a cidade de Ouro Preto, por sua importância histórica e turística. Logo, o capítulo é finalizado apresentando as informações coletadas e discutindo os resultados obtidos.

1) O IMAGINÁRIO DA COZINHA MINEIRA: PATRIMÔNIO E MINEIRIDADE

Nesse capítulo será feita uma contextualização histórica da alimentação em Minas Gerais, contando um pouco sobre os desafios e transformações que a culinária mineira e seu povo enfrentaram até chegar nos pratos típicos que compõem a cozinha mineira como é conhecida hoje, passando pelo imaginário da cozinha mineira e pelo mito da mineiridade, com o intuito de tratar da cultura alimentar dos mineiros como patrimônio cultural.

1.1) Contextualização histórica da alimentação em Minas Gerais

Sobre a história da alimentação, a opção foi dar foco na cozinha mineira, pois esta é uma das mais famosas produtoras de uma culinária patrimonial e apresenta vários exemplos de comidas, bebidas e quitutes, doces e salgados, que são representativos em todos os processos de sua produção.

Parafraseando Montanari (2008), a comida cultural não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza e esse é no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer, derivando assim os principais pratos da cultura alimentar da humanidade.

A origem e construção da comida mineira caminha em conjunto com as questões históricas, culturais e territoriais que fazem do estado de Minas Gerais e seu povo protagonistas de acontecimentos memoráveis da história do Brasil.

O estado e sua cozinha foram se desenvolvendo e sofreram influências diretas desses acontecimentos, mas também tiveram um importante papel na construção do país, suas manifestações culturais e seu povo, assim conhecer um pouco sobre a construção sociocultural e a história da alimentação de Minas Gerais, torna-se indispensável para se compreender o imaginário da cozinha mineira.

A comida mineira como conhecida hoje tem sua construção em dois períodos da história de Minas Gerais, segundo Abdala (2006, p.127) o período da mineração, cujo apogeu se deu no século XVIII; e o período da “ruralização”, momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas, que sucedeu ao declínio das minas e durou do final do século XVIII até o início do século XX, são os dois momentos primordiais na construção da culinária mineira tal qual é conhecida hoje.

Na época da colonização, a principal atividade econômica da capitania era a exploração de ouro, e a agricultura deixou de ser prioridade na região das Minas Gerais.

Naquela ocasião a escassez de comida era evidente, mas a partir do momento em que a mineração se consolida na capitania, os alimentos e utensílios começam a chegar nas Minas, vindos das diversas capitanias que constituíam o Brasil colonial. Segundo Jung e Silva (2017), em Minas, sobretudo em Ouro Preto, o povoamento se deu com caráter urbano.

A descoberta de ouro inseriu uma nova atividade, como uma forma de povoamento muito específica. As pessoas vinham para enriquecer, fazendo com que a permanência tivesse um caráter provisório. DaMatta (1987), ao discutir o simbolismo da comida no Brasil, reflete que o alimento transforma-se em comida na medida em que passa pelo processo de transformação cultural, na cozinha. “Os hábitos alimentares de um povo denotam entre as cores e sabores outros valores que são de caráter social tais como: religião, etnia e história, fortalecendo a ideia de pertencimento do lugar, que contribui para reforçar a identidade de um povo” (CUNHA, OLIVEIRA, 2009, p. 4).

No século XVIII, os habitantes das Minas aprenderam a aproveitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis, pois era grande a dificuldade em conseguir alimentos no período da mineração, uma vez que as estradas eram precárias e toda a mão-de-obra estava voltada para a exploração das minas, por determinação da Coroa. Assim, com o enorme afluxo de pessoas em busca do ouro, faltavam alimentos (ABDALA, 2006, p. 120).

Dentro desse contexto, a capitania se dispôs de algumas formas para suprir as necessidades básicas de alimentação de sua população, que passa a apresentar um crescimento desordenado decorrente do desejo de enriquecimento das pessoas, que vinham até a região em busca do ouro. Como consequência disso e da dificuldade do transporte dos alimentos até as Minas, ocorreu a escassez de alimentos e a proliferação da fome na região.

Neste momento de intenso fluxo migratório nas Minas Gerais, grande parte dos alimentos base da atual culinária mineira proporcionou a população o atendimento a suas necessidades básicas contribuindo, não apenas para a construção do território mineiro, como ainda para a formação da cultura mineira, de alguns traços marcantes da sua população e na formação econômica mineira e brasileira cujas características permanecem até hoje (TORRES, MARTINS E RAPOSO s.d.).

Segundo Abdala (2006), várias eram as formas de obtenção dos alimentos, predominando os que chegavam através dos tropeiros e os alimentos que eram cultivados nos quintais das casas, usados para a subsistência, sendo a segunda considerada fundamental para o combate da crise de abastecimento e o problema da fome.

Os tropeiros eram os principais responsáveis pelo transporte dos alimentos e utensílios no Brasil colônia, e em suas longas viagens se alimentavam da mistura de feijão cozido com torresmo e farinha. Como as viagens demoravam dias, as técnicas de conservação dos

alimentos tiveram papel fundamental para o transporte de carnes e o charque vindo dos pampas gaúchos ampliou a disponibilidade delas.

As hortas e criações de quintais, tradicionais em Portugal, foram implementadas nas Minas e possibilitou o cultivo principalmente de hortaliças e frutos, e a criação de animais como porcos e galinha. Segundo Torres, Martins e Raposo (s.d.):

A formação de hortas e pomares nos quintais das casas grandes e das humildes casas de pequenos vilarejos, decorrentes da prática da economia de subsistência, contribuíram para a criação de uma culinária composta por inusitados tipos de combinações de vegetais com os mais diversos tipos de carnes e mais variados tipos de cereais: como o frango com quiabo, frango com ora-pro-nóbis, o arroz, feijão angu e couve etc.

Parafraseando Abdala (2006), o porco era o centro da economia doméstica, pois apresentava uma fácil criação, sendo alimentados com as sobras de comida da casa e vivendo nos quintais, do animal era aproveitado tudo desde a carne até a banha, estando presente na maioria das refeições da época.

Outra carne bastante usada na mesa mineira foi a de frango, trazida pelos portugueses, era destinada aos doentes e pessoas debilitadas, além disso, esses animais também eram de fácil criação e as galinhas produziam os ovos, ingrediente que também era usado nas receitas mineiras. Já a carne bovina era escassa e vinha das regiões criadoras na fronteira norte de Minas, onde se desenvolveu o hábito de salgá-la e deixá-la no sereno recebendo o nome de carne de sol ou serenada.

A carência de alimentos ainda causou o aproveitamento do tudo quanto pudesse matar a fome: cães, gatos, gaviões, ratos, mel de pau, raízes, frutas do mato, etc. (ZEMELLA, 1990). Soma-se isso ao pouco que se plantava e ao pouco alimento que chegava através dos tropeiros, a mesa mineira tornou-se variada e de certa forma nutritiva, composta por cortes de carne gordurosos e por muitos tipos de legumes e verduras e finalizada com deliciosas compotas de doces de frutas geralmente advindas dos quintais (TORRES, MARTINS, RAPOSO, s.d., p. 13).

A carência de carne bovina se dava principalmente pela dificuldade da criação de gado na região, as altas taxas cobradas para seu transporte, dificuldade de conservação e o foco da população da época era a corrida pelo ouro, deixando de lado a criação de animais e a agricultura. Assim as criações domésticas de porcos e frangos se destacaram entre os mineiros, pelo pouco tempo e custo que essas criações demandam, podendo assim se dedicar aos seus reais interesses.

Segundo Abdala (2006), o milho predominava sobre a mandioca, destacando-se o milho verde, cozido ou assado, ou feitos como mingau, fubá, angu, bolo, e cobu, além de ser a principal fonte de alimentação. Ademais, o milho era a principal fonte de alimentação para os animais criados em quintais, como porco e galinha, e para os muares das tropas.

Outro fator de destaque na comida mineira era a ausência de sal, sentida principalmente pelos europeus, visto que não era do costume indígena e africanos utilizá-lo, a falta de sal nas Minas se dava pelo altíssimo preço que lhe era atribuído.

O sal foi um problema para os mineiros, era difícil o abastecimento, com a dificuldade de se ter sal era utilizado o mínimo possível na alimentação da população [...] O angu mineiro diferente da polenta, não leva sal na sua preparação, relíquias do passado dada a dificuldade de acesso ao sal (TORRES, MARTINS, RAPOSO, s.d, s.p.).

A cultura alimentar de Minas Gerais, foi resultado de uma mistura de saberes e sabores culturais, trazidas para o estado no início da colonização principalmente pelos indígenas, pelos africanos e os portugueses, combinando fatores históricos e simbólicos criando padrões alimentares e de convívio.

Tal choque de culturas gerou o que hoje é conhecido como a comida mineira que, atualmente, atrai turistas de diversas partes do Brasil e do mundo que viajam para as cidades mineiras em busca de conhecer mais sobre a história do lugar e experimentar suas delícias que carregam em si a cultura do povo mineiro.

Na cozinha mineira que foi criada durante o período de ocupação do território e de extração mineradora, se os indígenas nos ensinaram a sobrevivência, deixando-nos alimentos que seriam decisivamente incorporados ao cardápio nacional, se os africanos criaram pratos de sua terra com os elementos nativos, a influência portuguesa determinou a definitiva composição de pratos nacionais, acrescentando técnicas e ingredientes de sua tradição (ABDALA, 2006, p.124).

Em consenso com Abdala (2006) e Lévi-Strauss (1968) é possível notar a presença de dois tipos de preparo dos alimentos por partes do mineiro, sendo eles o cozido e o assado, o primeiro sendo usado mais pelos grupos mais populares da sociedade e nas ocasiões mais íntimas e do dia a dia, já o assado estava presente na mesa da alta classe da época e em momentos de festa e ocasiões especiais.

O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas. 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 suan de porco, costela de vaca e outros (ABDALA, 2006, p.125).

Também sobre a cozinha mineira, Pires (2020, p.54) destaca que:

[...] também por uma certa homogeneidade na sua base, uma vez que os alimentos de produção local eram consumidos praticamente por todas as camadas sociais. Entretanto, sabe-se que para a população escravizada e a heterogênea camada social dos pobres livres, devia haver diferença entre a quantidade, a qualidade e as formas de preparo dos alimentos consumidos. Também que à esta base alimentar comum

eram incorporados produtos provenientes de outras capitâneas e da Europa que deveriam se destinar às camadas mais abastadas.

Para finalizar o primeiro período que foi importante na construção da comida mineira como é conhecida nos dias de hoje, é interessante destacar que:

Durante todo o século XVIII cabia às câmaras municipais fiscalizar o abastecimento dos mercados, controlar os preços dos produtos que eram negociados e o abastecimento das vilas e arraiais era considerado uma atividade de utilidade pública. Assim, os camaristas interferiam diretamente no mercado tabelando preços, regulando pesos e medidas e expedindo guias e licenças aos roceiros e comerciantes. As posturas municipais regulavam as condições em que os comerciantes deveriam fornecer os alimentos e havia também uma preocupação com a qualidade dos produtos vendidos (PIRES, 2020, p.55).

Dentro desse contexto do século XVIII em Minas Gerais é notável que a falta de recursos e alimentos pairava pelo Estado e muitos meios e adaptações fizeram parte da vida dos mineiros, para que fosse possível alcançar os meios de sustento possíveis sem tirar o foco do principal objetivo: a corrida pelo Ouro.

Como pode ser observado, tanto os poderes governamentais quanto os cidadãos comuns lançaram mão das poucas possibilidades disponíveis pelo território das Minas, nesse viés é interessante notar que a cozinha mineira nasce em um momento de dificuldade e se desenvolveu em meio aos desafios impostos tanto pelos meios sociais quanto físicos presentes na capitania no primeiro século de exploração do ouro.

Já em um segundo momento da história de Minas Gerais, conhecido como “ruralização”, onde as dinâmicas sociais aconteciam na sua grande maioria nas fazendas, temos importantes contribuições para o desenvolvimento da cozinha mineira, pois foi nesse período que os pratos, que hoje são chamados de tradicionais da culinária mineira se consolidaram. A partir disso o modo de saber fazer, desde o plantio e colheita, cuidados com o alimento e os utensílios utilizados nessa época, atravessam gerações e carregam o sentimento de pertencimento do mineiro sobre sua cultura alimentar e sua cozinha cultural, alimentando a chamada “mineiridade” presente no imaginário dos viajantes e no modo de ser do mineiro. Para Abdala (2006, p.126):

[...] a cozinha do século XVIII originou os pratos que passaram de geração em geração, consolidando o que se convencionou chamar de “tradicional” e “típico”. Nas fazendas do século XIX, a maior disponibilidade de gêneros – a fartura – ampliou o receituário, mas sem acrescentar muitas novidades ao cardápio do período anterior.

