

Universidade Estadual Paulista
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação

Ana Lis Soares Costa

Relatório sobre o livro-reportagem

Sabores no meio do caminho:

Minas em Sete Faces

Bauru

2012

Universidade Estadual Paulista

Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação

Ana Lis Soares Costa

Relatório sobre o livro-reportagem

Sabores no meio do caminho:

Minas em Sete Faces

Projeto Experimental apresentado à Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação da Unesp, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Social: Jornalismo.

Orientador:

Prof. Dr. Marcelo Magalhães Bulhões

Bauru

2012

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Marcelo Magalhães Bulhões

Departamento de Ciências Humanas

(orientador)

Prof. Dr. Juarez de Paula Xavier

Departamento de Comunicação Social

Prof. Dr. Cláudio Rodrigues Coração

(convidado)

AGRADECIMENTOS

À minha avó materna, Didi, por me emprestar seu sorriso de sabedoria e suas mãozinhas de anjo a cada vez que dá um pouco de si a mim e a todos nós. Vida e amor transformados em alimento, almoço de domingo por tantos anos. Meu maior amor em menor espaço (sua baixinha!).

Aos meus avôs paternos, Alvimar e Beth, por serem exemplos de palavras e de vaidade. Por nos receberem em casa com comidinha pronta e livros novos.

À minha mãe, Arlete, amiga, companheira, eterno aconchego intra-interino a quem me socorro e para quem me desmancho. Em seu tempero de mãe, nunca faltaram histórias. É nela em quem encontro maior inspiração para o jornalismo, paixão que corre em almas de mãe e filha.

Ao meu pai, Marco Túlio, norte, porto seguro. Sempre ao meu lado, me inspirando palavras e sorrisos. E lágrimas. Meu super-herói, por mais que o mundo gire e sua capa esteja distante de meu rosto de menina.

À minha irmã, Livia Laila, meu amor mais puro, minha alma gêmea. Quem está comigo mesmo quando eu mesma não estou. Quem me entrelaça docemente durante as noites de lágrimas e doa sua companhia em noites frenéticas de pura alegria. Obrigada também por seu olhar fotográfico.

À Helena, por ser segunda mãe em minha vida. Por ser olhos e ouvidos quando estou em casa. Por me ensinar sabedorias simples, mas tão essenciais. Quem traz, na comidinha do cotidiano, o maior capricho do mundo.

Aos meus amigos, irmãos de alma, tão maravilhosos, sempre. A eles que apimentam minha vida, minha história. A todos que dividem comigo os ventos na cara da madrugada e o sol nascente e poente da vida: Aline, Julia, Karina, Ludmilla, Marina, Flávio Henrique, Roney, Gabriel, Thiago Sawada, Thiago Teixeira e Raphael.

Aos tios maternos e maternos e aos primos-irmãos, por completarem a colcha de retalhos de minha alma. Que me aquecem e me alegram com seus abraços e presenças: Vivaldo, Maria, Dejair, Edir, Daniel, Celinha, Francielly, Mariana, Guilherme, Marina, Maria Clara, Danilo, Cibele, Henrique, Matheus, André, Patrícia, Walesca, Frederico, Roberta, Caíque, Carla, Clara, Taísa, Ana Paula, Júlia e Bruno.

Ao Paulo, pela presença firme e paciente nos meus desabafos ao pé do ouvido. E pelo frio na barriga.

Ao meu orientador, professor e amigo, Marcelo Bulhões, pela paciência semanal. Pelas palavras e abraços de ânimo e confiança.

Este livro, parte de mim, graças a vocês.

Sumário

Epígrafes 1

Resumo 4

Introdução 5

Justificativa 8

Objetivos 11

Metodologia 13

Referencial Teórico 17

Cronograma de Execução 33

Apresentação do produto 42

Considerações finais 47

Referências 49

*À mulher brasileira que teve no fogão um
companheiro de vida: mães brancas, pretas
velhas, escravas, tias gordas, empregadas
domésticas, donas-de-casa, marias de muitas dores e
poucas alegrias numa profissão que continua
emprego, embora seja arte.*

Maria Stella Christo Libanio

Toda a existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo. A Fome e o Amor governam o mundo, afirma Schiller.

Luís Câmara Cascudo

Uma das sedes da nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa de família, na cidade de interior que nasceu e passou a meninice. A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada de poder de reunir todas as outras, e também de separá-las pelo jogo de preferências e idiossincrasias do paladar – que digo? Da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias.

Carlos Drummond de Andrade, O céu da boca, 1955

RESUMO

Para o antropólogo CLIFFORD GEERTZ (A interpretação das culturas, 1996, p. 4), a cultura pode ser descrita de uma forma inteligível, com densidade, contextualizada como guia de comportamentos de um grupo de indivíduos. A cultura deve ser interpretada, permitindo assim a construção de identidade social por meio de vários significados. Longe de ter a pretensão de uma análise antropológica e etnográfica da sociedade mineira, mas amparada neste conceito de cultura (como algo público) e identidade, a obra “Minas em Sete faces: Sabores no meio do caminho” é mais um olhar da jornalista que nasceu e cresceu no interior de Minas Gerais, mas vivendo em outro estado há poucos anos, observa-a à distância. Como *vouyer*, apesar da memória gustativa intensa. Para este livro, retorna ao local e vai atrás de personagens, mergulhada em questionamentos, tais como: como o mineiro enxerga a sua culinária? Como a cozinha de Minas Gerais está presente no cotidiano das pessoas (sejam elas profissionais ou apenas interessadas na arte de transformar ingredientes em alimento)? Como o mineiro lida com um novo cenário da culinária mundial, em meio a mudanças e novas características da globalização? A culinária está presente na mídia, na maior parte das vezes, apenas por suas receitas. A ideia da culinária como arte ou manifestação cultural não é evidenciada nas pautas e abordagens jornalísticas brasileiras. Desejando trazer um novo olhar para o tema, a obra retrata a culinária mineira pelo ângulo mais humanizado, com perfis jornalísticos, deixando de lado as receitas. A obra empresta uma linguagem do chamado New Journalism e faz uma viagem gastronômica por sete cidades mineiras, mostrando a relação dos perfilados com a cozinha, fazendo possível a interpretação de um grupo maior de indivíduos.

Palavras-chave: livro-reportagem; novo jornalismo; jornalismo especializado; cultura; culinária; Minas Gerais.

1. INTRODUÇÃO – TEMA E PROBLEMATIZAÇÃO

1.1. *Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. (Luís da Câmara Cascudo, 2011, p. 23)*

O ser humano necessita de algumas condições para sua sobrevivência. E uma dessas condições é a alimentação, absorção de nutrientes indispensáveis ao funcionamento do corpo. Ao longo dos anos, a forma de se ingerir alimentos foi se modificando, uma vez que o modo de se fazer a comida, as preferências e a forma de se comer vêm evoluindo ao longo dos séculos. O uso de talheres é um bom exemplo de tal evolução, sendo que até pouco tempo atrás, em Minas Gerais, as pessoas comiam “de arremesso” nas fazendas (forma de comer com as mãos, no qual a comida é jogada na boca sem um contato direto entre boca e mãos).

O ato de cozinhar não é apenas biológico, não é apenas um satisfazer o corpo com nutrientes e vitaminas necessários à vida. Cozinhar e comer revelam muito das famílias, dos hábitos, da história de um povo, dos gostos, das repudias, enfim, dá uma gama enorme para a interpretação da cultura de um grupo. Alimentar-se é um fator social e cultural. Luís da Câmara Cascudo (2011, p.23) afirma que “a alimentação esteja muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos nós, modernos cidadãos, pela propaganda comercial irresistível.”

A cozinha de uma região traz um fator de diferenciação em relação a outras. Portanto, identifica-a, cria uma atmosfera de identidade social, de manifestação cultural. No alimentar-se é possível perceber e sentir tradições que, mais do que ditas e ensinadas, são vividas.

Refletindo sobre isso, é pertinente destacar que a culinária mantém tradições transmitidas de geração a geração, mesmo sendo dinâmica e mista. A cozinha possui um significado simbólico para cada sociedade. Por ser um fator de diferenciação cultural, a gastronomia de uma dada região é, certamente, fator identificatório que reflete preferências e aversões gastronômicas.

1.2. A cozinha mineira e seus ingredientes

O estado de Minas Gerais tem em sua cozinha um de seus símbolos culturais mais enraizados. Dentre as cozinhas do Brasil, a mineira é uma das que mais se destacam pela sua singularidade e força como fator identificatório da região. O queijo, por exemplo, é um elemento bastante frequente nas receitas e nas memórias do estado com séculos de tradição. Para se ter uma ideia, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) declarou o modo de fazer do queijo mineiro como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Os queijos artesanais de Minas Gerais, produzidos nas regiões das serras da Canastra, do Salitre e do Serro foram assim considerados em maio de 2008.

Isto vem confirmar a importância da culinária, sendo o Patrimônio Histórico e Cultural considerado uma maneira oficial de preservação cultural de um país, um estado, uma cidade ou uma região. O patrimônio de um local se divide, basicamente, em cultural e natural. Dentre essa diversidade do patrimônio cultural, a culinária está inserida como uma das principais manifestações. Em artigo, Francisco Sodero Toledo indica que:

Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, no seu conjunto, os resultados do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade no tempo. (TOLEDO, 2003)

Portanto, em busca de novos sabores e de novas culturas, as pessoas sentem, na gastronomia, o “gostinho” de regiões diferentes.

Considerando que o alimento é reflexo de um grupo social de uma dada região – no caso retratado, de sete cidades do sul, sudoeste e centro mineiro – *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces* busca mostrar as caras dessas pessoas. Suas histórias de vida. Traz personagens que ajudam a construir uma notoriedade à culinária de seu estado. Quem são, o que fazem em seu dia a dia, como lidam com os alimentos que produzem, como convivem com a dicotomia “tradição *versus* inovação” e, enfim, como

se identificam com a culinária regional mineira. Assim, através de uma “viagem gastronômica”, o livro retrata essas pessoas em perfis jornalísticos, saindo do viés utilizado pela mídia brasileira de representar a culinária como estritamente fornecedora de receitas.

Sabores no meio do caminho encara receitas tradicionais como sendo parte de uma cultura e uma manifestação de identidade construída ao longo de séculos; como sendo parte do cotidiano de seus personagens e, não apenas, como uma lista de ingredientes e modo de fazer. A obra busca trazer à tona o lado humanizado da cozinha, revelando as histórias de vida e de trabalho de personagens, buscando valorizar essa figura do cozinheiro que, há muito, vem sendo desvalorizado, como escreveu Cascudo (2011, p. 353), “a figura do cozinheiro decaiu de sua grandeza histórica. Era participante da confiança majestática, vigia metuculoso da saúde real e o primeiro cuidado dos conspiradores seria conquistar o apoio dessa importantíssima personagem”.

2. JUSTIFICATIVA

Há, toda gente sabe, uma tentação arrastante para fixar importância no que preferimos. Fortis imaginatio generat casum, e acabamos vendo quanto descrevemos com paixão. (Luís da Câmara Cascudo, História da Alimentação no Brasil, 2011, p. 14)

A primeira justificativa para este trabalho é a tentativa de revelar um olhar jornalístico diferente para a culinária, tentando enxergá-la de uma maneira mais distante dos livros de receitas e mais próxima da pessoa que faz a comida. Por meio de um livro-reportagem, utilizando alguns recursos estilísticos do Jornalismo Literário, o trabalho usa uma “liberdade” do jornalista-narrador, procurando fazer uma imersão e participando no espaço e no tempo de sua própria narrativa. Dando detalhes e descrevendo seus personagens, a obra traz “um lado” da culinária, menos tecnicista e mais humanizada, retratada do ponto de vista de quem a faz. Do cozinheiro. Do mineiro que tem na cozinha e na feitura de pratos tradicionais da mesa cotidiana, seu ganha-pão ou, mesmo, sua maior forma de diversão e abstração de problemas. O livro dá voz a este “personagem”; não fala por ele, não escuta apenas antropólogos e estudos científicos, mas busca contar sobre pratos com a perspectiva e a emoção de quem o faz. O retrato da vida de algumas personagens que fazem possível a fama da culinária de Minas Gerais, tão aclamada pelos estômagos de todo o país.

