



A PATRIMONIALIZAÇÃO ALIMENTAR EM MINAS GERAIS: DA MEMÓRIA À POLÍTICA PÚBLICA

Inacio Andrade Silva

Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG (Brasil)

Endereço eletrônico: io.salasar@gmail.com

José Antonio Souza de Deus

Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG (Brasil)

Endereço eletrônico: jantoniosdeus@uol.com.br

456

INTRODUÇÃO

O presente trabalho aborda as tradições alimentares e sua emergência na atualidade, período histórico em que, o processo de Globalização evidencia-se como um poderoso fator de homogeneização de culturas alimentares, realidade que o desenvolvimento de debates sobre os impactos deste processo de mundialização, na esfera alimentar. Situam-se nesse contexto as problematizações sobre as disputas pela oficialização da memória e da identidade gastronômica, a qual a propósito, se dá prioritariamente com a instituição de marcos oficiais de patrimônios. Parte-se do pressuposto de que estes marcos são pontos de referência a partir dos quais os grupos sociais se orientariam com vistas a delimitar e legitimar suas fronteiras socioculturais (POLLAK, 1989).

METODOLOGIA

Adotando-se uma perspectiva interdisciplinar sobre o tema da alimentação a investigação aqui apresentada configura-se como uma pesquisa qualitativa com caráter exploratório, tendo como metodologias de coleta de dados: Pesquisa e retrabalhamento bibliográficos e Pesquisa Documental no acervo público do IEPHA e Diário do Executivo de Minas Gerais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A alimentação é um ato sumariamente natural e que sem ele o organismo é incapaz de se manter vivo por um longo período. Entretanto, devido a sua evolução



intelectual (CROSBY, 2011), o ser humano passou a desenvolver padrões de comportamento e de representação sobre suas necessidades naturais; e alimentar-se passou a ser, nesse contexto, um ato permeado por valores e símbolos, ou seja, num determinado momento alimentar-se deixou de ser um processo fisiológico de recarga corporal com nutrientes e passou a ser, também, um processo que poderia simbolizar traços da dinâmica social de grupos humanos, além de orientar as escolhas individuais. Lévi-Strauss (1968), aliás, desenvolveu o argumento de que a cozinha é um dos espaços onde as classificações culturais de uma sociedade são reproduzidas. E as concepções destes autores, a propósito, convergem com a noção de fato social proposta por Mauss (2003). Já Poulain e Proença (2003), concordando com Mauss (2003), afirmam a existência de um “*espaço social alimentar*”. Deste, sua terceira dimensão será abordada aqui com maior intensidade, fundamentando-se em Lévi-Strauss (1968) e Gomes e Ribeiro (2011) ao proporem, tais autores, que nela acontece a transformação da natureza em cultura, onde o que não é comestível pode se tornar comestível. E é deste modo que pode considerar a alimentação como um elo entre passado e presente. Nessa perspectiva, Poulain e Proença (2003) compreendem a alimentação como um meio de identificação dos grupos, sendo um símbolo em trânsito passível de reatualização constante a partir da demanda de cada grupo ou da configuração social vigente.

A cozinha regional, em particular, vem sendo valorizada recentemente nas análises sobre a cultura por constituir um espaço simbólico composto por ingredientes e tecnologias que remetem a uma série de valores e significados inscritos em contextos históricos e sociais específicos que constroem as identidades locais. E vale ressaltar que esta culinária local/regional é “símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir”, expressando um “modo” ou “estilo” de vida particular (MACIEL, 2004). Note-se que como símbolo, a cozinha deixa entrever os traços da dinâmica e do processo histórico das trocas culturais e se mantém como componente identitário enquanto parte do seu legado estiver vivo nas tradições e na memória. E, nesse sentido, a alimentação só deve ser considerada como patrimônio de uma cultura quando estiver associada ao cotidiano dos indivíduos e enquanto mantiver conteúdos significativos compartilhados.

A ligação da gastronomia com a identidade regional se estabelece na medida em que a alimentação é considerada uma linguagem dessa cultura, expressa pelos costumes, pelos comportamentos e pela identificação com a mensagem (GARCIA, 2003).



Segundo Dutra (2004), o discurso regionalista utiliza a culinária/cozinha como atributo da formação da identidade regional porque os produtos locais possuem especificidades devido às características ambientais e/ou histórico-sociais. E é deste modo que os produtos culinários desempenham um importante papel para a reivindicação identitária, para a perpetuação da memória culinária das famílias e grupos sociais bem como “marca” diferenciada no mercado e para os envolvidos na produção do item alimentar (VITROLLES & FONTAINE, 2013).

Além de fornecer suporte à reivindicação por uma identidade legítima por parte de grupos étnicos, populares ou tradicionais, diversos outros motivos levam às atuais valorizações e apropriações das cozinhas regionais. No próprio setor gastronômico verifica-se o processo de “gourmetização” que tenta incorporar em uma cozinha industrializada elementos de uma culinária “típica” a fim de gerar uma distinção para o produto. Proença (2010) destaca que o fortalecimento do “gourmet” como novo *expert* da culinária contemporânea permite a ele remodelar e reinventar as origens espaciais do alimento, o que acaba por induzir a tendência das modas gastronômicas, que se tornam efêmeras e não sustentáveis. Por outro lado, as próprias “cozinhas típicas” incorporam técnicas e ingredientes não locais a fim de especializar a comida mercadologicamente.