Parafraseando Abdala (2006), a maior disponibilidade de arroz, ampliou as opções de prato tendo-o como componente básico, ainda que mais frequentes na mesa, muitas das receitas já eram conhecidas, e o arroz com feijão passou a substituir o angu. A fartura na mesa

do mineiro possibilitou um novo costume alimentar ao mineiro, o de colocar fatias de queijo sobre o arroz branco, ao esquentar as sobras do almoço.

A abundância de leite, de queijos e de ovos também possibilitou a ampliação das quitandas e doces – forte herança da tradição portuguesa. A carne de vaca se tornou mais presente, porém a de frango e de porco, predominam até hoje nos pratos típicos. Nesse período de “ruralização”, multiplicaram-se as hortas, os pomares e os frutos nativos.

Assim, a partir dessa breve contextualização da história da alimentação em Minas Gerais é possível perceber que a cozinha mineira em seu primeiro momento enfrenta dificuldades e se desenvolve por meio da adaptação e a junção cultural de três povos distintos, e em um segundo momento, já de fartura, se dispõe de mais recurso apenas para aperfeiçoar pratos já consolidados na mesa do mineiro e com receitas que passam de geração em geração, se firma, cada vez mais, como um dos estados brasileiros que mais produz gastronomia patrimonial.

Deste modo, a cozinha mineira está vinculada a história da construção do estado de Minas Gerais, ela guarda tradições, culturas e padronizações características que se desenvolvem desde os primórdios de sua história, quando ainda era a capitania. O povo, a cozinha e a comida mineira, apresentam traços característicos marcantes de sua história e cultura, como por exemplo o povo hospitaleiro e desconfiado, a cozinha rústica, muitas vezes com o tradicional fogão a lenha, as panelas feitas de cobre e pedra, a tradicional colher de pau, e sua culinária típica, com seus alimentos, quitutes e bebidas, salgados e doces, que marcam a história do estado de Minas Gerais. Esse conjunto de adjetivos e riquezas caracterizam a cozinha mineira e explicam um termo muito usado para designar o cidadão mineiro, a chamada “mineiridade”.

1.2) Cozinha mineira e mineiridade

A cozinha mineira e a mineiridade têm vínculos diretos com a história do povo mineiro e são resultantes das manifestações culturais desenvolvidas por eles ao longo dos anos. Assim faz-se necessário compreender o que vem a ser a mineiridade e como ela compõe o imaginário da cozinha mineira.

O mito da mineiridade é formado e se reafirma na identificação de um povo, sendo uma narrativa que reconhece a cultura mineira como primícia para o entendimento da cultura nacional, ou seja, a partir da mineiridade é possível perceber traços marcantes que se desenvolveram ao longo do tempo se espalhando pela cultura brasileira.

Para Arruda (1986), o conjunto dos traços sobleva a face político-social, de conciliação, bom-senso, moderação e equilíbrio. O caráter regional em Minas, se destaca a partir da identificação ao nacional, assim a mineiridade se evidencia ao integrar a cultura nacional, isto é, a sociedade como um todo.

É importante salientar que os grandes emissários e disseminadores da mineiridade foram os próprios mineiros, em sua maioria os políticos, ensaístas e literários. Foi no âmbito das Minas setecentistas, que os ensaístas codificaram definitivamente a mineiridade, buscando sua gênese, no reconhecimento cultural de seu povo.

Joaquim José da Silva Xavier, conhecido por Tiradentes, e um doutor de Coimbra, José Alves Maciel, são figuras significativas que compuseram a mitologia da mineiridade, o primeiro, visto como bravo, inteligente e patriota. Já o segundo, espírito eminente, versado em estudos científicos, os dois se conferenciavam e se compreendiam (ARRUDA, 1986).

Neste trecho, despontam dois componentes importantes para a caracterização de certos traços das visões futuras da mineiridade. De um lado, emerge a figura de Tiradentes, concebido como o mártir da liberdade brasileira, o homem que encarnou os princípios da pátria, fazendo nascer, com suas ações, a brasilidade política. De outro, esboça-se o conceito de que os artífices dos movimentos políticos importantes foram homens de “razão suprema” (ARRUDA, 1986, p.96).

Identificar a mineiridade como um pensamento mítico é apropriado, pois se esbarra em uma trama social que apresenta um grau de complexidade e articulação desenvolvida dentro das relações sociais que surgem na sociedade. Deste modo, ao se criar uma figura abstrata do povo mineiro, cria-se também uma identificação, e desta surgem rituais, saberes, práticas políticas e culturais que a reforçam, manifestando-se em práticas sociais. “A presença da identidade pode dar origem a certas práticas, ou comportamentos, conformadores de situações sociais. Quando tal fato ocorre, forjam-se representações particulares do mito, resultando em práticas ideológicas, que, às vezes, se manifestam” (ARRUDA, 1986, p.211).

O peculiar provém da junção entre o passado urbano e cultivado nos segmentos sociais superiores, com o universo rural e um tanto rústico da fazenda. Dessa ligação particular, brotam as condições para a tessitura do mito da mineiridade: "Há muitas minas, mas foi a mineração, superposta ou justaposta a outras atividades econômicas e a trechos de outras regiões culturais, que marcou decisivamente a subcultura regional". Desse encontro, nasceu a concepção de Minas, imbuída de forte sentimento regional e característico do estado. Nem sempre, cruzam-se regionalismo e divisão geográfica (ARRUDA, 1986, p.220).

A mineiridade se manifesta a partir de uma visão da realidade de Minas e das práticas cotidianas dos mineiros. A mineiridade guarda em si a figura abstrata dos mineiros e estes, ao se identificarem com essa construção colaboram para a sua permanência e sua transmissão para outras regiões.

Memorialistas e literatos, ao navegarem no mar dessas concepções, reproduzem o imaginário tecido sobre Minas. Em suma, sob várias formas expressivas, por diversas circunstâncias e em diferentes momentos, a mineiridade permeia certas práticas sociais. Pensamos que a produção cultural dos mineiros e o desenrolar da sua política no plano nacional, encontram-se profundamente entretecidos na história de Minas e nas visões que floresceram a partir dessa realidade (ARRUDA, 1986, p.330).

O uso sistemático do imaginário sobre Minas revela o caráter mítico do mesmo e a possibilidade da sua incorporação à sociedade. Reversivamente, a contínua assimilação mítica, no plano coletivo, reatualiza e revigora esse tipo de discurso, conferindo-lhe tal dimensão de veracidade que se torna difícil distinguir o imaginário do real, isto é, da própria sociedade.

Os produtos da cozinha mineira carregam muito da história vivida por seu povo desde o início da colonização do território, ela traz consigo a simplicidade de sua gente, que mesmo com as dificuldades que passaram sempre buscaram se adequar às condições que viviam, além de ter um traço marcante, a junção de culturas distintas para a busca do sustento, criando modos de cultivar e preparar determinados alimentos.

Segundo Arruda (1986), “desconfiado, introvertido, irônico, hospitaleiro, proseador, político, e hábil” são os adjetivos que constituem o ser mineiro, sendo essa fórmula, presente nos conhecimentos populares, na literatura e nos discursos políticos, configurando-se assim a mitologia da mineiridade. A partir desse conhecimento sobre o mito da mineiridade é possível fazer uma relação entre a mineiridade e a cozinha mineira.

A cozinha pode ser para o mineiro o lugar mais importante da casa, uma vez que é neste local que se confirma a “mineiridade” com a forte raiz ligada à família e a recusa à opressão, reflexo de um povo acolhedor que compartilha seus alimentos e suas receitas com as novas gerações. Com a tradicional conversa ao pé do fogão à lenha e o bule com café, semprequentinho para servir aos visitantes, são alguns dos fortes elementos do cenário da cozinha mineira, onde ocorre a valorização de saberes e fazeres tradicionais locais, que são preservados e transmitidos através dos tempos.

Desse modo, a identidade mineira ou a mineiridade é um projeto identitário construído num contexto histórico, social e político específicos. Atreladas à mineiridade estavam características tais como: domesticidade, simplicidade, hospitalidade, equilíbrio, conservadorismo, eruditismo, centralidade da família, síntese nacional, apego às tradições, conciliação política (REIS, 2007).

Tendo sua identidade construída com embasamento na sua cozinha e no modo cortes de tratar os viajantes que passavam por Minas Gerais, sempre acolhendo em suas casas com

refeições fartas dos principais pratos típicos da culinária mineira. O mineiro passou a ser (inter)nacionalmente reconhecido pela sua hospitalidade, pelo seu jeito de ser. “Ser hospitaleiro e cordial é a essência do povo mineiro” (CAVEDON *et al.*, 2010, p.169-170).

Além dos costumes e comportamentos alimentares, as cozinhas expressam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida e remetem a características peculiares a um determinado grupo. O que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, uma memória, servidos como um código de reconhecimento social.

Em conformidade com Torres, Martins e Raposo (s.d.) e Smith (1988), um dos modos de analisar a relação entre o homem e o espaço é através da tradição geográfica. Esta tradição tem como premissa que a atividade humana não reestrutura o espaço; ela simplesmente reorganiza os objetos no espaço. Pois a reestruturação do espaço é produto das forças e das leis físicas universais. Para o autor, o espaço, juntamente com o tempo, deve ser entendido como um campo universal e imutável dentro do qual ocorrem os eventos materiais.

Ainda em Torres, Martins e Raposo (s.d.), as autoras entendem que o surgimento da mineiridade passou pelas mais diversas dificuldades. Na construção da cozinha mineira, alguns exemplos dessas dificuldades podem ser citados, como a distância da capitania das Gerais para com o litoral, principal porta de chegada dos alimentos na colônia, aliada a formação geológica do território mineiro, que dificultavam a criação de animais e o plantio de alguns alimentos, a sua extensão territorial, que dificultava a circulação dos alimentos para o interior da região e a corrida pelo Ouro, problemas esses já discorridos no tópico anterior, mas de muita relevância para a construção da cozinha mineira e da mineiridade.

A corrida do ouro fez com que se empregasse em Minas Gerais toda a sua mão de obra na extração do ouro. Segundo Zemella (1990, p.198) “(...) obcecados pela ambição que os fazia desprezar a agricultura e só se preocupar com o ouro, sofreram os primeiros habitantes das Minas Gerais agudas crises de fome, em 1700-01 e em 1713”. A carência de alimentos forçou os mineradores a destinarem parte de seu tempo destinado a atração aurífera para o plantio de roças (TORRES, MARTINS E RAPOSO, s.d., s.p.).

Nesse contexto, com a necessidade de abastecimento das Minas, emerge uma característica muito comum dentro do imaginário da cozinha mineira, que são as pequenas roças, cultivos de quintais e pomares, que por muitos anos no estado foram responsáveis por ajudar no abastecimento de mantimentos e usados para subsistência, e que hoje em dia ainda perduram nas casas do mineiro.

Deste modo, são as hortaliças, frutos, legumes e animais criados nesses quintais, a principal fonte de ingredientes para a cozinha mineira, e mesmo com as comodidades atuais,

muitos mineiros ainda as mantêm e retiram alguns ingredientes de suas hortas para realçar o sabor caseiro de seus pratos.

Segundo Pires (2020), a tradicional comida mineira, baseada no tripé feijão, angu e couve, já era comum nos primórdios da formação da região mineradora no início do século XVIII. Essa era a base da alimentação de praticamente todas as camadas sociais e se transformou em um dos símbolos da mineiridade juntamente com a hospitalidade, que faz parte do imaginário social e tem sido anunciada como um atrativo além de ser repleta de significados.

