

José Newton Coelho Meneses

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Departamento de História, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas (FAFICH), Belo Horizonte, MG, Brasil.

jnmeneses@gmail.com

<https://orcid.org/0000.0002.12377169>

A Cozinha problematizada. Reflexões teórico-metodológicas para o registro da cozinha mineira como patrimônio cultural

Problematizing the Cuisine. Theoretical and Methodological Reflections on Registering Minas Gerais Cuisine as Cultural Heritage

Resumo: O artigo apresenta uma proposta de metodologia para o registro patrimonial da cozinha mineira com base na ideia de “estranheza” ao objeto a ser compreendido, as práticas, os hábitos, os costumes e os valores do gosto alimentares de Minas Gerais. Baseia-se na ideia de “paisagem cultural” enunciada pela UNESCO e na experiência com outro registro patrimonial, os modos de fazer queijo artesanal de Minas Gerais. Considera conceitos fundamentais como identidade, patrimônio e tradição e propõe Repertórios e Inventários específicos para subsidiar a compreensão dos estudiosos.

Palavras-chave: Patrimônio; Registro; Cozinha; Minas Gerais

Abstract: This article proposes a methodology for registering Minas Gerais cuisine heritage, based on the notion of "strangeness" toward the object to be understood—the practices, habits, customs, and values of Minas Gerais' food tastes. It is based on the UNESCO concept of "cultural landscape" and on previous experience with another heritage record: the artisanal cheesemaking methods of Minas Gerais. It considers fundamental concepts such as identity, heritage and tradition and proposes specific Repertoires and Inventories to support scholars' understanding.

Keywords: Heritage; Registry; Cuisine; Minas Gerais

O texto apresentado a seguir foi escrito, inicialmente, como proposta para o registro da cozinha mineira como patrimônio imaterial do Estado de Minas Gerais. É derivado de discussões e de reunião de escuta com vários setores envolvidos no processo e com a equipe técnica contratada. A partir de um texto original de minha autoria enviado como contribuição reflexiva à Gerência de Patrimônio Cultural e Imaterial do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha/MG, apresento-o, com pequenas modificações destinadas a atender a demanda deste dossiê.¹ Embora tenha sido uma construção autoral, não objetivava ser modelo acabado a ser seguido e, sim, objeto para a reflexão, discussão, adaptação e correção dos rumos, tudo pensado com o conjunto de pesquisadores. É, enfim, uma síntese apreciativa das possibilidades de recortes metodológicos para o registro. Salienta-se que, em conjunto, não foi o percurso metodológico escolhido para o referido registro, ao final acontecido em 2024.² Acreditamos na utilidade da publicização da proposta problematizadora para reflexão de estudiosos envolvidos em outras experiências de patrimonialização de cozinhas, culinárias e práticas alimentares construídas nas diversas culturas regionais brasileiras. O texto não trata especificamente de uma ou de várias fontes documentais específicas. Entretanto, propõe um percurso com trânsito entre várias delas e, até mesmo, a construção de outras.

A existência de uma cozinha

No léxico da cozinha brasileira, “mineira”, “mineiro” ou “à mineira” são expressões ou epítetos frequentes e antigos, documentados em nossas primeiras edições de livros de cozinha do século XIX, a desmentirem teorias de invenção recente da comida mineira. Historicamente, nossa cultura alimentar se construiu em longevidade secular e em evidente diálogo com interculturalidade múltipla. Os encontros diversos de sua formação evidenciam-se em reconhecimento de seus valores e de sua riqueza. Mais que a comida, a cozinha mineira é narrativa de uma cultura singular, construída e em construção no território de Minas Gerais.

A distinção entre comida e cozinha é, de início, uma necessidade deste texto. Ele objetiva problematizar a “cozinha mineira”, sob aspecto teórico-metodológico, em seus aspectos identitários e patrimoniais, visando recortes em uma investigação que, à época, 2022, estava em andamento inicial, para o registro pelo IEPHA-MG. Não buscávamos na ocasião apresentar um guia de

¹ Foi realizada uma primeira reunião de escuta de setores envolvidos, com técnicos do IEPHA-MG e do IPHAN, em 20/05/2022 e continuada em discussões posteriores entre o autor e as coordenações da equipe, Gabriela Santoro, Luciana Praxedes, Clotilde Avelar e Joana Corrêa, a quem agradeço.

² Sistemas culinários da cozinha mineira: o milho e a mandioca.
<https://www.iepha.mg.gov.br/index.php/publicacoes/cadernos-do-patrimonio/Publication/132-Caderno-do-Patrimonio-O-Milho-e-a-Mandioca>

procedimentos, mas, sim, efetuar um levantamento reflexivo de possibilidades e de princípios instrumentais para a compreensão da cozinha de Minas como uma identidade narrativa da cultura mineira.

A comida “mineira”, “dos mineiros”, “das Minas” ou “à mineira”, está documentada nos primeiros livros de receitas (ou livros de cozinha) editados no Brasil, no século XIX. O “Cozinheiro Imperial” (1840), o primeiro livro de cozinha impresso em nosso país e o “Cozinheiro Nacional” (1874-1888) já pontuam a terminologia de receitas ligadas ao fazer da cozinha em Minas Gerais.³ Neste último, é a regionalidade mais ressaltada nos títulos e nas descrições dos modos de fazer.

Tais livros, no entanto, classificados como textos de gastronomia, são excepcionais fontes para a história da nossa alimentação. Não são, é claro, textos de análise histórica. Valem, como tantos outros livros de gastronomia, para evidenciar-nos em como a narrativa sobre pratos, ingredientes e modos de fazer é rica para apontarmos heranças e tradições, bem como, escolhas e criatividades.

Ao projeto mencionado de registro da Cozinha Mineira, interessava a sua compreensão como identidade e como patrimônio. Distingua-se assim, de projetos promotores da gastronomia mineira ou de sua regionalização, embora fizesse parte daquele escopo de estudos o conhecimento e o diálogo com eles e com demais setores da cadeia da alimentação. É necessário, de antemão, distinguir essa diferença, embora no decorrer do texto e de sua discussão, inclusive com os grupos envolvidos nos dois processos, essa reflexão tenha sido, de certa forma, promovida. É bom, no entanto, a distinção entre os objetivos desses dois tipos de projetos: a compreensão patrimonializadora de um lado, e a informação/promoção da culinária mineira e das nossas práticas alimentares, de outro.

Este texto apresenta um recorte de compreensão e de patrimonialização, elegendo uma generalidade do saber e do fazer cozinha, mas, no entanto, recorta o campo do geral, elegendo um problema específico de investigação. O recorte foi necessário e visava o registro da cozinha como um *bem imaterial* da

³ No Brasil, durante o século XIX, poucas são as edições de livros culinários. Destacam-se os insuficientemente estudados e razoavelmente citados *Cozinheiro Imperial* (1840) e *Cozinheiro Nacional* (1874-1888), além de *Doceira brasileira* (1851) e *Dicionário do doceiro brasileiro* (1892). As indicações das pesquisas induzem-nos a pensar em relativo sucesso editorial dessas obras no tempo de suas primeiras edições, obviamente considerando os limites do conjunto de leitores da época. O Prefácio da edição de 1877 de *Cozinheiro Imperial*, indica as reimpressões de 1843, 1852 e 1859 e sabemos da “nona” edição de 1884. É conhecido, ainda, que a edição de 1852 acrescentou 422 novas receitas, conforme Cristiana Couto. *Arte de Cozinha. Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora SENAC-São Paulo, 2007, p. 120. O *Cozinheiro Nacional* inspira ainda mais indagações. Muitas incógnitas e poucas pesquisas exigem compreensões mais acuradas desta edição que, atenta para o nacional, distingue regionalidades e elenca originalidades. Nem mesmo sua autoria é certa: atribuída, em algumas edições a Paulo Salles, apresenta-se como “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias”.

cultura mineira. Nesse objetivo, consideramos que a cozinha de Minas Gerais se evidencia, para nós e para o outro, em características primordialmente referentes à qualidade de seus sabores – nas cozinhas domésticas e nos bares e restaurantes –, a algumas técnicas específicas do fazer, a alguns ingredientes cotidianos e ao valor de sua espacialidade no cômputo da vida doméstica e familiar, onde ela se mostra, sobretudo como hospitalidade.

A hospitalidade é prática muito remota. Estudos de vários tempos e dicionários antigos a definem. Raphael Bluteau aponta a hospitalidade em seu *Vocabulário* como “A caridade, que se usa no agasalho dos estrangeiros e peregrinos”.⁴ Antônio Moraes a traduz como “A virtude de dar hospedagem e gasalhado aos amigos ou aos pobres peregrinos e estrangeiros”.⁵ O *Traité de l’orthographe Françoise en forme de dictionnaire*, de Charles Leroy, em sua edição de 1792, define hospitalidade como “caridade que se exerce alojando estrangeiros”.⁶ Na *Encyclopédie*, o artigo “Hospitalité” é de autoria de Jaucourt, ele próprio um *chevalier* viajado e experiente que toma a hospitalidade como uma virtude e a analisa sob aspecto do direito, da moral e da ética. Já Diderot, vê a hospitalidade como a maneira pela qual se dá o contato entre as civilizações.⁷ A sua manifestação mais evidente em nossa cultura é, enfim, o receber, alojar, agasalar, com boa comida.