No sertão, o que pode uma pessoa fazer do seu tempo livre a não ser contar estórias?

João Guimarães Rosa

Dessa forma, a jornalista buscará fugir das receitas – não as revela, não as pede aos perfilados – e captura, por detrás de pratos tradicionais (e de tais receitas), histórias de vida. A cozinha como microcosmo social. A cozinha como hábito, como trabalho, como cultura. *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces* foge do tratamento da culinária como pauta para críticas gastronômicas, para dicas de receitas ou mero produto mercadológico, e a enxerga como manifestação cultural, como parte da vida de cada um de perfis. Além disso, o livro constrói um cenário da culinária de Minas Gerais

nos dias atuais, com suas tradições mantidas e suas modificações, ilustrando evoluções históricas, trazendo informação de interesse público, justificando o trabalho jornalístico.

Ademais, amparando-se no conceito de cultura de Geertz (A interpretação das Culturas, 1978), como “guia de comportamento” de um grupo social, a obra tenta descrever pratos tradicionais, trazidos de séculos atrás, passados de geração em geração de forma oral e escrita; retratando, portanto, hábitos alimentares e, até mesmo, condições ambientais e agropecuárias do estado (dado que os pratos do local são diretamente relacionados ao seu espaço geográfico). O trabalho busca construir o cenário da culinária mineira atual por meio de seus cozinheiros e cidadãos. Ou seja, as personagens perfiladas são parte de um todo – de seu grupo regional – mas podem ser caracterizadas como o todo, já que apresentam entre si uma identidade social, uma regra cultural e ambiental de alimentação.

A segunda justificativa para a existência do livro-reportagem é a minha busca, como aluna de jornalismo que está se formando, em trazer para o ambiente acadêmico e para a pauta jornalística uma manifestação cultural que muitas vezes é diminuída, considerada de menor importância, apesar de ser base essencial da vida: a alimentação, a culinária. Entendendo o Trabalho de Conclusão de Curso como “Projeto Experimental”, como o nome já diz, meio de experimentação e oportunidade de introduzir pautas que estão fora do mercado, a escolha do tema é subjetiva e pessoal, mas que trata de algo que entendo como importante para caracterizar a cultura de uma sociedade. Além disso, procuro fugir da tendência da escolha de temas distantes da realidade “Brasil”, da realidade “cotidiano”, fato vivenciado na escolha de temas de muitos colegas; é uma busca não de retratar, de ligar-se à realidade tão próxima e intensa que é Minas Gerais. Como disse Cascudo (idem, p.23), “o alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto”. E penso que escrever sobre estes pratos também é uma maneira de ligação ao local.

A escolha do formato do trabalho – o livro-reportagem – foi, desde o princípio, a minha primeira opção, dado o tema escolhido e os objetivos buscados – trato verticalizado do assunto, angulação humanizada da cozinha. Tratando de uma alternativa para o jornalismo impresso de jornais e revistas, o livro-reportagem dá

espaço para descrições mais longas, histórias mais detalhadas. O livro possibilita a narrativa de minhas viagens gastronômicas de forma mais completa, fugindo dos recursos da *hard news* - tão apressada, em descompasso com o tema, com a culinária mineira.

A narração em primeira pessoa foi uma opção assumida enquanto eu fazia as entrevistas, pelo fato de que as próprias personagens me traziam para seu contexto, suas revelações; me davam participação na entrevista, nas histórias. Algumas delas comeram comigo, abriram as portas de sua casa, abriram panelas, me serviram almoço, café. Meus perfilados interagiam comigo, me interrogavam, se interessavam pelo livro que escreveria – eles amam o tema e, também por isso, se envolveram com a autora. Enxerguei, dessa forma, a liberdade de poder dividir detalhes na minha própria voz, de poder compartilhar meus sentimentos e percepções em relação aos pratos, aos instrumentos, aos personagens, aos ambientes, às viagens que fiz pelas cidades mineiras. Assumi a primeira pessoa para tentar fazer de meus olhos – e boca – os dos próprios leitores; tornar presencial, trazer à mesa do leitor, de forma quase que palpável, as quinze personagens de Minas Gerais.

3. OBJETIVOS

Toda a finalidade dessa História da Alimentação no Brasil é no plano da notícia, da comunicação, do entendimento. (Luís da Câmara Cascudo, 2011, p. 14)

O livro-reportagem *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces*, sobre culinária em Minas Gerais, procura ser um relato na voz da repórter que se propõe a viajar por sete cidades do estado, saindo de sua cidade natal, Passos, e seguindo em direção a Belo Horizonte. Neste caminho de “viagem gastronômica”, a jornalista traz personagens que vivem o mundo culinário regional. Dá voz a donas de casa até empresários, donos de restaurantes famosos. Essas pessoas entrevistadas são colocadas no livro em perfis jornalísticos que revelam não só a comida tradicional que fazem, mas também sua vida profissional e pessoal.

O livro tenta retratar parte do que acontece com a culinária mineira nos dias atuais. Busca saber o que as pessoas estão cozinhando – e comendo – no século XXI. Para tanto, tenta mostrar as histórias e a relação com a comida que os cozinheiros de hoje têm com a culinária de Minas Gerais (mais precisamente, entre o sudoeste e o centro-oeste do estado). A jornalista procura ilustrar com os perfis a culinária mineira que mantém as tradições das cozinhas que trouxeram os ingredientes e as primeiras receitas (de procedência: africana, indígena e portuguesa). Nas palavras de Dona Lucinha, uma das perfiladas, em seu livro sobre culinária de Minas:

(...) dos estudos que fiz e de minha intimidade com a cozinha mineira através de tantos anos, entendo que ela é a melhor que representa a cozinha nacional. A um só tempo ela assimilou e preservou, de forma muito equilibrada, a influência culinária e cultural das três etnias formadoras do povo brasileiro. (NUNES, 165)

Mas não é só o retrato da tradição que busco mostrar no livro, mas também uma culinária que possui inovações, novas regras, devido à atual Legislação e à Vigilância Sanitária estadual que proíbem muitos instrumentos da típica cozinha mineira, como o tacho de cobre e a colher de pau, além de condenarem, até mesmo, alguns pratos e seus modos de fazer, como a carne de lata. Assim, me deparando com essas condições

impostas ao cozinheiros e empresários da cozinha atuais, tento mostrar o que estes pensam sobre as regras e como lidam com isso.

Desta maneira, o objetivo do trabalho é, principalmente, valorizar a culinária regional mineira, seus pratos antigos e novas regras, dando ao tema uma nova abordagem menos voltada para receitas ou críticas gastronômicas. Uma forma humanizada, pois busco dar voz às pessoas “anônimas”, e uma forma cultural de enxergar a cozinha, pois tento mostrá-la como manifestação histórico-social-geográfica de uma região.

Meu objetivo é trazer um retrato em base de pesquisa bibliográfica e de campo, construindo um pouco da história da cozinha regional. Cascudo relembra a importância de tal trabalho:

Um índice disto é o número de livros sobre a cozinha brasileira, com base na pesquisa e na informação histórica, ser extremamente reduzido, difícil de leitura e confundido com as coleções de receitas, de todas as procedências. Exceto a Bahia, as demais províncias não têm interesse no registro de sua culinária tradicional, lamentavelmente omissa como fonte de consulta. (CASCUDO, 2011, p. 358)

As cidades visitadas para a elaboração do livro-reportagem foram Passos, São João Batista do Glória, Carmo do Rio Claro, Serra da Canastra (região de Piumhi, Capitólio e São Roque de Minas), Formiga, Córrego Fundo e Belo Horizonte; as histórias das cidades introduzem os novos capítulos, que vêm com os perfis dos personagens de cada cidade. As personagens são mulheres e homens dos 22 aos 84 anos.

Os perfílados e as cidades foram selecionadas de forma subjetiva, tendo relação direta e pessoal em minhas memórias gustativas infantis, ou mesmo por eu possuir parentes em certas cidades (caso de Passos e Formiga). Além disso, são cidades de grande destaque na região mostrada (sul de Minas, em direção ao centro, onde está a capital), todas elas estão geograficamente inseridas em um caminho que vai de Passos a Belo Horizonte. São cidades que estão “no meio do caminho”.

4. METODOLOGIA

A partir dos objetivos propostos, o ponto inicial foi reunir uma bibliografia e videografia satisfatórias, com a leitura dos livros gerais e especializados, a pesquisa de artigos, documentários e filmes relacionados aos temas: jornalismo, livro-reportagem, perfil jornalístico, culinária/história da culinária, culinária de Minas Gerais, estudo de cultura e identidade. A pesquisa de assuntos gerais e específicos pôde, dessa forma, dar um embasamento teórico e informativo, que poderia somar aos relatos que eu colheria por meio de entrevistas. Além da teoria adquirida, contava com a minha própria vivência com a culinária mineira durante toda vida. A fase de pesquisa foi realizada – em sua grande maioria, surgindo outras leituras mais à frente - durante os meses de outubro, novembro, dezembro de 2011 e janeiro de 2012.

Dessa forma, preparei-me teoricamente para lançar um olhar crítico sobre o assunto, entender a história da culinária e sua evolução, os fatores socioambientais que influem na alimentação de um local, a importância da culinária como manifestação cultural. Até mesmo os livros de receita, como o de Maria Stella Libanio, possibilitaram-me ter uma ideia mais amplificada de uma cozinha mineira, saindo do lugar-comum gastronômico como o pão de queijo e a cachaça. Com a leitura de *Fogão de Lenha: quitutes e quitandas de Minas Gerais (2006)*, por exemplo, entrei em contato com receitas que vem sendo passadas de geração a geração há mais de um século. Assim, fui entendendo as influências históricas da culinária regional que reúne as cozinhas indígena, africana e portuguesa e as mantém tradicionais como nenhum outro estado brasileiro.

Depois da fase de pesquisa, fui a campo. Primeiramente, selecionei algumas cidades interessantes para retratar; depois, da primeira seleção, fiz outro “corte” instituindo, pelo menos, sete cidades básicas a visitar: Passos, São João Batista do Glória, Carmo do Rio Claro, Serra da Canastra (região de Piumhi, Capitólio e São Roque de Minas), Córrego Fundo, Formiga e, finalmente, a capital Belo Horizonte. Tais cidades foram escolhidas por se destacarem por algum prato na região escolhida, estando entre as cidades de Passos e Belo Horizonte, onde era indispensável minha visita, já que, sendo a capital, reúne as várias cozinhas de Minas Gerais, pois como disse João Guimarães Rosa, “Minas Gerais é muitas”.

A logística da minha escolha dependeu de recursos financeiros próprios – que eram baixos –, o que também influenciou em minha seleção: a possibilidade de viagens de “bate e volta”, visto que dependia de carona. Outro fator dominante em minha escolha diz respeito a influências externas. Nos meses de janeiro e fevereiro de 2012, enquanto fazia as entrevistas, choveu intensamente em Minas Gerais, sendo que muitas cidades tiveram sua entrada e saída proibidas, fechadas, como foi o caso de Ouro Preto e São João Del Rey, que estavam na minha primeira lista de opções. Já estava com viagem marcada para as duas cidades históricas, em que passaria por Tiradentes, quando notícias nos jornais nacionais alertavam sobre o caos das pequenas cidades, alagadas pelas chuvas incessantes. Impossibilitada de entrar em alguns lugares, viajar para zonas rurais, como foi o caso de algumas entrevistas (especialmente em S. João Batista do Glória), tive de adiar algumas entrevistas ou remarcar-las, quando não as cancelava.