Esta ressignificação de produtos culinários em produtos turísticos ocorre porque as cozinhas regionais e tradicionais possuem “traços distintivos” relacionados à formação histórica e cultural que passam a atrair a atenção de turistas que buscam conhecer e experimentar sabores que constituem a identidade local e provocam uma experiência multicultural (MACIEL, 2004 e 2005; DUTRA, 2004). Notadamente através de circuitos gastronômicos ou de turismo rural as populações urbanas podem desfrutar de momentos de “autenticidade” e legitimidade, ora satisfazendo o desejo de retornar aos sabores e aromas da infância, ora fugindo da alimentação industrializada que predomina nas cidades (VITROLLES e FONTAINE, 2013).

A cozinha mineira, cenário deste estudo, vem passando nas últimas décadas por esse processo que converte os espaços de reprodução social cotidiana em atrações turísticas. Onde, além de contribuir para reforçar o mito da mineiridade (ABADALA, 1997), faz com que nas estradas dos Circuitos Turísticos do Estado o visitante identifique e interaja com restaurantes de aparência “autêntica” e “monumentalizada” da cozinha e ainda procure o cardápio regional que, no seu imaginário, inclui o feijão tropeiro, a baba-de-moça, a galinhada ao molho pardo, o pão de queijo. Atualmente, inclusive, concebe-se tais estruturas como Políticas Públicas, materializadas desde a



instituição e reconhecimento de patrimônios materiais ou imateriais até as Indicações Geográficas e cujo principal legitimador é o Estado. Essas políticas pretendem salvaguardar bens da cultura material e/ou imaterial, já que ou os espaços produtivos utilizam utensílios e insumos envoltos em conflitos ambientais ou políticos, ou eles são dependentes de técnicas e conhecimentos intimamente ligados à esfera familiar/privada, que podem decantar quando os sujeitos detentores do Saber-Fazer envelhecem (VITROLLES e FONTAINE, 2013).

459

CONCLUSÃO

Conclui-se que em um contexto geral pode-se considerar a ação patrimonial como um discurso político que compreende o patrimônio como uma forma de legitimação do poder; como discurso econômico que concebe este patrimônio como um salva-vidas para o desenvolvimento econômico e como discurso cultural, o qual pode trazer à tona as identidades e as tradições de determinado grupo a fim de restaurar o elo entre passado e presente de forma objetiva. Considera-se, nessa perspectiva que, no caso de alimentos como foco de ações patrimoniais, medidas de salvaguarda devem ser articuladas entre o poder público, a economia e grupos de produtores e consumidores, pois se trata de bens que representam sistemas culinários que ainda hoje estão ativos, ou seja, estão além da ideia de passado estático, são bens de uso cotidiano, entendendo-se que as ações patrimoniais são plausíveis e necessárias para que não só a produção seja estimulada e haja benefícios financeiros para os grupos produtores, mas também para que se viabilize a manutenção dos saberes culinários tradicionais, já que atualmente ocorre um processo de massificação das técnicas culinárias bem como dos gêneros alimentícios.

PALAVRAS-CHAVE: Patrimônio. Alimentação. Minas Gerais. Política Pública. Memória.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves, Receita de mineiridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 1997.

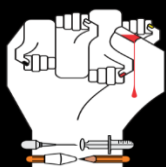
CROSBY, Alfred W. Imperialismo Ecológico, São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

Realização:



Apoio:





DUTRA, R. C. A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n.01, p. 93-110, 2004. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/view/1637>. Acesso em: 15 mai. 2022.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A história da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

GARCIA, R.W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de nutrição, Campinas, v.16, n.4, out/dez, 2003.

GOMES, P.C.C.; RIBEIRO, L. P. Cozinha geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura. ESPAÇO E CULTURA, UERJ, RJ, n.29, p.69-81, jan. /jun. 2011. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/espacoecultura/article/view/3533>>. Acesso em: 10 mai. 2021.

Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA. Relação de Bens protegidos pelos Municípios (apresentados ao ICMS- Patrimônio Cultural), pela União e pelo Estado - até o ano de 2019. Disponível em: http://www.iepha.mg.gov.br/images/LISTA_BENS_PROTEGIDOS_atualiza%C3%A7%C3%A3o_at%C3%A9_exerc%C3%ADcio_2021_SITE.pdf. Acesso em: 20 abr. 2022.

LÉVI-STRAUSS, Claude, Le triangle culinaire, L'Arc. Paris, v.26: p. 19-29, 1968.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, v.33, p. 25-39. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 15 mai. 2022.

MAUSS, Marcel, Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac & Naify. 2003.

MINAS GERAIS. Decreto-Lei n.º 42505, de 15 de abril de 2002. Diário do Executivo, col. 1, p. 2. 2002. Disponível em: < <http://www.iepha.mg.gov.br>>. Acesso em: 16 mai. 2022.

POLACK, M., Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos, vol. 2. n. 3, p. 3-15. 1989. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2278>. Acesso em: 15 maio 2022.

POULAIN, J. P; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, 16(3): 245-256, jul./set., 2003.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult., São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010 . Disponível em http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=pt&nrm=iso. Acesso em 14 abr. 2022.

VITROLLES D.; FONTAINE, A. La Patrimonialisation alimentaire en France et dans le monde. Food Geography, n. 2. p. 3-9. 2013. Disponível em: <http://www.geofood-association.com/wp-content/uploads/2013/12/Food-Geography-n%C2%B02-D%C3%A9cembre-20131.pdf> . Acesso em: 15 mai. 2022.