

**VIRGÍNIA ARLINDA DA SILVA CARDOSO**

**TRADIÇÕES CULINÁRIAS, GÊNERO E GERAÇÃO NO TURISMO CULTURAL  
DE DOIS DISTRITOS DE OURO PRETO - MG**

Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica para obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

Orientadora: Rita de Cássia Pereira Farias

Coorientadora: Edna Lopes Miranda

**VIÇOSA - MINAS GERAIS  
2021**

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade  
Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

C268t  
2021  
Cardoso, Virginia Arlinda da Silva, 1982-  
Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural  
de dois distritos de Ouro Preto - MG / Virginia Arlinda da Silva  
Cardoso. – Viçosa, MG, 2021.

1 tese eletrônica (205 f.): il. (algumas color.).

Inclui apêndices.

Orientador: Rita de Cássia Pereira Farias.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Viçosa.

Referências bibliográficas: f.177 - 199.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2021.140>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Culinária brasileira - Minas Gerais. 2. Turismo cultural -  
Ouro Preto (MG). 3. Turismo e gastronomia - Ouro Preto (MG).  
4. Identidade de gênero no ambiente de trabalho. I. Universidade  
Federal de Viçosa. Departamento de Economia Doméstica.  
Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica. II. Título.

CDD 22. ed. 641.598151

Bibliotecário(a) responsável: Alice Regina Pinto CRB6 2523

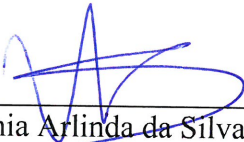
**VIRGÍNIA ARLINDA DA SILVA CARDOSO**

**TRADIÇÕES CULINÁRIAS, GÊNERO E GERAÇÃO NO TURISMO CULTURAL  
DE DOIS DISTRITOS DE OURO PRETO - MG**

Tese apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica para obtenção do título de *Doctor Scientiae*.

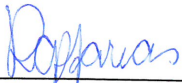
APROVADA: 20 de julho de 2021.

Assentimento:



---

Virgínia Arlinda da Silva Cardoso  
Autora



---

Rita de Cássia Pereira Farias  
Orientadora

## AGRADECIMENTOS

As doces memórias culinárias são o pano de fundo de todo o percurso que trilhei até chegar a esse momento. Elas partem de quando eu ainda era criança, lá no sítio dos meus pais, na cidade de Amparo do Serra (MG), onde aprendi a amar a culinária mineira, suas práticas, rituais de comensalidade em que eu dividia com toda a família os sabores das comidas mais deliciosas que já comi: as da minha mãe, Helena. Ela é a razão primeira do meu agradecimento, da minha admiração, da minha gratidão por tudo que ela fez e faz por mim, pelos meus estudos, pela minha vida. Os frangos com quiabo, as macarronadas com batata frita e sardinha, o tutu de feijão e a broa de fubá. Ah! a broa de fubá mais perfumada e deliciosa que já saboreei. Ainda tenho o privilégio de saboreá-la em todos os finais de semana que passo com ela. À minha mãezinha todo amor, carinho e admiração.

Ao meu pai devo a outra metade da minha vida - seus ensinamentos, sua firmeza na voz e sua doçura no coração foram presença garantida em todos esses anos de caminhada. Sempre me lembro de sua chegada em casa, quando vinha do trabalho e trazia, em um de seus bolsos, um alimento para alegrar meu dia, era uma bala, um guarda chuvinha de chocolate, um doce. Ele sempre se lembrava de mim quando fechava seu bar na cidade e vinha almoçar conosco em casa. As lembranças da infância se expandem para nossas viagens de domingo para a casa de minha tia Margarida. Íamos alegres no fusquinha vermelho, embalados pelas músicas de Teixeirinha e cantoria do meu pai, todos ansiosos por chegar ao destino e, além de encontrar nossos queridos tios e primos, saborear as deliciosas rosquinhas de nata. As latas de alumínio, cheias até a borda com essa saborosa quitanda, embalavam meus pensamentos enquanto percorríamos o caminho de minha casa até o lar de minha tia, irmã de minha mãe, e que divide com ela o dom do bem cozinhar. Ah! Que saudades desses almoços de domingo, da união da família em torno da mesa, dos ensinamentos, das risadas, do café coado na hora. Tudo isso contribuiu para o resultado deste trabalho que entrego com amor, dedicação e saudades. Saudades doces e prazerosas que representam infância e adolescência felizes.

Meus irmãos Aparecida, Juca, Beth e Toninho são parte dessa família mineira, de raiz, que sempre esteve unida, muitas vezes em torno da mesa. A cada um deles devo um pouco do conhecimento, dos valores apreendidos, do companheirismo e da compreensão ao longo de toda a minha trajetória. Aparecida foi a primeira a me incentivar a entrar no mundo acadêmico pois, logo aos três anos, já me levava para a escolinha perto de nossa casa. Juca, meu irmão que, como padre, está sempre rezando por mim, como irmão, foi quem me presenteou com meu

primeiro livro, uma bíblia da criança. Ainda me lembro da sua capa vermelha, e as ilustrações que sempre me chamaram a atenção. E na presença de Deus e da literatura sempre fui incentivada a ler, estudar e sempre buscar conhecimento. À Beth devo muito da paciência e incentivo, foi ela minha segunda mãe, pois cuidava de mim quando nossa mãe estava trabalhando, me ajudava nas tarefas, me preparava para a escola, além de me acolher em sua casa para que eu pudesse me preparar para o temido vestibular.

Infelizmente, Toninho foi morar com Deus durante a escrita desta tese e não pode receber esse agradecimento especial que dedico a ele, mas sei que, de onde ele estiver, seu coração está presente comigo. Com os demais irmãos, tenho certeza de que ainda iremos compartilhar muitos momentos em torno de nossa mesa, lá no sítio de nossos pais, saboreando a comida preparada no fogão à lenha, carregada de sabor e amor, ou ainda nos churrascos de sábado à noite, quando nos reuniremos para ouvirmos as engraçadas histórias de nosso pai Tatá.

Agradeço, também, ao meu esposo Alaércio que, desde o ano de 2006, compartilha comigo todos os momentos de luta, sofrimento, medo, alegria, realização, esperança, felicidade. Sem ele não teria chegado tão longe, não realizaria o sonho de me tornar doutora. Sua compreensão, apoio e incentivo foram essenciais para a realização desse projeto de vida. Nossa pequena grande família de dois humanos e oito cachorros é repleta de carinho e união. Kiko, Belinha, Chucky, Florzinha, Rebeca, meus pequineses terríveis, que enchem a casa de alegria, estão guardados no coração. Teteia, a *poodle* louquinha, é a irreverente que sempre me faz rir quando estou nervosa com a análise dos dados de pesquisa. Bilú e Chiquinho já se foram, velhinhos, mas, enquanto estiveram aqui, também me ofertaram muito amor, companheirismo e atenção.

À minha amiga Flávia fica o meu eterno carinho pela presença sempre doce em minha vida. Sua companhia foi essencial nos momentos de alegrias, medos e ansiedades que existiram ao longo do doutorado. Foram muitas garrafas de café sem açúcar compartilhadas; entre os goles, dividíamos nossos medos, inseguranças e ríamos muito das nossas próprias loucuras. Seja no desespero com minha tese, seja no desespero dela com sua tese também, sempre conseguimos ver um lado bom daquela loucura toda. Obrigada amiga, simplesmente por existir e estar presente em minha vida. Mesmo que o doutorado tenha sido uma luta (Oh luta!), você a tornou mais leve.

Agradeço aos meus queridos amigos da PROF – Pró-reitora de Finanças pela paciência, apoio, incentivo e carinho. A cada um de vocês fica o meu eterno obrigada, não só pelo percurso no doutorado, mas por todos os inúmeros momentos que passamos juntos durante esses 10 anos. Foram muitas festas de confraternização, *happy hours*, cafés da manhã e da tarde em que ríamos

muito, falávamos sobre política, religião, esportes, dos acontecimentos pessoais... enfim, nesses momentos de comensalidade e nos momentos de trabalho, dividimos grande parte de nossas horas e vidas. A cada um e a todos o meu eterno obrigada.

Agradeço enormemente à Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, instituição da qual faço parte como servidora pública e que, com muita atenção, me permitiu ausentar por algumas horas diárias para cursar o doutorado ao me conceder a redução de carga horária na modalidade de servidora estudante. Grata, também, pela concessão da bolsa de incentivo à qualificação que foi muito importante para a execução deste trabalho. Ainda, a todo o corpo técnico administrativo e docente, por ter me apoiado, de várias maneiras, sendo a base e o coração da UFOP.

Agradecimento especial vai para a minha querida orientadora Rita, que me aceitou como orientanda, e acreditou em meu projeto de pesquisa, dando apoio em todas as etapas do doutorado. Ao longo desse percurso, sua presença suave possibilitou o surgimento de uma confiança plena. Sempre presente quando eu precisei, me auxiliando na resolução dos problemas, indicando as mais interessantes literaturas, corrigindo e ensinando com carinho e profissionalismo inigualáveis. Fico feliz por entrar no doutorado com uma orientadora e sair dele com uma amiga. A você, Rita, o meu respeito, admiração e carinho. Obrigada por ser esse exemplo a ser seguido. À minha coorientadora Edna também dedico essa pesquisa, sua presença e disposição em sempre ajudar, fazendo orientações importantíssimas na criação desta tese que leva também a sua marca.

Agradecimento sincero à Universidade Federal de Viçosa e ao Departamento de Economia Doméstica, que me receberam no ano de 2002 para cursar a graduação; em 2003, me acolheram na família do Programa de Educação Tutorial (PET), aqui cabe um parêntese (com carinho profundo dedico minha evolução acadêmica à minha eterna tutora, professora, amiga e madrinha Aurora Ribeiro de Goicochea, que me orientou nos primeiros artigos científicos; dedico também à Simone Maffra que, embora não tenha me orientado no PET, sempre me incentivou e me acolheu como eterna petiana). Ao Programa de Pós-graduação em Economia Doméstica – PPGED dedico toda esta tese, pois foi nesse programa que desenvolvi minha dissertação de mestrado, esta tese de doutorado e, durante esse tempo, pude contar com uma estrutura robusta, com excelentes professores e técnicos que me propiciaram um ambiente acolhedor para desenvolver meus estudos.

Aos membros da banca de qualificação desta tese: Raquel Uchôa, Marcos Knupp, Cida Zolnier, Edna Miranda, bem como os membros da banca de defesa da tese: Maria do Carmo Pires, Romilda de Souza Lima, Douglas Mansur da Silva, Magnus Emmendoerfer, as

contribuições para o aprimoramento deste trabalho foram ímpares. Cada colocação, sugestão de leitura e conselhos foram primordiais na condução desta narrativa.

Carinho especial vai para meus colegas de mestrado e doutorado que dividiram comigo incertezas, dúvidas e realizações provenientes do caminho que percorremos juntos. Aloísia, Roberto, Fifi, Lena e todos os demais servidores da UFV que também contribuíram para minha formação, oferecendo seus serviços de excelência e apoio em todos os momentos.

Às minhas amigas irmãs do alojamento 713, pela vivência ímpar, pelas alegrias e tristezas partilhadas, pelos risos, pelas baladas, pelos estudos, pelo incentivo, pela compreensão e carinho, enfim, pelos momentos eternizados que estão preservados em minha memória e, principalmente, em meu coração.

Aos organizadores/promotores dos festivais culinários de Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu, dedico todo meu respeito e admiração pelo lindo trabalho que realizam e pela contribuição ímpar para o desenvolvimento social e turístico de seus distritos. Se não fosse pela gentileza em me receber, compartilhar histórias, saberes e práticas culinárias, nada disso seria possível. A todos vocês, o meu agradecimento, carinho e respeito.

Dedico também esta tese à cidade de Ouro Preto - MG, patrimônio mundial; local que me recebeu como moradora em 2009 e que foi a grande inspiração para o desenvolvimento do estudo acerca das tradições culinárias mineiras. Aqui, como menciono no início da tese, foi o local onde Minas Gerais nasceu, onde foram criadas as primeiras práticas culinárias do estado, onde muita gente viveu, sofreu e morreu para preservar essa história e esse patrimônio inigualáveis. À sua população que ama e preserva essa riqueza cultural e assim permite que pessoas como eu e as futuras gerações possam conhecer um pouco do passado brasileiro forjado em ouro, suor, lágrimas, patriotismo e principalmente, sabores e saberes culinários.

Agradeço a todas as demais pessoas que passaram ou que permanecem em minha vida, que de alguma forma contribuíram para a realização deste projeto. Com certeza, esta tese foi escrita a várias mãos, pois em cada momento existiu a presença e a contribuição daqueles que fazem parte de minha vida.

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

Por último, mas com importância primeira, dedico este trabalho, este momento e toda a minha vida a Deus, que está presente em todos os momentos dessa caminhada e que sempre me protege, me guia, me guarda, me governa e me ilumina.

## *Ser Mineiro*

*Ser Mineiro é não dizer o que faz, nem o que vai fazer,  
é fingir que não sabe aquilo que sabe,  
é falar pouco e escutar muito,  
é passar por bobo e ser inteligente,  
é vender queijos e possuir bancos.*

*Um bom Mineiro não laça boi com imbirá,  
não dá rasteira no vento,  
não pisa no escuro,  
não anda no molhado,  
não estica conversa com estranho,  
só acredita na fumaça quando vê o fogo,  
só arrisca quando tem certeza,  
não troca um pássaro na mão por dois voando.*

*Ser Mineiro é dizer "uai", é ser diferente,  
é ter marca registrada,  
é ter história.  
Ser Mineiro é ter simplicidade e pureza,  
humildade e modéstia,  
coragem e bravura,  
fidalguidade e elegância.*

*Ser Mineiro é ver o nascer do Sol  
e o brilhar da Lua,  
é ouvir o canto dos pássaros  
e o mugir do gado,  
é sentir o despertar do tempo  
e o amanhecer da vida.*

*Ser Mineiro é ser religioso e conservador,  
é cultivar as letras e artes,  
é ser poeta e literato,  
é gostar de política e amar a liberdade,  
é viver nas montanhas,  
é ter vida interior,  
é ser gente.*

José Batista de Queiroz

## **Minas, 300 anos Gerais!**

*Gentil; pacata, serrana  
Entre prados e campinas  
“Causos” de Minas e aquele cafezinho  
Um “dedo de prosa” nas esquinas.*

*Nossa terra impera no ar  
Soberana por vocação  
Quem diria que em Minas  
Seria berço do Pai da Aviação?*

*A religiosidade predomina  
É o farol que nos guia  
Nosso lema está inscrito  
“Liberdade ainda que tardia”*

*Bom mineiro que se preza  
Mesa farta em todo lugar  
Queijo, tutu, broa de fubá  
E o famoso doce de leite?  
Sobremesa que não pode faltar.*

*“Há, Minas Gerais...  
Quem a conhece não esquece jamais! ”  
Abriga artes sacras do Aleijadinho  
O leito do “Velho Chico”  
Pedras preciosas e muito mais.*

*Lugar de romântica seresta  
A viola e a sanfona estão nesta  
E a Banda de Música  
Embala uma boa festa.*

*Vasto patrimônio secular  
Histórico, arquitetônico, cultural  
Minas muito nos ensina  
Pelo circuito Estrada Real.*

*Cidades históricas erguidas*

*Sob rara beleza e imenso valor  
O Barroco das igrejas e casarões  
Fascina os turistas de esplendor.*

*O mineiro é esperto  
Apesar da fama de quieto  
Astuto e muito valente  
Está sempre sorridente.*

*No homem do campo encontra-se sabedoria  
Planta e Colhe felicidade  
Enfrentando muitos desafios  
Sustenta o ‘pão’ na cidade.*

*Em cada recanto mineiro  
Seus costumes, valores e tradições  
Há sempre um carro de boi a cantar  
Atravessando as gerações.*

*Solidária, educada e hospitaleira  
Sinônimos de gente mineira  
Não importa viver sem o mar  
Quando no lugar contém muita cachoeira.  
Terra onde nasce o minério de ferro  
E grandes jazidas extraídas  
O Ouro vem do mineiro destemido  
De muito suor e muitas vidas.*

*Anos de lutas e conquistas  
Eternizadas na memória  
Três séculos comemoram  
Minas Gerais e sua história!*

*Originou famosos e grandes poetas  
Alguns a Inconfidência os destacou  
Orgulho-me de ser mineira!  
“UAI! Ô trem bão, sô!”*

## RESUMO

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, julho de 2021. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG.** Orientadora: Rita de Cássia Pereira Farias. Coorientadora: Edna Lopes Miranda.