Por último, fiz a escolha das cidades que ficam pelo longo caminho estabelecido para as viagens – Passos a Belo Horizonte – por suas posições geográficas e grau de importância e/ou reconhecimento por pratos específicos pela região ou estado, ou seja, selecionei por pratos tradicionais famosos que cada uma me oferecia: a pinga e a goiabada no Glória, por exemplo, o queijo da Serra da Canastra (nacionalmente conhecido), os doces cristalizados do Carmo, a farinha de milho e mandioca (de munho, como chamam) de Córrego Fundo, a linguiça e o pastel de angu de Formiga, e assim por diante. Em Passos, tive bastante influência de pessoas mais velhas, amigas de família, que, sabendo de meu trabalho, me indicavam pratos e pessoas interessantes para conversar. No final, fiz entrevista com dezoito personagens pelas sete cidades selecionados, nem todos sendo retratados no livro.

É impossível negar, também, que o gosto do “Céu da boca” (A Bolsa e a Vida, 8ª edição, Rio de Janeiro, 2008), como Drummond chama sua crônica sobre as memórias gustativas de Itabira não interferiu nas minhas escolhas. As lembranças de sabores de minha infância retornaram vivas, fortes e me levaram até os locais de feitura, como é o caso da farinha de munho de Formiga, trazida sempre por meus pais das viagens que fazíamos para visitar meus avós paternos, que moram na cidade; ou mesmo, as empadas de Maria Bonita, prima de minha avó, que tem história nas festas antigas da cidade de Passos. Porém, até quando é possível, tentei ser imparcial, no sentido de procurar

relatar, no livro, pratos tradicionais – e não tão falados, como o pastel de angu com couve e torresmo. Ou, mesmo, retratar pratos “mineiríssimos” e que nunca tinham sido experimentados, como o frango ao molho pardo, do Maria das Tranças, de Belo Horizonte.

Para a escolha dos personagens, os caminhos até seus nomes foram diversos: por leituras nos sites das prefeituras, de jornais, pelo contato via telefone e/ou e-mail com as prefeituras e secretarias de cultura das cidades, pelo contato com cidadãos via telefone para levantar ideias de personagens em suas cidades, ou das ideias externas de amigos, e alunos de minha mãe da Universidade, que moram pela região, ou, até mesmo, por enquetes populares, assim que chegava a uma cidade. Outras vezes, como aconteceu em Belo Horizonte, andava por feiras e mercados e me encontrava aleatoriamente com uma fonte, depois de bater um papo ou me interessar por algum prato de exposições gastronômicas.

Para as entrevistas, utilizei um gravador digital, uma máquina semi-profissional Nikon, uma máquina digital Sony e um caderno de anotações. Todas as viagens foram pagas com recursos próprios.

Após reunir um material enorme de entrevistas e fotos da fase de apuração, realizada nos meses de janeiro e fevereiro (com duas entrevistas em abril, quando as chuvas pararam um pouco), iniciei a elaboração da estrutura de produção textual. Definidas as divisões de capítulos, a linguagem jornalística-literária utilizada, a narrativa em 1ª pessoa, comecei a produção dos perfis de Passos primeiramente, seguindo uma linha cronológica.

Assim, o livro-reportagem tenta revelar um pouco o panorama geral da culinária de Minas, na voz dos personagens perfilados e da própria repórter, que participa ativamente da narrativa. Informações históricas e sociais vêm como um “tira gosto” nas páginas dos perfis, buscando garantir uma leitura mais verticalizada do tema, sem deixar de seguir um fluxo narrativo que nos leve à mesa de cada um desses personagens que cozinham ou possuem grandes estabelecimentos comerciais alimentícios; ou, mesmo, estão na cozinha por gosto. Desta maneira, a obra busca - por meio de pesquisa, entrevistas, observações, convivências e olhares admiradores, críticos e observadores da

jornalista - reportar com detalhes a culinária de Minas Gerais como parte da cultura de seu povo, como hábito e guia comportamental do mineiro.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 Livro Reportagem

O jornalismo na forma de livro dá-se liberdades que seriam impossíveis na imprensa cotidiana tal qual conhecemos hoje. (LIMA, 1998, p. 26)

Há muitas maneiras de se contar uma história. E não sou a primeira e nem a última jornalista do mundo a afirmar tal fato. A objetividade jornalística é uma característica esperada, embora, já se saiba, é inalcançável. O olhar que o jornalista-narrador coloca sob um assunto é subjetivo, já que vem carregado de informações pessoais – seja sobre algum acontecimento, fato, ou sobre alguém que é notícia. O conhecimento que o jornalista possui sobre o que é retratado, somado às suas crenças, ideologias e preferências pode interferir na angulação e trato de um trabalho – por mais que ele seja profissional e tente, ao máximo, ser objetivo. Edvaldo Pereira Lima escreveu sobre isso:

O jornalismo não apenas reproduz os acontecimentos, registrando-os, disseminando-os para a população. Na verdade, essa ação realiza-se carregada de uma intenção, de uma complexa rede de fatores que condicionam a maneira como a notícia ou a reportagem “enxerga” o mundo. (...) Não existe objetividade jornalística, então. Fiquemos bem claros disso. (LIMA, 1998, p. 11)

No entanto, apesar da insustentável objetividade do repórter, a frieza e a impessoalidade das pautas e, conseqüentemente, do jornalismo feito em jornais impressos e revistas – além de TV, Web e rádio – a subjetividade ainda é proibida, assunto indiscutível. Não está em pauta. A forma com que a maior parte das notícias tem sido contada é superficial, uma realidade cotidiana. A rapidez com que as notícias têm de chegar ao receptor é cada vez maior. O mundo tem que ser informado, estar informado de tudo a todo segundo. Porém, por causa dessa exigência na quantidade do conteúdo, a qualidade pode ser questionável, por diversas vezes. Além disso, as pautas quentes, da chamada *hard news*, ocupam todo, ou quase todo, espaço da mídia jornalística.

Pela importância dada à quantidade e à velocidade da notícia, as reportagens minuciosas, com aprofundamento real do tema é posto em segundo plano.

Inseridos nessa realidade, muitos jornalistas procuram formas alternativas de contornar a velocidade da notícia, escrevendo sobre assuntos específicos, de forma mais vertical. Um dos recursos encontrados foi o livro-reportagem. Como livro-reportagem entendemos, pelas palavras de LIMA:

Um produto cultural contemporâneo bastante peculiar. De um lado, amplia o trabalho da imprensa cotidiana, como que concedendo uma espécie de sobrevida aos temas tratados pelos jornais, pelas revistas, pelas emissoras de rádio e televisão. De outro, penetra em campos desprezados ou superficialmente tratados pelos veículos jornalísticos periódicos (...). (LIMA, 1998, p. 7)

Em seu artigo “A vida cotidiana no relato humanizado do perfil jornalístico”, Amanda Silva cita as palavras de Cremilda Medina sobre o livro-reportagem, como sendo parte de um jornalismo interpretativo, no qual encontramos:

Legibilidade, identificação com anônimos e histórias de vida, rejeição às cargas conceituais e estáticas, e preferência pela informação humanizada, exemplificada na vida cotidiana e pelos heróis da aventura contemporânea, fazem o universo social estar presente dentro dela. (apud SILVA, 2002, p.63)

Recorrer-se ao livro-reportagem, portanto, é uma forma do jornalista poder tratar de um tema que, geralmente, está fora das pautas midiáticas comuns e aprofundar-se nesse assunto, fato, história.

E para alcançar essa ênfase ao tratamento, para ir além do jornalismo convencional do *hard news*, são necessários tempo e dedicação do jornalista. É preciso um olhar minucioso e detalhado do jornalista-narrador, que está utilizando de recursos jornalísticos e, até mesmo, literários, presentes no livro-reportagem como instrumento de trabalho essencial. Ou seja, quando os recursos de linguagem do jornalismo são insuficientes para escrever o livro, o jornalista/autor utiliza de outras formas de

expressão, de outras manifestações, como a literatura, para tratar seu texto e trazer qualidade à informação.

O aprofundamento no assunto – ou no personagem – é fruto de um jornalismo que fica cara a cara com sua fonte. De um repórter que pesquisa a fundo. LIMA (1993, p.18), fala que para o rompimento com a grande imprensa, se estabelece, primeiramente, a ruptura com os “dois carrascos conceituais nas redações convencionais: a atualidade e a periodicidade”.

Sendo um dos principais nomes do chamado Jornalismo Literário, no Brasil atualmente, Eliane Brum define o trabalho do jornalista literário - que tem nos livros-reportagem um de seus principais meios - como aquele “jornalismo que preenche aspas predeterminadas”. Para ela, o jornalista tem “a responsabilidade de registrar a história do presente, a história no momento em que ela acontece” (BRUM, 2008, p. 14).

Para Brum, a busca de um olhar atento é parte da reportagem:

Fulano disse, sicrano afirmou. A vida é bem melhor do que isso. É preciso calar para ser capaz de escutar o silêncio. Olhar significa sentir o cheiro, tocar as diferentes texturas, perceber os gestos, as hesitações, os detalhes, apreender as outras expressões do que somos. Metade (talvez menos) de uma reportagem é o dito, a outra metade o percebido. Olhar é um ato de silêncio. (BRUM, 2008, p.191)

Portanto, o livro-reportagem contextualiza o tema para o leitor, fazendo um aprofundamento “extensivo quanto intensivo da realidade”, de acordo com LIMA (1998, p.29). No livro-reportagem, este aprofundamento tem preocupações tanto de conteúdo, com temas que correspondem à realidade, quanto de tratamento, com a comunicação do jornalismo combinado com uma linguagem atraente e de fácil entendimento.

5.2 Jornalismo Literário – o New Journalism

De todas as formas de comunicação jornalística, a reportagem, especialmente um livro, é a que mais se apropria do fazer literário. (LIMA, 2009, P.173)

Há muito tempo que Jornalismo e Literatura vêm se encontrando, se convergindo ao longo da História. Ou, ao menos, sendo colocados nas mesmas plataformas, como acontecia, antes do século XX, quando os periódicos reservavam espaço para romances e novelas, com escritores famosos que se lançavam na escrita para os jornais, como assim o fez Machado de Assis, Manuel Antônio de Almeida, José de Alencar e Gonçalves Dias, por exemplo.

Já durante o século XX, escritores americanos como Hemingway viviam o auge de sua carreira como autores de romances – que possuíam, de certa maneira, influências do jornalismo que, a esse ponto, era considerado um primo pobre da literatura, tendo, porém, um status mais baixo. Era considerado de menor importância. Por isso, a escola literária da época traria fortes influências aos futuros livros-reportagem. Foi nesse contexto dos anos 1960, em busca de se igualar na qualidade narrativa da literatura, que o jornalismo caminharia ao que denominamos *New Journalism* (a que Tom Wolfe se recusa a chamar de movimento).

O Novo Jornalismo trouxe técnicas, ainda hoje empregadas, que modificou a maneira de se fazer jornal. E essas novas técnicas se reconhecem, por exemplo, na revista Realidade e no Jornal da Tarde.

Hoje, no Brasil, alguns jornalistas ainda revelam a influência do *New Journalism*, especialmente em livros-reportagem, dado que a grande imprensa não deixa grande espaço para reportagens extensas, cheias de detalhes e aprofundadas, como devem ser dentro de um Jornalismo Literário.