À época da escrita original deste texto, a cozinha a ser registrada como patrimônio era: o espaço do fazer, valorizado pelos da casa e pelos convidados; também, o lugar público e comercial congregador de consumidores de restaurantes pelos sabores identificados como “de Minas Gerais” (“característicos” ou “típicos”); aqueles modos de fazer denotadores de saberes e de conceitos do bem comer; e, principalmente, a narrativa da cozinha expressa como uma paisagem cultural, composta de espaços, sabores, costumes, hábitos, técnicas, instrumentos, desejos e gestos, identificadores de uma cultura mineira e de uma hospitalidade regional.⁸ Os campos dessa paisagem cultural, múltipla e cosmopolita, são, objetivamente, os fatores a serem apresentados neste texto.

⁴ Raphael Bluteau. *Vocabulario Portuguez e Latino*. Vol. 4. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus. vol. 4, 1713, p. 85 [linguagem modernizada]. Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, USP. <https://www.bbm.usp.br/pt-br/dicionarios/vocabulario-portuguez-latino-aulico-anatomico-architectonico/>

⁵ Antonio Moraes e Silva. *Diccionario da língua portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio Moraes e Silva natural do Rio de Janeiro*. vol 1, 1789, p. 121, [linguagem modernizada]. Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, USP. <https://digital.bbm.usp.br/browse?type=author&value=Silva%2C+Ant%C3%B4nio+de+Moraes%2C+1755-1824>

⁶ *Traité de l’orthographe Françoise en forme de dictionnaire*, Tome I - A-K, Paris: Richard, Caille et Ravier, 1792, p. 568, visualizado em 26/05/2016, em http://www.bnf.fr/fr/outils/lr.resultats_recherche_simple.html?query=Dictionnaire+Leroy&x=21&y=19, tradução do autor.

⁷ Daniel Roche. *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l’utilité des voyages*. Paris: Fayard, 2003.

⁸ Não considero que haja uma cultura culinária com essência fundante e de “mineiridade”, mas esta é outra discussão não afeita para este texto.

A busca de compreensão é de uma cozinha que, além do fogão e do fogo, congrega os significados dos dois e o que eles promovem como sentidos e vivências. Símbolo de liberdade para muitas de nossas etnias formadoras, o fogo materialmente promove calor para o cozer e o agasalhar – portanto, parte do cozer e do abrigar – e significa a capacidade do homem de optar pela sua própria comida. Quem tem seu próprio fogo, tem a liberdade porque tem a possibilidade das escolhas. E isso se aplica, sobretudo, nas opções do que cozer e do que comer.⁹ Tão forte essa simbologia entre nós que, até meados do século XIX, referíamos aos domicílios como “fogos”. Esse é um fato histórico importante em nossa cultura: ter fogo, ter cozinha, significava liberdade, a própria condição mais valorosa de ser humano. Tal compreensão incorpora os espaços contíguos à cozinha, muitas vezes fora da casa, como a fomalha ou o fogo de chão para os doces, o forno de quitandas, as tachas de farinha e o quintal. Este último é complemento essencial do fazer comida, das escolhas e das buscas na produção do alimento. Associado intimamente à cozinha e à casa, é espaço complexo e múltiplo da domesticação e da domesticidade; do familismo, das crianças, das mulheres e dos homens, das relações com a vizinhança e com o espaço público das ruas. A cozinha mineira é o vasculhar do quintal e desejar o que ele não tem.¹⁰ Os quintais da vizinhança se complementam nas trocas e nas opções produtivas.

A percepção do “à mineira”, do jeito mineiro de tratar a cozinha e da própria cozinha mineira pelo outro costuma ser parte da construção do que nós próprios entendemos como nossa comida. De certa forma, somos, também, o que o outro projeta sobre nós ou como nos representa. Afinal, também a projeção tem aderência a uma realidade vivida por alguém que experimentou de uma cultura e a identificou com sua cozinha. É necessário, assim, neste processo patrimonializador, inventariar não apenas o que concebemos como nosso, mas como a visão externa vê e a representa como cozinha mineira. Nesse interim, é provável que o espaço de hospitalidade e os sabores sejam parte fundamental dessa representação. Precisamos, da mesma forma, compreender essa projeção do outro.

Qualquer investigação para o projeto de registro da cozinha mineira como patrimônio imaterial do Estado deve ter caráter inter e transdisciplinar. Neste sentido, este texto e a reflexão que ele propõe fundamentam-se radicalmente nos conceitos básicos de cultura, identidade, tradição, memória social e patrimônio.

⁹ Uma boa análise desse valor para as etnias africanas encontramos em Robert Slenes. *Na senzala, uma flor: esperanças e recordações da família escrava - Brasil, Sudeste, século XIX*. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 2000.

¹⁰ José Newton C. Meneses. “Vasculhar o quintal e desejar o que ele não tem”. In: Id. (org.). *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Scriptum, 2020, p. 93-99; José Newton Coelho Meneses. “Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: O quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX)”. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material* 23 (2015), p. 69-92.

A cozinha e a comida de uma dada regionalidade fazem parte de um todo integrado da cultura que envolve múltiplas práticas, saberes, instrumentos, lugares, relações, produtos naturais, transformações, inteligências, valores, significados, gentes. Pensar a generalidade da cozinha é tomar a comida não apenas como um produto necessário à sobrevivência, mas como uma linguagem a possibilitar a compreensão de racionalidades e de inteligências construtoras de ações de manutenção da vida e atribuição de significados a elas. A inteligência humana se liga intrinsecamente aos fatos naturais, construindo historicamente, como liames de um mesmo tecido sociohistórico, o que chamamos de cultura. A compreensão dessa trama se fragmenta em nosso arbítrio e nos possibilita narrar apreensões das partes componentes de um todo da vivência humana. A ideia de cozinha, assim, traduz mais que um espaço próprio da cocção, assumindo o sentido da comida feita em realidades sociohistóricas e o que ela informa sobre a construção social, de um todo da cultura da qual ela é parte. Assume sentimentos de pertencimento e projeções do viver, no caso em tela, viver em Minas Gerais.

A comida mineira narra Minas. Massimo Montanari afirma “que toda narrativa sobre o alimento e a mesa possui uma densidade especial, uma trama de perspectivas que a enriquece de conteúdos e de significados. Pois narram-se coisas que, por sua vez, narram”.¹¹ Na busca da compreensão das coisas, dos artefatos como linguagem e como inteligência, como parte do gesto humano, apreendemos a comida como artefato-linguagem-narrativa. É interessante, de antemão, perceber como na atualidade, os estudos culturais, cada vez mais, tomam os alimentos e as cozinhas como demarcadores da complexidade multicultural.¹² As cozinhas, de modo geral, são narrativas críveis e de fácil compreensão dos repertórios mais amplos das culturas.

No decorrer do século XX muitas narrativas expressaram leituras da mesa mineira, de sua cozinha e de sua comida. De romancistas a ensaístas, de intelectuais a *chefs* de cozinha, de poetas a cientistas sociais, várias são as interpretações de uma mesa diversa que traduz contextos e expressa manifestações culturais. As narrativas tentam, na maioria dos casos, mas não em sua totalidade, sintetizar a complexidade da mesa mineira em compreensões simplificadoras, às vezes, simplistas. Apegam-se ao modelo das tentativas de compreensão das regionalidades seguindo parâmetros de estudos tradicionais como os de Câmara Cascudo e os de Gilberto Freyre. As práticas alimentares, múltiplas e diversas, são encaixadas na tríade de culturas formadoras, portuguesa, indígena e africana, também elas unitariamente observadas. A síntese costuma esquecer a multiplicidade de culturas contidas nessas três

¹¹ Massimo Montanari. “Introdução. A cozinha, lugar da identidade e das trocas”. In: Id. (org.). *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: Editora SENAC, 2009, p. 11.

¹² Nicola Perullo. *O gosto como experiência. Ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI-SP editora, 2013, p. 91.

dimensões de Europa, África e América, bem como dos encontros e diálogos transformadores e criadores da novidade, próprios das difusões e dos encontros culturais. Nesse sentido, esses estudos simplificam em demasiado a memória social. Não raro, alguns deles observam ensaisticamente subunidades regionais, não denotadoras das complexidades de diálogos, de fatores culturais, construídos por uma história desse complexo território mineiro. Como disse Guimarães Rosa sobre Minas Gerais,

Sobre o que, em seu território, ela ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura: no clima, na flora, na fauna, nos costumes, na geografia, lá se dão encontro, concordemente, as diferentes partes do Brasil. Seu orbe é uma pequena síntese, uma encruzilhada, pois Minas Gerais é muitas. São, pelo menos, várias Minas.¹³

A despeito da crítica generalista, os estudos do século XX sobre a comida dos mineiros são diversos e podem nos indicar construções intelectuais com sentidos díspares. A pesquisa para o registro da cozinha mineira precisa aquilatar, em amostra significativa, ensaios intelectuais, estudos acadêmicos, textos literários, depoimentos, documentos arquivísticos, eventos e outros registros patrimoniais já feitos, no sentido de apreender as práticas cotidianas e a transformação delas em identidades valorosas, em patrimônio.

A cozinha como paisagem cultural e como patrimônio

A reflexão aqui proposta parte de quatro pressupostos básicos e de uma premissa fundante. O primeiro pressuposto é de que a compreensão do patrimônio é trabalho complexo que não suporta fidelidade a modelos compreensivos previamente impostos. A *estranheza* é abertura para compreender o inesperado e para ouvir, sem os filtros de um modelo, o explicado pelos detentores do saber-fazer. Ela surpreende e induz a criatividade interpretativa; permite maior fidelidade à construção compreensiva ao atentar para a sociedade construtora e conservadora do bem. Ela induz uma cognição mais ampla, mais aderida ao real, mais próxima da verossimilhança. A *estranheza* é expressão da alteridade, estimulando a toda a percepção da distinção, da genuinidade e da criatividade da cultura. O pesquisador não sabe tudo previamente, mesmo que conheça algo. É fundamental que se abra a explicações e a oralidades vindas da realidade pesquisada.