Na presente tese, analisamos alguns elementos da cultura ouro-pretana tendo como lente prioritária as tradições culinárias. Em meio aos momentos festivos que envolvem essas tradições, abordamos os fatores que influenciam a permanência, a ressignificação e, ou, o abandono das tradições culinárias dos distritos de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto - Ouro Preto – MG, ambos inseridos em um campo heterogêneo e contemporâneo de turismo cultural. Para tanto, discutimos sobre as relações de gênero e geração que se destacam como elementos capazes de impactar as tradições culinárias. Por meio de uma descrição densa, de inspiração etnográfica, analisamos esses eventos sob a perspectiva dos rituais que ajudam na compreensão das interações sociais, no intuito de apreender o contexto em que são proferidos os discursos dos organizadores/promotores dos festivais culinários e dos turistas acerca da vivência das tradições culinárias. Adotamos pressupostos teóricos da vertente culturalista, para a qual é dada ênfase ao estudo, realizando a descrição dos comportamentos humanos definidos a partir da cultura em que os sujeitos estão inseridos, que lhes permitem vivenciar seu meio ambiente e relacionar-se com seus semelhantes. Sobretudo, abordamos os termos circunscritos nas representações que os sujeitos realizam em seu cotidiano, cuja comida desempenha papel de destaque. Na culinária, os ritos, assim como as interações cotidianas, constituem importantes recursos para salvaguardar e promover a manutenção dos saberes e fazeres regionais. Como resultados, entendemos que as tradições culinárias são constantemente ressignificadas, fazendo sentido para os grupos que as reafirmam, ao mesmo tempo em que são manipuladas no bojo da reconstrução permanente do “tradicional e típico” mineiro. As mudanças provocadas pela atividade turística não afetam somente as tradições, se propagando por outras instâncias, como a relação estabelecida entre os autóctones e os visitantes, entre os realizadores dos festivais e, até mesmo, entre os membros das famílias, ao inserirem elementos novos à dinâmica familiar e grupal. As diferenças que abrangem a distribuição de tarefas no festival se reverberam no cotidiano dos dois grupos estudados, sendo as assimetrias mais nítidas em Santo Antônio do Salto, onde a formação do grupo dos organizadores/promotores do festival é totalmente feminina. A presença masculina se restringiu às atividades acessórias ao evento, as quais demandavam, mormente, força física, a exemplo da montagem do palco, da produção das

barracas, da confecção dos fogões a lenha, e do transporte das comidas para o local de comercialização. Percebemos, também, uma divisão de tarefas pautada nas relações de gênero entre os membros da própria família. Em São Bartolomeu, as assimetrias e os padrões de comportamento foram estruturados de forma mais fluida, embora existam as marcas características dos lugares historicamente delegados a cada gênero. A dinâmica familiar e cotidiana incorpora elementos que não foram vistos na realidade de Santo Antônio do Salto, como práticas culinárias exercidas por homens no cotidiano, bem como a comercialização de bebidas exercida por mulheres. Essas manifestações, embora representem avanços quando pensamos na igualdade de gêneros, ainda são muito incipientes, dado o rico e variado contexto cultural presente na realidade ouro-pretana. A cidade está entre os 65 destinos turísticos mais importantes do país, e conta com consagrados eventos culturais, como a *Mostra de Cinema de Ouro Preto (Cineop)* e o *Festival de Inverno*, com shows musicais e teatrais. Assim, a divisão sexual do trabalho, nas duas realidades estudadas, ainda evidencia a separação e a hierarquização das atividades desenvolvidas por homens e mulheres. Quanto aos aspectos inerentes à transmissão geracional da tradição culinária, concluímos que existe uma interconexão entre a tradição e a modernidade. Se, por um lado, a população mais envelhecida e o contexto turístico em que ela é inserida buscam fortalecer as tradições, por outro, a industrialização, a urbanização e o êxodo rural, principalmente dos mais jovens, põem em risco a manutenção das culturas locais em detrimento da padronização alimentar. Desse modo, concluímos que as tradições culinárias são ressignificadas nos dois contextos de pesquisa, sendo a tradição e a modernidade conectadas e fundidas, afetando de formas diferenciadas cada um dos dois grupos pesquisados. Contudo, notamos, em ambos, a forte essência da cultura tradicional mineira de servir mesas fartas, ancorada na hospitalidade e na simplicidade dos sujeitos e de suas preparações.

Palavras-chave: Tradição culinária. Turismo cultural. Gênero. Geração.

## ABSTRACT

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva, D.Sc., Universidade Federal de Viçosa, July, 2021. **Culinary traditions, gender and generation in cultural tourism in two districts of Ouro Preto - MG.** Advisor: Rita de Cássia Pereira Farias. Co-advisor: Edna Lopes Miranda.

In this thesis, we analyze the some elements of the Ouro Preto culture with culinary traditions as a priority lens. Amidst the festive moments involving these traditions, we address the factors that influence the permanence, the redefinition and/or the abandonment of the culinary traditions of the districts of São Bartolomeu and Santo Antônio do Salto - Ouro Preto - MG, both inserted in a field heterogeneous and contemporary cultural tourism. Therefore, we discuss gender relations and generation that stand out as elements capable of impacting culinary traditions. Through a dense, ethnographic-inspired description, we analyze these events from the perspective of rituals that help to understand social interactions, in order to grasp the context in which the discourses of the organizers/promoters of culinary festivals and tourists about the experience of culinary traditions. Theoretical assumptions are adopted from the culturalist perspective, to which emphasis is placed on the study, performing the description of human behaviors defined from the culture in which the subjects are inserted, which allow them to experience their environment and relate up with your fellow men. Above all, we address the terms circumscribed in the representations that the subjects carry out in their daily lives, whose food plays a prominent role. In cooking, rites, as well as daily interactions, are important resources to safeguard and promote the maintenance of regional knowledge and practices. As a result, we understand that culinary traditions are constantly re-signified, making sense to the groups that reaffirm them, at the same time that they are manipulated in the midst of the permanent reconstruction of the “traditional and typical” from Minas Gerais. The changes brought about by tourist activity do not only affect traditions, spreading to other instances, such as the relationship established between the natives and visitors, between festival organizers and even between family members, by inserting new elements into the family and group dynamics. The differences that cover the distribution of tasks at the festival reverberate in the daily lives of the two groups studied, with the sharpest asymmetries being in Santo Antônio do Salto, where the formation of the group of organizers/promoters of the festival is entirely female. The male presence was restricted to activities incidental to the event, which mainly required physical strength, such as setting up the stage, producing tents, making wood stoves, and transporting food to the place of sale. We also noticed a division of tasks based on gender relations between

members of the family itself. In São Bartolomeu, asymmetries and patterns of behavior were structured in a more fluid way, although there are characteristic marks of places historically delegated to each genre. The family and everyday dynamics incorporate elements that were not seen in the reality of Santo Antônio do Salto, such as culinary practices performed by men in everyday life, as well as the sale of beverages performed by women. These manifestations, although they represent advances when we think about gender equality, are still very incipient, given the rich and varied cultural context present in the Ouro Preto reality. The city is among the 65 most important tourist destinations in the country, and has renowned cultural events, such as the Ouro Preto Film Festival (Cineop) and the Winter Festival, with musical and theatrical shows. Thus, the sexual division of work, in the two realities studied, still shows the separation and hierarchy of activities performed by men and women. As for the aspects inherent to the generational transmission of culinary tradition, we conclude that there is an interconnection between tradition and modernity. If, on the one hand, the aging population and the tourist context in which it is inserted seek to strengthen traditions, on the other hand, industrialization, urbanization and the rural exodus, especially of the younger ones, put the maintenance of local cultures at risk to the detriment of food standardization. Thus, we conclude that culinary traditions are resignified in the two research contexts, with tradition and modernity being connected and fused, affecting each of the two researched groups in different ways. However, we noticed, in both, the strong essence of the traditional Minas Gerais culture of serving large tables, anchored in the hospitality and simplicity of the subjects and their preparations.

**Keywords:** Culinary tradition. Cultural tourism. Gender. Generation.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa dos caminhos da Estrada Real .....	19
Figura 2 - Distritos de Ouro Preto – MG.....	34
Figura 3 - Barracas de doces tradicionais de São Bartolomeu .....	38
Figura 4 - Selo usado nos doces tombados como patrimônio imaterial .....	39
Figura 5 - Estrutura do <i>Encontro de Tradições Culinárias</i> de São Bartolomeu .....	40
Figura 6 - Estrutura do <i>Festival de Cultura e Culinária Típica</i> de Santo Antônio do Salto....	43
Figura 7 - As dimensões do espaço social alimentar.....	59
Figura 8 - Artesanato comercializado no festival culinário de Santo Antônio do Salto .....	106
Figura 9 - Apresentações de rituais populares em Santo Antônio do Salto .....	110
Figura 10 - Pratos típicos comercializados no festival culinário de Santo Antônio do Salto.	113
Figura 11 - Cardápios e encartes do festival culinário de Santo Antônio do Salto.....	120
Figura 12 - Cardápios e encartes do festival culinário de São Bartolomeu.....	120
Figura 13 - Tendências adotadas no festival culinário de São Bartolomeu.....	124
Figura 14 - Estilo das barracas e pratos no festival culinário de Santo Antônio do Salto .....	125

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Sexo dos visitantes dos festivais culinários.....	201
Tabela 2 - Idade dos visitantes dos festivais culinários.....	201
Tabela 3 - Dados da família dos visitantes dos festivais culinários.....	201
Tabela 4 - Origem dos visitantes dos festivais culinários .....	202
Tabela 5- Forma de divulgação do evento.....	202
Tabela 6 - Motivo da participação no evento .....	202
Tabela 7 - Opinião sobre a culinária tradicional.....	202
Tabela 8- Indicaria o evento para amigos e familiares? .....	203
Tabela 9 - O que mais gostou no evento?.....	203
Tabela 10 - O que menos gostou no evento?.....	203

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Caracterização dos organizadores/promotores dos festivais culinários .....	47
Quadro 2 - Pratos comercializados nos Festivais Culinários em 2019.....	118
Quadro 3 - Mecanismos de representação dos organizadores/promotores dos festivais culinários de Ouro Preto - MG.....	146

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>17</b>
Delineando o caminho do ouro: do Rio de Janeiro a Ouro Preto .....	18
Percurso metodológico .....	31
<b>Capítulo 1. CULTURA E TRADIÇÃO: O ALIMENTO SIMBOLIZADO .....</b>	<b>52</b>
1.1 – A alimentação na antropologia social.....	53
1.2 - Tradição: uma categoria útil de análise antropológica.....	61
1.3 - Cozinha e tradição: o alimento que nutre o corpo é a comida que revigora a alma.....	64
1.4 - A Cozinha brasileira e suas práticas culinárias .....	67
1.5 - Tradições culinárias vistas como discurso: a construção do mito da mineiridade.....	71
1.6 – Do discurso às práticas: a construção da culinária mineira .....	76
1.7- Transmissão geracional do saber fazer tradicional .....	80
<b>Capítulo 2. SABORES E PRÁTICAS DOS FESTIVAIS CULINÁRIOS DE OURO PRETO - MG .....</b>	<b>92</b>
2.1 – Alimentação ritual: as práticas culinárias e a comensalidade.....	92
2.2 – Rituais festivos nos distritos de Ouro Preto: entre a tradição e a inovação.....	95
2.3 - Discursos e práticas nos festivais culinários de Ouro Preto-MG .....	111
2.4 - Relações de gênero na dinâmica dos festivais culinários.....	128
<b>Capítulo 3. PERFORMATIVIDADE DAS TRADIÇÕES CULINÁRIAS NO TURISMO CULTURAL.....</b>	<b>136</b>
3.1 - Patrimônio culinário no contexto turístico .....	137
3.2 - Turismo de eventos: os festivais culinários.....	140
3.3 - Tradição como representação: a interação social a partir de Erving Goffman .....	144
3.4 - Tradição como espetáculo: o tradicional culinário e o elemento comercial .....	148
3.5 - Percepção dos visitantes nos eventos de tradições culinárias de Ouro Preto - MG.....	152
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>166</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>175</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>198</b>

## APRESENTAÇÃO

Nesta tese, pretendemos desvelar elementos da cultura ouro-pretana, a partir de tradições culinárias, analisando as configurações de dois festivais culinários, em um estudo empírico, com destaque para as apropriações simbólicas das tradições pelos sujeitos, frente ao dinamismo contemporâneo corporificado no turismo cultural<sup>1</sup>. Para tanto, discutimos as relações de gênero<sup>2</sup> e de geração<sup>3</sup> que se sobressaem enquanto elementos que subjazem o tradicionalismo gastronômico.

Por meio de uma descrição densa (GEERTZ, 1989), de inspiração etnográfica (PEIRANO, 1993), analisamos esses eventos na perspectiva dos rituais<sup>4</sup> (GOFFMAN, 2011a), por sua vez, caracterizados como elementos que sustentam o habitual. A partir da metáfora de teatralização da vida, Goffman aborda as representações dos sujeitos, conferindo a eles dois papéis fundamentais: como atores (fabricantes de impressões, envolvidos na tarefa de encenar uma representação) e como personagens (figuras representadas que têm como finalidade evocar admiração pelas suas qualidades). Na perspectiva da metáfora teatral dramaturgic, Goffman aduz que as pessoas dramatizam o cotidiano e, no contexto da pesquisa, podemos destacar que as práticas culinárias tradicionais são recriadas nos festivais culinários, com o propósito de afirmação identitária e promoção turística.