O desenvolvimento da cozinha mineira, compreendendo os produtos, as técnicas culinárias, os modos de fazer e as identificações e invenções em torno da comida, faz parte de processos que envolviam as condições climáticas, geográficas, sociais e econômicas da formação da região desde o início do século XVIII. Esta cozinha destaca-se também por uma certa homogeneidade na sua base, uma vez que os alimentos de produção local eram consumidos praticamente por todas as camadas sociais. Entretanto, sabe-se que para a população escravizada e a heterogênea camada social dos pobres livres, devia haver diferença entre a quantidade, a qualidade e as formas de preparo dos alimentos consumidos. Também que à esta base alimentar comum eram incorporados produtos provenientes de outras capitânicas e da Europa que deveriam se destinar às camadas mais abastadas. A historiografia já tem destacado a diversidade econômica da região, ainda nas décadas iniciais da formação da sociedade, apesar dos interesses centrais destinados à mineração. As atividades voltadas para o abastecimento do mercado interno foram se intensificando no decorrer do século XVIII, principalmente na segunda metade e início do século XIX. A produção local, que era para subsistência nos momentos iniciais, foi sendo também comercializada com outras regiões, principalmente com o Rio de Janeiro que se tornou sede do poder metropolitano na Colônia substituindo Salvador no ano de 1763, com o objetivo de melhor controle da região mineradora que se tornou o centro das atenções da Coroa portuguesa durante todo o setecentos (PIRES, 2020, p.68).

A cozinha mineira e a mineiridade caminham concomitantemente pela história, e são elas que caracterizam o ser mineiro, que ao mesmo tempo se identifica com ambas. O imaginário desenvolvido ao longo dos anos sobre a cozinha mineira é resultado da produção cultural e literária sobre a mineiridade que foi sendo disseminado por outras regiões.

Visto isso, é tangível que o processo alimentar que ocorre dentro da cozinha mineira, carrega grande significado e identidade de seu povo, desta forma o próximo capítulo trata da comida mineira como patrimônio cultural, e a importância que esse tratamento tem para seu povo e para a preservação da mineiridade.

1.3) A comida mineira como patrimônio cultural

O processo de alimentação humana vai além do simples fator biológico de nutrição do corpo, expressa diversos aspectos do meio e da dinâmica social em que o sujeito está inserido. Ademais, os procedimentos culinários, modo de saber fazer e disposição estrutural do ambiente de preparo dos alimentos, recebem influências diretas da cultura do povo que está

inserido, deste modo, é possível pensar a comida mineira como um patrimônio cultural. Nestor Canclini (1994) define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais.

Em um primeiro momento, podemos refletir sobre a alimentação como algo primordial para a sobrevivência humana, e que está presente nas relações sociais cotidianas. Já em um segundo momento pode-se pensar a culinária, como um processo de alimentação onde se acrescenta, particularidades onde determinados alimentos são preparados, ou seja, a comida passará por processos que são característicos da região onde está sendo manuseada.

A partir da ideia da culinária regional é possível refletir os aspectos que tornam possíveis a reflexão sobre a comida como uma manifestação cultural, sendo assim, passível de transformar-se em patrimônio cultural. O patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano; é nesta perspectiva que a culinária regional se legitima como objeto de análise e, antes disso, como bem cultural (MORAIS, 2011, p.232).

Dentro desta perspectiva encontram-se os patrimônios imateriais, que surgem em contrapartida da antiga ideia de que patrimônio deve ser algo físico e concreto, sendo concebidos como “bens de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais” (SILVA, MULLER, 2018). A idealização de um novo grupo de patrimônios, abrange os saberes e fazeres culturais e dentro deles encontram-se os culinários. Dessa forma, bens culturais passam a ter legitimidade, registro e proteção.

É importante salientar aqui a relação entre patrimônio e identidade, pois um legitima o outro. O patrimônio deve carregar a identidade de um povo, ou seja, deve representar suas manifestações culturais, modo de vida e relações sociais e com o meio onde vivem, ao mesmo tempo que para esse patrimônio existir e representar esse conjunto social, um povo deve reconhecê-lo como tal (GIMENES-MINASSE, 2013).

Assim, o patrimônio só se constitui como tal, a partir de um processo de identificação que uma sociedade tem com ele. Interessante mencionar que certos patrimônios podem, com o tempo, não trazer mais identidade para seu povo, passando assim por um processo de ressignificação, desta forma, buscando um reconhecimento identitário.

A caráter explicativo, o “Projeto Culinária Típica Mineira”¹ é fruto de um momento histórico em que a comida, entendida como elemento identificador das peculiaridades culturais de cada região, passou a ser vista como bem cultural intangível. E foi a partir deste

¹ “Em março de 1985, o governo estadual de Minas Gerais nomeou um grupo de trabalho para elaborar o Projeto Culinária Típica Mineira para a difusão e a preservação da culinária mineira. Entre os objetivos do projeto, figurava a valorização da culinária mineira como bem cultural. (MORAIS, 2011, p.231)

entendimento que se abriu caminho para que aquilo que fosse considerado comida típica regional pudesse ascender ao *status* de patrimônio.

Outros exemplos de patrimônio cultural que podemos citar são os elementos da mineiridade: o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, a montanha, a mineração, a cozinha, a comida, o consumo alimentar, entre outros já mencionados no capítulo anterior, eles podem ser vistos como monumentos imateriais do povo mineiro, esses elementos quando constituem a imagem do mineiro, definindo sua cultura, carregam consigo a identidade de um povo.

Desse modo, a culinária é um exemplo capaz de transformar as identidades em algo material que pode ser transmitido e ao mesmo tempo ser motivo de identificação. Pois, “a comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (MORAIS, 2011, p.243). Moraes (2011, p.251) ainda conclui que:

De um determinado ponto de vista, proposto aqui, a resposta à pergunta a maneira com que a comida e a culinária podem ascender ao status de patrimônio encontra-se na percepção destas manifestações como formas de transmissão, valorização e consumo de tradições, uma vez que produzem e reproduzem uma determinada fala sobre o que é tradicional, o que compõe as identidades.

A culinária regional quando tratada como patrimônio cultural, passa a ter uma ampla valorização regional e de sua população, pois os conhecimentos dos moradores locais e sua identificação com tal prato típico é o caracteriza como um patrimônio.

A partir do seu reconhecimento como patrimônio cultural, a culinária regional passa a transmitir sua cultura, facilitando o acesso dela para as demais regiões, possibilitando também um encontro entre culturas sendo, assim, um instrumento de transmissão cultural e de consumo das tradições que são passadas de geração em geração, por meio dos livros de receitas e familiares da região.

Um exemplo da culinária regional mineira que nos permite refletir sobre as questões que envolvem o patrimônio cultural é o pão de queijo. Abdala (1997, p.161) apresenta que:

[...] 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 em que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza.

O pão de queijo, neste ponto de vista, representa a materialização de uma cultura que carrega consigo identidade, modos tradicionais de preparo, história, e cultura de um povo. Assim como seu povo é mutável, o pão de queijo que é fruto de uma organização social,

também pode passar por mudanças, mas não perdendo sua essência e suas características que identificam um povo.

Desta forma, é possível identificar a comida mineira como patrimônio cultural, visto que ela se desenvolveu ao longo dos anos, mantendo suas raízes apegadas à história do povo mineiro, traduzindo suas tradições, dificuldades, riquezas e características particulares da mineiridade. Sendo assim, a comida mineira é uma das marcas de seu povo, que se identifica com ela, busca protegê-la, transmiti-la, de forma que as gerações futuras usufruam da mesma e se identifiquem com ela.

Exemplo disso, é o *Selo da Cozinha Mineira*, lançado na cidade de Tiradentes no dia (21/02/2022). Este selo é uma iniciativa da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT), junto ao Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA-MG) e o Instituto Periférico, que “marca” o projeto do inventário da Cozinha Mineira.

Esta iniciativa demonstra a preocupação dos órgãos governamentais de Minas Gerais, para o reconhecimento da cozinha mineira como patrimônio cultural do Estado. O secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira (2022) afirmou que:

O Selo Cozinha Mineira é uma importante ferramenta para consolidar as tradições mineiras e nossas políticas públicas, transformar nossa cozinha em um patrimônio cultural de todos os mineiros. Assim como o afeto nasce numa cozinha, a mineiridade também tem sua origem ali. É um projeto que nos une enquanto forma identitária que nos difere de outros povos, porque temos um sabor, um tempero, uma culinária totalmente diversa, diferente e originária dos biomas da nossa terra. Mais um passo para a cozinha mineira ser reconhecida como patrimônio histórico do Estado de Minas Gerais (OLIVEIRA, 2022).

Além disso, outras iniciativas por parte do Governo de Minas (2022), reforçam a ideia de transformar a comida mineira como um patrimônio cultural de seu povo, como o Projeto Renovar² que tem como um de seus principais objetivos reposicionar o destino turístico da cidade como polo gastronômico nacional e internacional, com base na reputação da cozinha mineira tradicional e contemporânea instalada nos municípios.

Esses projetos organizados pela gestão pública, principalmente o Selo da Cozinha Mineira, são passos importantes para que a comida mineira passe a ser discutida como patrimônio cultural imaterial, iniciativas como a do Selo, garantem a promoção e a salvaguarda desse patrimônio, além de incentivar e reforçar a identidade dos produtores locais, trazendo valorização de seus saberes culturais, incentivando suas manifestações culturais.

² Para mais informações sobre o Projeto Renovar:
<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/noticias-menu/687-selo-cozinha-mineira-e-lancado-pela-secretaria-de-estado-de-cultura-e-turismo-na-cidade-de-tiradentes>

A partir da contextualização da alimentação que se deu no território das Minas, do imaginário sobre a cozinha mineira e o próprio mineiro, e do potencial que a comida mineira tem em se tornar patrimônio cultural, Minas Gerais se desenvolve em um grande polo receptor de turistas do Brasil e do mundo que viajam até o estado em busca de conhecer um pouco mais de sua história e vivenciar um pouco do dia-a-dia mineiro, além de poder experimentar os pratos típicos que compõem o cardápio da cozinha mineira desde o início de sua história.

2) COMIDA MINEIRA: O DESPERTAR DA MEMÓRIA AFETIVA NO TURISMO

Neste segundo capítulo será abordado o turismo cultural que ocorre em Minas Gerais, seus atrativos gastronômicos e culturais, sua importância para a valorização local, o despertar da memória afetiva propiciado por ele junto da gastronomia, e os *souvenirs* gastronômicos como manifestação do patrimônio cultural, a comida mineira.

2.1) Turismo Mineiro: experiências gastronômicas e culturais

Como já discorrido nos tópicos anteriores, a gastronomia mineira e o imaginário que envolvem a cozinha mineira, apresentam uma raiz apegada na história de Minas e seu povo, trazendo em sua base a cultura de uma época que evoluiu com os anos, mas sem se perder de suas origens.

Toda essa história e cultura que o povo de Minas Gerais carrega, atrelada às belas paisagens de seu território e sua culinária conhecida mundialmente, atraem a atenção de milhares de viajantes³. Esses circulam pelo município de Ouro Preto - MG todos os meses atrás de um turismo cultural e de experiências diversas, que os fazem viajar através do paladar pelos caminhos da história e até experienciar os modos de vida dos mineiros. Segundo o Secretário de Turismo e Cultura de Minas Gerais, Leônidas Oliveira (2022) “A cozinha mineira está relacionada ao turismo cultural, nessa transversalidade entre os dois segmentos. Em Minas, 71% do turismo é cultural”⁴.

A gastronomia e a cultura alimentar têm se tornado um importante atrativo turístico na atualidade. Cada vez mais os viajantes buscam conhecer melhor as manifestações culturais da região visitada, e procuram levar consigo um pouco dela, seja por meio de uma experiência vivida ou de algum bem tangível, como um *souvenir* gastronômico, assim, a culinária é capaz de atender essas necessidades do turista.

Nessa perspectiva, temos na relação entre turismo e gastronomia diferentes formas de atrativos turísticos-culturais, pois se a alimentação é uma necessidade e a busca por novas experiências gastronômicas é algo cada vez mais presente nos desejos das pessoas, o turismo pode promover tal ligação e usufruir da gastronomia para atrair mais público para as regiões turísticas.

³ Turismo em MG movimentou bilhões na economia e quadruplica crescimento em número de empregos <<https://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/turismo-em-mg-movimentou-bilhoes-na-economia-e-quadruplica-crescimento-em-numero-de-empregos>> Acesso em: 05/06/2022

⁴ Agência Minas Gerais | Selo Cozinha Mineira destaca culinária como patrimônio cultural do estado ([agenciaminas.mg.gov.br](https://www.agenciaminas.mg.gov.br)) Acesso em: 05/06/2022

Todo o processo, desde o ato de preparar a comida até o de se alimentar, isto é, todos os procedimentos que envolvem a preparação do alimento até ele chegar na mesa é algo cultural que passa a identidade sobre certos grupos sociais.