Segue-se um segundo pressuposto: a apreensão da realidade da nossa cozinha deve necessariamente ser aderida à observação de suas várias temporalidades, de sua construção sociohistórica. Nesse sentido, deve-se buscar

¹³ João Guimarães Rosa. "Minas Gerais é muitas", *O Cruzeiro*, 25 de agosto de 1957.

o entendimento do percurso da tradição. Ele nos permite um deslocamento do olhar para as temporalidades históricas, viabilizando-nos uma ideia da complexidade de idas e voltas, avanços e retornos, escolhas criativas e valores arraigados.

O terceiro pressuposto é o de que apenas esse diálogo com a ampla realidade do evento cozinha-comida pode nos dar a sua compreensão. Dessa forma, auscultar os detentores do saber-fazer é primordial, mas, para além disso, é necessário documentar essa ausculta, ampliando a pesquisa a formas de narrativas construídas sobre o objeto-bem.

Por fim, o quarto pressuposto: o nosso objeto é atrativo turístico, portanto, como patrimônio de nossa cultura, é objeto comercial importante na realidade contemporânea e instrumento de informação-educação da nossa identidade patrimonial. Como dizíamos acima as projeções do outro geram compreensões, mas elas, também, constroem expectativas do que conhecer. Nossa narrativa compreensiva deverá clarear e incentivar a problematização do bem a ser registrado. É preciso entender que ele será objeto de conhecimento do outro, o turista que se desloca para fruí-lo. Os produtos narrativos deste processo de registro, ao final, serão instrumentos de pesquisa e de informação para peças promocionais e, por isso devem ser claros e rigorosos, fidelizando a pesquisa.

A premissa fundante é de que a comida mineira não é invenção da fome ou tributária da carência. Ela se constrói de uma ampla oferta natural, de uma ação produtiva humana e de processos históricos que não seriam possíveis sem um amplo abastecimento alimentar às populações. Funda-a, uma diversidade grande de gentes, de práticas e de ingredientes. Não é apenas uma “civilização do milho” ou das matas, como propôs Sérgio Buarque de Holanda; é de uma riqueza cultural multifacetada.

De modo geral, desde o início da chegada dos colonizadores portugueses na região, Minas Gerais foi uma fronteira de colonização em constante expansão. Como fronteira, caracterizou-se por desenvolver, ao lado da economia aurífera, atividades diversificadas de abastecimento interno nos setores da agropecuária, do comércio urbano e de tropas, da construção civil, de manufaturas várias, como a de tecidos de algodão, de ferragens e instrumentos agrícolas, cerâmicas da terra, objetos utilitários de madeira, dentre outras. O crescimento demográfico urbano foi crescente no século XVIII e persistiu durante todo o século XIX. Minas Gerais, já na terceira década do setecentos, foi a Capitania mais populosa da América portuguesa, depois a Província mais populosa no Império do Brasil independente e, até 1914, o Estado mais populoso da República. Além disso, durante o período escravista dos séculos XVIII e XIX foi o espaço que mais importou mão-de-obra de escravizados e onde a reprodução dessa população se deu de forma mais evidente.¹⁴ Esse quadro demográfico e

¹⁴ Laird W. Bergad. “Depois do Boom: aspectos demográficos e econômicos da escravidão em Mariana, 1750-1808”. *Estudos Econômicos* 24 (1994), p. 495-525 e Laird W. Bergad.

econômico, por si só, desmente todas as interpretações dramáticas de fome e de comida que nasce da carência.

Alguns estudiosos, fazendo leituras de documentos históricos pontuais, descrevem carências e até exaltam que, nas Minas, “se matava por uma espiga de milho”, reproduzindo uma ou outra narrativa, geralmente de administradores reinóis, feitas para exaltar suas capacidades ordenadoras. Eles exageravam eventos ocasionais de carência, atribuindo a si dificuldades cotidianas e capacidades próprias em resolvê-las, em busca de mercês. Ora, a fome, infelizmente e por vergonha da humanidade, existe e mantêm-se em indivíduos e grupos sociais pobres em todos os tempos históricos e em todas as sociedades. Carências regionais específicas levam a aproveitamentos de ofertas naturais genuínas na produção de pratos, formas e práticas alimentares. De modo geral, no entanto, uma comida regional deriva da somatória de fatores e de condicionantes e não pode ser atribuída exclusivamente à fome.

Esse discurso da carência alimentar, confundido, às vezes, com a carestia de algum produto específico, também narrado em documentos de administradores, mantem-se como argumento de ensaístas, chefs de cozinha, gastrônomos e literatos. Pontuam a dedicação exclusiva à mineração aurífera e diamantífera, bem como a pobreza dos solos da região mineradora e não explicam a manutenção das vidas que sustentam a própria produção mineral. Estudos sobre o abastecimento alimentar na região mineradora, desde os anos 1980, têm narrado compreensões a partir de achados documentais afirmando o oposto: uma produção agropecuária consistente que nem pode ser taxada como de subsistência, porque produz um excedente comercializável, fazendo a riqueza de muitos “homens de grosso trato”.¹⁵ Além disso, as pesquisas mostram a construção de uma importante economia de abastecimento interno com produção agropecuária mensurável na região das Minas, em “unidades produtivas mistas”, onde existiam a lavra de ouro e as roças no mesmo espaço. Aliás, a História econômica acerca do período colonial na América portuguesa,

Escravidão e História econômica. Demografia de Minas Gerais, 1720-1888. Bauru: EDUSC, 2004.

¹⁵ José Newton Coelho Meneses. *O Continente Rústico. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas.* Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000. “Homens de grosso trato” ou “homens de grossa aventura” são expressões comuns nos séculos XVIII e XIX. Referem-se à comerciantes que se enriquecem e passam a financiar atividades econômicas de outros, tornando-se financistas. Ver João Luís Ribeiro Fragoso. *Homens de Grossa Aventura. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830).* Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992. Foi comum comerciantes das Minas se tornarem importantes agentes no financiamento de atividades econômicas no Rio de Janeiro, após a vinda da Corte portuguesa para o Brasil. Sobre a produção agropecuária e comércio de abastecimento interno no século XVIII e XIX, em Minas Gerais, ver Carla Maria Carvalho de Almeida. *Alterações nas unidades produtivas mineiras: Mariana – 1750-1850.* Dissertação de Mestrado, ICH/UFF, Niterói, 1994; Francisco Eduardo de Andrade. *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX.* Dissertação de Mestrado, FAFICH/UFMG, Belo Horizonte, 1994; Cláudia Maria das Graças Chaves. *Perfeitos negociantes: mercadores nas Minas setecentistas.* São Paulo: Annablume, 1999.

apresenta essa economia dinâmica de mercado interno como a grande característica das Minas Gerais.

A base conceitual da “paisagem cultural” da cozinha mineira

A escolha de perspectiva de análise para a compreensão de um objeto de pesquisa adere-se primordialmente ao problema da investigação. Frente a várias possibilidades, a escolha define-se a partir das viabilidades de se apreender a realidade do problema. O olhar do pesquisador busca compreender o real com instrumentos conceituais e em perspectiva analítica por eles sustentados.

Considerando superficialmente esse fundamento instrumental teórico devemos partir do conceito de cultura e da própria história de sua construção. A história do conceito mostra seu surgimento a partir do afastamento da ideia hegemônica de “civilização” e acaba por delimitá-lo de forma expansiva. Cultura é tudo o que é próprio, distinto, constituinte, específico e identitário, de forma a motivar o sentimento de pertença e de orgulho pela sua construção sócio-histórica. Aproxima-se, assim, da ideia alemã de “kultur” e reconhece a singularidade das construções sociais. Constata-se uma edificação de sentidos e de significados e a produção de materialidades ligadas às vivências, feitas em partes conscientes e inconscientes, dando moldes a práticas e a saberes e buscando sua transmissão ao futuro.¹⁶ A cozinha, de forma exemplar, denota essa construção que a história molda, em dinamismo de materialidades e de valores simbólicos.

A identidade, um segundo conceito fundamental, apresenta-se como o identificador de um grupo social, o que o distingue de outro. Tal grupo se vê como pertencente, como parte da construção, se orgulha dela e quer protegê-la para a transmissão às futuras gerações. As identidades se forjam em oposições simbólicas criando significados próprios e distintos de outros significados que outros constroem, às vezes, a partir de realidades semelhantes. As identidades têm caráter mais conscientes e incorporam significados de inclusão e de exclusão, categorizando a distinção entre o “nós” e o “eles”. O processo de intensificação do fenômeno da globalização, de certa forma dissolve as fronteiras, mas acaba por reforçar o alargamento, o fortalecimento e a produção de novas identidades locais.¹⁷ Se a cultura em si, “depende em grande parte de processos inconscientes”,¹⁸ como quer Denys Cuche, a identidade é sempre uma construção consciente do que somos e, assim, denota saberes populares, escolhas coletivas, reconhecimento do que é próprio, orgulho pela sua construção histórica. Considerando nossa cozinha, assim, devemos nos perguntar se ela nos identifica, se a vemos como nossa; se nos orgulha, nos

¹⁶ Denys Cuche. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: EDUSC, 1999.

¹⁷ Idem; Stuart Hall. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

¹⁸ Denys Cuche. *A Noção de cultura, op. cit*, p. 176.

motiva e se queremos guardá-la. Apesar do óbvio “sim” como resposta a essas questões, é necessário documentar as marcas e características dessa identidade, aderidas aos saberes e aos modos-de-fazer de nossa cozinha, mas, ainda, às projeções sentimentais e simbólicas que dela fazem e fazemos.