Segundo Vilas Boas (2006), em entrevista para o Observatório de Imprensa, o Jornalismo Literário deve se unir à arte ao estritamente real. “Em jornalismo a vida real é tudo. Mas, mesmo se mantendo estritamente dentro do real, é possível ser bastante artístico. Arte não é monopólio da literatura de ficção”. Para ele:

Os espaços de jornais e revistas estão cada vez mais disputados por avalanches de informações fragmentadas (...) Fica a impressão de que os veículos tentam se diferenciar apenas para que, no fundo, permaneçam iguais. O resultado disso é a ênfase nas pílulas de informação em detrimento dos “textos para guardar. (VILAS-BOAS, 2003)

Apesar do pouco espaço, o jornalismo literário vem nos últimos anos ganhando força, especialmente em se tratando de livros-reportagem-perfil, ou seja, nas biografias e autobiografias, que ocupam prateleiras de livrarias no país. Apesar de ainda sofrer preconceitos, não sendo muito levado a sério por alguns jornalistas, “o novo jornalismo brasileiro” já tem nomes famosos, como Caco Barcellos, Eliane Brum, Fernando Moraes e Ruy Castro.

O crítico Boris Schnaiderman, em entrevista a Edvaldo Pereira Lima defende

Acho errado ver uma barreira intransponível entre o jornalismo e a literatura. Há jornalistas que fazem questão de dizer: “Nós somos jornalistas, nós fazemos jornalismo, isto é jornalismo. Não tem nada a ver com literatura”. Ora, literatura e jornalismo estão tão próximos, tão ligados. O jornalismo apropria-se das técnicas da literatura e vice-versa (apud, 2009, p. 179).

5.3 Perfil no jornalismo

Sérgio Vilas Boas, no livro *Perfis – e como escrevê-los* (2003), diz que, diferentemente das biografias em livro, em que os autores têm de enfrentar os pormenores da história do biografado, os perfis podem focalizar apenas alguns momentos da vida da pessoa. É uma narrativa curta, tanto na extensão (no tamanho do texto), quanto no tempo de validade de algumas informações e interpretações do repórter. Ainda segundo Vilas-Boas (2003, p. 12) “o perfil é um gênero jornalístico. Sem o Literário, no entanto, o perfil não hipnotiza”.

E neste contexto do jornalismo literário, o autor-repórter-narrador tem maior liberdade, já que pode se colocar na narrativa, usar a primeira pessoa, utilizar recursos da literatura para alcançar mais verticalidade no assunto. No perfil, ainda segundo Vilas-Boas (2003, p. 13), o texto é autoral, não finge uma objetividade inexistente, visto que seria “impossível que as experiências pessoais de um repórter não se confundam com a temática que estiver trabalhando. A fixação pela objetividade é uma fixação? (ou seria um falso problema?) difícil de erradicar no cotidiano do jornalismo convencional”.

Vilas-Boas (2003, p. 16) e (idem, p. 17) lembra algumas definições do perfil jornalístico defendidos por alguns autores: segundo Steve Weinberg os perfis são “biografias de curta duração (*short-term biography*)”. Já Oswaldo Coimbra caracteriza-os como “reportagem narrativo-descritiva de pessoa”. Muniz Sodré e Maria Helena Ferrari acham que o perfil é todo “texto que enfoca o protagonista de uma história (sua própria vida), e de miniperfil o texto descritivo de uma personagem secundária inserida no momento e que ocorre uma interrupção ou corte da narrativa principal”.

Na sociologia, antropologia, história e psicologia, por exemplo, acontece uma definição mais abrangente para o termo: histórias de vida. E essas histórias de vida têm o objetivo, segundo Vilas-Boas (idem, p. 14), de “gerar empatias”. Ou seja, os perfis têm o papel de fazer o leitor se colocar no lugar do outro. De conseguir transgredir personagem-leitor para um mesmo espaço e tempo.

Por último, a definição de LIMA:

Mas os textos biográfico têm uma outra vertente já bastante tradicional no jornalismo literário: o perfil, texto que retrata um indivíduo como em uma arqueologia psicológica que vai escavando e trazendo à tona seus valores, suas motivações, talvez seus receios, seus lados luminosos e suas facetas sombrias, quem sabe. Gênero que cresceu e amadureceu em *The New Yorker*, desde a década de 1920, pode ser visitado em bons exemplos dessa revista (...). (LIMA, 2009, p. 427)

5.4 A culinária brasileira – o que essa comida tem?

Costuma-se dizer que toda culinária de países colonizados advém de uma somatória de influências. No Brasil, destacam-se as influências portuguesa, indígena e africana: uma forma simplista de descrever um processo civilizatório, cultural e histórico, mas que não deixa de ter sentido. O processo colonial brasileiro possuiu confrontos entre povos diversos, estabelecendo-se uma sociedade que possui, dentre outros aspectos, sistemas alimentares múltiplos também.

Dentro da diversidade cultural gastronômica brasileira tem-se no arroz e no feijão a combinação homogênea do país. De fato, o prato de comida brasileiro constituiu-se de arroz, feijão, carne e salada, mas o arroz e o feijão são tidos como quase

obrigatórios em, pelo menos, uma das refeições do dia. Haja vista a expressão arroz-com-feijão que, no dicionário Aurélio, é definida como “aquilo que é de cada dia; o comum, o habitual”.

Outro alimento da culinária brasileira que pode ser considerado como fator identificador nacional é a farinha de mandioca, já registrada como prato típico dos brasileiros no século XVII, quando acompanhava o feijão nos alimentos dos escravos, de acordo com Câmara Cascudo (2008).

A farinha de mandioca apresenta-se de diferentes formas na culinária brasileira. Nas culinárias regionais, ela aparece em pratos diversos: acompanha o churrasco no Sul; constitui, com o feijão, o tutu, em Minas Gerais; o virado à paulista, em São Paulo, e o feijão-tropeiro no Centro-Oeste e Sudeste; e é ingrediente do Tucupi e da Maniçoba no Norte.

A feijoada, ou feijoada completa, é, também, uma receita de identidade nacional. Produzida com feijão preto cozido com vários tipos de carnes (geralmente de porco) - como carne-seca, pé, orelha, rabo, toucinho, lingüiça e paio - é servida com arroz branco e farinha de mandioca. Esta comida tradicional da cozinha brasileira é um prato especial que leva em sua constituição os três elementos principais da cozinha brasileira, arroz, feijão e farinha; mesmo tendo outros acompanhantes como couve, laranja e molho de pimenta.

E este prato típico brasileiro tem origem polêmica. A versão mais acreditada diz que foram os escravos quem fizeram a “primeira” feijoada brasileira, misturando o feijão com os “restos de carne que os senhores não comiam”. Diferente do início de sua história, atualmente, a feijoada é tida como um prato especial, que é servido em ocasiões especiais com convite a amigos e comemorações alegres.

5.4.1 Culinária brasileira e suas regiões: nem só de arroz e feijão vive o país

Em *Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira*, Adriana Botelho defende que se devem levar em conta, no Brasil, dois aspectos da culinária para entender um pouco desse aspecto nacional. Primeiramente, o autor destaca os pratos típicos regionais, que ilustram a diversidade, quanto a alimentação

diária dos brasileiros, que é a homogeneidade. Em segundo lugar, lembra que a localização influi muito:

A proximidade do mar ou de rios, a mediterraneidade, o tipo climático, a intensidade da presença das culturas indígena, africana e européia, as atividades econômicas desenvolvidas, o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação são alguns dos elementos sociogeográficos que contribuem para a formação de uma cozinha regional. (BOTELHO, p. 13)

O território brasileiro tem dimensões continentais; sua cultura, portanto, possui diversificações dentro dos estados e, mesmo, das cidades. Mas, de forma geral, é possível encontrar uma identidade social em cada um desses grupos formadores de uma certa região, apesar das diversidades culturais.

De acordo com Botelho, a cozinha nordestina tem duas divisões: a do litoral e a do interior. A primeira recebeu influência do século XVI, quando a “civilização do açúcar” se instaurou; as receitas de vatapá, acarajé e caruru retratam a presença dos condimentos africanos trazidos pelos escravos de engenho. Já na culinária do interior, a criação bovina e a caprina se destacam. O clima semi-árido e a escassez de rios perenes também marcam a cozinha nordestina do sertão, estabelecendo-se a carne-de-sol, a farinha de mandioca ou a mistura dos dois, a paçoca-de-sol como produtos legítimos da cozinha nordestina.

A culinária do Centro-Oeste brasileiro é uma mistura de influências de outras regiões, dado que fora “colonizada” mais tardiamente. Em Goiás, por exemplo, tem-se forte a culinária mineira e paulista; em Tocantins, a presença forte é da culinária nordestina e, no Mato Grosso do Sul, encontramos a cozinha paulista.

Ainda na classificação de Botelho, a culinária do Sudeste divide-se pelos estados pertencentes à região. No Espírito Santo, a base da alimentação é com peixes e frutos do mar (estado litorâneo). A cozinha mineira e a paulista receberam muita influência da atividade comercial do período colonial, podendo representar-se pelo feijão tropeiro; em Minas, ainda encontramos a forte presença do queijo como identidade regional, graças ao clima favorável. Na cozinha fluminense, o bacalhau é muito utilizado – devido à influência dos portugueses na região – além da feijoada completa que se destaca, sendo, inclusive, produto de exportação.

A região Norte baseia-se em peixes de água doce e na mandioca (influência indígena), além de frutos locais, como o açaí e a castanha-do-pará. O tacacá e o pato no tucupi são pratos típicos da culinária da região.

Por último, a região Sul traz uma cozinha cheia de influências de seus colonizadores portugueses, alemães e italianos. Na região sul e no litoral, tem-se a presença portuguesa com os pratos à base de peixes e frutos do mar, além do prato típico, o barreado, que se consiste em carne cozida na panela de barro, arroz e farinha de mandioca. No extremo sul da região, a pecuária extensiva determina a carne bovina como prato principal da região, que possui como forte identidade o churrasco gaúcho. Já nas regiões serranas de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, o clima subtropical e os imigrantes europeus, italianos e alemães, trazem o vinho e o trigo como base das receitas.

5.5 A cozinha de Minas

Minas Gerais: As serras, o clima, o povo, a cozinha

Minas Gerais é um estado brasileiro situado em terras planálticas, com altitudes que variam de 100 a 1700 metros; a maior parte de seu território está localizada no Planalto Atlântico, possuindo um relevo de mares de morros; no norte do estado, encontra-se o Planalto Central e os Platôs. Essa localização traz a Minas Gerais um clima tropical e tropical de altitude. Dentre sua geografia, encontramos a Serra da Mantiqueira, do Espinhaço, da Canastra e do Caparaó.

A princípio, o estado de Minas Gerais era constituído por Cerrado, Mata Atlântica, Campos Rupestres e Mata Seca. Hoje, encontra-se em maior quantidade o Cerrado nas regiões do centro-norte e a Mata Atlântica no sul, sudeste e leste do estado.

O estado mineiro é o primeiro em número de municípios do país, constituindo-se de 853 municípios que somam mais de 20 milhões de habitantes (segundo dados do IBGE calculados em 2009).

A constituição estadual de 1989 estabelece três símbolos oficiais do estado: a bandeira, o brasão e o hino. A bandeira é inspirada na Inconfidência Mineira, com o triângulo idealizado por Tiradentes. O brasão traz elementos das principais fontes de riqueza de Minas, no século XIX, que são a mineração e a agricultura. O hino não foi oficializado, e a canção de maior popularidade que caracterize o estado é “Oh, Minas Gerais”, com letra do compositor mineiro José Duduca de Moraes, conhecido como De Moraes.