Nesse sentido, analisarmos as tradições culinárias sob a ótica dos rituais nos permite ampliar, acentuar e sublinhar o que é comum nos eventos culinários estudados. Quanto ao instrumental analítico utilizado para o exame de rituais, consideramos o contexto das situações que revelam os múltiplos sentidos dos encontros sociais. Assim, os rituais estruturam e organizam as posições ocupadas pelos sujeitos, os valores morais e as visões de mundo.

---

<sup>1</sup> O turismo cultural, segundo Santos (2018), compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. Tal definição está relacionada à motivação do visitante de vivenciar essa realidade, sendo propiciada uma experiência na qual é preservada a sua integridade. Vivenciar implica a busca em aprender e entender o objeto da visita, bem como as experiências participativas, contemplativas e de entretenimento que ocorrem em função do objeto de visita (BRASIL, 2008).

<sup>2</sup> Gênero é uma categoria que permite entender as representações sociais de masculino e feminino. “O conceito de gênero se situa na esfera social, diferente do conceito de sexo, posicionado no plano biológico” (SAFFIOTI; ALMEIDA, 1995, p. 183). Rubin (1975, p. 2) define o termo como o “conjunto de arranjos através dos quais uma sociedade transforma a sexualidade biológica em produtos da atividade humana”.

<sup>3</sup> Freixa e Leccardi (2010) entendem geração como o lugar em que os tempos do curso da vida e da experiência histórica se sincronizam, se fundem e se transformam. Para Sastre (2018), uma geração representa todos aqueles que recebem as mesmas impressões durante seus anos de formação, a qual, segundo o autor, nos ajuda a compreender tanto as permanências quanto as mudanças observadas nas sociedades ao longo do tempo.

<sup>4</sup> Os rituais possuem como elemento comum a repetição que concede certa segurança àqueles que deles participam, dada a familiaridade com as sequências rituais. Assim, sabemos o que vai acontecer, celebramos nossa solidariedade, e partilhamos sentimentos, gerando a sensação de coesão social (RODOLPHO, 2004).

Inicialmente, partimos da descrição do contexto sociogeográfico da região de estudo, procurando ressaltar suas características mais marcantes, no cenário privilegiado de uma das rotas turísticas mais conhecidas do Brasil, a Estrada Real. Em seguida, apresentamos a cidade de Ouro Preto, em uma visão turística, com a finalidade de destacar suas principais atrações, sua história, suas memórias e seu protagonismo na formação da culinária mineira.

### **Delineando o caminho do ouro: do Rio de Janeiro a Ouro Preto**

A Estrada Real é a maior rota cultural<sup>5</sup> e turística do país. Possui 1,6 mil quilômetros de extensão e mais de 80 mil quilômetros quadrados de área de influência, passando por Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. Foi criada para fiscalização das riquezas e mercadorias que transitavam entre Vila Rica (atual Ouro Preto), que era capital da colônia e local de extração de ouro e diamantes, e o litoral do Rio de Janeiro (Paraty), por onde saíam os navios em direção a Portugal. Nesse local, também chegavam da Europa os alimentos, os produtos manufaturados e as ferramentas para o abastecimento da região mineradora. Toda a circulação de riquezas, de mercadorias e de pessoas só poderia ser feita pelo trajeto da Estrada Real (CARRIERI; LUZ; PEREIRA, 2014).

Atualmente, os municípios da Estrada Real buscam valorizar e resgatar as tradições culturais do percurso, ressaltando as belezas da região (IER, 2020)<sup>6</sup>. A história dessa estrada teve início em meados do século XVII, quando a Coroa Portuguesa oficializou os caminhos para o trânsito de ouro e de diamantes entre Minas Gerais e os portos do Rio de Janeiro. Assim, as trilhas delegadas pela realeza ganharam o nome de Estrada Real, por serem compostas por esses percursos. O Caminho Velho, também conhecido como Caminho do Ouro, foi a primeira via aberta oficialmente para ligar o litoral fluminense à região produtora de ouro no interior de Minas Gerais. Na época de sua construção, o trajeto era feito em sessenta dias, a cavalo, pelos tropeiros. Com o decorrer dos séculos, surgiram, ao longo desse caminho, vilas, arraiais, povoados e pontos de parada para os viajantes. Conforme Cardoso (2012), o caminho foi usado por diferentes pessoas, tais como imperadores, mineradores, tropeiros, bandeirantes, entre outros. A mesma autora destaca que, com o término do ciclo do ouro, tal passagem ficou inoperante, o que motivou sua conservação para exploração de seu potencial turístico.

---

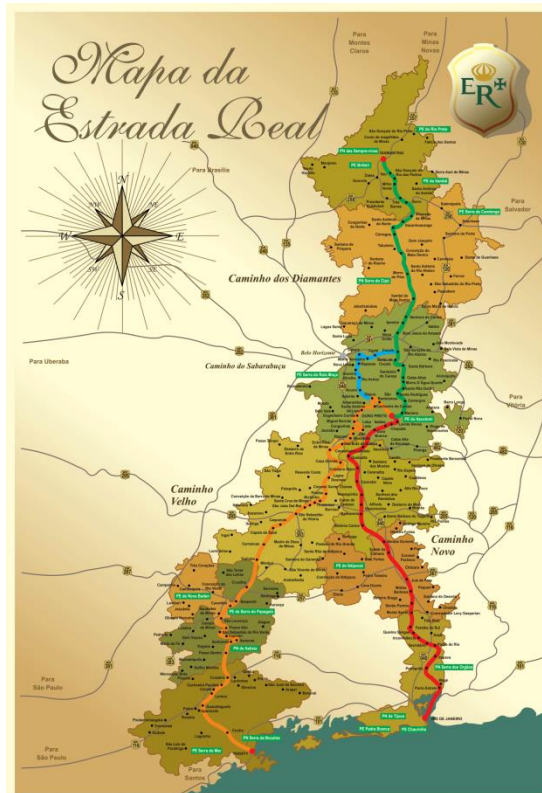
<sup>5</sup> Rota cultural é definida por Diagne (2001) como um caminho e, ou, curso que esteve em contato entre duas ou mais comunidades, favorecendo intercâmbios e a criação de vias de comunicação usadas para transmitir o patrimônio cultural tangível e intangível entre continentes, países, regiões e, ou, lugares.

<sup>6</sup> Fonte: <http://www.institutoestrada-real.com.br>

Na atualidade, a Estrada Real é delineada em quatro caminhos, a saber: Caminho Velho, Caminho Novo, Caminho dos Diamantes e Caminho Sabarabuçu, que cruzam 199 cidades, em três estados brasileiros. Minas Gerais é o estado com o maior número de cidades, ao totalizar 169; em seguida, tem-se o estado de São Paulo, com 22 cidades, e, finalmente, o Rio de Janeiro, com oito cidades. No Caminho Velho (Ouro Preto a Paraty), encontram-se 88 municípios. No Caminho Novo (Ouro Preto ao Rio de Janeiro), 54 municípios. No Caminho dos Diamantes (Ouro Preto a Diamantina), 50 municípios e, no Caminho Sabarabuçu (Ouro Preto a Sabará), sete municípios. Nesses trechos, há cobertura de terra, de pedras ou de asfalto, o que também confere outro potencial turístico. São também utilizados para negócios, ou mesmo como simples via de circulação entre as cidades (CARRIERI; LUZ; PEREIRA, 2014).

Na Figura 1, exibe-se o mapa da Estrada Real, que representa um marco extraordinário da urbanização brasileira. Ao longo de seu trajeto, inúmeros povoados e cidades se formaram, além de simbolizar um importante registro cultural do país. Não podemos olvidar de seu valor simbólico, sobretudo para os mineiros, uma vez que tradições, festas, danças, culinárias foram desenvolvidas, transmitidas e compartilhadas ao longo de seu percurso e para além de suas fronteiras (CARDOSO, 2012).

Figura 1 – Mapa dos caminhos da Estrada Real



Fonte: Instituto Estrada Real, 2020

De modo geral, as festas constituem importantes rituais, sobretudo para as comunidades, como as festas religiosas e juninas (RODRIGUES, 2008). Tais eventos<sup>7</sup>, presentes na dinâmica das rotas turísticas da Estrada Real, firmam-se em um traçado histórico, o que potencializa as manifestações enquanto instrumento de preservação e promoção da cultura, principalmente quando aliado ao turismo cultural, cuja oferta turística contempla a diversidade cultural.

Os turistas<sup>8</sup> buscam conhecer o território de forma mais ampla e profunda, por meio de bens que os conduzem a um caminho definido da Estrada Real (RAMÍREZ, 2011). Como exemplo, citamos um prato saboreado pelos mineiros, e que hoje é considerado típico<sup>9</sup> da culinária brasileira, o feijão tropeiro, representando parte da cultura alimentar no Brasil. Trata-se de uma herança cultural advinda do período colonial quando foi promovida pelos viajantes denominados “tropeiros”<sup>10</sup>, que utilizavam a Estrada Real para transportar suas mercadorias.

Ouro Preto foi a capital de Minas até 1897, sendo a cidade que liga todos os caminhos da Estrada Real. Foi criada a partir da junção de diversos arraiais fundados por bandeirantes em 1711, sob o nome de Vila Rica. Poucos anos depois, em 1720, foi escolhida a capital da capitania das Minas Gerais, e serviu como campo de manifestações históricas e culturais na época da descoberta do ouro no país. Também, foi cenário da Guerra dos Emboabas e do movimento da Inconfidência Mineira. Com a mudança da capital para Belo Horizonte, em 1897, a cidade manteve sua configuração original.

O município incorporou diferentes culturas e práticas desde o processo de colonização. Outro fator importante é sua associação entre o antigo e o tradicional, por ser a cidade brasileira que apresenta o maior acervo construtivo da época colonial, sendo inclusive reconhecida pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) como patrimônio cultural da humanidade. A partir desses dados, constatamos que Ouro Preto é uma

---

<sup>7</sup> Getz (2002) define evento como um fenômeno temporal, com um começo e um fim, com expressão territorial, confinado a um espaço especial que pode ser uma sala de espetáculos, um grande espaço aberto, ou vários espaços. Por definição, um evento ocorre só uma vez e é impossível de replicar.

<sup>8</sup> O termo “turista” é utilizado de forma genérica para designar diferentes perfis de visitantes, que são aquelas pessoas que se deslocam para um lugar diferente de onde moram e que ali permanecem em um tempo inferior a doze meses. Segundo Brasil (2012), turista é aquela pessoa que se desloca para fora de seu local de residência permanente por mais de 24 h, pernoita, por motivo outro que o de não fixar residência ou de exercer atividade remunerada, realizando gastos de qualquer espécie com renda recebida fora da região visitada. Quando o sujeito permanece no local visitado por um período inferior a 24 h, e sem ali pernoitar, é considerado um excursionista. Nesse sentido, para abarcar as duas classes, tanto turistas quanto excursionistas, utilizamos nesta tese o termo “visitante”.

<sup>9</sup> Os termos típico e tradicional são comumente usados como sinônimos, mas apresentam diferenças importantes; a comida típica é aquela que representa uma região, um lugar, como é o caso do pão de queijo mineiro. Já a comida tradicional é aquela que utiliza os produtos locais, que possuem modos de preparo e consumo transmitidos ao longo das gerações e que são representantes de uma cultura.

<sup>10</sup> Tropeiro é a designação dada aos condutores de tropas ou comitivas de muares e cavalos, entre as regiões de produção e os centros consumidores no Brasil, a partir do século XVII (REVISTA HISTÓRIA VIVA, 2006).

das cidades históricas mais importantes do país, o que amplia o seu potencial turístico. Costa (2018) complementa que a cidade apresenta diversas belezas que podem ser visitadas, como as antigas minas de ouro, que representam o passado minerador, permitindo perceber o nascimento do espírito mineiro, bem como a sua identificação como um lugar de antepassados e de memórias.

Embora a descrição histórica de Ouro Preto seja inestimável enquanto registro histórico, político e cultural, não podemos deixar de apresentar nosso olhar acerca dessa cidade, que é o cenário de nossa pesquisa. Para tanto, no próximo tópico, realizamos uma descrição etnográfica da nossa visão do município que congrega história, cultura e tradição de Minas Gerais.

### **Ouro Preto: o berço mineiro**

Ouro Preto, cidade histórica de Minas Gerais, é mundialmente conhecida pelo rico acervo religioso e patrimônio histórico<sup>11</sup>, congregando a cultura no bojo de sua cotidianidade. Pertence ao Circuito do Ouro e à Associação das Cidades Históricas de Minas. É um marco central da Estrada Real, tornando-se preferência dos visitantes (nacionais e internacionais) que buscam conhecer a história, a cultura, a religiosidade e a culinária mineiras. Sua comida, há muito apreciada pelos viajantes, agrada também os residentes na cidade. Seus sabores já conquistaram o mundo e sua culinária já se tornou patrimônio imaterial da região.

Incrustada no coração de Minas Gerais, a paisagem ouro-pretana desponta entre as montanhas e revela, ao longe, o Pico do Itacolomi, que por sua vez indica, como fez outrora, o berço mineiro revestido de uma natureza particular, desafiando aqueles que se apressam a desbravar seu interior, pela busca incessante de ouro, pedras preciosas e demais riquezas que essas “novas terras” pudessem oferecer.

O visitante que se dirige a Ouro Preto interessado na história local, amplamente difundida devido ao seu grande acervo barroco e às minas de ouro, onde outrora milhares de pessoas se aglomeravam em busca de riquezas e mudanças de vida, encontra uma paisagem bucólica, marcada pela opulência das igrejas que são o grande destaque desse cenário pintado a várias mãos. Suas fachadas mesclam pedras, madeiras e imagens, estando tudo em harmonia com seu entorno. O casario, os grandes sobrados, as calçadas de pedra-sabão e os

---

<sup>11</sup> Patrimônio histórico são os bens de natureza material e imaterial que expressam ou revelam a memória e a identidade das populações e comunidades. Podem ser definidos enquanto bens culturais de valor simbólico, passíveis de tornarem-se atrações turísticas: arquivos, edificações, conjuntos urbanísticos, sítios arqueológicos, ruínas, manifestações como música, gastronomia, festas e celebrações (PELEGRINI, 2017).

paralelepípedos compõem o traçado das ruas que sobem e descem para acompanhar o relevo acidentado, que desperta o imaginário acerca das dificuldades vividas por aqueles que primeiro desbravaram essas montanhas.

Na Praça Tiradentes, bem ao centro, junto à imponente estátua daquele que dá nome ao lugar, podemos vislumbrar uma paisagem cinematográfica: à frente, o museu da Inconfidência, com suas opulentas grades de ferro nas janelas, revelando um passado triste onde muitos ali ficaram enclausurados. As grandes correntes de ferro presas à beira de suas escadas são capazes de nos causar arrepios devido ao seu tamanho e peso. À direita, temos a rua Conde de Bobadela, popularmente conhecida como Rua Direita, local certo dos encontros de jovens e adultos que buscam diversão. Do lado esquerdo, a rua Claudio Manoel nos leva à feirinha de artesanato, toda construída em pedra-sabão, com suas lindas obras de arte esculpidas à mão. À direita dela, surge onipotente a igreja de São Francisco de Assis. Ao fundo, avistamos novamente o Pico do Itacolomi, sempre abraçando a cidade. Atrás dali, temos a Escola de Minas, que hoje abriga um museu, tendo sido idealizada por Dom Pedro II e fundada por Claude Henri Gorceix em 12 de outubro de 1876, sendo pioneira em estudos geológicos, mineralógicos e metalúrgicos. Foi também residência dos governadores quando Ouro Preto era a capital de Minas Gerais.