Tradição, nosso terceiro conceito, é, como a própria etimologia da palavra denota, transmissão no tempo de práticas, de saberes, de valores e de significados culturais. O verbo latino *tradere* (transmitir), formador da palavra tradição, dá sentido amplo a um processo de dinamismo criativo. Nas temporalidades, essa dinâmica entrega às gerações futuras o que a oralidade e os hábitos guardam e valorizam. Nesse processo, a tradição é conservadora e inovadora, pois valores e hábitos mantidos, são mudados na adaptação que as temporalidades vão impondo. Ela amalgama valores conservados e inovações, incorporados na transmissão. A origem e a antiguidade lhe dão eixo, mas ela não se reduz à manutenção. As mudanças são afixadas como novos valores. Estes, reforçam aqueles de origem. E não há marco cronológico de tempo determinado para a construção de uma tradição. As tradições são revigoradas, retomadas, inventadas e reinventadas. É preciso compreender seus processos e associá-los às suas historicidades! Tradição é a estrutura dos patrimônios e um conceito fundamental na sua compreensão. O que é transmitido, as formas e as linguagens de transmissão são elementos a serem estudados verticalmente quando se busca investigar as identidades sociais. Interessante é que, para o senso comum, mesmo usando a palavra como sinônimo do que é antigo e tem sequência nas gerações, incorpora-se a noção de que ela se aprimora com o tempo, ou seja, o senso comum usa bem o conceito, às vezes de forma mais clara em seu significado de *tradere* que em algumas menções de acadêmicos.

A cozinha, como espaço-mor de criatividade, é expressão exemplar das mudanças e inovações presentes na permanência e na conservação. A tradição é, diríamos, um liame ordenador entre nós e os tempos passados que nos interessam compreender. Nossa cozinha apresenta-se como uma linguagem a dizer dos tempos. Ela é substrato de nossa arte de tecer vidas. Na metáfora do artesanato, tão comum quando buscamos explicar o tecido de uma compreensão do passado, tradição seria o próprio tear, estrutura suporte que permite urdir, liçar, tramar e finalizar o tecido em narrativa compreensiva, entrelaçando os fios da pesquisa. O narrador-pesquisador é o tecelão que usa o navete (ou lançadeira), aquele instrumento que a mão do tecelão usa para tramar os fios verticais e horizontais da urdidura, manuseando um “repasso”, desenho estrutural que a pesquisa, ao mesmo tempo, nos exige e nos permite desenhar. Buscamos, na reflexão deste texto, construir nosso “repasso” para tecer o liame compreensivo da cozinha de Minas Gerais.

Todos os nossos conceitos aqui elencados estão imersos no campo da memória social e de sua compreensão. Ela expressa a evocação e recuperação de imagens mentais, compostas de lembranças e de esquecimentos, constantemente, de forma viva, sendo alteradas consciente e inconscientemente pelas sociedades. Elas – as imagens – guardam e apagam, recuperam e

vivenciam, emudecem e deixam falar, põem à sombra ou iluminam tudo o que é parte da história. Pelo nosso exercício de reminiscência problematizamos a memória e a compreendemos. Ela, como ato de evocação e de recuperação mental, recupera o real vivido, por imagens mentais e narrativas cotidianas. Repleta de lembranças e de esquecimentos, essa recuperação se dá em diferentes suportes de memória, de natureza iconográfica, objetual, perceptiva ou sensorial. A memória social reconfigura o passado atendendo ao presente e respondendo às questões postas por realidades atuais. Joël Candau faz ótima discussão sobre a profusão de imagens que a memória social constrói nos processos de transmissão. Ele denomina de *iconorreia* toda a dinâmica de expansão, difusão, tratamento e guarda da memória social.¹⁹ Fazemos uma anamnese da memória social buscando narrar histórias e, com isso, reconhecemos a vida existente nas manifestações, a ação humana percorrendo temporalidades. As memórias sociais, portanto, podem ser interpretadas e compreendidas pela investigação. A anamnese é consciente, é escolha arbitrária de quem investiga.

Por que escolhemos compreender e registrar a cozinha mineira? Para registrá-la como patrimônio dos mineiros. No entanto, para compreendê-la no empreendimento do registro, precisamos dignificar a vivência dessa cozinha, bem como a sua memória. Dignificação essa que dá voz aos viventes que a vivem (ou viveram) e a pensam (ou pensaram).

Chegando ao conceito mais importante para nossa investigação, o de patrimônio, devemos partir de sua concepção teórica – a síntese simbólica dos valores identitários de uma sociedade – passando pela consideração de que os grupos sociais reconhecem essa síntese como própria e a querem salvaguardar. Teremos de ter em vista, enfim, a concepção de que o patrimônio, também, é forma de viver, é ação dos humanos em sociedade, portanto, é vivência. José Reginaldo Santos Gonçalves bem expressa essa concepção: “O patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: é bom para agir.”²⁰ O mesmo autor, ultrapassando essa ideia de ação, reconhece ainda a autoconsciência dos envolvidos na prática do bem a ser patrimonializado. Eles dimensionam as suas práticas como identitárias, valorosas e motivadoras de orgulho. No trabalho do registro dos modos de fazer queijo artesanal em Minas Gerais e na construção do dossiê interpretativo da qual coordenamos a pesquisa e fomos o autor, em 2008, percebi claramente essa autoconsciência em todas as pessoas dedicadas ao fazer queijo, nas fazendas pesquisadas, nas regiões do Serro, Canastra e Alto Paranaíba, de 2005 a 2008.²¹ Esse sentimento era

¹⁹ Joël Candau. *Anthropologie de la mémoire*. Paris: PUF (“Que sais-je?”, n. 3.160), 1996; Joël Candau. *Memória e identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2011.

²⁰ José Reginaldo Santos Gonçalves. “O patrimônio como categoria de pensamento”. In: Regina Abreu e Mário Chagas (org.). *Memória e patrimônio. Ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A Editora/ FAPERJ/ UNIRIO, 2003, p. 27.

²¹ Versão final do IPHAN:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf

expresso muito claramente em oralidades da maioria desses agentes do saber-fazer. Quando escutamos pessoas envolvidas no universo da cozinha, domésticas ou comerciais, essa autoconsciência se expressa de forma inequívoca: jeitos, usos, gestos, hábitos, “segredos”, técnicas, artimanhas, enfim, saberes e criatividade são conscientemente autoatribuídos e motivações para a manifestação de orgulho.

Nos estudos e na fruição do patrimônio (quando ele se transforma em atrativo turístico), a ideia de bem identitário protegido deve se adequar à realidade social. Isso só acontece se a própria pesquisa visando o registro ausculta com sensibilidade o grupo social envolvido. Não podemos pensar essa apreensão (para os estudos ou para o prazer da viagem) a não ser como conhecimento problematizador em benefício da sociedade construtora do bem. Mesmo pensando exclusivamente o aspecto econômico-financeiro do setor do Turismo, o patrimônio só é visto como valor interessante de se conhecer, quando repleto da inserção participativa das populações locais. Caso contrário, será visto como falsidade aparente. O bem reconhecido como patrimônio (ou não), ao se transformar em atrativo deve ser útil à sociedade, harmônico com ela e ser construído a seu serviço. Numa sociedade desigual como a brasileira, gerar oportunidades de inserção dos grupos locais em uma vida mais igualitária é oportunidade e dever dos processos de patrimonialização.

Nosso envolvimento nos trâmites das atividades patrimonializadoras devem, além de partir da estranheza, acima descrita, colocá-las como construção própria; específica de um tempo, de um espaço e associada a uma realidade genuína, distinta de qualquer outra. Padrões de interpretação que utilizam modelos prévios levam à pasteurização e ao empobrecimento do bem, desconsiderando-o como identitário, próprio, diversamente construído e vivenciado pela sociedade em sua história. Henri-Pierre Jeudy, atento à realidade francesa, faz críticas pertinentes às formas de espetacularização do patrimônio e das cidades, sobretudo ao observar estetizações urbanas contemporâneas modelares, pasteurizadas e unificadoras, empobrecedoras do conhecimento e da fruição daquilo que é próprio e identitário.²²

A mesma preocupação deve ser parte de nossas buscas: não podemos nos render a uma espetacularização gourmetizadora da comida e do marketing gastronômico, perdendo a dimensão distinta da compreensão da cozinha como patrimônio. O marketing gastronômico em Minas Gerais, a despeito da elogiosa promoção da comida mineira como atrativo comercial (turístico), vem se restringindo a aspectos simplistas de caracterização de nossa cozinha, exaltando apenas aqueles ligados à uma memória afetiva e negligenciando com outros tantos fatores que caracterizam a sua criatividade, expressa na dinâmica e na riqueza da manifestação como cultura.

Para os seres viventes da realidade social de determinada região ou lugar, patrimônio é o que é construído por eles, transmitido por eles, pertencente a

²² Henri-Pierre Jeudy. *Espelho das cidades*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.

eles, parte deles, o que os identifica e neles motiva orgulho. Sobretudo, é forma de eles viverem. Ao homem, a vivência do seu patrimônio, lhe proporciona o equilíbrio que a ideia de passado trás a todos. O passado é a expressão de referências conformadoras de nós. A primeira é a referência de antiguidade, aquilo que se nos apresenta como equilíbrio entre tecnologia e arte e entre cultura e natureza. A segunda é a de finalismo, uma ideia de estabilidade, de obra acabada, pronta e interessante de conhecer. Outra, ainda, é a de sequência, a união entre dois tempos, o passado e o nosso presente, mesmo que nos falte, comumente, o sentimento de ligação com o nosso futuro.²³ Por fim e, em nossa visão a mais forte, é a referência de continuidade. Ela nos supre de uma dimensão de criação acumulativa, de herança recebida e valorizada a qual somos capazes de ser parte, de nos incluirmos nela.