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2015), o turismo de experiência é um segmento da atividade turística que apresenta uma nova forma de fazer turismo, onde existe interação real com o espaço visitado, mesmo que não seja o ideal, é o real e é o que o turista está em busca.

Esta prática turística está relacionada com as aspirações do homem moderno, cada vez mais conectado e em busca de experiências que façam sentido. É uma maneira de atrair o turista de forma mais emocional, por meio de experiências que geralmente são organizadas para aquele fim.

Segundo Peciar (s.d.), o turismo cultural tem como um de seus objetivos o conhecimento completo do homem, suas produções e seu comportamento, buscando a compreensão das manifestações culturais, do comportamento e da vida social, que caracterizam os diferentes sistemas socioculturais da humanidade.

Dessa forma, essas informações são chamadas de patrimônio cultural, e significam, em termos gerais, aquilo que é criado pelo homem devendo ser valorizado e preservado. A atividade do Turismo Cultural, proporciona o acesso a esse patrimônio, ou seja, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade. Dessa forma, o turismo proporciona o acesso a esse patrimônio cultural, ou seja, à história, à cultura, e ao modo de viver de uma comunidade.

Ainda segundo Peciar (s.d.) pode-se dizer que o turismo cultural é aquele que tem por característica o intercâmbio cultural, o inter-relacionamento entre pessoas de localidades distintas com seus usos e costumes peculiares e o desejo de conhecer o ambiente em que vivem e vivem determinados grupos humanos.

Logo, o turismo cultural é aquele que tem por finalidade o enriquecimento da personalidade humana através de informações, conhecimentos e contatos oriundos da experiência da viagem, quando turistas entram em contato com as comunidades receptoras, assim como suas formas de agir, sentir e de expressar a vivência do seu cotidiano.

Já a gastronomia é definida como “o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”(BRILLAT-SAVARIN, 2009, s.p.) . A autora Gimenes (2010) trata a gastronomia de três maneiras que de certa forma se completam, sendo elas sensorial, cultural e turística:

A gastronomia pode ser considerada como uma experiência sensorial. Não importando propriamente o grau de complexidade ou especificidade da forma de preparo e das técnicas utilizadas, a experiência gastronômica é sempre associada a uma experiência prazerosa.[...]. Já como uma experiência cultural, a autora pontua que o indivíduo é capaz de relacionar determinado sabor a uma situação, a uma localidade, a uma fase da vida e até mesmo a um grupo social.[...] Essa experiência emocional, que tem início no processo químico do paladar, ilustra bem quão intrincada é a complexibilidade da alimentação humana, sendo que essa perspectiva da aproximação entre biológico e o cultural que se deseja explorar ao se discutir gastronomia (GIMENES, 2010, p.189 p.192).

Ainda segundo Gimenes (2010) a discussão sobre gastronomia relacionada ao turismo ficou por muito tempo restrita ao serviço de permanência do turista, e essa mudança de perspectiva se deve principalmente pela ampliação do conceito de patrimônio cultural, extrapolando a percepção histórico-arquitetônico, incorporando práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas a partir da concepção de patrimônio imaterial. Sobre o turismo cultural atrela a gastronomia, Gimenes (2010, p.198) acrescenta que:

Essa perspectiva ganha maior força se considerarmos a inclusão de comidas e bebidas típicas na lógica do turismo. Pratos típicos (ou comidas típicas) constituem iguarias ligadas à história e ao contexto cultural de determinado grupo, marcadas pela manutenção de determinados especificidades (combinações de ingredientes, técnicas de preparo ou serviços) que sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária reconhecível. Assim, quando se degusta um prato típico, se estabelece contato com ingredientes locais e utensílios específicos - como panelas de barro e de pedra, colheres de pau, entre outros -, além de técnicas de preparo e serviços tradicionais que contam, da sua maneira, um pouco da história e da vida naquela localidade.

Assim, o turismo cultural aliado à gastronomia é capaz de saciar a necessidade e a curiosidade do viajante, posto que permite ao turista acesso a tais experiências culturais e utiliza da gastronomia como uma forma de imersão cultural. O que pode acarretar tanto na percepção positiva do turista sobre o destino, quanto na valorização da cultura local.

2.2) O despertar da memória afetiva na comida mineira

É natural do ser humano rememorar momentos e experiências vivenciadas ao longo de sua vida, ele utiliza de diversos mecanismos para ativar sua memória, podendo ser de forma direta ou indiretamente. Fotografias, objetos, perfumes e até um prato de comida, são capazes de despertar alguma memória no indivíduo, neste sentido, esta memória pode estimular diversos tipos de sentimentos aos envolvidos nessa experiência.

Assim, a memória esteve sempre presente na vida das pessoas e servem para relembrar momentos, unir grupos sociais e identificar culturas. As lembranças podem ser coletivas, reconstruindo a vivência de um grupo, marcos históricos e ser algo íntimo que traga apenas significados a um grupo menor de pessoas ou até mesmo a um único indivíduo.

A memória afetiva é desenvolvida a partir de um primeiro contato com algo, seja uma sensação, uma cor, um cheiro, um lugar. Tudo isso fica armazenado na memória e em algum momento específico o indivíduo sente como se voltasse no tempo, àquele momento que de alguma forma foi significativo para ele (BATISTA, BERTOLDO, LAMOUNIER, s.d., s.p.).

O processo da alimentação, transforma o simples alimento em algo identitário, gera sensações e sentimento que podem constituir uma memória. Assim, o modo de saber fazer determinado prato típico, os utensílios utilizados para sua preparação, a atmosfera do ambiente em que o alimento é preparado, são ingredientes que compõem uma memória, e que por meio de um prato de comida possa despertar, futuramente, uma memória afetiva no indivíduo.

A memória contribui na estruturação do conhecimento, pela inserção de diretrizes no tempo e espaço, nas habilidades intelectuais e mecânicas do ser humano. Ela pode ser pensada como uma prática de intermediação entre estruturas socioculturais, expressões individuais e coletivas de identidade, de acordo com Barros (2010). Dessa forma, compreende-se que a formação da memória se dá por intermédio da interação do sujeito com o mundo, ao longo das relações sociais que ele estabelece, nos mais diferentes âmbitos de sua vida (MOURÃO, OLIVEIRA, 2021, 142).

É interessante frisar que, dentro da sociedade, são as pessoas mais velhas que passam o conhecimento para as gerações futuras, sendo quase que um guia familiar e social revivendo histórias e tradições, passando seus conhecimentos através de ensinamentos que perduram por gerações. Na gastronomia, essa concepção se perdura, pois são os mais velhos que guardam os conhecimentos sobre as receitas de família e transmitem para as gerações seguintes, com a finalidade manter viva a história de sua família.

Nessa perspectiva, é possível observar que por meio de uma receita de família uma história pode ser contada, lembranças podem ser revividas e a identidade de um grupo social pode ser identificada, desta forma a comida mineira pode assumir esse papel dentro da mineiridade e dos viajantes que as vivenciam em seu período de estadias no território mineiro.

A memória afetiva permite que as pessoas possam reviver o passado pelo conjunto de imagens, sons, sabores e cheiros, em busca de momentos emotivos. Em estudos temáticos observa-se que o patrimônio cultural remete às raízes de práticas religiosas e culturais, a partir da relação com o universo social e simbólico (MOURÃO e OLIVEIRA apud OLIVEIRA 2021, p.14265).

O valor afetivo atribuído às memórias está relacionado com a identificação de um grupo, seja ele familiar ou social, o meio em que o indivíduo está inserido transforma momentos em lembranças e são essas que carregam o significado para a pessoa, que no futuro ao vivenciar uma experiência semelhante, ou recordar através de algum estímulo, o sentimento experimentado no passado desenvolve uma memória afetiva.

A comida mineira por tudo que representa seu povo, sua variabilidade de ingredientes e preparações, o imaginário criado em torno de sua cozinha, sempre acolhedora, exprime sentimentos e histórias do povo mineiro. Esses pratos trazem consigo uma lembrança positiva da sua família, da casa, e da infância, proporcionando assim uma emocionante e interessante relação do mineiro e sua comida (MINAS GERAIS, 2018).

Visto isso, o mineiro é profundamente ligado a suas raízes culturais e tradições familiares, mas como um povo acolhedor, está sempre aberto para o novo sem perder suas origens. Dentro de sua culinária as coisas não são diferentes, a mistura de várias culturas junto com as dificuldades enfrentadas ao longo da história foram capazes de transformar a comida mineira em uma culinária identitária de seu povo e por esse motivo ela representa um forte estímulo para o desenvolvimento da memória afetiva em quem a experiência.

O turismo é um importante veículo entre as relações culturais, ele é capaz de levar as pessoas a conhecerem novas culturas e terem experiências que se tornarão marcantes na vida delas. Desta forma, o turismo também se mostra efetivo como um caminho para levar o turista a despertar memórias afetivas, pois quando relacionado com as manifestações culturais de um povo é capaz de carregar consigo identidade e conseqüentemente, ter relação com algum grupo social, desta maneira sendo capaz de ser uma ponte para ativar a memória afetiva no visitante (MOURÃO, OLIVEIRA, 2021).

Atualmente, a procura por produtos culturais que consigam transmitir um pouco da cultura do lugar visitado e “prolongar” um pouco mais a viagem do turista ou até mesmo que ele possa levar para algum ente querido uma experiência vivenciada em sua viagem, tem aumentado entre os turistas contemporâneos. Desta forma surgem os *souvenirs* gastronômicos que serão comentados, exemplificados e relacionados com a memória afetiva, a partir das questões que envolvem a comida mineira.

2.3) Memória e gastronomia na forma de *souvenir*

Um instrumento capaz de unir todas as informações desenvolvidas neste trabalho são os *souvenirs* gastronômicos, ele é um produto cultural de determinada região, é obtido, geralmente, durante viagem ou passeio turístico e pode carregar consigo memória e identidade. Os *souvenirs* são um símbolo, são lembranças de lugares e ocasiões e, embora muitas vezes efêmero, pode ser contado entre os itens mais valorizados comprados durante o período de lazer de um turista (KOVALESKI, COUTINHO, HORODYSKI, 2018).

Sendo assim, o *souvenir* gastronômico é um produto derivado de alimentos ou bebidas, com identidade diferenciadoras, identificação da origem, embalagem

adequada e transporte facilitado; que seja capaz tanto de materializar a experiência da visitação e prolongar as sensações vividas pelas pessoas após o retorno de suas viagens turísticas quanto permita compartilhar lembranças com outras pessoas e motivar novas viagens (HORODYSKI *et al.*, 2014, p. 2)

Essa afirmação concorda com Freire-Medeiros & Castro (2007, p. 35) “*souvenires* são um componente essencial e um significativo eloquente da experiência de viagem no mundo contemporâneo.” Funcionam durante um tempo como lembrança da viagem realizada, como recurso de memória e como presentes passados a familiares. São o que o viajante traz consigo, representam o vínculo entre o lugar visitado e onde vive.

Assim, esses bens são adquiridos pelos turistas como forma de se lembrar do espaço visitado e experienciado e de levar para as pessoas próximas um pedacinho da experiência e da cultura que ele vivenciou.

Deste modo, os *souvenirs* gastronômicos precisam ser adaptados às necessidades dos turistas, mas não podem deixar de ser característicos do destino visitado, ou seja, devem atender o desejo do turista, sem perder os traços marcantes da cultura, a valorização de quem o produz e a identidade local.

Segundo Horodyski *et al.* *apud* Kovaleski *et al.* (2018), com base em outros autores, o *souvenir* gastronômico deve considerar cinco elementos que compõem as suas características principais: Alimentos e Bebidas, Identificação, Embalagem, Transporte e Identidade.

Dentro do imaginário da cozinha mineira e da mineiridade percorridos neste trabalho, o *souvenir* gastronômico, aparece como um modo de transmitir as manifestações culturais mineiras, por ser rica em diversidades gastronômicas, a culinária mineira apresenta facilidade em transformar seus produtos em *souvenirs*, para que o turista possa levar para seus parentes e amigos um pouco das experiências vivenciadas em Minas Gerais.