Quando a noite cai, a cidade se embeleza ainda mais. Sob a luz tênue das arandelas, os visitantes se aconchegam para se enamorarem ou mesmo tentarem dissipar o frio forte característico do lugar. Para envolver os momentos de contemplação da paisagem ímpar e conhecer melhor a história da cidade, além de recorrer aos guias turísticos que (re)contam a história com muita emoção, nada melhor que mergulhar em sua culinária, em seus vinhos e em toda a gama de delícias que a cidade oferece.

Patrus (2020, p. 11) declara que “em toda história tem um sabor” e “em todo sabor há também uma história”, deixando claro que os visitantes não consomem apenas a história da cidade, mas também a comida mineira, tradicional e guardiã de grande parte do legado que hoje ilumina os olhos, satisfaz o estômago e fica na memória de quem passa por ali. Essa rica culinária faz parte do patrimônio local por estar presente em cada lar, cada construção do acervo barroco colonial, cada labuta nas minas de ouro, no lombo dos cavalos que seguiram os tropeiros no transporte dos alimentos, nas instalações dos garimpeiros afixados, nos pratos estrangeiros que vieram em busca de riquezas e até mesmo nas cuias<sup>12</sup> dos escravos, que tanto trabalharam na construção da cidade que hoje admiramos.

---

<sup>12</sup> Embora a alimentação dada aos escravos fosse marcada pela ausência de sabor e diversidade, pois a eles só era dado o angu, com objetivo de alimentar somente daquilo que os mantivessem em boas condições de saúde e de força para o trabalho (VENTURELLI; LIMA, 2018). Esse alimento se tornou uma iguaria que atravessou o tempo

As comidas e as bebidas também estiveram presentes na Inconfidência Mineira (1789), nos encontros clandestinos dos inconfidentes, nas reuniões das tropas da coroa, enfim, em todos os momentos e em todos os lugares da formação sociocultural de Ouro Preto: do período da mineração, com sua escassez alimentar, cuja principal preocupação era a extração massiva de ouro, sendo a produção alimentar relegada a segundo plano, até o período da ruralização com a fartura de alimentos, período marcado pela produção familiar, pela plantação de hortas e pomares, pela criação de pequenos animais e pela instituição de práticas culinárias que se tornaram tradição (como a carne de panela, as quitandas e os doces que, em um primeiro momento, visavam à conservação desses alimentos, passaram a fazer parte de uma rica cultura de “dar água na boca”). A comida mineira atravessou o tempo, emocionou pessoas, promoveu encontros, sorrisos e afetos, se firmando como um dos nossos maiores legados, sendo usada, inclusive, para descrever o hospitaleiro povo mineiro (BYRD, 2018).

Na atualidade, esses alimentos regam os momentos de sociabilidade, e estão presentes em encontros de amigos nos bares do centro histórico, como nos famosos “Satélite e Barroco”, da Rua Direita, que abrigaram tantos visitantes ávidos por matar a sede e a fome depois de subirem e descerem as ladeiras íngremes da cidade, atrás dos blocos carnavalescos, ou depois de aproveitarem a “Festa do 12” (renomado evento realizado por estudantes residentes nas repúblicas da cidade e que ocorre no dia 12 de outubro). O restaurante “Barroco” se despediu da Rua Direita e foi transferido para a praça Prefeito Amadeu Barbosa, bairro Barra, onde continua mantendo sua tradição de ofertar a coxinha de frango mais famosa da cidade.

Os glamourosos restaurantes que atendem aos desejos mais ardentes de boa comida se destacam nas sacadas dos casarios do centro. O “Passo”, um dos restaurantes mais reconhecidos da cidade, oferta ao visitante a boa culinária mineira envolta em elementos de requinte e sofisticação. As mãos e as taças que se erguem para brindar os momentos de alegria têm como pano de fundo a Igreja de Nossa Senhora do Carmo e o Museu da Inconfidência, paisagem que transforma esses momentos de comensalidade em experiências memoráveis.

Quando nos desprendemos do centro histórico, é possível esquecermos do tempo durante a caminhada pelos vales, aclives e declives acentuados em direção a outros distritos e zona rural. A paisagem do caminho que nos leva aos distritos de Ouro Preto constitui um patrimônio digno de ser mencionado. O canto dos pássaros e o barulho das pedras nos pneus do carro são os únicos sons que nos despertam no trajeto a esses destinos.

---

e se firmou como alimento identitário da culinária mineira, tornando-se uma tradição que resiste aos processos de modernização alimentar.

Os distritos despontam ao longe, trazendo uma sensação de volta no tempo. As casinhas espalhadas, de estrutura simples, estilo colonial, janelas grandes de madeira de lei, esculpidas pelas mãos fortes e treinadas de pessoas que viveram séculos atrás revelam simplicidade e beleza sem par. A pracinha, com sua igreja ao centro, é destaque como o local mais importante dessa região. Os bancos do jardim aguardam o encontro de pessoas para uma prosa ou namoro. O comércio, ainda incipiente, se insere no interior das casas, demonstrando negócios de família. Ao longe, uma chaminé esfumaçada indica a produção de alguma quitanda. Frequentemente, o perfume do café coado na hora invade nossas narinas e aquece nosso coração, assim como acontecia nos tempos de nossa infância.

Os anfitriões caminham tranquilos pelas ruas de pedra, com uma calma perene de quem não tem pressa para chegar ao seu destino. A paisagem singela muda ao avistarmos um aglomerado de barracas que apontam o nosso objeto de pesquisa: os festivais de culinária tradicional. As barracas, cuidadosamente construídas e ornamentadas para o evento que ocorre no entorno da igreja, na rua principal, revelam um cuidado com o lugar, com as pessoas que ali residem e com os visitantes que, a todo momento, aparecem para vivenciar os atrativos do lugar.

Com o passar do dia, as barracas começam a receber seus ocupantes. Chegam homens e mulheres carregando caldeirões, panelas e tachos, todos cheios da comida tradicional de Minas Gerais: feijão tropeiro, bambá de couve, ora-pro-nóbis com costelinha, umbigo de bananeira, feijoada, entre tantas outras iguarias que enchem de perfume e de sabor os locais dos eventos. Os doces também estão presentes em suas mais variadas versões: compotas, doces cristalizados e a famosa goiabada cascão, patrimônio da região. Encontramos, também, broa de fubá com melado de cana, cuscuz doce, rosca de nata, pão de queijo, café com leite, e diversas quitandas que aguçam o paladar.

O sossego dos distritos é quebrado pelo barulho dos carros que chegam para o evento, com visitantes ávidos para experimentar pratos típicos. Muitos deles nunca saborearam a maioria dos alimentos comercializados no local. As cadeiras são ocupadas, as mesas recebem os pratos e as bebidas, ao som da música vinda do palco, localizado ao lado da igreja, que anima a multidão. E, assim, são iniciados os festivais de culinária típica de Ouro Preto - MG.

As comidas produzidas nos distritos e que são comercializadas nos festivais também estão presentes no meio urbano, em restaurantes, bares, praças, feiras ou lojinhas que vendem aos visitantes e à população local doces, queijos, licores e uma infinidade de produtos. Assim, o rural e o urbano se mesclam através da comida, dada a sua simbolização, seu caráter de aliança e de união.

Os doces e os queijos servidos com goiabada enriquecem as sobremesas e enchem de nostalgia a imagem projetada da cidade, suscitando lembranças da infância, quando os momentos de carinho e de comunhão aconteciam, em grande parte das vezes, em torno da comida. Nesse sentido, fica evidente que nos festivais culinários dos distritos de Ouro Preto, nos bares, restaurantes ou mesmo no núcleo familiar, a comida se apresenta como elemento central da cultura local. Nesse contexto ímpar da realidade ouro-pretana, estudamos a cultura alimentar marcada por práticas estabelecidas desde o início da ocupação territorial, embora tenha recebido contribuições de várias etnias e gerações que ajudaram a construir a história e as tradições locais.

A tradição culinária mineira faz parte da realidade sócio-histórica dos ouro-pretanos, dado o seu protagonismo na criação de hábitos alimentares. A cultura mineira, corporificada em sua gastronomia, constitui relevante caráter simbólico, científico e social, visto que é o elemento de maior simbolismo na caracterização de sua população, além de ser ligada à história de formação do estado de Minas Gerais e ao seu processo de povoamento.

Fortes e Carvalho (2019) destacam que, embora o município de Ouro Preto seja muito relacionado ao seu patrimônio cultural material, e que atraindo, todos os anos, uma infinidade de visitantes, seu potencial turístico imaterial, principalmente o relacionado à sua culinária, ainda é incipiente. Sua exploração como produto turístico é uma abordagem recente da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio do município, bem como seu entendimento enquanto patrimônio cultural pela Secretaria de Cultura e Patrimônio local.

Diferentemente de outras cidades mineiras, como Tiradentes, Diamantina, Araxá, Gonçalves, Nova Lima e Belo Horizonte, cidades amplamente visitadas pela sua culinária, Ouro Preto tem realizado poucos eventos culinários em seu centro histórico. A culinária ouro-pretana também é pouco explorada e pouco evidenciada pelas instituições públicas envolvidas no planejamento e na promoção do município. As iniciativas acontecem de forma isolada, e são mais presentes em seus distritos, onde a culinária local assume relevância.

Além do pouco investimento em festivais gastronômicos, há baixo investimento na produção científica publicada no que tange à produção culinária ouro-pretana, como revelou o levantamento bibliográfico junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Prefeitura municipal e Universidade Federal de Ouro Preto realizado por Fortes e Carvalho (2019). As autoras mencionam pouca discussão acerca do turismo gastronômico, confirmando o baixo investimento público e a pouca valorização da comida local enquanto atrativo turístico, em comparação a diferentes e crescentes promoções estaduais acerca da culinária mineira. Diante desse cenário, analisar a culinária tradicional ouro-pretana se revela

como algo imprescindível, dada a sua potencialidade turística, que é uma das mais difundidas no país. Ademais, a culinária, enquanto parte integrante do patrimônio cultural imaterial do estado, deve ser vista como elemento de grande relevância para o desenvolvimento turístico, social e cultural da região.

A ascensão da culinária tradicional mineira faz parte de um projeto iniciado pelo poder público, com vistas a renovar, fortalecer e reafirmar as tradições culinárias mineiras como centro de sua identidade<sup>13</sup>, de sua imagem e de seu desenvolvimento econômico, turístico e social (ABDALA, 2019).

Na região de Minas Gerais, as tradições culinárias apresentam diversas especificidades e impactam tanto na economia dos pequenos municípios quanto nas práticas sociais (ABDALA, 2015b, 2018, 2019; LAMOUNIER, 2014), estando contundentes no cenário nacional (FRIEIRO, 1982) e, de modo especial, nos momentos coletivos de confraternização, tais como encontros familiares, festas religiosas dos padroeiros das pequenas cidades interioranas, e festivais de culinária tradicional, que a cada dia ampliam sua representação. Para Abdala (2019), os festivais gastronômicos representam a persistência do povo mineiro em afirmar saberes, tradições e modos de fazer, por meio da comercialização de seus produtos tradicionais.

Diante da relevância das ações civis e governamentais na promoção e na difusão da culinária mineira, e da presença, ainda tímida, do município de Ouro Preto nesse cenário, estabelecemos o referido recorte local. Nesse sentido, enfocamos no uso turístico das comidas tradicionais em dois festivais culinários do município de Ouro Preto – MG: O “Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto” e o “Festival de Tradições Culinárias de São Bartolomeu”. Abordamos questões concernentes às relações de gênero e de geração para entendermos as práticas familiares e grupais estabelecidas nessa dinâmica de eventos. O período em foco é compreendido entre os anos de 2018 e 2021, quando a pesquisa de doutorado foi realizada.

Buscamos evidenciar, com este estudo, os discursos de homens e de mulheres que têm na culinária tradicional sua referência, sua identificação e, muitas vezes, seu sustento. Nesse contexto, definimos as categorias de análise a serem investigadas, de acordo com os processos pelos quais passam as tradições culinárias mineiras, dando sentido e significado para o grupo e para aqueles que delas se servem.

---

<sup>13</sup>Para a significação de identidade, podemos pensá-la como um processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou, ainda, como sendo um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, que prevalecem sobre outras fontes de significado (CASTELLS, 1999).

O interesse em analisar as tradições culinárias ouro-pretanas, no contexto dos festivais culinários, surgiu durante minha pesquisa de mestrado (CARDOSO, 2010), quando analisei as práticas cotidianas de um grupo de mulheres e de jovens rurais, produtores de pães caseiros, atendidos pelo Programa Minas Sem Fome (PMSF). No referido estudo, constatei que tais programas atendem aos seus objetivos principais, que são a promoção da segurança alimentar e a melhoria da qualidade de vida dos sujeitos envolvidos, mas revelou a pouca atenção a programas governamentais que abrangem os aspectos culturais e identitários das populações atendidas, bem como as especificidades inerentes aos diferentes contextos em que essas populações se inseriam. Entre as referidas especificidades, destacamos as diferenças de gênero e de geração que contribuem para as modificações e, ou, permanências dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, a segurança alimentar. Tais aspectos não foram tematizados na pesquisa, embora tenham incitado perspectivas para o desenvolvimento de estudos futuros, a fim de entender as construções simbólicas dos sujeitos no que diz respeito à alimentação.

Meu olhar para essas questões foi despertado ao longo da minha participação, enquanto discente, da disciplina “Cultura, Identidade e Corporalidade” e também da disciplina “Gênero, Socialização e Trabalho”, ambas ministradas pela professora Rita de Cássia Pereira Farias, hoje minha orientadora, a qual me apresentou uma nova maneira de olhar a questão alimentar situada no universo antropológico da alimentação: a cultura, seus aspectos identitários e de pertencimento, as práticas, as memórias e os simbolismos existentes nesse universo tão extenso e tão interessante da comida enquanto vínculo social, que influencia sobremaneira as práticas cotidianas e que refletem os modos de vida das famílias.

Frente à relevância dos resultados encontrados na pesquisa de mestrado, bem como às suas limitações sobre questões antropológicas e sociológicas que envolvem as famílias rurais, visamos, na presente pesquisa, ampliar o estudo acerca da alimentação, sob a perspectiva culturalista, em que pesem as permanências e as modificações das tradições culinárias, quando analisados os aspectos que priorizam as práticas familiares e grupais dos sujeitos envolvidos na realização de festivais culinários nos distritos selecionados.

A escolha pelo tema e local de estudo também perpassa a minha atuação como servidora técnico-administrativa da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), instituição que possui tradição nos estudos sobre cultura, história, memória e turismo. Dado o contexto histórico do município, universidade em questão tem buscado dar visibilidade aos seus aspectos culturais, por meio de estudos científicos e de ações extensionistas, com vistas ao fortalecimento do arcabouço instrumental da cultura mineira e ouro-pretana. Assim, acreditamos na possibilidade de contribuir para o desvelamento de aspectos culturais da cidade onde resido e trabalho.