Na cozinha mineira, o valor da continuidade de uma herança múltipla e rica, transformada criativamente a todo tempo, é parte consciente das expressões e das falas. Precisamos elencar essas expressões, inventariando nomes de pratos, de técnicas, de formas, de hábitos que expressam essa ideia de cozinha herdeira em um *continuum* de transmissão em direção ao futuro.

Compreensão da “paisagem cultural” de uma cozinha

A busca de uma perspectiva ampla a possibilitar uma melhor compreensão do bem “cozinha mineira”, complexo e dinâmico a exigir de nós criatividade e rigor, leva-nos a aquilatar a questão a partir do pensamento de que esse bem se constrói e se transmite em determinado espaço e que este não pode ser dimensionado apenas como uma *physis* onde acontecem ações humanas. Naturalmente que para suprir tal evidência, também, a meu ver óbvia e, ao mesmo tempo, estimulante para a cognição os conceitos espaciais da geografia cultural se apresentaram como ponto de partida.²⁴ A dimensão cultural e dinâmica do patrimônio, no entanto, exige de nós a busca de instrumental teórico conceitual mais consistente. Este instrumental deve ultrapassar os limites dos conceitos de território e de lugar, ambos com pertinência na consideração da cultura e da construção coletiva, mas com demarcações um pouco mais rígidas na apreensão das manifestações culturais. Ele deveria, então, ao mesmo tempo, ser capaz de dar sustentabilidade à investigação sob o aspecto da estranheza

²³ A apresentação dessas referências é inspirada em Carlos Fortuna “Destradicionalização e imagem da cidade”. In: Carlos Fortuna (org.). *Cidade, Cultura e Globalização. Ensaios de Sociologia*. Oeiras: Celta Editora Ltda., 1997, p. 231-257.

²⁴ Como em José Newton Coelho Meneses. “Os elementos materiais da cultura e a percepção do banal e do óbvio. Ou, De como render-se ao óbvio”. In: *I Simpósio de Arqueologia dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri*. Diamantina: maio de 2017. (Comunicação oral, mimeo).

(abertura ao novo, inesperado, imprevisível) e assegurar concretude conceitual aos investigadores.

Não podemos no nosso percurso, satisfazermos-nos com o que já está posto sobre a cozinha mineira. Respeitando toda a produção estudiosa e publicada sobre ela, devemos, considerando-a criticamente, tê-la como aporte intelectual a auxiliar-nos em nossa problematização. Inventariar os estudos e conhecê-los nos subsidia para compreender e nos permite diálogos e contraposições importantes. Lembremos que pesquisas e estudos anteriores não objetivaram o registro da cozinha mineira como patrimônio identitário da cultura e da sociedade mineiras. Assim, deverão ser, para nós, fontes de informação, de ideias, sugestões e diálogos. Necessário ressaltar uma crítica distintiva entre a promoção gastronômica e o registro do patrimônio. Primordial distinguir os livros de cozinha e os estudos sobre a cultura e as práticas alimentares. Ambos são saberes que devemos valorizar em dimensões distintas. Assim, livros de grandes cozinheiras e cozinheiros se distinguem de estudos ou de ensaios reflexivos sobre o fazer e as práticas. Apenas como exemplo, mencionamos os livros de receitas com análise como os de Dona Lucinha e de Dona Maria Stela Libânio Christo e o ensaio sobre a comida dos mineiros de Eduardo Frieiro, bem como as manifestações ensaísticas de Alceu de Amoroso Lima e de Oliveira Viana. São textos primordiais que nos informam a partir de critérios analíticos diferentes.

Nessa reflexão, consideramos a ideia pertinente de investigação pelo método “terra incógnita” preconizado por investigadores do patrimônio cultural, principalmente nas experiências dos ecomuseus.²⁵ O termo é referência à cartografia medieval, ao desenhar o conhecido e escrever essa expressão no mapa, com o significado de espaço desconhecido, apenas suposto, sem a mínima exploração para saber como ele é. Pensamos ser necessário não apenas a abertura para o desconhecido, mas para o estranho, o que não compreendemos de imediato; compreender o que tem sentido para o outro e muitas vezes não o tem para nós pesquisadores. A metáfora da “terra incógnita” é interessante para nomear essa metodologia ou esse antimodelo, uma vez que possibilita articular o necessário no processo interpretativo: exploração de todas as vias possíveis de conhecimento sobre o bem cultural, no nosso caso a cozinha mineira, as suas práticas cotidianas e os seus usos, em seus territórios e lugares de construção. Ao final, aplicar todo o descoberto e compreendido em narrativa que promova, além de leitura clara, a sustentabilidade da própria narrativa.

Esses parâmetros instrumentais têm sido experimentados, como disse, nos chamados “ecomuseus”, na França, “território-museus”, em Portugal e Espanha, onde um valor patrimonial reconhecido funciona como uma “âncora” de estabelecimento de estruturas econômicas sustentáveis em sua manutenção e comercialização pelo turismo. Tenta-se congrega concepções distintas de patrimônio – a francesa (*patrimoine*) e a anglo-saxônica (*heritage*) –,

²⁵ Manel Miró Alaix e Jordi Padró Werner. “Patrimonio y Territorio: una reflexión sobre los proyectos de puesta en valor del patrimonio”. *Patrimônio/Estudos* 1 (2001), p. 38-41.

amalgamando a ideia de bem valoroso e a de herança histórica, no sentido de buscar sustentabilidade e promoção do patrimônio, associado ao próprio reconhecimento das comunidades detentoras do bem cultural.

Uma outra consideração, parte importante dessa reflexão, é a da dicotomia material-imaterial na categorização de bens patrimoniais onde tal divisão dificulta a compreensão. É o caso da comida e do gosto construídos por uma sociedade e, neste sentido, a experiência com o trabalho de registro dos modos de fazer queijo artesanal, junto ao IPHAN, foi fundamental. O alimento e o conjunto das práticas da cozinha são analisados por mim como elementos materiais da cultura (a comumente chamada "cultura material"). Neste sentido, integram um todo da cultura e são dela parte e linguagem. Alguns diagnosticam os objetos como a parte "não humana" da vida. Ora, é preciso "desumanizar" a compreensão científica da vivência humana para perceber o material como humano e ver a vida social como a indivisibilidade entre o "humano" e o "material". Em exercício de contraponto é necessário humanizar o artefato. O conjunto de objetos de uma vivência, a chamada "cultura material", é mais que o trabalho do homem, o seu produto, o consumo do homem, a técnica e a tecnologia que ele cria, o saber inventado por ele, o progresso da sociedade humana, a simbologia ou a filosofia do homem. O artefato é o homem; é a extensão do seu gesto. Melhor dizendo, é o próprio gesto. Uma gamela, uma panela ou uma colher dão continuidade ao gesto do corpo que pensa e faz. O fazer não se contrapõe ao saber; a comida é linguagem e narra a cultura.²⁶

O gesto é artifício, é expressão, é movimento que une o corpo e um instrumento ampliador dele. O artefato, materialidade que estende o gesto ao seu mundo e o torna mais eficiente em sua ampliação, é instrumento das intenções, opções e sentimentos do homem. A comida em si, é *art-factum*!²⁷

A alimentação é ato de sobrevivência, mas é, também, uma invenção. As coisas que o homem inventa e torna úteis, participam de sua experiência e atendem às suas necessidades exigindo dele manipulações. Tornam-se instrumentos de sua vivência e dele requerem gestos artesanais. As coisas da alimentação e o próprio alimento conformam importante parcela da materialidade da cultura, mas, também, são conformadas por significados que vão além de sua concretude. Os elementos materiais da cultura e a relevância de seus significados são, assim, objetos de reflexão das disciplinas das ciências humanas. Dentre eles, a alimentação deve, portanto, ser compreendida como *documento* de realidades sociais. Não se deve apresentá-la apenas como simples reflexo da construção social, mas, sim, como repertório de elementos integrados em sua constituição histórica. Os artefatos da alimentação, também, não são apenas fetiches ou simples detentores de sentidos sociais deslocados de seus

²⁶ José Newton Coelho Meneses, "Os elementos materiais", *op. cit.*, 2017.

²⁷ *Art-factum* significa fazer (*ars*) ou conjunto de saberes para se fazer determinada coisa (*factum*; ato feito). *Ars* em Latim tem o sentido de "estado do fazer". *Ars coquinaria*: expressão latina antiga; significa "como se faz a cozinha cotidiana"; "a cozinha que os comuns fazem".

usos: são documentos a serem compreendidos como enunciados que dão sentido às realidades, atribuem valor às coisas dos homens, induzem e instrumentalizam as práticas sociais.

Devemos ler os objetos aderidos aos seus usos, aos seus sentidos sociais. Um garfo, por exemplo, tem sentido tanto como instrumento, quanto como gesto humano; tanto como artefato, quanto fato. Ele é detentor de significados sociais; é um fato sociohistórico. De tão presentes, comuns, banais, mas parte cotidiana e importantes para a vida, tendemos a naturalizar os objetos, desumanizá-los.²⁸ Esquecemos que são construções do homem, inteligência; são cultura.