5.5.1 Bota esse feijão pra ferver: a cozinha mineira e seus ingredientes

Além de símbolos oficializados, há uma manifestação que caracteriza Minas de maneira forte no resto do país, garantindo uma identidade social: a culinária. Dentre as cozinhas do Brasil, é uma das que mais se destacam pela singularidade e força. O queijo, principalmente, é “símbolo” forte de sua culinária, assim como seus derivados, como o pão de queijo e a broa de queijo.

Encontramos muitos registros históricos e de memória que remetem ao fogão de lenha e ao cheiro delicioso vindo da cozinha mineira e seus pratos. Um dos exemplos desses registros é o samba composto por Ary Barroso, “Aquarela Mineira”, interpretado por sambistas famosos, como Francisco Alves. Na letra do samba, encontramos a marca da cozinha mineira com bastante destaque:

Aquarela Mineira

Negras redondas de gordas
Levando a comida dos negros suados,
Dos negros cansados de capinar;
Bate o monjolo a cadência do milho socado.
"- Moleque, olha o gado, inda está no curral
Põe prá pastar!"
Roda o engenho de cana, de cana caiana
É de manhãzinha...
A vida começa, na Fazenda da Barrinha
Minas Gerais, ó meu Minas Gerais,
Se eu pudesse voltar trinta anos atrás
Tocava os meus bois,
Fumava escondido entre os cafezais.
Ó tempinho bom, que não volta mais!

Em Minas Gerais, tem ferro, tem ouro, tutu
Tem gado Zebu,
Tem também, umas toadas,
Alma sonora das quebradas...
Encantos das noites de luar...
E a história do Brasil
Tem muitas páginas heróicas, imortais
Escritas, com sangue mineiro,
Salve, o meu estado de Minas Gerais!

O samba traz à tona a ideia de um estado agrário, rural, como o foi até o século XIX e meados do século XX. Essa influência da “roça” é uma das mais relevantes na cozinha de Minas. A socióloga Mônica Chaves Abdala, em *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*, descreve a cultura mineira e a influência da cozinha como identidade cultural, a partir da pergunta “por que, e através de que caminhos, a cozinha se constitui em elemento tão importante na construção da imagem regional de Minas Gerais?”. A partir dessa indagação, Abdala reconstrói as etapas de processo histórico do estado que conseguem consolidar a comida mineira como um emblema da sociedade.

A autora afirma que culinária mineira possui três períodos de grande influência: a de mineração, a agrícola e a industrial. Ela acredita que os períodos são marcantes para a reconstrução de sociabilidade e ritmos sociais que transformam a mesa dos mineiros. Tais informações são retiradas da literatura dos viajantes do século XIX e XX, até a década de 1990, além de crônicas, ensaios e livros de receitas. A autora afirma que comida e identidade cultural têm total associação, e que o estado de Minas Gerais tem aspectos singulares, como a famosa hospitalidade de seus nativos, hábito já relatado por viajantes estrangeiros ao estado no século XIX. Segundo estes relatos, os mineiros teriam um modo de receber seus viajantes de modo diferenciado das outras províncias.

Segundo Abdala, a época da mineração trouxe características próprias à cozinha mineira, já que o estado estava totalmente dependente em relação ao fornecimento de elementos alimentícios básicos, ocupando-se da mineração e de um comércio dinâmico. Ela destaca as farinhas de milho e de mandioca, além de carnes secas ou conservadas na banha de porco. Outra “receita” bastante encontrada nessa época são as sopas, os mexidos e a farofa, pratos nos quais se misturam as sobras de alimentos; os quais são, até hoje, pratos típicos do estado:

Nas casas, no dia-a-dia, a lógica da economia de tempos difíceis impôs os alimentos cozidos e o aproveitamento de tudo, inclusive das sobras. (...) As farofas e a sopa aproveitavam as sobras de carnes fritas ou assadas, legumes, feijões, verduras, compondo o cardápio do mineiro até nossos tempos. (ABDALA, 1997, p.65)

Nos séculos XIX e XX, a agricultura se sobrepôs à mineração, criando um novo quadro econômico, social e cultural (alimentício) no estado. Com a fartura de componentes alimentícios, as receitas aumentaram e se diversificaram. O hábito dos mineiros de comer arroz todos os dias vem dessa época, por exemplo. Portanto, as ideias de fartura, rusticidade, ostentação e hospitalidade se constituem pontos chave desse período, das quais encontramos resquícios na atualidade.

Ao longo de décadas, além da vinda da industrialização, outros pratos típicos chegam à mesa mineira, como o doce de leite, a goiabada com o queijo, os licores de jabuticaba e de pequi (frutas típicas do local). Outro hábito bastante comum são as mesas enormes de café da tarde, compostas por quitandas de diversos tipos. Podemos encontrar nas mesas mineiras, à tarde, o pão de queijo, o queijo fresco, o café, as roscas, os sequilhos, bolachas de goiabada e os biscoitos de polvilho. Doces de compota são frequentes, também, principalmente os feitos de frutas típicas, mas, em geral, tem-se doce de mamão verde, doce de laranja, doce de abóbora e doce de figo.

Minas, também, é famosa pelas festividades da cultura popular que são comemorações de sociabilidade e de religiosidade – além de serem um convívio social e de doação. As mais frequentes são a festa de Santos Reis, a Congada, As Pastorinhas, a Folia de Reis e os ternos de Moçambique. Os Santos Reis e a Congada, por exemplo, têm a tradição de oferecer alimentação aos participantes, o que representa um sistema de trocas entre amigos, vizinhos e parentes.

O ato de cozinhar nessas festividades representa os hábitos, a identidade e a cultura dos grupos. O banquete servido é como uma cerimônia que celebra o Deus católico e deuses profanos, numa mistura de influências e culturas. Concomitantemente, tais oferendas estão sempre ligadas à ideia de abundância e da hospitalidade mineira, já estabelecida nos séculos XVII e XVIII. Os pratos mais comuns nesse tipo de evento são galinhada caipira, tutu de feijão, farofa, mandioca cozida, carne de porco cozida e muitos doces em compota.

A partir dos documentos históricos estudados e conhecidos, percebemos como a influência da comida é um fator determinante para a identidade e a cultura de uma região. No Brasil, Minas Gerais tem destaque nesse sentido, sendo uma das cozinhas mais tradicionais e conhecidas por todo seu território. Quando se fala em Minas, os sentidos aguçam-se, o olfato e o paladar são estimulados e, logo, algum comentário

sobre queijo, tutu ou frango caipira com quiabo irá surgir à roda. Ser mineiro é sinônimo de ter sempre em casa a mesa posta com fartura e café quentinho saindo.

Vai um “queijim” aí?: queijo de Minas, uma especiaria à parte

Queijo é quase regra básica na alimentação mineira. Em qualquer lugar do Brasil que se vá, uma das maiores referências do estado é o queijo, que já se tornou um símbolo de identidade.

Colonizadores portugueses (especialmente da região da Serra da Estrela) já tinham o hábito de consumir queijo e outros derivados do leite em suas refeições. Quando chegaram a Minas, os colonizadores encontraram o clima e o local ideais para a produção do queijo. Em Portugal, haviam chegado a essa receita para conservar por mais tempo o leite *in natura*. Com algumas modificações na receita, como a troca do leite de ovelha pelo leite de vaca, os portugueses instauraram um símbolo de identidade mineira que perdura séculos. Hoje, Minas Gerais possui a maior bacia leiteira (ver tabela a seguir) e a maior produção de queijo do país.

Ranking da Produção Anual Leite por Estado no Brasil, 2007.

	Estados	Produção de Leite	Produtividade (Litros/vaca)	Produtividade (litros/hab.)
		(milhões de litros)		
1	Minas Gerais	7.275	1.463	377
2	Rio Grande do Sul	2.944	2.222	278
3	Paraná	2.701	1.998	263
4	Goiás	2.639	1.154	467
5	Santa Catarina	1.866	2.321	318
6	São Paulo	1.627	1.078	41
7	Bahia	966	546	69
8	Rondônia	708	714	487
9	Pernambuco	662	1.385	78
10	Mato Grosso	644	1.140	226
11	Pará	643	637	91
12	Mato Grosso do Sul	490	974	216
13	Rio de Janeiro	463	1.129	30
14	Espírito Santo	438	1.126	131
15	Ceará	416	816	51
16	Maranhão	336	642	55
17	Sergipe	252	1.273	130
18	Alagoas	243	1.389	80
19	Rio Grande do Norte	214	849	71
20	Tocantins	214	463	172
21	Paraíba	170	798	47
22	Acre	80	544	122
23	Piauí	76	396	25

24	Distrito Federal	36	1.800	15
25	Amazonas	20	513	6
26	Amapá	6	750	10
27	Roraima	6	333	15
	Brasil	26.134	1.237	142

Fonte: IBGE – Pesquisa da Pecuária Municipal

Elaboração: R.ZOCCAL - Embrapa Gado de Leite

Atualizado em dezembro/2008

Segundo dados da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o queijo de Minas é, geralmente, produzido em fazendas de pequenos produtores rurais espalhadas em mais de 520 municípios. A maior parte da produção se concentra em cinco macrorregiões, que são: Serro, Serra da Canastra, Araxá, Alto Paranaíba, e Campo das Vertentes. Ainda de acordo com a Secretaria, a produção de queijo em Minas, por ano, é de 33 milhões de toneladas.

Autor do dossiê *Queijo artesanal de Minas – Patrimônio Cultural do Brasil*, José Newton Coelho Meneses defende que não só o queijo mas também a forma de consumi-lo são especiais para os mineiros. Para ele, o momento de se comer um queijo é um convívio social, quando se estabelecem muitos valores simbólicos.

Muitas receitas são feitas a partir do queijo. Uma das maiores referências é o pão de queijo, que já é exportado para outras regiões do Brasil e do mundo. Outras formas de consumo dessa especiaria são acompanhamentos de sobremesas, como goiabada ou doce de leite; no café da manhã juntamente com farinha, café ou angu de leite, por exemplo.

A identidade mineira é tão relacionada ao queijo que, em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) declarou o modo de fazer o queijo artesanal mineiro como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Essa forma artesanal que foi tombada é produzida ainda hoje por famílias e pequenos produtores nas serras da Canastra, do Salitre e do Serro, cada um com sua particularidade. O queijo possui características regionais, dependendo do clima, da altitude e do tipo de vegetação com

que as vacas se alimentam. Tudo isso influi no sabor e na cor do queijo. Um exemplo é que, quando chove, o queijo contém maior teor de gordura.

Nas serras de Minas, algumas características dos queijos são importantes. O queijo do Serro é menor, tem coloração mais branca, é mais fresco e mais ácido. Já os da Canastra, de Araxá e do Alto Paranaíba são maiores e mais maturados, por isso são mais amarelados e têm sabor mais acentuado.

Desta maneira, percebemos a importância cultural e econômica do leite o torna “símbolo” da cozinha e participante de pratos tradicionais do estado de Minas, a maior bacia leiteira do país, gerando, por ano, toneladas de leite para o próprio consumo e para todo o Brasil.

6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

O projeto foi realizado durante nove meses, sendo que, a maior parte do tempo foi para a realização da base teórica e de pesquisa de campo (18 entrevistas feitas, no total). A escrita do livro se deu, efetivamente, apenas a partir de abril – seguindo até junho, quando foi realizada a edição e revisão de todos os textos.