A abordagem de múltiplos aspectos envolvidos nas tradições culinárias dos distritos de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto permite o mapeamento das diferentes realidades das famílias ouro-pretanas e das transformações sofridas ao longo do tempo, fornecendo informações qualitativas acerca do universo doméstico e comunitário, além de oferecer subsídios aos órgãos associados ao estudo e à preservação das tradições culturais, tão presentes e importantes para a manutenção do patrimônio cultural do povo mineiro.

Para o suporte teórico da presente pesquisa, utilizamos diferentes estudos realizados no Brasil, na América Latina e em outras partes do mundo, que retratam a culinária sob uma perspectiva cultural, enfocando a tradição capaz de caracterizar diferentes grupos sociais. Autores clássicos e contemporâneos, como Tylor (2014), Giddens (1991, 1997, 2000, 2002, 2007), Laraia (2006), Damatta (2004, 2011) e Cucho (2002), mostram que a cultura é a base para a compreensão das manifestações simbólicas de diferentes sociedades ao longo do tempo. É através da cultura que se manifestam hábitos, gostos e significados; no universo culinário, a cultura alimentar assume uma posição importante na construção das teias sociais do relacionamento da comunidade.

Para Almeida (2009), o aprendizado advindo de manifestações simbólicas dos grupos sociais contribui para a valoração dos alimentos, qualificando-os pelo sabor, gosto e estética. No contexto brasileiro, a união de tradições e de costumes culinários indígenas, africanos, europeus e asiáticos aprimorou o nosso paladar e repertório alimentar, dando origem a cardápios diversificados, que se firmaram enquanto especificidades locais, apresentando maior ou menor incidência em cada grupo, bem como aspectos geográficos inerentes a cada região brasileira<sup>14</sup>.

Collaço (2003) e Montanari (2008) salientam que o comportamento relativo à comida revela a cultura a qual cada grupo humano está inserido e engloba a tradição, a história, as técnicas, as práticas culinárias e os rituais de comensalidade que conferem valor simbólico aos alimentos. Para Miguel (2018), a culinária sintetiza hábitos e tradições que se adaptam e evoluem historicamente, sendo moldada por avanços científicos e comerciais. Por sua vez, Burke (2006) confirma que a culinária é híbrida quando agrega ingredientes de diferentes lugares e povos, sendo que esse processo de hibridização envolve artefatos, práticas e povos.

De acordo com Lima, Neto e Farias (2016, p. 65), “a manutenção da tradição alimentar está associada à identificação com as raízes culturais, as quais são transmitidas pelas gerações,

---

<sup>14</sup> A participação dos diferentes grupos na constituição da culinária brasileira não ocorreu de forma linear e pacífica, pois muitos dos hábitos indígenas e africanos foram suplantados pelos hábitos do colonizador europeu. Para maior aprofundamento do tema, recomendamos conferir a “A formação da culinária brasileira”, de Carlos Alberto Dória (2014).

que se esforçam por manter alguns rituais e simbologias”. A tradição culinária, segundo Freyre (1979), é um meio por excelência de manutenção e continuidade das identidades regionais e nacional. Por meio do estudo da cozinha nordestina, ele destacou a importância de se manter a tradição culinária e propôs uma retomada à valorização da cozinha regional, aos seus modos de fazer e às suas práticas. Por meio de um longo estudo sobre as primeiras testemunhas culinárias da cultura suméria até o *fast food* dos países industrializados, Chevrier (2012) entendeu que as práticas culinárias são repetidamente reconstruídas, formando uma tradição viva, mantida por empréstimos, acréscimos e modificações de diferentes culturas e períodos históricos.

A culinária é o processo pelo qual as pessoas transformam o alimento em comida<sup>15</sup>, de acordo com uma lógica social e organizativa das sociedades (CARVALHO *et al.*, 2011). Para Ferreira e Wayne (2018), os diferentes momentos da culinária (a seleção, a preparação e o comer) são carregados de tradições culturais. Farias e Schmidt (2015) compartilham da mesma lógica, ao afirmarem que a comida, além de fornecer nutrientes ao corpo, revela significados, histórias e valores importantes para a constituição social dos grupos.

Para Menasche (2018), a culinária pode ser considerada uma das mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana, ao traduzir a identidade de grupos sociais, suas representações e seus valores. A autora destaca que a cozinha popular é criada a partir de um processo histórico que articula elementos culturais e geracionais referenciados na tradição, além de incluir constantes reconstruções e recriações, de modo a não se tornar algo cristalizado e imutável.

A culinária, quando relacionada ao turismo cultural, pode ser difundida como identidade de um povo, uma vez que, por meio dela, se conhecem os costumes e o modo de vida das pessoas de determinada comunidade. Nesse sentido, a culinária tradicional revela os saberes e as técnicas, entre outros fatores que formam a cultura regional (SANTOS *et al.*, 2018).

Aliada às tradições e costumes culinários, temos a família enquanto categoria que se reporta no plano simbólico e que exerce papel fundamental nas formas de (re)produção social. Seus modos de comer e de organizar a aquisição, o preparo e a distribuição dos alimentos remetem ao plano das representações entre homens e mulheres, uma vez que as questões de gênero se inserem e se estabelecem por meio da percepção da comida e das práticas culinárias (WOORTMANN, 1986). Abdala (2008) completa que, através dos saberes e das práticas

---

<sup>15</sup> Roberto DaMatta (2004, p. 31), ao estudar a comida brasileira, afirma que “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”.

culinárias, são expressadas identidades e relações sociais, dentre elas as de gênero, uma vez que revelam a produção, a reprodução e a atualização de masculinidades e de feminilidades.

Outra categoria intrinsecamente relacionada às tradições culinárias é a geração. Gimenes e Morais (2008, 2012), ao estudarem as cozinhas regionais, entendem que as mulheres mais velhas<sup>16</sup> aparecem enquanto sujeitos perpetuadores de tradições gastronômicas. Ao aprender o ofício de cozinhar com suas mães, sogras e avós, elas incorporam e transmitem as tradições culinárias com o intuito de preservar os laços familiares e os de pertencimento a seus locais de origem.

Embora predominem estudos acerca da relação entre tradições culinárias, espaço feminino e transmissão geracional, outros estudos (AGUIAR, 2018, FERREIRA; WAYNE, 2018, SILVA, 2019) apontam que mudanças decorrentes da modernidade influenciam essas relações, acarretando, por exemplo, maior proximidade do homem com a cozinha, não só no espaço público, mas também no privado. Por outro lado, a grande difusão de tecnologias e a cultura do imediatismo presente na atualidade acabam por distanciar os jovens das tradições de seus antepassados. Atrelados a esses fatores, surgem os efeitos da globalização no aumento ou na subestima da valorização das tradições.

Diante desse cenário controverso, pretendemos entender o lugar da tradição no universo multifacetado das práticas culinárias, em decorrência da convicção de que a comida é um elemento central para a compreensão de manifestações da cultura imaterial, propiciando a apreensão de valores, de modos de vida e de simbolismos, como também a construção de identidades no âmbito local.

No processo de investigação desta tese, partimos da percepção da seguinte problemática social: **as tradições culinárias inseridas em um contexto de turismo sofrem influências internas e externas e ressignificações próprias do dinamismo cultural.** Nesse sentido, buscamos respostas para as questões norteadoras: **Como as tradições culinárias dos distritos de Santo Antônio do Salto e de São Bartolomeu são afetadas pela realização de festivais culinários?** Como as práticas cotidianas realizadas pelos sujeitos discursivos são apropriadas e apresentadas ao público em festivais culinários? Como esses elementos são trabalhados com vistas a resgatar o passado, fazer sentido no presente e ser posto em continuidade para que siga existindo no futuro? No estudo dos discursos dos sujeitos envolvidos na realização dos festivais estudados, buscamos captar suas percepções acerca da culinária tradicional, suas

---

<sup>16</sup> Embora as mulheres velhas se apresentem com maior destaque no processo de transmissão e de perpetuação das tradições, também existem homens velhos envolvidos nesse contexto.

representações, interpretações e estratégias utilizadas em rituais performáticos dos festivais culinários, frente às dimensões simbólicas da comida.

Acreditamos que as tradições sofrem influências, tanto do contexto histórico cultural em que são inseridos esses festivais (turismo histórico e culinário, mercantilização da tradição), quanto das relações estabelecidas entre os sujeitos (população local, visitantes), bem como das diferenças de gênero e de geração. Sob esse viés, analisamos tais questões durante a pesquisa, com vistas a corroborar ou refutar essa teoria.

Assim, a partir da análise dos dados coletados durante o trabalho de campo, as tradições culinárias configuram a noção central para a reflexão aqui desenvolvida. Para tanto, as informações sobre o tema e suas implicações nos modos de vida dos sujeitos constituem o pano de fundo, a partir do qual iniciamos este trabalho. Nas páginas subsequentes, apresentamos os locais de estudo, os sujeitos da pesquisa e a metodologia utilizada na coleta e análise dos dados. No decorrer da tese, apresentamos os discursos dos sujeitos, no intuito de contribuir para as reflexões a serem desenvolvidas.

### **Percurso metodológico**

Para responder à questão central da pesquisa, analisamos os fatores que influenciam a permanência, a ressignificação e, ou, o abandono das tradições culinárias no contexto dos festivais culinários. Para tanto, inicialmente, apresentamos os aspectos éticos da pesquisa, as categorias de análise e, dessa forma, descrevemos os locais de estudo: os distritos de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto que fazem parte do município de Ouro Preto - MG, sendo reconhecidos pela realização de festivais de culinária tradicional mineira, que, por sua vez, apresentam significativa inserção na atividade turística local. Posteriormente, discorreremos sobre os sujeitos da pesquisa, bem como os métodos de coleta e análise dos dados.

### **Aspectos éticos da pesquisa**

Para que o estudo proposto fosse desenvolvido, foram observados os princípios éticos que norteiam a pesquisa com seres humanos, dado que a pesquisa envolve a participação de pessoas. Por isso, após o projeto ter sido aprovado perante uma banca, ele foi submetido à Plataforma Brasil para avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, sendo aprovado sob registro nº 18180719.7.0000.5153. Nesse sentido, em obediência às resoluções 466/2012 e 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde,

com a finalidade de preservar a identidade dos participantes da pesquisa, foram utilizados nomes fictícios para a devida referência. Cabe lembrar que todos eles tiveram acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), onde constavam todas as informações inerentes à pesquisa, incluindo o caráter voluntário da participação e a liberdade de desistir de participar do estudo a qualquer momento, sem a necessidade de comunicado prévio.

### **Categorias de Análise**

Neste tópico, apresentamos as principais unidades de análise utilizadas na pesquisa, bem como os pesquisadores basilares que as estudam.

**Culinária tradicional:** procedimentos, métodos, técnicas e gestos utilizados na preparação da comida (DÓRIA, 2014), por meio de um saber-fazer transmitido entre gerações, cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sofrendo mudanças, perdas e atualizações para sua permanência no tempo presente (VON DENTZ, 2018).

**Comida:** ingredientes dotados de significado social e que são transformados culturalmente, a partir de métodos de aquisição e de preparação específicos de cada cultura, ou seja, a comida é o alimento simbolizado (DAMATTA, 2004).

**Cozinha:** conjunto de elementos (ingredientes e técnicas) referenciados na tradição, articulados de forma a constituí-la como algo particular. Envolve representações, crenças e práticas associadas a ela, e são compartilhadas pelos indivíduos que fazem parte de uma cultura (MACIEL, 2005; FISCHLER, 1995).

**Gênero:** elemento constitutivo de relações sociais baseadas nas diferenças percebidas entre os sexos, consistindo em uma forma primária de dar significado às relações de poder. Representa um meio de decodificar o significado e de compreender as complexas conexões entre as várias formas de interação humana (SCOTT, 1990).

**Geração:** conjunto de pessoas que, por terem nascido no mesmo período histórico, receberam ensinamentos e estímulos culturais e sociais similares e, por conseguinte, têm gostos, comportamentos e interesses em comum (MANNHEIM, 1982).

**Patrimônio cultural:** conjunto de bens materiais ou imateriais que, pelo seu valor intrínseco, são considerados de interesse e de relevância para permanência e identificação cultural da humanidade, de uma nação ou de um grupo social específico (VOGT, 2008).

**Tradição:** conjunto de práticas (rituais ou simbólicas) que suscita valores e normas de comportamento através da repetição. É permeável à mudança e evolui ao longo do tempo, se

altera e se transforma sem, contudo, permitir que o local desapareça em função do global (GIDDENS, 2007).

**Turismo cultural:** compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, com a finalidade de valorizar e promover bens materiais e imateriais da cultura (SANTOS, 2018).

### **Os lugares de estudo**

O município de Ouro Preto possui uma população de mais de 74 mil pessoas e está localizado em uma das principais áreas do ciclo do ouro. Chegou a ser a cidade mais populosa da América Latina, contando com cerca de 40 mil pessoas, em 1730.

Sua origem remonta ao ano de 1698, no arraial do Padre Faria, que foi fundado pelo bandeirante Antônio Dias de Oliveira, Padre João de Faria Fialho e coronel Tomás Lopes de Camargo. Ao longo do tempo, foram surgindo outros arraiais e, em 1711, houve a junção dos mesmos, sendo elevada à categoria de vila, sob o nome de Vila Rica que, em 1720, tornou-se capital da nova capitania de Minas Gerais. No ano de 1823, Dom Pedro I lhe concedeu o título de cidade imperial, tornando-se oficialmente a capital da província, que passou a ser designada como Imperial Cidade de Ouro Preto. A então capital mineira, desde sua criação, investiu na educação, criando em 1839 a Escola de Farmácia, tida como a primeira escola de farmácia da América do Sul. Em 12 de outubro de 1876, a pedido de Dom Pedro II, o francês Claude Henri Gorceix fundou a Escola de Minas - a primeira escola de estudos mineralógicos, geológicos e metalúrgicos do Brasil. Ambas as escolas existem até os dias atuais e juntas formaram a base para a criação da Universidade Federal de Ouro Preto (1969), uma das principais instituições de engenharia do país.

Devido ao seu relevo acidentado, que dificultada o desenvolvimento físico urbano, a cidade perdeu seu *status* de capital mineira no ano de 1897, sendo transferida para o antigo Curral Del'Rey, hoje conhecida como Belo Horizonte, cidade planejada com vistas a abrigar a crescente economia do Estado. A importância cultural de Ouro Preto foi evidenciada pelo movimento modernista na década de 1920, que reconheceu, como símbolos histórico-culturais, suas igrejas barrocas e rococós, seu casario colonial com influências neoclássicas, suas ruas e sua paisagem urbana. As obras de Aleijadinho e do Mestre Ataíde passaram a ser vistas como manifestações de uma cultura genuinamente brasileira. Foi considerada patrimônio estadual em 1933 e monumento nacional em 1938. A cidade de Ouro Preto também foi o primeiro sítio brasileiro considerado Patrimônio Mundial pela Unesco, título recebido em 1980.