Repetimos a forma dicotômica de tratar o humano opondo as tríades mente/pensamento/linguagem à corpo/prática/matéria. É o que nos lembra Marcelo Rede, inspirado em Bruno Latour (*Nous n'avons jamais été modernes*).²⁹ Ao naturalizar os artefatos determinamos a eles a condição de obviedade de clareza axiomática, evidência intuitiva. É preciso valorizar o que parece óbvio; pensar as obviedades com curiosidade cognitiva. Necessário, enfim, deixar de opor o material ao simbólico, como temos deixado de opor o natural ao cultural.

A terceira consideração fundamental incorporou a reflexão sobre a integração dos conceitos espaciais da geografia e as propostas de pensar a integração deles com a concomitância de não dissociar os espaços e os tempos, de pensar o espaço como categoria de análise para a história cultural.³⁰

A realidade contém uma complexa dimensão espacial-temporal de fluxos e de durações, de ordenações e de extensões, profundamente articuladas e indissociáveis. Nessa dimensão e nessa perspectiva é possível representar melhor as realidades construídas historicamente. Seguindo a reflexão do geógrafo Rogério Haesbaert, em seu texto *Territórios Alternativos*, o "quantitativismo neopositivista de muitos geógrafos" levou a um "pragmatismo simplista" que ignora a indissociabilidade da relação espaço-tempo tão presente na "geo-história" de Fernand Braudel.³¹ Podemos perceber com a ajuda do autor, uma perspectiva qualitativa de integrar o espaço e o tempo nos possibilitando uma leitura mais compreensiva da dinâmica política, econômica e cultural das manifestações sociais. Na perspectiva apenas quantitativa, em uma observação apenas cartográfica, a compreensão é limitada, salienta Haesbaert. A somatória dos olhares qualitativo-quantitativo é necessária para a percepção da complexidade das questões da cultura.

²⁸ Daniel Roche. *História das coisas banais. Nascimento do consumo. Séc. XVII-XIX*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000; Tristan Garcia. *Forme et objet. Un traité des choses*. Paris: PUF, 2011.

²⁹ Marcelo Rede. "História e cultura material". In: Ciro F. Cardoso e Ronaldo Vainfas (org.). *Novos domínios da História*. Rio de Janeiro: Campus/ Elsevier, 2012, p. 133-150 e Daniel Miller. *Trecos, Troços e Coisas. Estudos antropológicos sobre a cultura material*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

³⁰ José Newton Coelho Meneses. "Escalas espaço-temporais e História Cultural. Reflexão de um historiador sobre o espaço como categoria de análise". In: Eduardo França Paiva, Márcia Amantino e Isnara Pereira Ivo (org.). *Escravidão, Mestiçagens, Ambientes, Paisagens e Espaços*. São Paulo: Annablume, 2011, p. 55-79.

³¹ Rogério Haesbaert. *Territórios Alternativos*. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

Há, a meu ver, materialidade nessa integração espaço-tempo e a cozinha e a comida, bem como a construção dos gostos alimentares, nos permitem exercitar uma dinamicidade entre unidades e diversidades, continuidades e descontinuidades, permanências e mudanças, homogeneidades e heterogeneidades, finitudes e infinitudes. Tudo isso em uma complexa dimensão de extensão, duração, ordenação e fluxos (sucessões históricas) que nos dá a capacidade de pensar tempos e espaços como categorias absolutas (mensuráveis fisicamente) e relativas (mensuráveis por uma compreensão simbólica). Todas essas dimensões podem tanto ser atribuídas aos tempos, quanto aos espaços.

Essa última consideração (dimensão temporo-espacial), associada às duas anteriores (integração material e imaterial e método da estranheza/ “terra incógnita”), nos condicionam a propor um olhar instrumentalizado para nortear nossa compreensão. Considerar espaço e tempo como categorias indissociáveis, tratar a cozinha como manifestação dinâmica sem a dicotomia material-imaterial e buscar a sua compreensão como “terra incógnita”, levam à proposta de uma perspectiva histórico-espaço-temporal para nossa compreensão e registro da cozinha mineira como patrimônio.

A “paisagem cultural” como instrumental compreensivo

No âmbito da gestão dos patrimônios, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), considera “paisagem cultural” como uma manifestação integradora de um bem cultural associado ao caráter natural, representando um tipo de relação singular ou muito representativa entre o ser humano e a natureza. As “paisagens culturais” devem, assim, ser limitadas geograficamente em espaço onde a manifestação, em seu caráter material e imaterial, adquira protagonismo especial. Considerando que toda paisagem tem certo caráter cultural, as normativas patrimonializadoras da UNESCO fizeram distinções que, a partir das experiências espanholas (Andaluzia, Astúrias e País Basco), foram se ampliando por outras nações e sendo nominadas, por exemplo, de “paisagens de interesse cultural”, “paisagens singulares”, “paisagens excepcionais”, “paisagens de interesse local” e “paisagens do patrimônio cultural”.³² Normalmente o conceito tem sido utilizado, a despeito de diferenciações regionais, como um conjunto concentrado de elementos físicos (edifícios, acidentes geográficos, por exemplo) ou estruturais (caminhos, vegetações, vales etc) com certa coerência visual, distinta e diferenciada, com valores materiais e simbólicos reconhecidos pela sociedade como próprios.³³

Há, de certa forma, uma concepção holística na perspectiva deste tratamento de paisagens culturais nas experiências europeias, considerando

³² e-ph-Cuadernos 5 – *Crítérios para la elaboración de guías de paisaje cultural*. Sevilla: Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico de Junta de Andalucía, 2021, p. 14.

³³ Idem, p. 15.

escalas amplas, fisiográficas, biofísicas e culturais.³⁴ Entretanto, apegase ao espaço geográfico e o determina como componente fundamental, configurando-se essencialmente como uma delimitação espacial. As experiências e os parâmetros apresentam categorizações rígidas em valores – intrínsecos, patrimoniais e potenciais que, a despeito da concepção ampla, coloca-se pouco dinâmica para o caso da manifestação da linguagem das cozinhas regionais.³⁵ No caso da cozinha mineira, creio na necessidade de as dimensões serem marcadas pelos valores de linguagem que ela é e seus parâmetros de referência escolhidos por nós. Todos esses parâmetros são mais dialogantes com a estrutura de linguagem, embora não se desvinculem do território. Discutiremos melhor essa afirmativa ao apresentar o desenho instrumental compreensivo, a seguir.

A ideia é fundamentar-se em uma “paisagem cultural da cozinha mineira”. Considerando a normatização dos institutos europeus de patrimonialização e da UNESCO, nossa ideia se alicerça basicamente no conceito de “paisagem sonora”³⁶ e na premissa de apreensão da comida como linguagem de Massimo Montanari³⁷ e como narrativa, tomando como noções, ainda, o próprio conceito espacial de paisagem (o espaço como nossos sentidos percebem) e, complementarmente, o de “paisagem visual”. Com isso, busca-se adequações ao nosso objeto e à sua configuração sociohistórica já conhecida e estudada, propondo um desenho instrumental aberto ao conhecimento do novo e onde se inventarie aquilo diagnosticado como fundamento da cozinha mineira: sua história própria, sua tradição manifesta no cotidiano presente, seus valores e seus diálogos.

O conceito e a premissa desse alicerce instrumental – paisagem sonora e comida como linguagem e como narrativa – têm um vínculo radical com a ideia de lugar(es), onde as relações sociais se estabelecem em múltiplas especificidades, entre o espaço físico e a história social nele construída; entre as estruturas naturais e a sua transformação pela cultura local. Para Hildergard Westerkamp, “paisagem sonora é a manifestação acústica de ‘lugar’”, incorporando a ideia geográfica de lugar ao que o ouvido apreende do ambiente, desde os sons produzidos pela natureza até os produzidos pela humanidade e a integração deles em um dado espaço.³⁸ A comida como linguagem proposta por Montanari, igualmente, atrela as manifestações dos elementos das linguagens (orais e escritas) à construção mediada pelo espaço e pelo tempo e pelo jogo que mulheres e homens fazem na sobrevivência, construindo culturas

³⁴ *Idem*, p. 70-78.

³⁵ *Idem*, p. 79.

³⁶ Raymond Murray Schafer. *A afinação do mundo: uma exploração pioneira pela história passada e pelo atual estado do mais negligenciado aspecto do nosso ambiente: a paisagem sonora*. São Paulo: Editora UNESP, 2001; Raymond Murray Schafer. *O ouvido pensante*. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1991.

³⁷ Massimo Montanari. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008; Massimo Montanari. “Introdução. A cozinha, lugar da identidade”, *op. cit.*

³⁸ Hildegard Werterkamp. “The Word Soundscape Project”. In: *The Soundscape Newsletter* 1 (1991), p. 2. <https://thecanadianencyclopedia.ca/en/article/world-soundscape-project-emc>

alimentares.³⁹ Jogar com o tempo e com o espaço é para o autor, harmonizar, produção, consumo e gosto alimentares com os tempos e os espaços da natureza, controlando-os, modificando-os, lutando contra e a favor da natureza.

Os lugares da cozinha mineira se multiplicam. Apenas em exemplo que não se esgota em si, temos, em escalas distintas, do macro ao micro, Minas Gerais, municípios, distritos, comunidades, as ruas, os restaurantes, a casa, a cozinha, o quintal, o boteco, a cantina, a venda, a mercearia, o doméstico, o público, as escolas, ... e muitos outros espaços de gentes que transformam o seu espaço físico-natural em formas e valores de viver. As pessoas desses espaços são igualmente múltiplas: profissionais, públicas, domésticas, produtoras, consumidoras, criadoras, inventoras, viventes.