A ideia do *souvenir* gastronômico é interessante no mundo atual, pois em uma sociedade de aparências e experiências, conseguir reunir em um “símbolo” tangível da culinária regional, a apresentação de suas características regionais, suas manifestações culturais e ainda proporcionar ao degustador do *souvenir*, uma experiência cultural única, agrega valor social a esse instrumento gastronômico.

Desta forma, será elencado e analisado, nos Quadros 1 e 2 a seguir, os pratos típicos de Minas Gerais e de Ouro Preto que podem e não podem servir de *souvenir* gastronômico dentro do turismo cultural praticado no território mineiro.

Quadro 1: Pratos considerados típicos em Minas Gerais pelos turistas

Pratos Típicos em Minas Gerais	Podem ser utilizados como <i>souvenir</i>?
Pão de Queijo	Sim
Feijão Tropeiro	Não
Feijoada	Não
Frango com Quiabo	Não
Arroz, feijão, couve refogada e linguiça	Não
Queijo com doce de leite	Sim
Frango com quiabo, angu, taioba	Não
Canjiquinha	Não
Queijo	Sim
Café	Sim

Fonte: Dados da Pesquisa (2023).

Dentro dos pratos típicos que lembram Minas Gerais citados pelos participantes da pesquisa elencamos o pão de queijo, o queijo com doce de leite ou sozinho em suas diversidades e o café como *souvenirs* gastronômicos. Como já foi visto, para ser considerado como tal, o prato precisa atender alguns requisitos, pois são produtos alimentícios adquiridos pelos turistas em sua viagem, levados para casa como uma lembrança, transmitindo a identidade do destino/local visitado e, estão diretamente relacionados à atividade turística, sendo que seu consumo é influenciado pela experiência vivida nos lugares de um destino turístico.

No Quadro 2 será listado os pratos que representam a cidade Ouro Preto, segundo os visitantes da mesma e analisada sua compatibilidade com os *souvenirs* gastronômicos.

Quadro 2: Pratos considerados típicos em Ouro Preto pelos turistas

Pratos Típicos em Ouro Preto - MG	Podem ser utilizados como <i>souvenir</i>?
Feijão Tropeiro	Não
Pastel de angu	Sim
Doces feitos no tacho de cobre	Sim
Frango com quiabo	Não
Pastel	Não
Massas	Não

Pratos Típicos em Ouro Preto - MG	Podem ser utilizados como <i>souvenir</i> ?
Açaí	Não
Pão de queijo recheado	Sim
Feijoada	Não
Pão de queijo com café	Sim
Goiabada	Sim
Café	Sim
Angu	Não
Torresmo	Sim

Fonte: Dados da Pesquisa (2023).

Já nos pratos típicos, considerados pelos turistas, como representantes da culinária ouropretana, podem ser considerados *souvenirs* gastronômicos o pastel de angu, os doces feitos nos tachos de cobre (goiabada), o pão de queijo recheado, café e torresmo, pois esses pratos carregam a identidade regional de Ouro Preto, além da facilidade de transporte, embalagem e identificação.

É importante observar que alguns pratos aparecem nos dois quadros e são representantes da cultura alimentar tanto para Minas Gerais quanto para Ouro Preto como é o caso do pão de queijo, feijão tropeiro, feijoada, frango com quiabo, café e doces. Essa observação permite refletir sobre a identidade mineira representada nesses alimentos que carregam consigo não só uma identidade regional, mas também de um povo de forma geral, sendo transmitido para outras regiões por meio dos *souvenirs* gastronômicos.

Os demais pratos não considerados como *souvenirs*, apresentam a identidade local, porém a dificuldade de embalagem e transporte, impossibilitam suas representações como *souvenirs* gastronômicos. Assim, um conceito de “releitura” de um prato, presente gastronômico contemporâneo, pode vir a ser a solução para transformar esses pratos que não são considerados *souvenirs*, em *souvenirs* gastronômicos.

A releitura de um prato consiste em dar um novo formato/aparência para uma receita considerada clássica dentro da gastronomia, agregando novos ingredientes, formas de preparo diferenciadas, abusando de texturas, cores, sabores e montagens. Isso já ocorre com o pão de queijo, quando atribuem recheio em sua receita original.

Desta forma, uma feijoada ou um feijão tropeiro podem ser transformados em bolinhos e assim, além de carregarem a identidade local, podem ser de fácil embalagem e transporte o que possibilitará a sua transformação em *souvenir* gastronômico. No próximo

capítulo é apresentado e discutido a perspectiva dos turistas em Ouro Preto - MG sobre a comida mineira, o imaginário da cozinha mineira e a mineiridade.

3) TURISTAS EM OURO PRETO - MG: COMIDA MINEIRA EM PERSPECTIVA

Nesta etapa da pesquisa serão abordados os procedimentos metodológicos utilizados para a obtenção dos dados, sua análise será feita por meio de eixos temáticos, a fim de compreender como a cozinha mineira pode despertar memórias afetivas nos viajantes em Ouro Preto - MG. Bem como, contextualizar a cidade de Ouro Preto - MG e a gastronomia regional sob o enfoque do turismo cultural e por último apresentar as análises da percepção dos viajantes na cidade de Ouro Preto-MG.

3.1) Procedimentos metodológicos

A pesquisa traz em seu enquadramento o paradigma qualitativo-interpretativo, que segundo Leedy (1993), as metodologias qualitativas podem ser consideradas como aproximações ou abordagens “*warm*” a um problema central porque, em parte, estão relacionadas com estudos humanos.

A metodologia de trabalho utilizada no início da pesquisa foi de cunho teórico, sendo feito o levantamento bibliográfico e netnográfico (KOZINETS, 2014) sobre os temas centrais da pesquisa a fim de dar subsídios para uma análise mais profunda dos dados coletados em campo.

Em seguida, foi elaborado um questionário, que encontra-se no apêndice 1 do presente trabalho, e que fosse capaz de compreender e atender os objetivos gerais e específicos da pesquisa. Foram desenvolvidas 13 perguntas abarcando os principais temas discutidos durante este trabalho: comida mineira, mineiridade, memória afetiva e patrimônio cultural.

A aplicação dos questionários foi feita de duas formas a fim de atingir um maior número de participantes, sendo elas, de forma presencial em pontos estratégicos da cidade de Ouro Preto - MG e de forma virtual, utilizando como ferramenta o *Google Forms* para coleta das respostas.

Foram obtidos 32 questionários respondidos no período de uma semana em que os questionários foram aplicados, e contou com a participação de pessoas que estavam visitando ou que já haviam visitado Ouro Preto recentemente.

A análise dos dados obtidos foi feita com base na teoria desenvolvida nos capítulos iniciais, obedecendo as seguintes etapas:

- Tratamento dos dados coletados: obtidos dos questionários aplicados em eixos de análise, adaptado de Lawrence Bardin (2011);

- Elaboração de elementos visuais/infográficos: para a apresentação e discussão das informações;
- Análise dos dados por meio da fundamentação conceitual apresentada ao longo da pesquisa (LAVILLE & DIONE, 1999).

Este caminho analítico, possibilitou compreender as perspectivas sobre a comida mineira e por meio dela atingir os objetivos gerais e específicos estabelecidos nesta pesquisa e confirmar ou refutar os pressupostos sugeridos no início deste trabalho. A seguir será feita uma breve contextualização de Ouro Preto - MG e sua gastronomia, com o intuito de aproximar o leitor do campo de pesquisa.

3.2) Ouro Preto, Turismo e sua gastronomia

Dentro da temática de pesquisa “comida mineira” a opção foi dar foco na cidade de Ouro Preto - MG, palco de diversos acontecimentos importantes para a construção da história do Brasil e do povo mineiro e que hoje é reconhecida como cidade patrimônio da humanidade.

Ouro Preto é uma cidade colonial mineira, foi um dos maiores centros de exploração de ouro desse período, pode-se dizer que teve papel fundamental na construção da capitania de Minas Gerais que futuramente se tornou o atual estado de Minas Gerais. De acordo com Bohrer (2017, s.p.) Ouro Preto,

Teve sua origem no arraial do Padre Faria, fundado pelo bandeirante Antônio Dias de Oliveira, pelo Padre João de Faria Fialho e pelo Coronel Tomás Lopes de Camargo e um irmão deste, por volta de 1698. Foi sede do movimento revolucionário conhecido como Inconfidência Mineira. Foi a capital da província e mais tarde do estado, até 1897. A antiga capital de Minas conservou grande parte de seus monumentos coloniais e em 1933 foi elevada a Patrimônio Nacional, sendo, cinco anos depois, tombada pela instituição que hoje é o IPHAN. Em 5 de setembro de 1980, na quarta sessão do Comitê do Patrimônio Mundial da UNESCO, realizada em Paris, Ouro Preto foi declarada Patrimônio Cultural da Humanidade.

A cidade de Ouro Preto é reconhecida pelo seu patrimônio edificado, forte expressão religiosa, que também é uma característica marcante na cultura dos mineiros. Apresenta ainda um acervo de pinturas e esculturas de artistas famosos como Aleijadinho que muitas vezes são usados para promover o *marketing* do município. Ademais:

A culinária mineira tem forte ligação com a história de formação do estado de Minas Gerais e também com o processo de povoamento de seus primeiros vilarejos, como a antiga Vila Rica. Como veremos através de relatos históricos, o povoamento do estado inicia-se em razão da mineração de metais e pedras preciosas e pode-se dizer que as cidades mineradoras mais antigas são as gêneses da cultura mineira (Fortes, Carvalho, 2019 *apud* Frieiro, 1982, p.68).

A culinária ouropretana carrega consigo a influência da culinária africana que deixou sua marca na cultura em Ouro Preto, sendo também influenciada pelos tropeiros que foram os primeiros a explorar essas terras. A falta de alguns ingredientes e a abundância de outros, conhecidos pelos povos que vieram para o interior da capitania de Minas Gerais em busca das riquezas minerais encontradas na região, trouxeram uma nova dinâmica de alimentação, que caracterizou a cozinha de Ouro Preto.

Posteriormente, esses conhecimentos alimentares foram sendo passados para outras localidades da colônia, desenvolvendo a cultura alimentar do Brasil. A gastronomia é um meio de identificar um povo, conhecendo através desse viés a história e os costumes de determinada região desenvolvendo assim uma identidade cultural, que pode ser expressada através da comida tradicional e seus pratos típicos que são capazes de reforçar o sentimento de pertencimento ao seu local de origem.

Desta forma, temos uma mistura cultural que é engendrada na culinária de Ouro Preto e que nos oferece uma vasta gastronomia que expressa a cultura local garantindo o sentimento de pertencimento e transmite para os visitantes o acolhimento, a emoção de pertencer a essa cultura e o conhecimento da história. Podemos citar como exemplo dessa cozinha, o frango com quiabo, o feijão tropeiro, o pão de queijo, e uma diversidade de cachaças artesanais.

Como foi visto anteriormente, a cultura alimentar de Minas Gerais, e mais especificamente de Ouro Preto, foi obra de uma mistura de saberes e sabores culturais, que tiveram influência principalmente dos povos indígenas, africanos e portugueses, combinando fatores históricos e simbólicos criando novos padrões alimentares e de convívio.

Tal choque de culturas gerou o que hoje é conhecido como a comida mineira que, atualmente, atrai turistas de diversas partes do Brasil e do mundo que viajam para a cidade em busca de conhecer mais sobre a história do lugar e experimentar as delícias mineiras que carregam em si a cultura dos ouropretanos.

3.3) Visitantes em Ouro Preto e o imaginário da cozinha mineira

Após a contextualização do recorte espacial utilizado para a aplicação da pesquisa, será apresentado as discussões e os resultados obtidos por meio das informações derivadas dos dados coletados. Nesta etapa da pesquisa será usado elementos visuais e dados estatísticos para facilitar a visualização das informações e confirmar as interpretações acerca das perspectivas dos visitantes em Ouro Preto.