	Outubro/ Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
Leituras	X	X	X					
Pré-projeto		X						
Contatos/pesquisa de campo			X	X	X	X		
Decupagem entrevistas				X	X	X		
Produção textual						X	X	X
Edição de texto							X	X
Arte								X
Relatório							X	X
Revisão								X
Apresentação								X

Abaixo, a planilha do trabalho com anotações feitas durante a realização de cada fase:

AGOSTO A SETEMBRO

Definição do tema; formato do TCC (livro-reportagem)

OUTUBRO

Escolha de professores orientador e co-orientador; compra de livros; início de leituras

*Série “Culinária de Minas” do jornal “Estado de Minas” (também na internet)

*Sinais de vida no planeta Minas – Fernando Gabeira

*Fogão de lenha – Maria Stella Libano Christo

*Quitandas e quitudes de MG – Maria Stella Libano Christo

*Interpretação das culturas – Clifford Geertz

NOVEMBRO

*História da Alimentação - Flandrin

*Hiroshima - Hersey

*O olho da rua – Eliane Brum

*Antologia da Alimentação no Brasil – Câmara Cascudo

DEZEMBRO

*A história da alimentação no Brasil - Luís da Câmara Cascudo

*Pesquisa de roteiro: escolha, seleção de cidades e pratos típicos em Minas

- Leitura de artigos sobre tema:

* “Comida de santo” e “comida típica”: um estudo do Ofício das Baianas de Acarajé – artigo de Nina Pinheiro Bitar

*Antropologia e Alimentação – ensaio de Odete Santelle para a revista Saúde Coletiva

*Comida como narrativa da memória social – artigo de Denise Amon e Renata Menasche

*Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? – artigo de Maria Eunice Maciel

* A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa – artigo de Carlos Roberto Antunes dos Santos

* Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? – artigo de Maria Eunice Maciel e Renata Menasche

JANEIRO

*Antropologia e Nutrição: um diálogo possível – Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diaz Garcia (organizadoras) - (reunião de artigos sobre)

*Levantamento de Fontes em Passos e cidades vizinhas (na internet e conversando com a comunidade)

*Leitura do livro Cachaça, um amor brasileiro – Alessandra Garcia Trindade

*Reunião com o antropólogo passense Antônio Grilo (dia 7 de janeiro de 2012)

- Fiquei das 10h30 às 12h conversando com o Grilo que me deu ideias de “teses” e argumentações sobre o tema. Me sugeriu a leitura do livro de George Balandier, “As dinâmicas sociais”.

*Entrevista com Gilberto Godinho sobre a cachaça Tucaninha (7 de janeiro de 2012) – São Sebastião Batista do Glória. Viagem ao Glória (13 km) de carro com Arlete e Livia Laila. Ficamos das 14h às 18h com Gilberto, que nos deu amostras da cachaça e nos levou até a propriedade rural da família “Fazenda Tucaninha” onde é produzido entre 14 e 15 mil litros de leite por dia.

*Entrevista com Lúcia Helena Rodrigues sobre os doces do Chiquinho (10 de janeiro de 2012) – Passos

- Chegamos para a entrevista na loja dos doces situada na Rua Rio Grande. Lúcia nos atendeu junto com a funcionária Adriana, que está com eles há 5 anos. Fomos eu, Livia Laila e Arlete. A entrevista durou cerca de 40 minutos.

***Entrevista com Raimundo (13 de janeiro de 2012) – Passos**

- A entrevista com o Raimundo foi feita na loja do doce na palha. Ele nos recebeu pela manhã, por volta das 9h. Conversou conosco e nos contou brevemente a história do doce da palha que se mistura com o de sua família, contando que o pai iniciou a feitura do doce. Raimundo é um dos poucos na cidade que produzem o doce. Fomos eu, Livia Laila e Arlete. As funcionárias Maria Tereza e Tatiane falaram um pouco com a gente.

***Entrevista com Santana Goudinho sobre bolachinhas e quitandas (16 de janeiro de 2012) – Passos**

- Chegamos à casa da Santana às 18h, eu, Livia Laila e Arlete. O marido de Santana nos recebeu e ela conversou conosco durante 40 minutos aproximadamente.

***Entrevista com Maria Bonita sobre culinária de Minas (20 de janeiro de 2012) – Passos**

- Chegamos à casa de Maria às 9h30 da manhã com sua recepção logo pela cozinha. Ela estava nos esperando com a maioria dos ingredientes à mesa, faltando apenas o queijo da Canastra que pediu para a gente levar para o bolo de fubá cremoso. Márcia, sua filha mais velha, nos recebeu juntamente com a mãe. Fomos eu, Livia Laila e Arlete. Ficamos na casa de Maria até 13h30, mais ou menos. A entrevista foi longa, menos formal, tipo uma “prosa mineira”. Cheia de receitas e segredos da cozinha. Enquanto estávamos conversando, Maria preparou três pães italianos, um bolo de fubá cremoso e 50 empadinhas – de frango e palmito.

***Leitura do artigo:**

***A vida cotidiana no relato humanizado do perfil jornalístico – artigo de Amanda Tenório Pontes da Silva.**

***Entrevista com Ana Maria (26 de janeiro de 2012) – São Sebastião Batista do Glória**

- Entrevista feita com Ana Maria na quinta-feira, em sua chácara na zona rural do município de São Sebastião Batista do Glória. Chegamos ao local por volta das 9h30 da manhã (depois de andar aproximadamente 20 km e, quase atolar na estrada de terra com buracos de caminhões leiteiros). Fomos eu, Livia Laila e Arlete. Ana Maria nos recebeu

com muita simpatia, juntamente de sua filha Carla, seu marido Juvenal, o afilhado Henrique, sua irmã Maria das Graças e a mãe (de 92 anos) Olinda. Ficamos na chácara até as 15h30, aproximadamente. Almoçamos na chácara e acompanhamos Ana fazer o doce de goiaba e o de leite.

*Entrevista com Cris (domingo, 29 de janeiro de 2012) – 1ª parte – Passos

- A entrevista feita com Cris foi diferente, pelo fato de ter sido dividida em duas partes: a primeira consistiu em acompanhá-la desde às 6h15 (sendo que ela já estava lá há algum tempo) na feira do “Colégio de Passos” que acontece todos os domingos; a segunda parte foi feita na casa dela para acompanhar a feitura da massa que ela leva pronta para as feiras de domingo e quinta. Cris é muito simpática e receptiva, conversou comigo (e Arlete) até às 10h30 da manhã, quando o movimento estava mais apertado. Cris faz pamonhas, mingau de milho, bolinhos de milho e tudo o mais relacionado ao milho verde. Fomos eu e Arlete.

*Entrevista com Cris – 2ª parte (terça, 31 de janeiro) – Passos

- A segunda entrevista feita com a Cris foi em sua casa, onde é realizada a primeira etapa na feitura das pamonhas. Cris e suas 3 funcionárias começam cedo, às 8h/8h30 da manhã. Mas, antes disso, o filho Cristiano já passou por lá e cortou as 1200 espigas. Cristiano começou às 5h da manhã. Acompanhamos essa etapa do processo e conversamos com Cris, que foi muito simpática, nos mostrou seus cachorros etc. Fomos eu, Arlete e Livia Laila.

*Entrevista com Amélia (quarta, 1 de fevereiro de 2012) – Formiga

- Amélia é a típica mineira. Com sotaque carregado, nos recebeu em horário (não comercial) em seu restaurante e falou sobre sua vida na roça e a relação de sua família e sua própria com a culinária. Combinamos um horário no dia seguinte para ela nos fazer sua receita de pastel de angu. Chegamos ao restaurante para a entrevista aproximadamente 14h30. Fomos eu, Marco Túlio e Livia Laila.

*Entrevista com Cidinha Barbosa (quarta, 1 de fevereiro de 2012) – Formiga

- Às 19h30 da quarta, chegamos à casa de Cidinha que nos recebeu de forma, a princípio, tímida, mas muito acolhedora. Cidinha fala baixo, mas mostra emoção e orgulho pela história que construiu na cidade natal há mais de 40 anos. Ela dá aulas e já formou dezenas de turmas (sendo duas por ano) e nos conta a história com detalhes, acompanhada sempre de álbuns de fotos. No fim, para não passar em branco, Cidinha nos serviu um *cupcake* de limão que fizera naquele dia. Fomos eu, Marco Túlio e Livia Laila.

*Entrevista com Giovanni (quinta, 2 de fevereiro de 2012) – Formiga

- Fomos ao estabelecimento comercial de linguças artesanais mais famosas de Formiga, o Mercê Brasília e falamos com Giovanni. Ele nos levou até a área onde são produzidas as linguças e nos contou sobre o processo do alimento e a história de sua família, que teve o mercado iniciado pelo pai, já falecido. Chegamos por volta das 14h. Giovanni nos recebeu, juntamente de seus dois filhos, Laís e Felipe. Fomos eu, Livia Laila e Marco Túlio

*Entrevista com Jaime (quinta, 2 de fevereiro de 2012) – Córrego Fundo

- Viajamos até a cidade de Córrego Fundo (do meio), a 12 km de Formiga, aproximadamente, antigo distrito. Fomos até a casa de Jaime, conhecido por todos a quem perguntamos informações. Jaime nos recebeu em sua casa, onde são produzidas a farinha de munho, de milho, a farinha de mandioca em biju e moída, o fubá de canjica e o de milho. Depois de falarmos com sua cunhada e sua irmã, que estavam mexendo os tachos da farinha de mandioca, Jaime nos levou até a casa do falecido avô, vizinho, onde as mulheres da família continuam a produzir as farinhas e os fubás, ainda de forma mais artesanal que Jaime. Ele nos mostrou o funcionamento do munho (energizado pela água canalizada), além de mostrar os munhos de fubá. Fomos às 11h da manhã, eu, Livia Laila e Marco Túlio.

*Entrevista com Bárbara (sábado, 4 de fevereiro de 2012) – Belo Horizonte

- Bárbara é jovem, tem 22 anos, e há dois anos tem sua venda estabelecida no Mercado Central de BH, tradicional na cidade, aberto todos os dias – de segunda a segunda. Bárbara é simpática, fala bastante, mas é muito pontual em suas respostas. Fala sobre as

receitas da broa de queijo e o bolo de fubá que faz, receita da tia avó. Bárbara é a terceira geração e diz que puxou ao lado do pai, que também adora cozinhar. Uma coisa interessante é que ela mistura culinária e política, suas duas paixões.

*Entrevista com Ana, ou Nina (sábado, 4 de fevereiro de 2012) – Belo Horizonte

- Tradicional em BH, a Feira Tom Jobim tem poucas barraquinhas, mas fica aberta todos os sábados durante o fim da manhã e a tarde toda. A barraca de Ana é uma das primeiras da fila e nos chama atenção pelo “João Deitado”, doce assado em folha de bananeira. Converso com Ana durante muitos minutos e ela conta de sua relação longa com a cozinha (em sua casa, ela possui três cozinhas!) e do seu amor à Feira. A filha e a neta estão no local e conversam comigo. As histórias vêm uma atrás da outra. Ana é simpática, sorri o tempo todo e adora contar um caso de “assombração”. Fomos eu, Livia Laila e Guilherme.

*Entrevista com Dona Lucinha (terça, 7 de fevereiro de 2012) – Belo Horizonte

- O restaurante de dona Lucinha é citado pelos belorizontinos toda vez que pergunto de um lugar tradicional da cidade. Desde 1990, dona Lucinha faz da cozinha típica da fazenda e de tropeiro algo viável para o saboreio dos cidadãos. Fomos recebidas pelos simpáticos garçons da casa. Esperamos dona Lucinha por algum tempo, já que ela tinha se confundido com o horário. Sua filha, Márcia, que coordena o armazém, logo em frente ao restaurante, também foi para nos receber e se desculpar pelo horário. Fiquei lendo o livro de dona Lucinha enquanto esperava. Fomos eu e Livia Laila, às 11h da manhã. Dona Lucinha chegou e de forma simpática e aberta, falou sobre culinária mineira, tradição, sua experiência de vida e contou mil histórias. Além de cozinhar, Lucinha estuda a culinária e já está preparando mais um livro de culinária – que conta a história da tradição das mães de “esconder merenda” nas escolas rurais e suburbanas da região do Serro, onde nasceu. A conversa com Lucinha foi longa, contando com um almoço com sobremesa por conta da casa. Saímos do restaurante por volta das 15h.