Podemos, entretanto, delimitar os lugares, como na ideia de paisagem visual, onde a visão e a definição do olhar têm limites,⁴⁰ ou delimitá-la menos, como é a apreensão do ouvir, integrado ao ambiente, definindo o que se quer apreender, mas, aceitando o insurgente. Os sons ambientais são vigorosamente interferentes naqueles produzidos pela humanidade em seus fazeres. Para Schafer, os sons fundamentais do ambiente, denominados por ele de “fundo”, podem, conscientemente, deixar de ser percebidos. O exemplo da ida a uma praça de cidade grande exemplifica bem isso: vamos à praça ouvir os pássaros e deixamos de perceber o “fundo” muito audível do som do trânsito. O canto dos pássaros é o som consciente que escolhemos ouvir, seriam os “sinais”, destacados por nossa percepção. Podemos ainda perceber as “marcas”, aqueles sons que acabam dando especificidades identitárias de um lugar. Assim, na praça, se for muito arborizada, por exemplo, as marcas podem ser o farfalhar do vento nas árvores. Fundos, sinais e marcas, são limites de percepção do ouvido; percepções do ouvido humano; escolhas do ouvinte. Na consideração paisagística, as escolhas, mais ou menos conscientes, como na ideia do que é nossa cozinha, são os fatores que escolhemos representar como sendo nossos.

A paisagem da cozinha mineira teria, assim e também, uma delimitação dada por nossa compreensão dela, inserida de objetividades e de subjetividades a comporem uma apreensão temporo-espacial dos seus investigadores. Os limites dessa apreensão/compreensão serão configurados pelos parâmetros definidores de uma paisagem cultural que ultrapassa o território. Este último é fortemente demarcado por especificidades físicas e fronteiriças, delimitadora de lugares, suas gentes e seus gostos e produtos alimentares. Esses limites se abririam e essas delimitações seriam percebidas por diversas escalas históricas de compreensão,⁴¹ radicadas nas especificidades de nossa percepção, apreensão e compreensão. Objetivamente, definimos parâmetros de referência ou

³⁹ Massimo Montanari. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008, p. 35-46.

⁴⁰ Raymond Murray Schafer. *A afinação do mundo*, op. cit.

⁴¹ Bernard Lepetit. “Sobre a escala na história”. In: Jacques Revel (org.). *Jogos de Escalas. A experiência da microanálise*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1998, p. 77-102.

categorias de análise (nosso arbítrio e nossa escolha, feita em discussão com o grupo de técnicos envolvidos), representando essas escalas da paisagem de nossa cozinha. Elas são 1. Ingredientes, 2. Práticas, saberes e ofícios, 3. Territórios, 4. Tradições e 5. Diálogos culturais. Iremos apreendê-los na diversidade de inventários e de leituras críticas (ver abaixo). Subjetivamente os analisaremos e os compreenderemos em conjunto, como uma manifestação múltipla, diversa e aberta: a cozinha de Minas Gerais. Seu universo dinâmico, percebido como paisagem cultural, permitiria a incorporação, igualmente dinâmica, de novas apreensões, novas incorporações, uma multiplicidade de manifestações.

A paisagem cultural da cozinha mineira, percorrendo as escalas de seus lugares, saberes, fazeres, costumes, hábitos, valores e tradições; fazendo o percurso de sua linguagem narrativa composta de vocábulos – ingredientes naturais específicos próprios e vindos de outros lugares –, de gramáticas – pratos múltiplos construídos na mescla de ingredientes –, de sua sintaxe própria – prescrições de cardápios conjugadores de pratos –, da retórica específica aplicados à cozinha, à mesa e ao gosto – sociabilidades, costumes, hábitos aplicados ao ato de comer –, apreenderia e possibilitaria uma narrativa aberta a um campo sem limites de criatividade e de incorporações. Minas Gerais é o espaço (território e lugar) e a cultura, construtores de uma alimentação própria e, sobretudo, de uma cozinha identitária, reconhecida como construída historicamente, valorizada e transmitida pelos mineiros, que se identificam com ela e se sentem a ela pertencentes, motivando neles a busca de orgulho, de salvaguarda e de evidência para a leitura do outro.

Uma definição da cozinha mineira como “paisagem cultural”

A paisagem cultural da cozinha mineira se define, então, como o conjunto material e simbólico, em complexidade inseparável, demarcada por fundamentos, significados e especificidades (“fundo”, “sinais” e “marcas”) compreendidos por nossa investigação. Esta se mensura, obedecendo aos conceitos e premissas antes discutidos, mas, principalmente à sua força identitária, pelas manifestações materiais e simbólicas que marcam a sua caracterização pelos mineiros. Estes enaltecem e apontam qualidades, distinguindo-a das outras cozinhas regionais, elencando elementos próprios e identitários. Tais elementos são transmitidos de geração em geração e se evidenciam no cotidiano doméstico, no mercado de alimentos, no fazer de seus profissionais, nas festas laicas e religiosas de caráter público ou privado. São marcas de saberes e de modos de fazer reconhecidos como próprios de grupos étnicos formadores de nossa história e de heranças desses mesmos grupos que continuam identificando segmentos sociais na contemporaneidade. É, ainda, configurada pelas percepções e representações construídas pelo olhar de quem vê Minas Gerais de fora e aquilata que sua cozinha é narrativa primordial de sua

cultura, consubstanciada e identificada com a hospitalidade da casa e da gente mineira.

Em um recorte mais específico, instrumentalizando mais objetivamente o registro da Cozinha Mineira como patrimônio imaterial, seguindo os parâmetros referenciais (ingredientes/práticas, saberes, ofícios/territórios/tradições/diálogos culturais), e tomando-a em perspectiva de uma paisagem cultural, definimos que a Cozinha mineira é aquela apreendida por nós e pelo outro e expressa em três repertórios culturais, formadores do que chamamos aqui da própria paisagem cultural da cozinha mineira:

1. Materialidades
 - a. Técnicas específicas (ex. pinga-e-frita, misturas);
 - b. Espaços tradicionais (ex. cozinha, fornalha de doces, fornos, tachas);
 - c. Instrumental (ex. artefatos como os fogões, as panelas, tachos de cobre, cuscuzeiros, estrela, gamelas, tabuleiros e outros equipamentos e instrumentos do fazer e do comer).
2. Manifestações de cultura
 - a. Eventos (ex. festas, festivais, eventos);
 - b. Influências e diálogos (ex. culturas fundantes, referências contemporâneas);
3. Projeções/representações simbólicas (ex. dos saberes, dos sabores, dos aromas).

Esses três repertórios distintos de manifestações podem nos dar a dimensão da cozinha que, como vimos discutindo neste texto, ultrapassam a espacialidade física, a manifestação em pratos específicos, as vinculações territoriais, os ingredientes, incluindo tudo isso. Além disso, nos permite aquilatar em compreensão, uma paisagem denotadora de significados e de sentidos.

A investigação segue inventários específicos de fontes primárias e secundárias relativas ao nosso problema investigativo. As questões postas a essas fontes buscam a dimensão temporo-espacial da construção da cozinha mineira, os valores representados e transmitidos, a força da sua tradição e da sua capacidade de identificar a sociedade mineira e de representar o que ela é, em sua constituição histórica.

INVENTÁRIO		Descrição/processo
1	Fontes Históricas primárias	inventário de fontes documentais

2	Fontes bibliográficas	estudos históricos/antropológicos (a partir de estudos acadêmicos e ensaísticos da tradição intelectual)
3	Patrimonial	inventário dos registros oficiais (nível federal - IPHAN, nível estadual - IEPHA, níveis locais-municipais, leis da Assembleia Legislativa de Minas Gerais)
4	Técnicas	inventário dos ingredientes primordiais presentes nos costumes cotidianos regionais
5	Espaços tradicionais	espaços ligados primordialmente às casas e cozinhas que servem diretamente ao fazer comida
6	Instrumental	artefatos e bens de cozinha usuais no cotidiano
7	Gastronômico	inventário de estudos de gastronomia, ensaios interpretativos e reportagens de grandes periódicos nacionais (jornais e revistas)
8	Eventos populares	arrolamento de manifestações de ordem religiosos e laicos em nível local, onde o alimento é parte
9	Eventos gastronômicos	inventário de Festivais, Festas de produtos, Semanas, (SEBRAE e as identidades locais)
10	Literário	levantamento de exemplos mais significativos e reconhecidos de citações em ensaios, romances, poesias, memórias
11	Narrativa visuais	inventário de cartografias, fotografias, iconografias (artes plásticas, cinema, séries, novelas), e esquematizações
12	Narrativas de áudios	áudios em diversos suportes de mídia
13	Diálogos culturais	levantamento de importantes presenças de distintas culturas estrangeiras em Minas, a partir do século XIX
14	Percursos e rotas contemporâneos	Arrolamento de percursos gastronômicos da tipicidade da cozinha mineira e do setor gastronômico e culinário em Minas Gerais (não esquecendo BH, como cidade criativa da gastronomia – UNESCO, tradição de bares e comidas de boteco por todo o Estado, setor queijeiro etc)
15	Projeções/representações	resultado de entrevistas a vários setores e pessoas tanto de Minas Gerais quanto de fora do Estado.

Quadro 1: Inventários de Pesquisa

A paisagem cultural da cozinha mineira seria, então, construída como busca compreensiva a partir de Inventários definidos apenas para a prática da pesquisa, a fundamentar a construção da narrativa do dossiê interpretativo, portanto, construídos pelas equipes de pesquisa e de redação (Quadro acima). No dossiê interpretativo, deveria existir a narrativa explicitadora da pesquisa em suas subdivisões instrumentais teórico-metodológicas, e, ainda, o texto que explicita a compreensão da paisagem da cozinha mineira como um bem de

cultura. Espera-se que ao final, os dados obtidos a partir da investigação desses inventários possam propiciar uma narrativa da compreensão de uma paisagem cultural da cozinha mineira, capaz de sustentar elementos identitários de sua realidade reconhecidos.