As atividades culturais da cidade são dinâmicas, sólidas e crescentes, como o “Festival de Inverno”, que conta com atividades culturais como teatro, música, artesanato e literatura. Existem também festivais de *jazz*, de cinema, como o CineOP (Mostra de cinema que acontece todos os anos, na Praça Tiradentes), entre outros. Recentemente, Ouro Preto foi eleita uma das Sete Maravilhas Brasileiras pela revista Caras e pelo banco HSBC (2008).

Apesar da economia local depender muito do turismo cultural, que é focado na arquitetura histórica, existem importantes indústrias metalúrgicas e de mineração no município, tais como as indústrias de transformação e as reservas minerais do subsolo, como ferro, bauxita, manganês e mármore, responsáveis por fomentar grande parte das atividades econômicas. Ademais, Ouro Preto possui um rico e variado ecossistema em seu entorno, com cachoeiras, trilhas seculares e grande área de mata nativa protegida pela criação de parques estaduais. O mais recente está situado próximo a São Bartolomeu, um dos distritos que compõem esta pesquisa.

O município de Ouro Preto passou por diversas modificações em seu território, culminando na atual divisão territorial estabelecida em treze distritos: Amarantina, Antônio Pereira, Cachoeira do Campo, Engenheiro Correia, Glaura, Lavras Novas, Miguel Burnier, Rodrigo Silva, Santa Rita do Ouro Preto, Santo Antônio do Leite, Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu, além da sede (IBGE, 2010). Na Figura 2, apresentamos a localização geográfica dos distritos que fazem parte do município de Ouro Preto - MG.

Figura 2 – Distritos de Ouro Preto – MG



Fonte: app-social.shorthand.com, 2015.

Entre os treze distritos, destacam-se dois, que foram eleitos para esta pesquisa: São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto, por serem reconhecidos por sua tradição culinária. São

Bartolomeu tem seus doces caseiros registrados como patrimônio imaterial, e realiza eventos tradicionais como a “Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias”. Santo Antônio do Salto é uma localidade detentora de uma das mais belas paisagens naturais da região. Em meio à natureza densa, há cânions e cachoeiras que são muito atrativos aos visitantes. Além disso, no referido distrito, é promovido o “Festival de Cultura e Culinária Típica”, um dos mais antigos da região.

### **São Bartolomeu**

Localizado a cerca de 15 km de Ouro Preto, o povoado de São Bartolomeu é um dos mais antigos de Minas Gerais, sua história se confunde com a exploração aurífera do Rio das Velhas, um eixo natural que conduzia os bandeirantes à região de Vila Rica (BOHRER, 2018). O distrito foi fundado no final do século XVII pelos aventureiros que buscavam ouro. Atualmente, possui uma população de aproximadamente 730 habitantes, sendo 387 homens e 343 mulheres, em um total de 498 domicílios particulares (IBGE, 2010).

Seu acervo arquitetônico apresenta um belo casario setecentista com oratórios públicos inseridos nas construções. A Igreja das Mercês, localizada no centro do distrito, representa a religiosidade de seu povo. Possui altares no estilo nacional português com três janelas, torres com telhado e cunhais de madeira, como nas primeiras construções em Minas Gerais<sup>17</sup>. A construção recebe muitos fiéis no mês de agosto, quando é celebrada a festa de seu padroeiro São Bartolomeu, juntamente à festa do Divino Espírito Santo.

O distrito possui muitas belezas naturais e comporta um importante remanescente de Mata Atlântica e, em conjunto com o Parque Estadual do Itacolomi, a Estação Ecológica do Tripuí e o Parque das Andorinhas, forma um complexo de conservação que possui área protegida superior a 25 mil hectares. Seu casario, a igreja de São Bartolomeu e o chafariz de Dom Rodrigo, a floresta do Uaimii e os doces artesanais fazem parte dos bens tombados pelo patrimônio histórico (BOHRER, 2018). As festas do padroeiro e do Divino Espírito Santo foram também registradas como patrimônio imaterial no ano de 2014 (BARCALA; LUVI, 2014). Para Bohrer (2018), essas iniciativas de preservação e de patrimonialização, acrescidas de suas seculares festas religiosas e festivais culinários que apresentam os pratos típicos da culinária mineira, contribuíram para o crescimento do turismo cultural na localidade.

---

<sup>17</sup> (<https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/35>)

Um tesouro cultural de São Bartolomeu é representado pela tradição secular da produção dos doces como a goiabada cascão, doces em calda e cristalizados, bem como vinhos e licores de jabuticaba, fruta abundante na região. No distrito, algumas pessoas trabalham com horticultura orgânica para a produção dos doces vendidos em restaurantes e comércio geral de Ouro Preto. Os doces no Brasil, especificamente em Minas Gerais, constituem tradição familiar que advém da época da colonização. Antigamente, em São Bartolomeu, segundo relato dos habitantes, o doce mais famoso era a marmelada; contudo, esse doce deixou de ser produzido no local, devido a adversidades naturais, sendo substituído pela goiabada cascão.

A população do distrito é, em sua maioria, idosa, por isso tem limitações para exercer atividades que demandem força física intensa, como a produção dos doces em pasta. Segundo os moradores, na década de 1980/90, a produção de doces foi reduzida, devido à competição de similares industrializados no mercado. Entretanto, essa tendência se reverteu com a revalorização do produto artesanal, fomentada pelo processo de patrimonialização realizado pelo Iphan no ano de 2008 (LOPES, 2019). O Iphan forneceu capacitação do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) para doceiros, com a finalidade de propiciar a padronização da produção e o aumento da competitividade no mercado. Grande parte dos doces de São Bartolomeu (produzidos por mão de obra familiar) está associada ao “saber fazer” local (CASTRO; DEUS, 2012), pois as receitas do doce de leite e da goiabada cascão são passadas de geração em geração, possibilitando o complemento de renda e a manutenção das famílias em áreas rurais e periurbanas.

A viabilização dessa atividade tradicional só foi possível devido à abundância de frutas nesse distrito, cultivadas nos extensos quintais das residências. São Bartolomeu constituiu grande centro comercial no século XVIII e sua rua central era tomada por estabelecimentos comerciais e depósitos de mercadorias. As fazendas se desenvolveram muito na região e a agricultura era onipresente. Nos quintais dos moradores, são montados pequenos fogões a lenha, nos quais o doce é cozido em tachos de cobre. Grande parte das famílias sabe fazer doces e as que não os vendem, os produzem para consumo próprio.

Com a emergência do fenômeno do turismo centrado no rural e na procura pelos doces, o distrito passou a promover eventos tradicionais como a “Festa Cultural da Goiaba”, quando é celebrada a tradição de produzir doces artesanais, passada de geração em geração. Nessa festa, há degustação de doces, exposições, sorteios, além de oficinas e shows. Sua organização é promovida pela Associação de Doceiros Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF) e pela Associação de Desenvolvimento Comunitário de São Bartolomeu (ADESCOB), contando com o apoio da Prefeitura Municipal (por meio de ações da Secretaria de Cultura e

Turismo). A iniciativa, já incorporada ao calendário turístico do município de Ouro Preto, retrata o ciclo da goiaba, desde a colheita até a produção artesanal do doce, que envolve uma parcela significativa da comunidade local.

O “Encontro de Tradições Culinárias” é o evento mais recente do distrito e contribui para a disseminação da tradição culinária local à religiosidade do povo. A missa realizada na igreja principal marca o início do evento. No primeiro dia, a comunidade se reúne na antiga Igreja de São Bartolomeu, que fica na parte mais alta da localidade, onde todo o distrito pode ser avistado. Os fiéis (moradores e visitantes) acompanham a procissão que segue pelas ruas de pedra até à Igreja Matriz das Mercês, localizada na principal rua do centro do distrito.

Nos espaços abertos, próximos à rua principal, são montadas tendas, com mesas e cadeiras colocadas para receber os visitantes, sendo estas espalhadas ao longo de toda a rua principal. As janelas das casas são enfeitadas com toalhas e flores, e os moradores permanecem grande parte do dia debruçados em suas grandes janelas de madeira, para, assim, assistirem o evento e prosearem com os conhecidos. Os moradores e seus familiares, que vêm de outras localidades, se reúnem nesses locais para visitar parentes e amigos, bem como para prestigiar o evento. Nessa rua, também se concentra grande parte do comércio local, composto por pequenos bares que fornecem produtos aos visitantes, principalmente bebidas.

Na pracinha onde fica a Igreja das Mercês, é montado o palco onde acontecem diversas apresentações musicais, teatrais e onde, ao final do evento, é anunciado o ganhador do melhor prato do festival, ou seja, a preparação que mais foi vendida e votada pelos visitantes e jurados. Também, são montados os brinquedos destinados ao entretenimento das crianças. Muitas pessoas aproveitam o clima agradável do lugar, a grama verde e a sombra projetada pelo palco e pela igreja, para abrirem tecidos no chão e se acomodarem enquanto cuidam das crianças, assistem aos shows e ouvem boa música.

O “Encontro de Tradições Culinárias” acontece no mês de junho e dura três dias: sexta, sábado e domingo. Surgiu no ano de 2015, como uma iniciativa familiar para obtenção de renda, preservação da cultura e culinária local e fomento do turismo que já ocorria de maneira esporádica na região. A comunidade foi convidada a participar e as pessoas interessadas em empreender se juntaram ao projeto que, em 2019, comemorou a sua 5ª edição. O evento conta com a participação de 16 barraqueiros<sup>18</sup>, sendo oito de uma mesma família. Atualmente, há outras vinte pessoas interessadas em participarem como barraqueiros. De forma ocasional, também participam as duas associações do distrito e a igreja, com fins de arrecadação de fundos

---

<sup>18</sup> Barraqueiro é o nome adotado pelos organizadores/promotores dos festivais, tanto de São Bartolomeu quanto de Santo Antônio do Salto, para identificar as pessoas que possuem barracas nesses eventos.

para melhorias em suas estruturas e manutenção das ações desenvolvidas. Participam também do festival os bares e os restaurantes do distrito, ofertando seus pratos mais típicos e um cardápio variado de comida mineira. Como o trabalho é intenso, os organizadores/promotores do evento fazem reuniões mensais para planejar sua realização. Cabe destacar que, para o funcionamento do evento, são contratadas pessoas para ajudar na preparação das barracas e fazer a ronda noturna.

Além da comercialização das comidas tradicionais nas barracas, são promovidas oficinas culinárias que visam ensinar aos visitantes um pouco da culinária mineira. Em cada edição do festival, diferentes *chefs* de cozinha são convidados para ministrarem as oficinas e dividirem com a população os sabores inigualáveis da boa comida mineira. Esses eventos acontecem na “Casa de Festa”, que é uma casa muito antiga usada para a produção de doces, reuniões locais e demais eventos realizados no distrito. Em 2018, foi também realizado o lançamento do livro “A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo”, sob organização de Maria do Carmo Pires e de Sônia Maria de Magalhães, importantes professoras e estudiosas da cultura mineira.

Segundo seus idealizadores, o evento, embora recente, já é uma realidade consolidada, visto que faz parte de uma tradição antiga de fornecimento de alimentos típicos de Minas (Figura 3), datados de sua colonização, como é o caso dos doces presentes há mais de 150 anos no distrito.

Figura 3 - Barracas de doces tradicionais de São Bartolomeu



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Seu comércio ocorre durante todo o ano e representa considerável fonte de renda para os moradores. No festival, são destinadas barracas exclusivas para a comercialização dessas iguarias. Existem barracas exclusivas para a comercialização dos doces tradicionais de São Bartolomeu, que são produzidos e comercializados pela associação de doceiros, fornecendo aos visitantes uma variedade de produtos, como goiabadas, compotas de diversas frutas, doce de leite, vinhos, licores, doces cristalizados que congregam técnicas transmitidas de geração em

geração e materializam a simplicidade e carinho envolvidos na sua produção. Todos os produtos são embalados em vidros, cestas, caixas ou celofane e recebem o selo próprio (Figura 4), o que destaca a sua elevação a patrimônio imaterial.

Figura 4 – Selo usado nos doces tombados como patrimônio imaterial



Fonte: Barcala e Luvi; 2014

A configuração espacial do evento fornece um clima acolhedor e característico do passado colonial. As casas antigas, as ruas de pedra e a igreja imponente formam o cenário valorizado pelos visitantes que se aglomeram no distrito nos três dias de festa.

A estrutura física montada para o festival confere ao evento um ar rústico do interior mineiro, uma vez que as barracas são feitas de bambu e *palets* de madeira. As placas que indicam o tipo de comida comercializada em cada barraca também são produzidas artesanalmente, sendo decoradas com flores e outros desenhos (Figura 5).

Os tecidos floridos de chita<sup>19</sup> cobrem as barracas e criam uma atmosfera nostálgica, que contrasta com as mesas e cadeiras de plástico, dispostas ao centro do evento, ao longo da rua principal, e disputadas pela grande quantidade de visitantes que buscam conforto para degustar os pratos típicos. Além das comidas típicas, o evento oferece bebidas industrializadas como *chopp*, cerveja, refrigerante, água mineral, sorvetes e outros produtos.

<sup>19</sup> A chita foi o primeiro tipo de tecido estampado produzido no Brasil. No período da industrialização, era usada apenas pela classe menos favorecida, como escravos e trabalhadores rurais, dado que os imigrantes gostavam de vestir as roupas vindas de seus países de origem. O uso da chita pela população pobre durou muito tempo. No século XX, era um forte símbolo da identidade brasileira e, nos anos de 1950, foi introduzida pela estilista Zuzu Angel no mundo da moda; já nos anos de 1960, fez parte do movimento *hippie* e do tropicalismo. O tecido também foi ressignificado como um símbolo de rusticidade e passou a ser usado na decoração das casas de campo e em festas populares. Fonte: <https://projetos.habitissimo.com.br/projeto/a-chita-um-tecido-simbolo-da-cultura-popular>.

Figura 5 – Estrutura do Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Para resguardar as boas práticas sanitárias, os barraqueiros usam luvas, touca e avental. Todos os pratos são comercializados pelo mesmo preço e podem ser adquiridos por meio de fichas compradas em barracas montadas exclusivamente para esse fim, também nos postos de autoatendimento, onde cartões de crédito são aceitos.

Os visitantes que frequentam o festival são muito amigáveis, interativos e se mostram interessados nas especificidades locais. Ao longo de toda a rua e nas proximidades do evento, encontramos famílias inteiras, compostas por diferentes gerações, que se unem para desfrutar experiências autênticas que o distrito e o festival propiciam.

Durante o evento, constatamos que a alimentação é diferenciada quanto à idade dos visitantes. As crianças e os adolescentes são mais propensos ao consumo de doces, sorvetes e comidas similares àquelas que fazem parte do seu cotidiano. Os adultos e os jovens são mais propensos à experimentação e querem saborear de tudo um pouco, a fim de conhecer todos os sabores que o festival oferece. Eles também formam a grande maioria do público do festival e consomem, ainda, grande quantidade de bebida, principalmente cerveja e refrigerante.