As análises interpretativas das perspectivas dos visitantes em relação ao imaginário da cozinha mineira foram divididas em três eixos temáticos sendo eles: (i) cultura mineira e

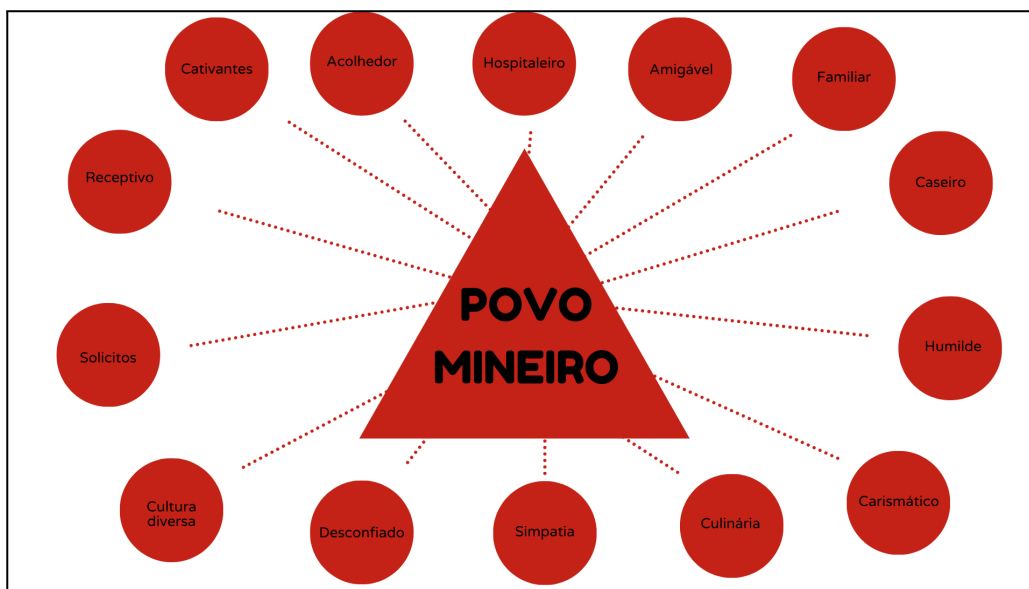
mineiridade; (ii) cozinha mineira, turismo e patrimônio cultural; e (iii) comida mineira e memória afetiva. Eles foram discutidos por meio da apresentação dos fragmentos de falas dos participantes da pesquisa, relacionando com a teoria desenvolvida ao longo desta monografia.

3.3.1) Eixo de análise I - Cultura mineira e Mineiridade

O imaginário da cozinha mineira está diretamente ligado com suas raízes históricas, ou seja, tem como base as questões sociais e culturais que foram desenvolvidas ao longo dos anos no território mineiro. Dessas questões históricas desenvolve-se o mito da mineiridade, disseminado pelos próprios mineiros, por meio da literatura e da política.

O povo mineiro tem na mineiridade um sentimento de identidade, como um grupo social por meio de características que foram atribuídas às suas personalidades ao longo da história. Para Arruda (1896) são características intrínsecas ao mineiro: ser desconfiado, introvertido, irônico, hospitaleiro, proseado, político e hábil. Esses adjetivos são confirmados pelos visitantes da cidade de Ouro Preto quando usam as palavras demonstradas na Figura 1, para descrever o povo mineiro:

Figura 1: Percepção do povo mineiro sob a ótica do visitante de Ouro Preto -MG



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Desta forma, quando os viajantes respondentes da pesquisa descrevem o povo mineiro usando palavras que já são usadas para descrevê-los na literatura, como lembra Cavedon *et al.* (2010), se confirma a ideia do imaginário criado acerca da cultura mineira e de seu povo. Assim pensando ainda nesse imaginário a Figura 2 traz as palavras mencionadas pelos turistas como representantes do estado de Minas Gerais.

Figura 2: Nuvem de palavras que representam Minas Gerais para o visitante



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Essas palavras vão em conformidade com a teoria levantada nos capítulos iniciais dessas pesquisas, corroborada por Reis (2007) e Arruda (1986), visto que, todas as palavras mencionadas de alguma forma lembram o estado de Minas Gerais e representam seu povo. Já as palavras mais mencionadas como, pão de queijo, café, queijo, montanhas e lar, retratam uma cultura que tem como grande atributo sua cultura alimentar e ao mesmo tempo acolhe em suas montanhas os visitantes que escolhem essa paisagem como destino turístico (ARRUDA, 1986; ABDALA, 2006).

Quando os visitantes são questionados sobre o que representa a cidade de Ouro Preto as palavras usadas são um pouco diferente (Figura 3), das citadas para descrever o estado como um todo, isso se dá, principalmente por toda história vivenciada pelas estruturas da cidade, palco de diversos acontecimentos significativos da história do povo mineiro e do Brasil.



Figura 3: Nuvem de palavras que representam a cidade de Ouro Pretos para o visitante

Fonte: Dados da Pesquisa (2023).

Ouro Preto divide opiniões, de lugar especial a cidade morta, isso se dá justamente pela história vivenciada em seu território. O turismo fomenta a história local e utiliza de seu caráter patrimonial como atrativo e isso traz foco a história e suas características (BOHRER, 2022; PIRES, 2020).

O problema nesta narrativa se dá quando o foco não é dado as problemas sociais e estruturais que a cidade enfrenta, justamente por ser uma cidade patrimônio, Ouro Preto vive o paradigma de ser uma cidade em movimento, mas que aparenta estar parada no tempo, pois a antiguidade está presente em suas estruturas até os dias atuais.

Outro ponto importante em salientar é como está retratada a história na cidade. Conta-se muito sobre as imponentes arquiteturas e os feitos dos Inconfidentes, porém a história da cidade é fortemente marcada pela escravidão do Brasil colonia, na época da corrida pelo ouro e muitas vezes a história contada na cidade é distorcida para atrair um publico,

esquecendo de algumas culturas e histórias de lutas que foram indispensáveis para a construção da mineiridade e de todo o imaginário que envolve o mito (TORRES, MARTINS E RAPOSO, s.d.). No próximo eixo será abordada a cozinha mineira como patrimônio cultural e importância para o turismo cultural mineiro.

3.3.2) Eixo de análise II - Cozinha mineira, Turismo e Patrimônio cultural

Nesse eixo, a cozinha mineira será tratada como patrimônio cultural. É importante para a proteção de uma cultura alimentar produtora de uma das cozinhas mais conhecidas, diversificadas e acolhedoras do mundo, pois como já foi discorrido, ela deriva-se da junção de diferentes culturas, principalmente a indígena, a africana e a portuguesa (TORRES, MARTINS, RAPOSO, s.d.). E das dificuldades enfrentadas por seus habitantes no início da povoação em meio a exploração do ouro e do território brasileiro. Assim, a Figura 4 representa as palavras que para os visitantes participantes da pesquisa representam a cozinha mineira.

Figura 4: Nuvem de palavras que descrevem a Cozinha Mineira



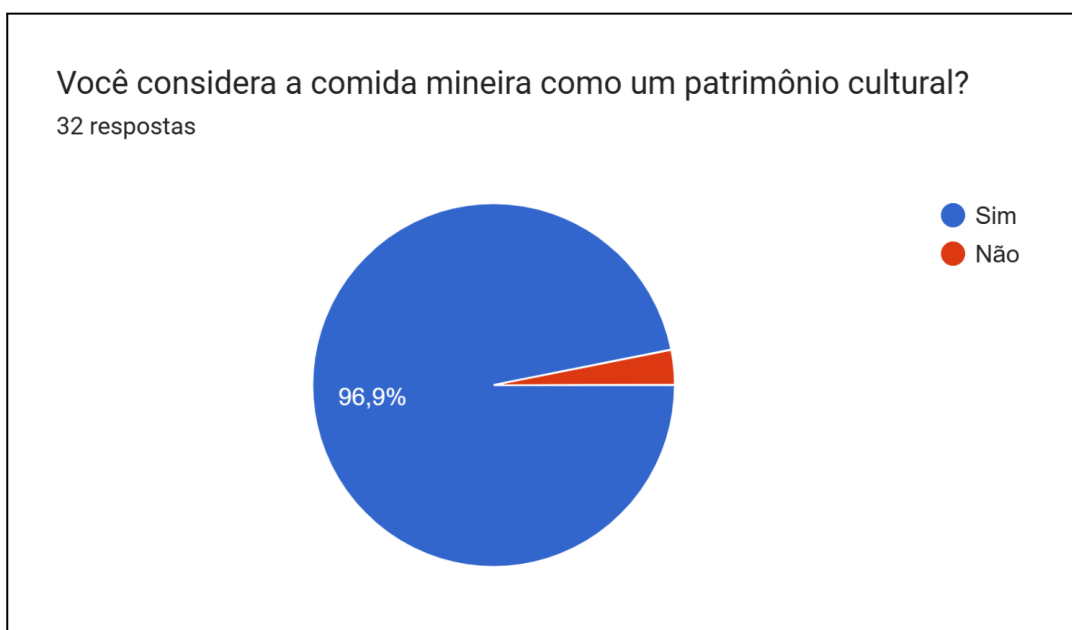
Fonte: Dados da Pesquisa (2023).

As palavras mais citadas foram: saborosa, deliciosa, sabores, diversidade, tempero, simplicidade, caseira, acolhedora e afetiva. Cabe aqui uma aglutinação das ideias que expressam essas palavras citadas como representantes da cozinha mineira pelos visitantes em Ouro Preto.

O primeiro grupo deriva-se da palavra sabor, visto que a cozinha mineira é fortemente descrita como uma culinária saborosa (CUNHA, OLIVEIRA, 2009; PIRES 2020; ABDALA, 2006; Gimenes, 2010), ou seja, seus pratos típicos agradam a maioria do paladar das pessoas que a degustam. Em seguida, pode-se discutir a diversidade e os temperos que compõem a cozinha mineira, como já discorrido, essa diversidade e os temperos usados nos pratos são heranças da construção do território mineiro, desenvolvida principalmente pela mistura cultural entre índios, africanos e portugueses (TORRES, MARTINS, RAPOSO, s.d.).

E por fim é exposta a essência da cozinha mineira, visto que, ela carrega a simplicidade de seu povo, o apego às raízes familiares, a hospitalidade acolhedora do território e confirma a afetividade transmitida através de sua culinária e todos os processos que a incluem (GIMENES, 2010). Desta forma, a comida mineira pode ser discutida como patrimônio cultural como apresentado no Figura 5.

Figura 5: Comida mineira como patrimônio cultural



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Como visto ao longo do texto, a comida mineira pode sim ser considerada patrimônio cultural (CANCLINI, 1994; MORAIS, 2011) e a partir da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto, é quase unânime que esta afirmação se confirma, quando 96,9% dos entrevistados, acreditam que a comida mineira pode ser considerada patrimônio cultural, corroborando com

Morais (2011, p. 232) quando menciona que o “patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano” à sua gastronomia como um bem cultural. Para justificar serão apresentadas alguns fragmentos de fala dos visitantes em relação a essa perspectiva:

P1: *“O que compõem o sentimento de pertencimento que forma o que se pode considerar uma “cultura mineira” vem da própria excepcionalidade dos mineiros em comparação aos brasileiros de outros estados e o carinho pelas suas raízes. E acredito que a culinária mineira surge como um cerne desse sentimento, pois independente de ser uma grande cidade como Belo Horizonte ou a pequena Entre Folhas no interior do Estado, os seus pratos típicos permeiam a mentalidade e ditam o ritmo de vida das pessoas. Então o reconhecimento da comida mineira como patrimônio cultural é o próprio reconhecimento do povo mineiro como uma comunidade a ser respeitada”.*

P2: *“Acredito que a comida vem a ser parte do patrimônio cultural a partir do momento que as pessoas que criaram o prato, são de uma região específica, sendo assim precisa ser enaltecida no estado e região a qual se originou por ter toda uma história por trás”.*

P3: *“Sim, considerando como a comida mineira representa um estado com força, como é capaz de evocar memórias afetivas, como faz parte fundamentalmente da identidade e da riqueza da cultura mineira”.*

P4: *“A culinária mineira é desenvolvida através da hereditariedade, é praticamente uma herança entre as famílias. São fazeres e sabores específicos que não encontramos em outras partes do Brasil”.*

P5: *“Eu acho que as comidas típicas mineiras são antigas e famosas, tanto que Minas Gerais é muito conhecida pela sua gastronomia, então considero sim um patrimônio cultural”.*

Além desses, outros fragmentos enaltecem a particularidade e especificidades da cultura alimentar mineira e ressalta que são por meio delas que a culinária mineira se eleva ao *status* de patrimônio cultural (MORAIS, 2011):

P6: *“Acho que os mineiros levam a comida muito a sério, eles se dedicam e tem prazer em cozinhar (na maioria das vezes) para si e para os outros também, fazem combinações bem diferentes e que dão muito certo. Possuem uma gastronomia muito particular e rica”.*

P7: *“Porque a comida mineira tem uma particularidade ímpar, você consegue definir facilmente quando é uma comida mineira, muitas vezes parece algo simples mas sempre com muito tempero e sabor”.*

P8: *“A comida mineira é famosa por sua simplicidade e sabor único, e pessoas de diversos lugares são apreciadores e voltam do turismo em Minas lembrando principalmente da comida”.*

Ademais, outros participantes da pesquisa afirmam que a comida mineira pode ser considerada patrimônio cultural, por causa de seus pratos típicos, trazer a identidade local, representar a cultura de sua sociedade e ser um dos fatores mais marcantes de seu povo, como

lembra Cunha, Oliveira (2009); Silva, Muller (2018). Importante salientar que o único entrevistado que não considera a comida mineira como patrimônio cultural, não soube discorrer sobre sua opinião. Desta forma, será apresentado as motivações de viagem, que trouxeram os visitantes entrevistados, para a cidade de Ouro Preto e será feita uma análise desses incentivadores do turismo na cidade, demonstrados na Figura 6:

Figura 6: Infográfico referente às motivações de viagem para a cidade de Ouro Preto



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

As motivações de viagens para o estado de Minas Gerais, são diversas, e podem ser citadas como alguns incentivadores, como explicitado pelo Secretário de Turismo e de Cultura de Minas Gerais, Leônidas Oliveira (2022), a gastronomia, a paisagem e a história que permeiam o estado mineiro e atraí pessoas de diversas localidades. Assim a figura 6, traz algumas motivações dos visitantes de Ouro Preto, para terem escolhido a cidade como destino turístico.