Não há nessa ordem numérica nenhuma hierarquia valorativa dos Inventários. Eles buscam atender a compreensão, como proposto, de uma paisagem que se compreende por repertórios de materialidades, manifestações de cultura e projeções/representações simbólicas.

Atentem que as fronteiras geográficas, físicas e políticas, tanto internas quanto externas do Estado de Minas Gerais ficam pouco marcadas na paisagem cultural da nossa cozinha, exatamente para dimensioná-la mais assertivamente no campo do patrimônio, bem como, evidenciá-la como historicamente aberta, dialogante e cosmopolita.

Pesquisa, narrativa e salvaguarda da cozinha de Minas Gerais

A força e a resistência dos significados de nossa cozinha, muito vivos e aparentes, parecem direcionar para uma tradição que a mantém forte na prática comum e na realidade das vivências. Nesse sentido pode parecer restrito o quadro de riscos de perda do sistema composto de práticas, saberes e modos de fazer desse universo complexo de nossa cozinha. O dinamismo de sua transmissão no tempo (tradição) e o valor atribuído pelos mineiros a ela, de fato podem denotar a necessidade de instrumentos de salvaguarda bem aderidos à própria prática cotidiana e aos processos educativos e informativos sobre seus valores e sua construção histórica. De antemão, pode-se pensar, a partir do registro oficial,

- em confeccionar o Caderno do Patrimônio (IEPHA), que traduza em linguagem clara para o leitor comum a compreensão narrada no Dossiê interpretativo, objetivando ampla difusão no sistema escolar e midiático;
- na valorização dos eventos que tem elementos da cozinha local como parte intrínseca, dos festejos, informando sobre os mesmos;
- na manutenção de um site para que se tenha acesso amplo e publicizado a outros interessados e pesquisadores;
- na integração com os vários setores ligados à gastronomia, no sentido de promover fóruns de discussão e integração, no sentido de discutir o processo da nossa tradição alimentar;
- na promoção de Fóruns integrativos entre produtores familiares, chefs de cozinha de restaurantes, cozinheiras e cozinheiros em nível do pequeno comércio e do mundo doméstico, visando conciliar valores e formas de valorização da tradição;
- no estímulo a reflexões acadêmicas transdisciplinares sobre práticas e cultura alimentar de Minas Gerais;

- na execução, por parte do poder público, em nível estadual e municipal, de políticas públicas de abastecimento alimentar que respeitem e dialoguem a tradição e as práticas comuns da alimentação;
- no financiamento facilitado e subsidiado da produção familiar de alimentos por parte do executivo do Estado de Minas Gerais, com integração com o sistema bancário público e privado;
- no estímulo público e privado às feiras e pequenos mercados de alimentos;
- na promoção pública de editais para seleção de projetos de eventos de cultura que valorizem a culinária e o sistema de nossa cozinha;
- no financiamento de pesquisas que promovam investigações e publicações sobre os territórios distintos da comida mineira;
- na busca integrativa dos cursos de gastronomia no sentido de capacitação de profissionais que compreendam o processo histórico formador da cozinha mineira;
- na promoção de divulgação em suportes midiáticos diversos de programas, reportagens e apresentações de casos específicos de manifestações da cozinha mineira etc.

Finalizando

Como as muitas Minas Gerais de Guimarães Rosa, também a sua cozinha “ajunta de tudo, os extremos, delimita, aproxima, propõe transição, une ou mistura”. Ela apresenta-se como expressão de um tensionamento constante entre heranças e inovações, refletindo diálogos e cosmopolitismos. Entre o novo e o antigo, concilia estruturas, na tensão criativa continuada, e as trata como herança valorosa formadora de um sistema cultural complexo, múltiplo, diverso, mas, ao mesmo tempo identificável. Apresenta-se como tradição em seu verdadeiro sentido: transmissão no tempo de valores e de modos, de formas e de saberes, repleta de novidades, atenta ao cotidiano e às vivências de quem a constrói em historicidades igualmente dinâmicas. Neste seu trânsito histórico constitui-se como identificadora do espaço e das gentes, da cultura mineira.

Referências

- ALAI, Manel Miró e WERNER, Jordi Padró. “Patrimonio y Territorio: una reflexión sobre los proyectos de puesta en valor del patrimonio”. *Patrimônio/Estudos*, 1 (2001), p. 38-41.
- ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. *Alterações nas unidades produtivas mineiras: Mariana – 1750-1850*. Dissertação de Mestrado. ICHF/UFF, Niterói, 1994.
- ANDRADE, Francisco Eduardo de. *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX*. Dissertação de Mestrado. FAFICH/UFMG, Belo Horizonte, 1994.
- BERGAD, Laird W. “Depois do Boom: aspectos demográficos e econômicos da escravidão em Mariana, 1750-1808”. *Estudos Econômicos* 24 (1994), p. 495-525.

- BERGAD, Laird W. *Escravidão e História econômica. Demografia de Minas Gerais, 1720-1888*. Bauru: EDUSC, 2004.
- CANDAU, Joël. *Anthropologie de la mémoire*. Paris: PUF ("Que sais-je?", n. 3.160), 1996.
- CANDAU, Joël. *Memória e identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2011.
- CHAVES, Cláudia Maria das Graças. *Perfeitos negociantes: mercadores nas Minas setecentistas*. São Paulo: Annablume, 1999.
- COUTO, Cristiana. *Arte de Cozinha. Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora SENAC-São Paulo, 2007.
- CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: EDUSC, 1999.
- e-ph-Cuadernos 5 – *Críterios para la elaboración de guías de paisaje cultural*. Sevilla: Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico de Junta de Andalucía, 2021.
- FORTUNA, Carlos. "Destradicionalização e imagem da cidade". In: FORTUNA, Carlos. (org.). *Cidade, Cultura e Globalização. Ensaio de Sociologia*. Oeiras: Celta Editora Ltda., 1997, p. 231-257.
- FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de Grossa Aventura. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992.
- GARCIA, Tristan. *Forme et objet. Un traité des choses*. Paris: PUF, 2011.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. "O patrimônio como categoria de pensamento". In: ABREU, Regina e CHAGAS, Mário (org.). *Memória e patrimônio*. Ensaio contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A Editora/FAPERJ/UNIRIO, 2003, p. 21-29.
- HAESBAERT, Rogério. *Territórios Alternativos*. São Paulo: Editora Contexto, 2006.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.
- JEUDY, Henri-Pierre. *Espelho das cidades*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.
- LEPETIT, Bernard. Sobre a escala na história. In: REVEL, Jacques. (org.). *Jogos de Escalas. A experiência da microanálise*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1998, p. 77-102.
- MENESES, José Newton C. "Escalas espaço-temporais e História Cultural. Reflexão de um historiador sobre o espaço como categoria de análise". In: PAIVA, Eduardo França; AMANTINO, Márcia; IVO, Isnara Pereira (org.). *Escravidão, Mestiçagens, Ambientes, Paisagens e Espaços*. São Paulo: Annablume, 2011, p. 55-79.
- MENESES, José Newton C. (org.). *Nossa comida tem história*. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.
- MENESES, José Newton C. *O Continente Rústico. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.
- MENESES, José Newton C. "Os elementos materiais da cultura e a percepção do banal e do óbvio. Ou, De como render-se ao óbvio". I Simpósio de Arqueologia dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Diamantina, Maio de 2017. (Comunicação oral, mímeo)
- MENESES, José Newton Coelho. "Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: O quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX)". *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo 23 (2015), p. 69-92.
- MILLER, Daniel. (org.) *Material cultures: Why some things matter*. Chicago: The University of Chicago Press, 1998.
- MILLER, Daniel. *Trecos, Troços e Coisas. Estudos antropológicos sobre a cultura material*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.
- MONTANARI, Massimo. "Introdução. A cozinha, lugar da identidade e das trocas". In: MONTANARI, Massimo (org.) *O mundo na cozinha*. História, identidade, trocas. São Paulo: Editora SENAC, 2009.
- PERULLO, Nicola. *O gosto como experiência. Ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.
- REDE, Marcelo. "História e cultura material". In: CARDOSO, Ciro F. e VAINFAS, Ronaldo. (org.). *Novos domínios da História*. Rio de Janeiro: Campus/ Elsevier, 2012, p. 133-150.

- ROCHE, Daniel. *História das coisas banais. Nascimento do consumo. Séc. XVII-XIX*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.
- ROCHE, Daniel. *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*. Paris: Fayard, 2003.
- ROSA, João Guimarães. "Minas Gerais é muitas". *O Cruzeiro*, 25 de agosto de 1957.
- SCHAFER, Raymond Murray. *A afinação do mundo: uma exploração pioneira pela história passada e pelo atual estado do mais negligenciado aspecto do nosso ambiente: a paisagem sonora*. São Paulo: Editora UNESP, 2001.
- SCHAFER, Raymond Murray. *O ouvido pensante*. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1991.
- SLENES, Robert. *Na senzala, uma flor: esperanças e recordações da família escrava - Brasil, Sudeste, século XIX*. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 2000.
- WERTERKAMP, Hillegard. "The Word Soundscape Project". *The Soundscape Newsletter* 1 (1991). <https://thecanadianencyclopedia.ca/en/article/world-soundscape-project-emc>

Contribuição recebida em 09 de setembro de 2025.

Aprovada em 31 de outubro de 2025.