As pessoas mais velhas procuram as comidas que remetem ao passado e as conectam às lembranças de seus pais e avós, que, em algum momento, também produziram essa culinária. O vínculo afetivo com a comida transparece nas escolhas dos pratos, bem como no rosto daqueles que os consomem. São sorrisos, nostalgias, e até mesmo melancolias advindas da recordação de alguém que já partiu e não pode mais saborear aquele determinado prato.

## **Santo Antônio do Salto**

Santo Antônio do Salto é, entre os distritos de Ouro Preto, o mais recente. A localidade foi elevada a distrito através da Lei Municipal nº 78, de 30 de novembro de 1992. Está localizado a cerca de 35 km do centro de Ouro Preto e possui uma população de aproximadamente 1.068 habitantes, sendo 497 homens e 571 mulheres. A formação da localidade remete ao final do século XVIII, propiciada pela exploração aurífera. A ocupação da região ocorreu ao pé da Serra das Lavras Novas, entre as margens do Rio Maynarte e de seu afluente Ribeirão dos Prazeres<sup>20</sup>. O pequeno vilarejo faz fronteira com os distritos Lavras Novas e Santa Rita e com o município de Mariana. Seu território abrange uma área aproximada de 57 km<sup>2</sup>.

A origem do nome do distrito possui diferentes versões. Em uma das explicações, o nome foi dado em razão de ser o último lugar onde o rio saltava em direção à Fazenda das Bandeiras, para Piranga ou Catas Altas. Outra razão seria a altura da principal queda d'água, a Cachoeira do Rapel, com mais de 200 m de queda.

O local é conhecido por suas matas preservadas e cachoeiras, estando situado a 800 m de altitude, e fixado em um rebaixamento de serras que dificulta o acesso por causa das montanhas que cerceiam a região. Devido à sua geografia, o distrito apresenta diferentes formações rochosas que dão origem a grandes crateras, sendo uma delas muito apreciada e conhecida como “Cânion do Funil”.

Até o início do século XX, a principal entrada do povoado era feita pela Serra das Lavras Novas. Contudo, por volta do ano de 1930, o distrito recebeu uma nova passagem, devido à construção do canal hidrográfico precursor de usinas elétricas. Foi uma das primeiras localidades abastecidas por energia elétrica na região, porém, para que isso acontecesse, um novo caminho deveria ser aberto, dado que o antigo não permitia a passagem dos caminhões de grande porte, necessários ao transporte do maquinário pertinente à construção das usinas hidrelétricas. Assim, surgiu a nova passagem a partir da estrada que liga Ouro Preto ao distrito de Santa Rita.

A chegada da energia elétrica ao distrito de Santo Antônio do Salto não trouxe consigo o esperado desenvolvimento urbano, uma vez que a quantidade de empregos gerados após a finalização da construção das usinas não supriu a demanda apresentada pela localidade. A falta de meios de sobrevivência produziu dois efeitos no povoado: o êxodo populacional e a

---

<sup>20</sup> Fonte: <https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/distrito/37>.

continuidade de sua base econômica marcada pela agricultura de subsistência. O distrito apresenta problemas de crescimento urbano por causa de sua topografia acidentada. Como os arredores do rio são tidos como área de preservação ambiental, sua estrutura ocupacional se torna mais complexa, por não permitir o desenvolvimento na parte mais plana da região.

Uma característica marcante do local é a sua religiosidade. A festa do padroeiro, Santo Antônio, celebrada em 13 de junho, segue as tradições das festas juninas brasileiras, contando com grande participação de pessoas da comunidade e de visitantes. Os principais atrativos turísticos, além das belezas naturais, são a Igreja de Santo Antônio e a Festa de Nossa Senhora dos Remédios do Fundão, marcada pelas missas, procissões e pela fé em Nossa Senhora. Tal evento é tombado e registrado como Patrimônio Cultural do Município de Ouro Preto.

Adicionalmente, o distrito é reconhecido por sua culinária tradicional, com destaque para as receitas produzidas com ingredientes locais, como o frango com ora-pro-nóbis, as receitas com umbigo de bananeira, entre outros quitutes. As quitandas produzidas pelo grupo de quituteiras são muito apreciadas, como a cuca de banana, o bolo de fubá com rapadura. As receitas tipicamente mineiras, passadas de geração em geração, deram origem ao “Festival de Cultura e Culinária Típica”, o mais antigo da região (em 2019, foi a sua 17ª edição).

A ideia de criação desse evento surgiu em uma roda de conversa entre a comunidade local, no ano de 2003, como parte de um programa de capacitação e sustentabilidade ministrado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), apoiado pela empresa mineradora Novelis. A criação de mostras de comidas típicas surgiu como uma proposta que favorecesse o desenvolvimento sustentável local, e ainda resgatasse receitas de família que teriam se perdido com o passar do tempo, e que faziam parte do cotidiano local. A partir dessa iniciativa, a comunidade teve a oportunidade de manter a tradição local e difundí-la através do turismo cultural e, conseqüentemente, auferir renda para a população.

O evento acontece todos os anos no terceiro domingo do mês de agosto, quando as comidas são preparadas pelo grupo de quituteiras<sup>21</sup> locais, que são as responsáveis pela

---

<sup>21</sup> Nos séculos XVIII e XIX, o termo quitandeira ou quituteira era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam alimentos nas ruas levando tabuleiros. Essa prática feminina, de origem africana, se estendeu nas colônias, mas foi assumindo diferentes características locais, como no caso de Minas Gerais, onde as negras de tabuleiro se congregavam nas regiões de exploração mineira (PAIVA, 2001). Durante o século XIX, com o esgotamento do ciclo de exploração das minas, as quitandeiras foram desaparecendo enquanto categoria social, mas o termo *quitanda* permaneceu, ainda que fortemente ressignificado. O termo ficou consagrado à elaboração caseira da pastelaria, associada ao lanche, à merenda e ao café e realizada no âmbito das fazendas pelas escravas domésticas sob supervisão das sinhás brancas de origem portuguesa. Durante o século XIX, quando muitos desses alimentos passaram a ser produzidos em padarias, essa quitanda elaborada na fazenda perde a centralidade nos padrões de consumo mineiros. Contudo, volta à tona aos fins do século XX, com as recentes políticas de patrimonialização, que identificaram na quitanda um símbolo da identidade regional mineira. Nesse contexto de patrimonialização, há um crescente interesse pela memória social dessa prática. Porém, as quitandeiras apresentam uma situação

promoção do festival. Esse grupo é detentor de um saber-fazer que reencontra a tradição das senhoras de engenho, ressignificando as quitandas no interior rural de Minas Gerais. Esse processo se consolida à medida que é repassado, em grande parte, de forma oral, entre as gerações em linhas de ascendência e descendência que envolvem avós, mães e filhas.

O referido evento movimenta uma economia criativa que valoriza o potencial humanístico e financeiro da cultura, criatividade e imaginação dos sujeitos. Os produtos são comercializados nas barracas decoradas com as folhas entrelaçadas da pita e bambu, como mostrado na Figura 6 (foto superior direita), onde também se encontra um fogão a lenha, feito de barro, característico das cozinhas mineiras tradicionais, compondo a decoração rústica.

Figura 6 – Estrutura do Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

As flores, os cachos de banana e os tecidos floridos completam a decoração cuidadosamente planejada para dar, ao visitante, a impressão de estar em uma cozinha de outrora. Assim como acontece no festival culinário de São Bartolomeu, o evento é realizado em torno da Igreja Matriz, local mais prestigiado do distrito. Isso também revela a religiosidade do povo, uma vez que religião, alimentação e celebração são traços de uma mesma cultura.

O festival é iniciado com uma missa na Igreja de Santo Antônio, ritual religioso que envolve uma manifestação estética, visual e performática que utiliza de ações expressivas para comunicar seus conteúdos religiosos ao público. Após a missa, é disponibilizada aos

---

singular, já que não se trata de um grupo social homogêneo, historicamente sujeito a experiências comuns, mas da memória de uma prática que atravessou grupos sociais antagônicos e etnicamente diferenciados (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015).

participantes uma culinária tipicamente mineira, com pratos salgados e doces, além da comercialização de bebidas industrializadas (refrigerante e cerveja).

A premiação para o melhor prato típico do evento ocorre ao final do festival, cuja votação é feita por jurados previamente selecionados. Também há venda de artesanatos e atrações culturais como congado<sup>22</sup>, shows, apresentação da banda local e a “Charola do Nosso Senhor dos Passos”<sup>23</sup>, atividade religiosa tradicional do distrito, mas pouco conhecida nas demais localidades do município e fora da cidade de Ouro Preto. Há, também, atrações culturais para as crianças com brincadeiras e brinquedos como pula-pula e escorregador.

A culinária é o ponto principal do festival, sendo as comidas típicas elaboradas nas casas das quituteiras e das donas das barracas. Esse preparo remete aos tempos coloniais, quando a comida era produzida com alimentos colhidos nos quintais. As plantas como o carirú arnica e o umbigo de banana são a base para o preparo de variados pratos comercializados no festival, este que congrega comida e cultura e que pode ser apreciado sob suas charmosas barracas.

Em sua décima edição, ocorrida em 2012, o festival sediou o lançamento do livreto de receitas tradicionais das quituteiras, intitulado: “Santo Antônio do Salto – Cultura e culinária típica”. Foram publicadas doze receitas que atiçam o paladar e aguçam os sentidos. Nas páginas coloridas da publicação estão o carirú arnica, verdura conhecida em outras regiões como capiçoba ou capiçova e servido refogado; o tutu de feijão com carne de panela; o feijão tropeiro com ovo frito e couve picada, a feijoada caipira, o bambá de couve com costelinha suína, a costelinha com ora-pro-nóbis, o pudim de mandioca, a compota de figo, o pé de moleque e a broa de melado (WERNECK, 2012). Todas as receitas são preparadas em rituais próprios que congregam ensinamentos adquiridos das mães e avós, em um processo recheado de

---

<sup>22</sup> Ritual de coroação de reis negros que aconteciam durante a confraternização dos santos patronos das irmandades negras e tinham como ponto alto a entronização do rei, o cortejo festivo, a musicalidade e a corporeidade dançante como elementos de comunicação com o sagrado (DELFINO, 2017). Essas festas se disseminaram pelo Brasil sendo que, em cada lugar, havia identificações destas comunidades com suas nações de origem como Congo, Angola e Moçambique. Em Minas Gerais, elegiam-se prioritariamente os reis de procedência congoleza; por isso, as festas desses grupos vieram a ser chamadas de congados. Com o passar do tempo, todas as comunidades passaram a adotar o mesmo nome (MELLO; SOUSA, 2002). Como dramatização de um combate, a luta que representam se refere aos nossos tempos, quando os negros procuram se afirmar diante de uma sociedade ainda impregnada de preconceitos e discriminações. É notório o apelo étnico presente nessas festas, embora haja também a presença de brancos, inclusive reis e rainhas (ANDRADE, 2002).

<sup>23</sup> A *Charola de Nosso Senhor dos Passos* é um antigo ritual católico trazido para o Brasil pelos portugueses. A charola, ou casinha, é carregada em procissão durante a quaresma por um grupo de fiéis que andam nas ruas e nas casas cantando, rezando e recolhendo esmola para Nosso Senhor dos Passos. A casinha é coberta por um pano roxo, símbolo da quaresma e simboliza a caminhada de Jesus até o calvário, onde foi crucificado. Nas cidades do ciclo do ouro como em Ouro Preto, especificamente em Santo Antônio do Salto, ainda é realizada a festa dos passos no meio da quaresma. Nas pequenas cidades do interior a charola é um ritual bem simples, feito por pessoas pobres que mantêm tradições antigas, sendo herdada de algum familiar ou amigo. A parte mais importante do ritual reside no reconhecimento da esmola e doá-la para a igreja, recebendo em troca pelo sacrifício muitas graças. As orações são cantadas, geralmente de improviso e sem acompanhamento instrumental. No ritual, cabe aos fiéis receberem o santo, beijar a fita de joelhos e dar uma esmola (GIOVANNINI JÚNIOR, 2005).

sentimentos, memórias e doação. Muitas delas são herança dos célebres tropeiros que passaram pelo distrito e ali deixaram proveitos recheados de histórias que ainda hoje agradam a comunidade local e os visitantes.

Algumas receitas são preparadas de véspera, devido à maior complexidade das etapas de pré-preparo e preparo. Aquelas de execução mais simples e rápida são elaboradas no mesmo dia. Toda a família participa do processo - uns atuam na obtenção de lenha para os fogões, outros colhem as matérias-primas das hortas e pomares, outros produzem os fogões e cuidam da montagem do interior da barraca, do transporte dos alimentos e dos utensílios utilizados. Conforme destaca Ângelo Oswaldo, prefeito de Ouro Preto, em seu pronunciamento durante o lançamento do livreto, “os sabores vêm das hortas orgânicas, da pureza dos ingredientes, dos fogões a lenha, das panelas de pedra, da hábil mão que cultiva e prepara os mais festejados e autênticos pratos da gastronomia ouro-pretana”.

A dinâmica do festival mobiliza a comunidade que se empenha para oferecer aos visitantes e à população local uma festa animada e saborosa, deixando nos participantes um desejo de voltar no próximo ano para desfrutar novamente do aconchego e do sabor mineiro. O palco, montado ao centro do evento, promove a animação com a apresentação de artistas locais. Em frente a ele, acontecem apresentações de bandas de música locais e de outras cidades que são convidadas para se apresentarem no evento.

Na edição de 2019, também foram apresentadas danças juninas de comunidades vizinhas, o que contribui para a ampliação da rede de trocas entre os moradores do distrito, dado que, embora muitas pessoas não tenham a oportunidade de montar uma barraca no festival, é possível comercializar insumos usados no preparo dos pratos (como salsinha, cebolinha, feijão, fubá etc).

As mesas e as cadeiras são disponibilizadas ao centro, em frente ao palco e às barracas, promovendo maior interação entre os visitantes e os comerciantes. A igreja ao fundo e o jardim ao meio compõem a decoração típica interiorana, que representa um dos fatores positivos elencados pelos visitantes. O clima acolhedor e as comidas cheirosas despertam o paladar dos visitantes que formam filas nas barracas para adquirir as iguarias ali comercializadas.

Um diferencial interessante no evento é a barraca de café da fazenda, com bebidas e quitandas típicas. São comercializados café, café com leite, broas, biscoitos, doces, bolos; todos preparados com ingredientes característicos como melado de cana, milho, café torrado e moído no local. Tudo fica cuidadosamente disposto em uma mesa que desperta todos os sentidos através da beleza dos alimentos e decorações, do aroma de comida recém-preparada e do sabor típico do interior de Minas Gerais. Esses detalhes remetem aos rituais de comensalidade,

quando as famílias se reuniam em torno da mesa para apreciarem as quitandas com café fresquinho. Esse ritual também era estendido aos visitantes e representava a hospitalidade mineira. As filas formadas nas barracas mostram o intenso fluxo de visitantes no local, bem como o sucesso dos pratos comercializados.

### Os sujeitos da pesquisa

Os participantes da pesquisa foram os organizadores e, ou, promotores dos dois festivais culinários analisados e os visitantes frequentadores dos eventos. A nomenclatura organizadores/promotores foi utilizada devido ao fato de haver diferenciação de funções entre as duas categorias. Ademais, os organizadores também participam na qualidade de barraqueiros, ou seja, de donos de barracas.