Assim sendo, é viável afirmar que o turismo cultural mineiro é uma das maiores potências turísticas do Brasil, reafirmado pelo Secretário de Turismo e de Cultura de Minas Gerais, Leônidas Oliveira (2022); e quando a gastronomia é tratada como patrimônio cultural é capaz de trazer valorização regional para seu povo, proteção do conhecimento e da cultura ímpar que se desenvolve no território mineiro, além de que se bem planejado o turismo cultural agregado como a culinária local, são fatores indispensáveis para o desenvolvimento socioeconômico da região.

A partir dessas reflexões a pesquisa encaminha-se para seu último eixo analítico, responsável por desenvolver e responder o objetivo geral desta monografia, como a comida mineira é capaz de despertar a memória afetiva dos visitantes na cidade de Ouro Preto.

3.3.3) Eixo de análise III - Comida mineira e Memória afetiva

Neste eixo se desenvolve o principal propósito deste trabalho, relacionar a comida mineira com a memória afetiva e demonstrar em Ouro Preto exemplos de experiências gastronômicas que são capazes de despertar a memória afetiva de seus visitantes. Desta forma, quando os visitantes entrevistados, foram perguntados se a gastronomia é capaz de desenvolver a memória afetiva a resposta é unânime como mostra a Figura 7:

Figura 7: Gastronomia e o despertar da memória afetiva



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Por esse motivo, pode-se afirmar que a gastronomia é capaz de despertar a memória afetiva em visitantes em uma determinada cultura alimentar (BATISTA, BERTOLDO, LAMOUNIER, s.d.). Assim para confirmar essa afirmação serão apresentadas as justificativas dos participantes da pesquisa sobre o despertar da memória afetiva por meio da gastronomia:

P1: “A excentricidade da gastronomia regional é um dos principais meios de desenvolver relação afetivas por lugares a qual você morou ou visitou. Por que muitas vezes a rotina alimentar ou pela falta dela que sentimos o apreço por um sabor que se mistura ao ambiente e ao seu momento na vida e se transforma em uma experiência, em uma memória, que quando resgatada através da repetição ou da lembrança causa uma afetividade que possa ser representada pelo conforto, pela satisfação ou pela saudades”.

P2: “Acho que o melhor exemplo da minha afirmação anterior, é a memória afetiva que tenho pelo virado de banana e virado de frango, que é muito feito na minha região, sendo o virado de frango um patrimônio imaterial da minha cidade[...] quando como os dois pratos sempre lembro do meu lar, da minha vó”.

P3: “Pois cada lugar tem suas particularidades gastronômicas, assim, quando provamos algo diferente do que estamos acostumados e gostamos daquilo podemos desenvolver memória afetiva sobre o lugar, passando a associá-lo àquilo”.

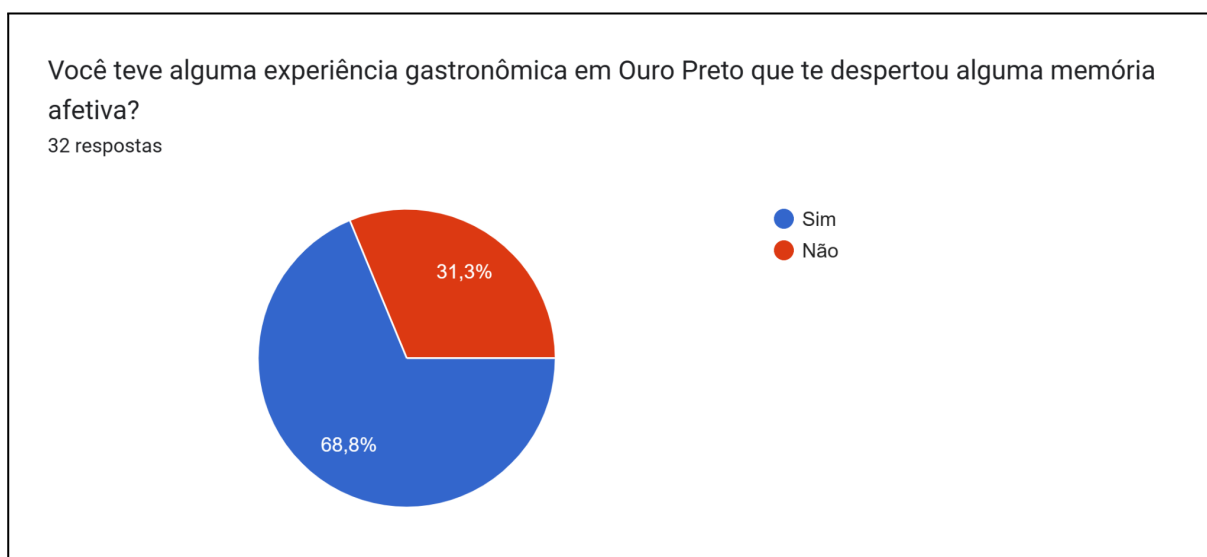
P4: “Sim, quando uma mãe faz uma comida na infância, e muitos anos depois você volta a comer, temos a sensação de ser uma criança novamente, então a comida remete sim a lugares, situações e pessoas”.

P5: “Pois você já viaja para determinado lugar esperando comer determinada comida típica que te trás boas memórias”.

Além disso, é expressado por todos os participantes da pesquisa que a comida carrega afetividade e é capaz de transmitir características particulares de determinados lugares sendo capazes, com seus aromas e sabores, transportar o visitante para memórias afetivas associadas a experiências que tiveram em locais onde determinados pratos são considerados típicos ou experiências com pessoas que foram importantes na sua vida e que tiveram experiências gastronômicas parecidas junto a elas, como lembra Mourão e Oliveira Oliveira (2021).

Nessa perspectiva, será abordado a seguir a experiência gastronômica em Ouro Preto e se ela é capaz de despertar a memória afetiva nos visitantes. Como nos mostra a Figura 8, a maioria dos entrevistados tiveram uma experiência gastronômica capaz de despertar memória afetiva dentro da cidade de Ouro Preto:

Figura 8: Experiências gastronômicas em Ouro Preto - MG

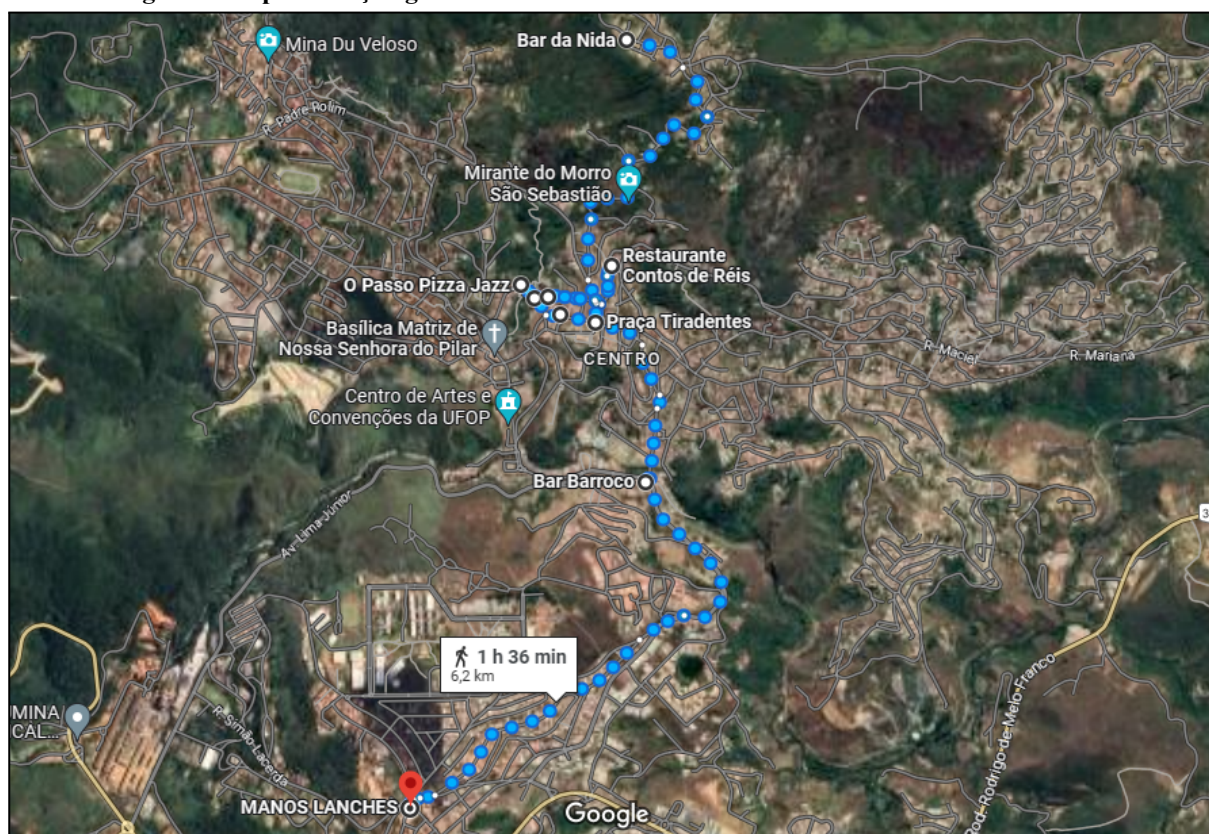


Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Dentro dos participantes da pesquisa que experienciaram a memória afetiva, por meio da culinária de Ouro Preto, destacam-se as falas relacionadas com algum prato ou restaurante específico, como por exemplo: o restaurante Calabouço, a pizza do restaurante Passo, pastel com caldo de cana, a coxinha do Bar Barroco, polenta, feijão tropeiro, cerveja Ouropretana, pão de queijo com café da cafeteria: O único lugar no mundo, pastel de angu, pão de queijo recheado, e doces no tacho.

Assim, é possível perceber que, de forma geral, a cozinha mineira presente em Ouro Preto é produtora de um repertório único, capaz de despertar a memória afetiva de seus visitantes. Nesse sentido, foi elaborado um roteiro gastronômico na cidade, a partir das experiências mencionadas pelos participantes da pesquisa, sobre o despertar da memória afetiva nos espaços gastronômicos de Ouro Preto demonstrado na Figura 9:

Figura 9: Representação gastronômica da memória afetiva em Ouro Preto - MG



Fonte: Google Maps/ Dados da pesquisa (2023).

Desta forma será apresentado, também alguns fragmentos de falas que exemplificam a visão dos visitantes na cidade com relação a experiência de despertar a memória afetiva, a partir da culinária desenvolvida nos comércios da cidade:

P1: "Acredito que em qualquer restaurante de Ouro Preto, na verdade talvez nos mais simples, onde vemos um restaurante familiar tentando agradar os seus clientes

com as suas comidas favoritas. Com certeza você encontrará a culinária mineira ali”.