*Entrevista com Ricardo Rodrigues (sábado, 11 de fevereiro de 2012) – Belo Horizonte/entrevista realizada em Escarpas do Lago, região de Furnas

- Ricardo é muito orgulhoso do Maria das Tranças, restaurante iniciado pela avó em 1950 em BH. Houve um encontro anterior no restaurante da Savassi, em Belo Horizonte, na quarta, 8 de fevereiro, mas pelo horário avançado, marcamos a entrevista em Escarpas. No restaurante Chico Pintado, conversamos durante a manhã (até 13h) sobre sua trajetória no restaurante desde os 9 anos. Ricardo conta sobre a história da avó, passa pelo pai e chega aos dias atuais – descreve planos futuros etc. Fomos eu, Livia Laila e Arlete (e ainda teve o caso da multa que levamos pela minha falta de cinto de segurança).

_ Leitura do livro (cedido por Ricardo) “Das tranças de Maria ao Maria das Tranças” de Rusty Marcellini.

Março/Abril:

* Entrevista com Tereza de Carvalho (sábado, dia 31 de março de 2012) - Carmo do Rio Claro.

- Fomos eu e Arlete para o Carmo (cerca de 70 km) de Passos no sábado, 31. Chegando à cidade, procuramos por alguma doceira, tendo ouvido falar muito de dona Tereza, a mais antiga da cidade. Dona Tereza faz doces cristalizados e de compota há 77 anos. Aprendendo o ofício com sua avó, Tereza passou as receitas e ensinamentos à sua sobrinha Fátima e a outras pessoas e doceiras da cidade. Ela tem 84 anos, é simpática e nos recebeu em sua casa com mais duas funcionárias. Tereza falou com a gente enquanto faziam doces de goiaba, figo, mamão. Nos mostrou os doces nas compotas em seu armário, nos apresentou sua casa e seu carro, orgulhos conquistados pela antiga empregada doméstica. Passamos cerca mais de uma hora e meia em sua casa e experimentamos doce de figo e noz cristalizado, uma delícia.

*Entrevista com Luíz Fabiano “Barão” (domingo, 1º de abril de 2012) - São Sebastião Batista do Glória (Restaurante Cantinho de Minas, há 4km da cidade).

- Fomos ao restaurante experimentar a famosa carne de porco na lata com tutu, arroz, ovo frito e salada. Barão é receptivo, apesar de uma leve timidez. Nos trata bem, pergunta se gostamos da carne e se ela “poderia entrar no livro”. A carne de lata é uma das tradições mais antigas no estado de Minas, sendo que a carne de porco era a mais

comida por aqui. Barão continua a tradição de sua avó e sogra, que faziam a carne para o consumo próprio. Fomos eu e Arlete.

7. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

7.1 Concepção

Para se compreender a cozinha mineira, deve-se fazer como antigos viajantes que por aqui passaram. Pernoitar em vilas e fazendas e seguir caminhos pelas trilhas dos tropeiros e suas tropas. (Maria Lúcia Clementino Nunes, Dona Lucinha, p. 109)

Nascida e criada em Minas Gerais, com uma família típica mineira: grande, cheia de tias-avó, tias, mãe e primas muito exageradas na fartura da mesa, sempre recebemos as visitas com mesas cheias. Desde criança, acostumei-me a longos cafés da tarde servidos em casa, reunindo avó materna, amigas de minha mãe, ou minhas amigas de infância. A troca de carinho por meio de bolos de milho, chocolate, pamonhas, paçoca ou outros requintes culinários pertencentes à culinária mineira era constante (e ainda o é): minha mãe e suas amigas, ou irmãs (mesmo aquelas de alma, como a “Tia” Gilda, a “Tia” Leônia e a “Tia” Cristina), estão sempre enviando delícias uma a outra durante a semana.

Quando tinha 18 anos, mudei-me para a cidade de Bauru, São Paulo, para estudar Jornalismo na Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (UNESP). Chegando à cidade, deparei-me com o choque de uma outra cultura, não tão contrastante – pela globalização e até proximidade geográfica. Senti algumas diferenças não só lexicais, de gírias e expressões, tanto quando fonéticas e assim por diante, mas na comida, em novos hábitos e na falta da culinária de minha cidade. Alguns anos se passaram e em 2011 fui fazer intercâmbio em Londres para estudar inglês.

Foi em Londres que nasceu a ideia do livro: *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces*. Estando ainda mais distante da minha cultura, pude sentir com mais intensidade a presença que aquela culinária regional tinha em minha vida, meu cotidiano.

Na Inglaterra, encontrei-me com diversas pessoas de diferentes lugares do mundo e tive contato com a cozinha de países diferentes, como a tailandesa, chinesa, americana, inglesa, francesa, italiana, mexicana, alemã. Quando ia a algum restaurante especializado, ou mesmo quando conversava com estrangeiros, sentia a forte presença

da culinária para a definição da cultura local. Em cada prato há ingredientes específicos, encontrados no país de origem, formas de se fazer a comida... Há preferências de paladar e, também, há repugnâncias.

Fazendo turismo, percebi o quanto as pessoas valorizam a comida para completarem suas viagens de forma efetiva, ou seja, existe um sentimento de que se conhece um lugar quando se conhece também a alimentação local. Como escreve Maria Lúcia Clementino Nunes em seu livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*:

Aprendi a ver a cozinha como um espaço cultural: lugar de misturas que atende as necessidades da nutrição e do prazer, que possibilita criatividade, que expressa crenças, que cria paladares. Aprendi também que há ciência na panela: a mistura dos ingredientes reflete um longo aprendizado humano. Para cada local, cada clima e cada povo se faz uma escolha. E ela será, certamente, a mais adequada. (NUNES, p.16)

Na minha viagem londrina eu fui me interessando cada vez mais pelo assunto, discutindo com amigos de diferentes cantos do mundo suas cozinhas e preferências alimentares. Foi, então, que me veio a ideia de escrever sobre a minha culinária e mostrar, assim, as caras e as histórias de vida dos meus conterrâneos que trabalham – ou “brincam” na cozinha. Mostrar essa relação íntima, diária e cultural do que se come.

Quando cheguei ao Brasil – pude, enfim!, comer tudo aquilo de que eu sentia tanta falta, e começar a pesquisar sobre o tema. Quando iniciei as pesquisas em livros e, na própria mídia, percebi, ou relembrei, que a culinária é notícia, está sempre presente, porém voltada às receitas, dicas de cozinha, ou para críticas gastronômicas de restaurantes, sempre mercadológica, como produto.

A culinária mineira tem algumas obras que revelam receitas, possui estudos acadêmicos voltados para seus pratos e ingredientes, já foi “musa” de prosa e poesia. E está mais presente na oralidade, nas conversas informais, quando as pessoas começam a salivar e a relembrar pratos bastante reconhecidos, como pão de queijo e tutu de feijão.

Quando comecei minhas pesquisas, estudando e pensando sobre a cozinha regional mineira, fui modelando o que eu poderia mostrar, como jornalista, para acrescentar informações: trazer histórias e, concomitantemente, dados diversos, pratos menos conhecidos, porém tradicionais. Mais do que isso: mostrar não a comida de banquetes ocasionais, mas a comida que faz parte da rotina do mineiro. Como defendia Luís Câmara Cascudo:

O que se come num hotel não corresponderá etnograficamente, ao passadio do povo, espalhado pelo território nacional. As criações surpreendentes, com ornamentações atrativas, significam menos, como produtos típicos. (...) O feijão de ementa comum não é feijoada. Nem todos os pratos populares são diários. (...). Os livros de cozinha não incluem pratos simples das refeições populares. (...). Recentemente é que essas relações informam das iguarias legitimamente locais. (...). Menu de banquete não aparece em casa de ninguém. (CASCUDO, 2011, P. 369)

Tudo isso demonstraria na voz de quem mais sabe sobre isso: dos cozinheiros, dos empresários da culinária regional.

Após me informar mais sobre a culinária mundial, com o livro de Flandrin, *A História da Alimentação*, e com autores brasileiros e mineiros sobre, especificamente, a culinária do Brasil e de Minas Gerais, procurei me inspirar em livros-reportagens de autores de renome para a linguagem e o formato que usaria em meu livro. Alguns autores lidos foram Eliane Brum, Gay Talese, John Hersey, Fernando Gabeira. Além dos jornalistas, guiei-me pela literatura de Carlos Drummond de Andrade e Rubem Alves.

Todas essas leituras serviram-me de exemplo para meu posicionamento diante os fatos, as informações e as histórias que estaria retratando. Nortearam-me para um olhar jornalístico e crítico nas entrevistas e, por que não, trouxeram-me maciez às minhas palavras.

7.2. Desenvolvimento

A fase de apuração para a elaboração do livro começou no final do mês de janeiro, primeiramente na cidade de Passos, onde eu estava passando férias (e que não exigia que pegássemos estradas, já que as chuvas ainda estavam muito fortes). Outro local que visitei e no qual realizei entrevistas nesse primeiro período de apuração foi São João Batista do Glória. Após cinco entrevistas realizadas em Passos e duas no Glória, com uma leve estiagem das chuvas em fevereiro, pude visitar outras cidades: fui a Córrego Fundo, a Formiga e a Belo Horizonte, sempre encontrando pessoas muito abertas e receptivas para falar comigo, contar suas histórias. No mês de abril, terminei a fase de apuração indo a Carmo do Rio Claro e à Serra da Canastra.

Os materiais que utilizava nas entrevistas eram um gravador digital, uma máquina fotográfica semi-profissional e uma máquina digital, além de um caderno de anotações e caneta. As entrevistas eram informais, em tom de bate papo, o que foi adotado por mim por se tratarem de pessoas muito “prosas”, mas muitas vezes tímidas. Quis dar um ar de informalidade e deixar minhas fontes, no máximo, à vontade. O tempo de cada entrevista foi relativo, indo de meia hora até quatro horas de duração, aproximadamente.

Com todo o material em mãos, iniciei a fase de escrita efetivamente em abril, após o feriado.

O resultado de todo o processo, de quase nove meses, foi o livro *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces*. Uma gestação árdua, com um parto dolorido. Mas, como todo filho, este livro tem o máximo de minha dedicação e meu carinho. Sua escrita foi, por diversas vezes retornada, rabiscada, deletada. A parte de escrita foi dolorida, contando com muita paciência de minha parte – com horas e horas a fio sentada na mesma posição, em frente a um computador, lendo papéis e livros que ficavam ao meu lado, recolhendo informações aqui e ali. Reescrevendo, tentando ser criativa depois de horas trabalhando, com a cabeça a mil (e, por muitas vezes, cansada). Mais que a minha paciência, contei com aqueles que me cercam: amigos, familiares e orientador sempre presentes, ouvindo as inseguranças e incertezas de uma mãe de primeira viagem.

Meus livros de base ficavam ao meu lado o tempo todo, já faziam parte de mim, do meu dia a dia. Luís da Câmara Cascudo, Drummond, Maria Stella Libanio acompanharam-me em feriados, fins de semana, noites a fora.

No final das contas, o livro gerido é dividido por capítulos de introdução, no qual eu falo um pouco sobre o assunto escolhido, sobre minha relação com o tema; situo o leitor sobre a “viagem gastronômica” que fará, junto de mim, repórter-narradora, por sete lugares de Minas Gerais. Depois, apresento a cidade de Passos, com uma pitada de sua história e suas características e apresento seus personagens. E assim é todo o livro, apresentando por capítulos as cidades selecionadas para a viagem e as personagens de cada lugar visitado. São, portanto, perfis jornalísticos realizados durante uma caminhada que percorre cerca de 500 km, saindo de Passos e chegando a Belo Horizonte, destino final e encontro das “muitas Minas Gerais” de Guimarães Rosa (tanto as semelhanças, quanto as diferenças que Minas possui de lá para cá).