P2: *“No meu ver, o centro de Ouro Preto possui muitos restaurantes e lanchonetes que foram capazes de despertar certas memórias”.*

P3: *“Qualquer restaurante de comida caseira é capaz de evocar memórias da minha infância e de minha avó”.*

Além disso, é importante mencionar que Ouro Preto apresenta diversos distritos ao seu redor, que também são produtores de diversos pratos típicos, capazes de despertar a memória afetiva do visitante assim como a goiabada cascão de São Bartolomeu, mencionados por um participante da pesquisa: *“São Bartolomeu, tanto pela culinária tradicional familiar quanto pelo doce de goiabada que é uma herança local”.*

Visto isso, é possível perceber que a experiência gastronômica é capaz de despertar a memória afetiva dos visitantes na cidade de Ouro Preto em diferentes locais, principalmente, quando o imaginário da cozinha mineira e a mineiridade se fazem presentes nos pratos típicos servidos, pois essa experiência é capaz de rememorar momentos familiares e alegres dos viajantes, trazendo acolhimento e nutrindo não só o corpo, como também a alma dos turistas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura alimentar de um povo quando pensada como patrimônio cultural, resulta em diversos benefícios para os indivíduos que estão inseridos nela, e que detém seu conhecimento e a vivenciam cotidianamente, como a valorização do trabalhador e da cultura local, desenvolvendo socialmente e economicamente os lugares que praticam a atividade turística, com um intuito cultural e educacional, diminuindo assim a prática do turismo predatório e desenvolvendo no turista um maior respeito a cultura das regiões visitadas.

Logo, com a presente pesquisa foi possível confirmar os pressupostos estabelecidos anteriormente, os quais nortearam as principais inquietações para a realização deste trabalho. Os principais objetivos enumerados no início da pesquisa foram alcançados, por meio da participação/contribuição dos visitantes na cidade de Ouro Preto, além da fundamentação teórica que possibilitou um embasamento para as análises.

Visto isso, foi possível compreender como a experiência gastronômica foi capaz de estimular a memória afetiva de um viajante e o quanto ela agrega a essa experiência de viagem. Experiências que proporcionam um caráter intrínseco ao bem material, sua cultura, seu pertencimento, o acolhimento/ comensalidade e, principalmente, o sabor. Fatores estes presentes na comida e no processo alimentar desenvolvido dentro da cozinha mineira.

Além disso, o turismo cultural se utiliza do processo de alimentação de uma região, como mecanismo de atração do turista, mas também de desenvolvimento e valorização local. Ele pode ser capaz de minimizar a hostilidade de um choque cultural, pois propicia troca de forma respeitosa, busca valorizar a cultura e o desenvolvimento da comunidade regional visitada em conjunto com a troca de conhecimento entre turista e morador “quebrando o gelo” da “estranheza” que pode ser causado em um primeiro encontro entre culturas distintas.

Desta forma, a comida mineira vista como patrimônio cultural foi capaz não só de despertar a memória afetiva dos viajantes que a experienciaram, assim como expressar a identidade de um povo, valorizar seus saberes, estreitar laços entre visitantes e moradores, ser transformado em instrumento de hospitalidade, quando facilita o encontro entre culturas distintas, e por fim, a comida mineira foi/é/será capaz de nutrir tanto o corpo físico, como também a alma, diminuindo o sentimento de nostalgia, ao rememorar lembranças memoráveis na vida de cada indivíduo.

Esta pesquisa trabalha com questões culturais e identitárias para formar a ideia da memória afetiva. Dessa forma, apresenta como entraves o cuidado que o pesquisador teve ao tratar da cultura de um povo, para não torná-la algo comercial ou que venha a ameaçar sua

manifestação. Esta também deve ser uma preocupação do turismo cultural, pois quando ele utiliza como atrativo turístico, bens culturais e conhecimentos identitários de um povo, deve-se tomar cuidado, para não extrapolar os limites aceitáveis por sua população, pois ao fazer isso, deixa de ser um turismo cultural saudável e sustentável, passando a ser predatório e hostil.

Encontra-se como facilidade de pesquisa a agradabilidade de se envolver com um tema rico em diversidade, bem como a possibilidade em se trabalhar com a cultura de um povo hospitaleiro e acolhedor, que se identifica com suas raízes, facilita a busca pelos dados, torna a pesquisa quase que parte da vida do pesquisador. Além de ser uma temática capaz de agregar conhecimentos multidisciplinares, como gastronômicos, econômicos, sociais e turísticos.

A partir dessa pesquisa indica-se para trabalhos futuros temáticas que sejam capazes de relacionar a cultura alimentar de um povo com as questões sociais do turismo, bem como, turismo de base comunitária motivados pela gastronomia regional, desenvolvimento turístico regional por meio do turismo cultural gastronômico, experiências gastronômicas que não satisfação apenas a questões biológicas humanas, mas sejam capazes de nutrir memórias, identidades e unir culturas e povos, e por fim pesquisas que desenvolvam o turismo cultural gastronômico como meio de livrar seu povo da fome, através do desenvolvimento socioeconômico regional. Ademais, a metodologia proposta neste trabalho pode ser adaptada para investigar, analisar e compreender a memória afetiva em outras localidades turísticas.

Conclui-se que a comida desperta a memória nas pessoas, pois com base nos resultados confirma-se que o ato de comer traz consigo lembranças de lugares por onde se passou ou vivenciou determinadas experiências. Quando memória e gastronomia se unem transportam o sujeito para algum lugar no tempo-espaço, proporcionando como experiência sentimentos diversos, que estão ligados inteiramente à bagagem cultural de cada indivíduo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, M.C. Sabores da tradição. Revista do Arquivo Público Mineiro, v.1, p.118- 129, 2006. Disponível em: http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF. Acesso em: 10 fev. 2021.

ARRUDA, M. A. do N. Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil: São Paulo: Brasiliense, 1986.

Agência Minas Gerais | Selo Cozinha Mineira destaca culinária como patrimônio cultural do estado (agenciaminas.mg.gov.br) Acesso em: 05/06/2022

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. 3a ed. ed. São Paulo: Edições 70, 2011.

BOHRER, A. História de Ouro Preto. 2017. Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/historia#:~:text=A%20origem%20de%20Ouro%20Preto,deste%20C%20por%20volta%20de%201698>.

BRILLAT-SAVARIN, J. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

BATISTA, J. R.; BERTOLDO, M. C.; LAMOUNIER, M. A. T.. Cozinha mineira e suas memórias gastronômicas: um resgate de nossas raízes. Belo Horizonte

CAMARGO, J. D.; ALVES, K dos S. Cozinha cultural e sentimento de pertencimento: na perspectiva de visitantes em Ouro Preto, Minas Gerais. ENCONTRO SEMITUR JR. XI. 2020. Caxias do Sul - RS. Anais. p.51- p.56.

CANCLINI, N. G.. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Rio de Janeiro, n. 23, p. 95-115, 1994.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

CAVEDON, N. R.; FATINEL, L. D.; ÁVILA, L. R.; JÚNIOR; V. M. V. . O Mate Amargo e o Doce de Leite: Entrecruzando as Culturas Regionais, Locais e Organizacionais nos Mercados Públicos de Porto Alegre e de Uberlândia. **Revista Gestão e Planejamento**, Salvador, v. 11, n. 2, p.157-175, 2010.

CUNHA, K. B; OLIVEIRA, L; da V. A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-cultural. **Revista Anápolis Digital**, Anápolis, v. 2, n. 1, p. 1-17 2011. Disponível em: <https://portaleducacao.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/?p=41>. Acesso em: 20 maio 2021

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. Correio da Unesco, 15(7):21- 23. 1987.

FRIEIRO, E. Feijão, angu e couve. Ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. rev. aum. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.

GIMENES, M. H. S. G.. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial. In: GAETA, Cecília; NETTO, Alexandre Panosso. **Turismo de experiência**. São Paulo: Senac, 2010. p. 5-355.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comida Como Cultura?: notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, Valdivia, n. 19, p. 41-56, 2013.

HALBWACHS, M. A memória Coletiva. São Paulo: Vértice Editora. 1990.

HORODYSKI, G. S.. O consumo na experiência turística: o caso dos souvenirs no destino Curitiba-PR. Curitiba. Programa de Pós- graduação em Geografia, curso de Doutorado, Setor de Ciências da Terra da Universidade Federal do Paraná, 2014. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/35864/R - T - GRAZIELASCALISE HORODYSKI.pdf?sequence=1>>

HORODYSKI, G. S.; MANOSSO, F. C.; GÂNDARA, J. M. G.. O consumo de souvenirs e a experiência turística em Curitiba (PR). **Caderno Virtual de Turismo**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 323-342, 2012. Disponível em: <<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/download/693/338>>

JUNG, J. M. de C.; SILVA, J. G. da. Pão de Queijo: Estudo de Campo de Consumidores de Belo Horizonte e Região Metropolitana para Identificar a Representatividade do Pão de Queijo na Identidade Mineira. **Revista Pensar Gastronomia**, Belo Horizonte, v. 3, n. 2, p.2-26. 2017.

KOZINETS, R. V.. Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online. Porto Alegre: Penso, 2014.

LAVILLE, C. e DIONNE, J. A construção do saber: manual de metodologia de pesquisa em ciências humanas. Belo Horizonte (MG): UFMG, 1999.

LEEDY, P. D. Practical Research: Planning and Design. 5th ed. New York: Mackmillan Publishing Company, 1993.

LEITE, I. B. Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX. Belo Horizonte: Editora UFMG, 27

LÉVI-STRAUSS, C.. Petit traité d'ethnologie culinaire.L'origine des manières de table. Paris: Plon, 1968.2 p. 1996.

MONTANARI, M. Comida como Cultura. São Paulo (SP): Senac, .1ª edição. Traduzido por Letícia Martins Andrade. 2006.

MORAIS, L. P. de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 0, n. 54, p. 227-254, jun. 2011.

MOURÃO, N. M; OLIVEIRA, A. C. C. Memória afetiva e o artesanato religioso em Minas Gerais. **Brazilian Journal Of Development**, Curitiba, v. 7, n. 2, p. 14261-14278, fev. 2021.

PECIAR, P. L. R. Turismo Cultural: um olhar sobre as manifestações de atratividades encontradas nas feiras populares do brique da redenção em Porto Alegre- RS, brasil, e a feira da praça matriz em montevidéu no uruguai. Ucs, Caxias do Sul, s.d.

PIRES, M. do C.. Cozinha Mineira e Abastecimento Alimentar nos Campos de Vila Rica de Ouro Preto no século XVIII e Início do Século XIX. **Revista História e Cultura**, [s. l], v. 9, n. 2, p. 53-72, 2020.

POLLAK, M. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, Vol. 5, N. 10, p. 200-212. 1992.

PRATT, M. L. Os olhos do império. Bauru: USC.1999.

REIS, L. M. Mineiridade: identidade regional e ideologia. **Cadernos de História**, v. 9, n. 11, p. 89-98, 2007.

SEBRAE. Turismo de Experiência. Recife: Sebrae, 2015.

SILVA, S. E. da; MULLER, S. G. Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

SMITH, N. Desenvolvimento Desigual: natureza, capital e a produção do espaço. Trad. Eduardo de Almeida Navarro. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

TORRES, D. A. R; MARTINS, B. L; RAPOSO, A. A. A Relação entre a Culinária Mineira e o Desenvolvimento de Minas Gerais no Século XVII. Belo Horizonte, s.d.

APÊNDICE

1. Questionário desenvolvido para a pesquisa

- Você já visitou a cidade de Ouro Preto - MG?
- Qual sua cidade de origem?
- O que mais te motivou a viajar para Ouro Preto - MG?
- Descreva o povo mineiro com suas palavras.
- Quando você pensa em Minas Gerais, qual palavra vem à sua mente?
- Quando você pensa em Ouro Preto, qual palavra vem à sua mente?
- Você considera a comida mineira como um patrimônio cultural? Justifique.
- Para você, qual palavra descreve melhor a cozinha mineira?
- Você acredita que é possível por meio da gastronomia desenvolver a memória afetiva sobre determinado lugar ou cultura? Justifique.
- Você teve alguma experiência gastronômica em Ouro Preto que te despertou alguma memória afetiva? Se sim, qual?
- Em que lugar de Ouro Preto você acredita ser possível ter uma experiência gastronômica, capaz de despertar uma memória afetiva em você?
- Qual prato você considera que representa o estado de Minas Gerais?
- Qual prato você considera que representa a cidade de Ouro Preto?