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As donas de casa não conheciam a ciência da alimentação, mas eram exímias na arte da alimentação, o que vale muito mais. (Gilberto Freyre, 1933, Casa Grande e Senzala, p. 158)

Formar-me em jornalismo costumava ser um sonho. Costumava porque, agora, deve se tornar realidade. O curso de jornalismo foi, para mim, aquele período entre dormir e acordar, em que você tem impressões reais em uma linguagem onírica - ou vice-versa. Enxergar um mercado de trabalho logo à minha frente parecia distante, mas essa paisagem chega a mim numa velocidade enorme, não manejável. E encarar isso de olhos abertos é meu próximo passo. Mas, antes disso, era preciso me formar, mostrar de alguma maneira o que eu aprendi a agir como jornalista. Para tanto, queria apresentar um trabalho de conclusão que realmente me fosse próximo, que representasse meu olhar jornalístico sobre algum assunto, e que pudesse ser contado da forma de que mais gosto. De uma forma despretensiosa, de quem não sabe de tudo e quer aprender sobre aquilo. Que ouve as pessoas e, simplesmente, passa suas histórias para o papel. Escolhi ser jornalista porque sempre gostei de ouvir histórias. E é isso que eu amo fazer. Ouvi-las e, consequentemente, dividi-las, partilhá-las.

É essa a minha “missão” como jornalista ou, ao menos, como formanda em jornalismo (quando ainda tenho espaço para tal despretensão): contar a história de personagens reais que fazem a culinária de Minas. Que transformam ingrediente em reunião. Que possibilitam a partilha de algo que é biologicamente necessário, mas socialmente essencial: a comida. Dar voz aos anônimos, aos seres humanos que tornam possíveis a existência de um grupo social é um grande prazer para a jornalista que pretendo ser. Procurar espaços alternativos – como o livro se apresentou a mim – para falar de cultura, seja a manifestação que for, é hoje, para mim, um grande objetivo a ser seguido e, por que não?, já alcançado: a obra *Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces*.

O ponto final de tudo isso é sempre dolorido. Sempre há uma interrogação em nossa cabeça sobre as muitas coisas, pessoas, lugares de que podíamos ter falado. Mas ponto final é para isso mesmo. É a abertura de um espaço em branco seguinte, sempre

disposto a novos parágrafos. Mas, em algum momento, o ponto final tem de existir, nem que sejam em reticências. E por causa do tempo, do prazo de entrega, o meu ponto final veio, possibilitando a existência de todas as palavras exprimidas que, agora, são história. São vida.

9. REFERÊNCIAS

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

ALVES, Rubem. **Variações sobre o Prazer: Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2011.

BRUM, Eliane. **O olho da Rua**. Rio de Janeiro: Globo, 2009.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

CHRISTO, Maria Stella Libano. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

CHRISTO, Maria Stella Libano. **Minas de Forno e Fogão**. São Paulo: Ática, 1984.

DE ANDRADE, Carlos Drummond. **A bolsa e a vida**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 2007.

GABEIRA, Fernando. **Sinais de vida no planeta Minas**. Nova Fronteira, 1982.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Ltc, 1978.

HERSEY, John. **Hiroshima**. Cia das Letras, 2008.

LIMA, Edvaldo Pereira. **O que é livro-reportagem**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

LIMA, Edvaldo Pereira. **Páginas Ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura**. Barueri, SP: Manole, 2009.

MARCELLINI, Rusty. **Das tranças de Maria ao Maria das Tranças**. Belo Horizonte: Sempre Editora.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; e NUNES, Márcia Clementino. **História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha**. Belo Horizonte: editora da autora, 2001.

VILAS-BOAS, Sérgio. **Perfis: e como escrevê-los**. São Paulo: Summus, 2003.

TALESE, Gay. **Vida de escritor**. São Paulo: Cia das Letras, 2009.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça, um amor brasileiro**. Melhoramentos, 2006.

AMON, Denise; e MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. Disponível em :

<https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:3YxdN1myni4J:www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/525.pdf+&hl=pt-BR&gl=br&pid=bl&srcid=ADGEESj0xM_hKeJSxy3p5cntC3-dJENhhu1VB8d7r0NV_hkg4xK8GaA28JMt5tS9FmMhfHghBpG-l0kvLz_LcI-CuIdMfSfZzH9fWswKNMNQ1qbIq830RRMetRQoDInwcc9Yau2Cd_3S&sig=AHIEtbTsJeevruknLucaHklx1ykENumkUw>. Acesso em 08 dez. 2011.

AMON, Denise; e MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. O Brasil tem fome de quê?. Disponível em: <http://www.brazil-brasil.com/index2.php?option=com_content&task=view&id=228&pop=1&page=0&Itemid=44> Acesso 09 dez.2011.

BITAR, Nina Pinheiro: Comida de santo e comida típica: um estudo do Ofício das Baianas de Acarajé. Disponível em: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAI/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/Nina%20Pinheiro%20Bitar.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2011.

BOTELHO, Adriano. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Disponível em <https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:2ftZ0HtL4xYJ:www.dc.mre.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat10.pdf+&hl=pt-BR&gl=br&pid=bl&srcid=ADGEESiL5eOvIf8OMuURYuoXZXiw1H8GuF_nf-b5BvllKWg7g98f_zuevcCydp91aO6UDfXksghbgmP80I_tASjZRRMg5kIofEiubgZTnq-MFaC0SLSWagqaPepKMJpAxkZatxuYM1IP&sig=AHIEtbS0ojSsmHKX-AgmZoRC9d8zucuaWQ>Acesso em 09 janeiro 2012.

CANESQUI, Ana Maria; e GARCIA, Rosa Wanda Diaz (orgs). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Disponível em: bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf Acesso em: 08 jan. 2012

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>> Acesso em 09 dez. 2011.

LENE, Hérica. O personagem em destaque. Disponível em: <<http://www.observatoriodaimprensa.com.br/news/view/o-personagem-em-destaque>>. Acesso: 07 de abril de 2012

MACIEL. Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. Disponível em: <https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:RSz_KZF3NA0J:www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf+&hl=pt-

[BR&gl=br&pid=bl&srcid=ADGEESgJn3D5kmUoop3UwudMzx-PuNHmPm3aqueeFVIWhr40bQLZx3I-zx1NGrsamnwBkPQ64TJPDJkER1M2mxHcmKHtuFI2oZPoU1Isg3kFDMt7C7EJga_oGg_xqp7T5PGnqJibeq4&sig=AHIEtbSatDcJnsalhz8X5tv89gOHflYCXQ](http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/jornalismo/article/download/15019/14470+&hl=pt-BR&gl=br&pid=bl&srcid=ADGEESgJn3D5kmUoop3UwudMzx-PuNHmPm3aqueeFVIWhr40bQLZx3I-zx1NGrsamnwBkPQ64TJPDJkER1M2mxHcmKHtuFI2oZPoU1Isg3kFDMt7C7EJga_oGg_xqp7T5PGnqJibeq4&sig=AHIEtbSatDcJnsalhz8X5tv89gOHflYCXQ)>. Acesso em 08 dez. 2011

SILVA, Amanda Tenório Pontes. A vida cotidiana no relato humanizado do perfil jornalístico. Disponível em: https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:Mts9cWF1G2EJ:www.periodicos.ufsc.br/index.php/jornalismo/article/download/15019/14470+&hl=pt-BR&gl=br&pid=bl&srcid=ADGEESi2SxYw2_NHuJwEJh2il8n-8LWmk5MKdfhkRWW2FJjOzYJTNAtmwU80mTaEEx29NawyGriZKJ8zLXmIlgB_lli_xinw0ZoWncC3UoyD85O9R1_io-dUVzGERd6IQmAN5kPUU8wKoC&sig=AHIEtbT70IoAcAFxlg-Zfn6YpFmhVTqIyw. Acesso em 08 jan. 2012

SANTELLE, Odete. Antropologia e Alimentação, *in* Revista Saúde Coletiva, v. 26, n. 26, 2008.

Série de reportagens sobre culinária mineira, “Sabores de Minas” do jornal “Estado de Minas”. Disponível em: <<http://sites.uai.com.br/guiagastronomia/index.htm>> Acesso 15 nov. 2011.

Bibliografia Documental

Lei Delegada 170/2007 com regimento sancionado pelo Governo do Estado, através do Decreto 44785, de 17 de abril de 2008. (Queijo Minas artesanal considerado Patrimônio cultural brasileiro).

Sistema de Inspeção Federal (SIF) instituído em 1952 (para proibição do comércio do queijo Minas artesanal fora do estado. E que está sendo modificada).

Bibliografia de Campo

Fotos das cidades visitadas; fotos entrevistados (perfilados); fotos dos alimentos; fotos da feitura dos alimentos; Mapa Minas Gerais; Mapa região retratada;

Discografia e Videografia

Documentário: O mineiro e o queijo (Direção: Helvécio Ratton, Quimera Filmes, 2011).

Entrevistas e Depoimentos

Maria Aparecida Martins Chagas – “Maria Bonita”

Passos, MG- (35)3522-3668

Cozinha

Cristina Mara Evangelista

Passos, MG – (35)3526-4734

Pamonheira; feirante;

Gilberto Godinho

São Sebastião Batista do Glória, MG – (35)9981-1238/(35)3524-1238

Proprietário da marca de cachaça “Tucaninha” e da pinga “Tucana”

Lúcia Helena Rodrigues e Aline Rodrigues

Passos, MG – (35) 3526-6573

Proprietárias da Indústria e Comércio “Doces São Francisco”

Raimundo Ribeiro de Paula

Passos, MG – (35)3522-4631

Proprietário da “De Paula Ind. E Com. de doces LTDA”

Santina Goudinho

Passos, MG – (35) 3522-2223

Quitandeira

Ana Maria de Souza Garcia

São Sebastião Batista do Glória, MG – (35)9932-9778

Doceira (artesanal)

Amélia Maria da Silva

Formiga, MG

Chefe de cozinha e proprietária do “Restaurante Maria Xica”

Maria Aparecida Barbosa Nogueira – “Cidinha”

Formiga, MG – (37)3321-1328

Cozinheira; professora do curso de culinária “Cidinha Barbosa”

Jaime Lucas de Faria

Córrego Fundo, MG

Proprietário da “Chácara Beirangola”, produção de farinha artesanal

Giovanni Miranda Oliveira

Formiga, MG – (37)3321-2044

Proprietário do açougue e mercearia “Merci Brasília”

Ana Guimarães - “Nina”

Belo Horizonte, MG – Feira Bernardo Guimarães

Doceira; cozinheira; feirante

Bárbara Vieira

Belo Horizonte, MG – (31)3274-9686

Doceira; proprietária da lanchonete “Sabores e Ideias” no Mercado Central

Maria Lúcia Clementino Nunes – “Dona Lucinha”

Belo Horizonte, MG – (31)3227-0562

Cozinheira, proprietária de restaurantes e armazém “Dona Lucinha”

Ricardo Rodrigues

Belo Horizonte, MG – (31)3261-4802/(31)9981-3708

Proprietário restaurante “Maria das Tranças”

Tereza de Carvalho

Carmo do Rio Claro, MG – (35) 3561-1702

Doceira (artesanal)

Luiz Fabiano Silva

São Sebastião do Paraíso, MG – (35) 3524-1273

Proprietário do restaurante “Cantinho de Minas”

Welinton Pereira Faria e Nilvânia Modesto

Serra da Canastra, MG

Queijeiros (artesanal)