Foram incluídos todos os organizadores/promotores dos dois eventos, visto que o número total de participantes não era grande. Todos puderam participar do estudo, mas alguns preferiram não ser entrevistados. Foram realizadas 20 entrevistas semiestruturadas com os organizadores/promotores dos festivais culinários (12 em São Bartolomeu e oito em Santo Antônio do Salto). Dos doze entrevistados em São Bartolomeu, quatro eram homens e oito mulheres. Em Santo Antônio do Salto, foram entrevistadas apenas mulheres, pois elas compõem todo universo da pesquisa. Assim, apresentamos os dados no quadro a seguir:

Quadro 1 – Caracterização dos organizadores/promotores dos festivais culinários

NOME	IDADE	SEXO	FUNÇÃO EXERCIDA	DISTRITO A QUE PERTENCE
Antônio	34	Masculino	Organizador/Promotor	São Bartolomeu
Aparecida	48	Feminino	Organizadora/Promotora	São Bartolomeu
Sabrina	31	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Adriana	29	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Geraldo	56	Masculino	Promotor	São Bartolomeu
Ariana	39	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Joana	35	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Elisa	45	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
José	52	Masculino	Promotor	São Bartolomeu
Pedro	28	Masculino	Promotor	São Bartolomeu
Claudia	-	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Efigênia	-	Feminino	Promotora	São Bartolomeu
Helena	52	Feminino	Organizadora/Promotora	Santo Antônio do Salto
Lourdes	-	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Marta	81	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Elisabeth	57	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Lúcia	39	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Carmem	47	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Rita	41	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto
Patrícia	-	Feminino	Promotora	Santo Antônio do Salto

Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2020

Os visitantes foram selecionados entre os presentes nos eventos, participando do estudo 150 pessoas, que responderam os questionários (100 em São Bartolomeu e 50 em Santo Antônio do Salto). A partir da coleta dos dados, buscamos reunir e comparar os resultados obtidos nos dois eventos. Justificamos o maior número de visitantes entrevistados em São Bartolomeu pelo fato de o evento ocorrer em três dias consecutivos e atrair mais visitantes do que o realizado em Santo Antônio do Salto, que tem duração de um dia apenas.

Os participantes foram escolhidos a partir da disposição das mesas em que estavam alocados, seguindo um fluxo contínuo, do início para o final do ambiente reservado para os festivais. Aplicamos os questionários durante a realização dos festivais, sendo esse processo realizado até a exaustão de respostas, ou seja, até o momento em que não agregaram mais informações importantes para a pesquisa.

Os dados foram coletados em diferentes momentos do ano de 2019. Anterior à coleta, participei como visitante e observadora dos dois eventos no ano de 2018, a fim de conhecer o local e ter um primeiro contato com o contexto a ser estudado. Posteriormente, no início de 2019, contactei os organizadores dos eventos para apresentar a pesquisa e buscar autorização para realizá-la.

O primeiro contato em São Bartolomeu foi feito com o Antônio<sup>24</sup>, o qual localizei através de buscas na internet. Nesse processo, ao visitar a página do evento no *Facebook*, descobri que ele era um dos organizadores do evento. Através da página, iniciamos conversas pelo *WhatsApp*. Foi através desse aplicativo que realizamos a maioria das conversas e combinamos uma data para que eu pudesse apresentá-lo a proposta da pesquisa. O contato direto com esse informante foi facilitado dada a sua residência na cidade de Ouro Preto. Ele se prontificou em me auxiliar no contato com os demais organizadores/promotores e a fornecer as informações necessárias à condução da pesquisa de campo. Foi ele, na qualidade de organizador e promotor do evento, quem assentiu formalmente a realização da pesquisa junto ao grupo promotor do festival.

Em um segundo momento, acionei a Aparecida, também organizadora, via *WhatsApp*. Seu contato foi disponibilizado por Antônio, que é também seu primo. A informante me convidou a participar de uma reunião do grupo de barraqueiros, na qual seriam discutidos os detalhes da organização do evento. No dia marcado, eu compareci e pude conhecê-la pessoalmente, bem como os demais integrantes do grupo. Nesse momento, realizei as primeiras anotações de campo e troquei números de telefones, além de ter sido convidada a participar do

---

<sup>24</sup> O nome Antônio e todos os nomes utilizados são fictícios, a fim de preservar a identidade dos participantes da pesquisa.

grupo de *WhatsApp* criado pelos sujeitos da pesquisa para trocar informações sobre o evento. A ida a campo para realização das entrevistas e aplicação dos questionários aos visitantes ocorreu nos dias 21, 22 e 23 de junho de 2019 (datas do evento). As entrevistas foram realizadas nas casas dos participantes ou nas barracas, dependendo da preferência de cada um.

Em Santo Antônio do Salto, contactei a Helena, organizadora do evento e dona de uma pousada no distrito. Esse contato foi intermediado por sua sobrinha que trabalha na mesma instituição que eu. A partir daí, comuniquei-me com ela por telefone e marquei uma reunião em sua pousada. Foi nessa ocasião que pude anotar as primeiras impressões do local, desde o trajeto até o distrito até as características arquitetônicas e sociais do lugar. O terceiro momento de contato com o campo ocorreu em 18 de agosto de 2019, data de realização do festival. Nessa ocasião, conheci as demais organizadoras/promotoras do evento, realizei as entrevistas e apliquei os questionários aos visitantes. Para tanto, cheguei ao distrito às 9 h da manhã e percorri o local. À medida em que as barraqueiras iam chegando para a preparação das barracas, comecei as entrevistas que se estenderam até o meio-dia, hora de início do evento. Após as entrevistas com as quituteiras, procedi à aplicação dos questionários aos visitantes, etapa que durou toda a tarde.

### **Coleta e análise dos dados**

A realidade social foi captada por meio de técnica da pesquisa etnográfica, tendo sido implementada sob dois focos correlacionados: análise documental e análise de rituais. Os documentos que compuseram a pesquisa abrangeram registros, legislações, livros impressos e *online* e em textos históricos, obtidos por meio de visitas às bibliotecas públicas das universidades de Ouro Preto e de Viçosa, e por meio de registros realizados pelos participantes dos festivais culinários, como *folders* e livros publicados nas edições dos eventos, fotografias, bem como matérias publicadas sobre os festivais na internet e redes sociais, livros e artigos *online*. Para a análise de rituais, foi feito um levantamento a partir da análise de documentos, o que forneceu um arcabouço teórico para o entendimento da realidade empírica, ou seja, sua interpretação à luz da antropologia da alimentação, com enfoque cultural.

A análise dos rituais festivos nos dois distritos de Ouro Preto foi baseada nas pesquisas de Geertz (1989) e Mariza Peirano (2000, 2002), a fim de entender, profundamente, a realidade empírica. Dessa forma, empregamos subsídios teóricos para a interpretação das ações dos sujeitos em sua realidade cotidiana, que se reflete nos momentos de festa, traduzidos aqui pelos festivais de culinária tradicional.

A análise em questão também ajudou na caracterização dos sujeitos em suas vidas cotidianas que, na visão de Goffman (2011a), representam as estratégias utilizadas pelos sujeitos frente aos diferentes contextos em que se inserem durante a vida. O autor os descreve como cenários onde os sujeitos assumem um papel condizente com aquilo que querem demonstrar e/ou ocultar durante as interações face a face. Nesse sentido, há constante atuação, às vezes inconsciente, da personalidade, das ações performáticas e destinadas a determinado objetivo.

Buscamos apreender, também, os significados acerca das questões de gênero que se estabelecem no ambiente privado e público, a partir dos discursos dos entrevistados. Ao mesmo tempo, almejamos entender como ocorre a transmissão geracional das tradições culinárias no contexto empírico.

A observação foi fundamental para compreensão das representações e práticas. Os dados colhidos durante a realização dos eventos foram anotados em um caderno de campo, para posteriormente contrastar com demais informações, como conteúdo de entrevistas e análise documental, no intuito de subsidiar novas reflexões. A análise foi materializada na tentativa de aproximação de uma etnografia, vista como uma descrição densa, microscópica e interpretativa (GEERTZ, 1989). O autor considera esse método adequado para o entendimento das culturas enquanto teias de significado que devem ser apreendidas, revelando a subjetividade e a singularidade dos fenômenos sociais.

Associados às técnicas anteriormente descritas, recorreremos também a dados secundários provenientes de fotografias, livros, receitas, vídeos, artigos de jornais, reportagens e produções dos próprios grupos que retratam as realidades e as localidades em que residem. Todos esses registros documentais e imagéticos forneceram subsídios para a descrição densa da realidade estudada.

Buscando conhecer a história e a dinâmica dos festivais, interagimos com as pessoas entrevistando os organizadores/promotores dos eventos, além da aplicação de questionários aos visitantes. As perguntas que compuseram esses dois métodos de coleta de dados estão detalhadas nos apêndices desta tese.

No primeiro questionamento, versamos sobre a história dos organizadores/promotores com a culinária típica. Cada pessoa possui uma história própria, marcada pela vivência familiar, pela satisfação pessoal e pelo interesse e necessidade de auferir renda e fomentar o turismo local. Durante todo o processo investigativo, a fim entender a realidade social<sup>25</sup> dos sujeitos,

---

<sup>25</sup> Segundo Moscovici (1978), a construção da realidade social é fruto do pensamento e da ação coletivos dos sujeitos e se dá por meio de representações sociais. No que tange às tradições culinárias, esta realidade,

buscamos respostas para questões acerca de quem fala, de que posição se fala, quais elementos estão presentes no discurso, do que se fala e como a fala é organizada; desse modo, podem ser respondidas as três hipóteses previamente formuladas, que tiveram como base a literatura estudada:

- 1 - As relações de gênero são modificadas quando as práticas culinárias tradicionais deixam de ser realizadas apenas no espaço privado e se inserem no espaço público do turismo cultural.
- 2 - As diferenças geracionais atuam na manutenção das tradições culinárias locais.
- 3 - As tradições culinárias são afetadas pela diversidade cultural dos visitantes que frequentam os festivais culinários.

Após a transcrição das entrevistas e das notas de campo, utilizamos esses dados para estabelecermos as primeiras intuições necessárias ao início do processo interpretativo e de análise dos discursos proferidos pelos organizadores/promotores dos festivais culinários. Os procedimentos de interpretação foram embasados nos *insights* obtidos inicialmente, permitindo, assim, interpretações originadas do discurso grupal. A partir das transcrições das entrevistas e da tabulação dos dados dos questionários, identificamos estilos discursivos que possibilitaram analisar as frações discursivas de cada grupo, em resposta às indagações acerca das tradições culinárias locais.

### **Estrutura da tese**

Esta tese está organizada em três partes. A parte introdutória refere-se à apresentação geral do estudo, a contextualização do tema e do problema de pesquisa, sua justificativa e o percurso metodológico usado. Na discussão e análise dos dados, buscamos entender as motivações e os impactos percebidos na vida e no meio onde estão inseridos os organizadores/promotores dos festivais culinários, bem como os aspectos privilegiados pelos visitantes que frequentam esses eventos. A partir da análise dos dois festivais culinários e da opinião dos sujeitos da pesquisa, descrevemos como as tradições inerentes ao ambiente cotidiano grupal são apropriadas e vividas no contexto dos festivais culinários. A segunda parte da tese foi organizada em três capítulos, que abordam as categorias analíticas eleitas para a pesquisa. Por fim, na terceira parte, tecemos as considerações finais do estudo.

O primeiro capítulo: **Cultura e tradição: o alimento simbolizado** apresenta a principal categoria analítica da tese que é a tradição. Assim, expomos um breve histórico das tradições

---

fundamentada na percepção ou na projeção da identidade, perpassa momentos históricos, políticos, econômicos e sociais.

culinárias e fundamentamos as temáticas que afetam essa categoria, a partir de uma perspectiva culturalista e antropológica. No mesmo capítulo, trazemos uma contextualização da cozinha e sua relação com a tradição, sua divisão em cozinhas regionais em que são privilegiadas as diferenças culturais e como essas diferenciações repercutem na adoção das comidas representativas de cada região, com enfoque especial na culinária mineira, suas formas de apropriação e de uso nos diferentes contextos sociais. Além disso, aduzimos o uso político da culinária mineira que a transformou em mito, bem como a apropriação desse mito pelo turismo cultural com vistas a transformá-la em um chamariz para atrair visitantes. Estudamos, também, as formas de manutenção e de transmissão geracional dos saberes culinários tradicionais, observando como ocorre a apropriação desses saberes pelas populações mais jovens.

O segundo capítulo: **Sabores e práticas dos festivais culinários de Ouro Preto-MG** contém as práticas rituais e simbólicas que envolvem a alimentação, e as características principais dos festivais culinários dos distritos de Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu. Nesse caso, analisamos as experiências dos organizadores/promotores para entendermos como acontece a apropriação das tradições culinárias por esses sujeitos e como eles a utilizam nesses festivais, com a finalidade de revelar se a culinária ouro-pretana se apresenta como tradição essencializada no passado ou ressignificada no tempo presente. Elucidamos, ainda, sobre questões alusivas às relações de gênero vinculadas às assimetrias presentes no mundo do trabalho, realizado dentro e fora do contexto doméstico, buscando entender como se processam essas diferenciações quando ele deixa de ser realizado no ambiente privado e passa a ser executado no ambiente público dos festivais culinários.

O terceiro capítulo: **As artes de fazer e os modos de viver: tradições culinárias visitadas pelo turismo cultural** traz uma discussão acerca das tradições culinárias em um contexto de turismo cultural, sendo abordadas questões patrimoniais dos bens imateriais, a apropriação desses bens e seu uso pelo turismo como forma de agregar valor aos destinos e produtos tombados. Utilizamos da teoria dramaturgica de Erving Goffman para entender as representações dos sujeitos na dinâmica interacional dos festivais culinários, apresentando as estratégias utilizadas por eles na busca de transformar o evento em um meio interessante de promoção local e incremento comercial, bem como no estabelecimento de cenários importantes para a vivência cultural propiciada pelo turismo de experiência. Destaque também foi dado à comercialização das tradições culinárias e sua possível espetacularização, no intuito de evidenciar e ampliar a demanda turística.

A parte final da tese corresponde à apresentação das considerações finais da pesquisa, ao serem pontuadas as limitações do estudo e as sugestões para trabalhos futuros.

## Capítulo 1. CULTURA E TRADIÇÃO: O ALIMENTO SIMBOLIZADO

Neste capítulo, apresentamos a temática da alimentação inserida no campo científico das ciências sociais. Inicialmente, discutimos os aspectos relativos à antropologia da alimentação, descrevendo, em seguida, a perspectiva antropológica adotada na pesquisa, bem como a categoria de análise central da tese - as tradições culinárias, suas definições, abordagens e contextualizações. Para finalizar o capítulo, abordamos os modos de apropriação e de transmissão das tradições culinárias entre as gerações.

Para Carneiro (2005), os alimentos são investidos de significados amplos devido a inúmeros fatores que compõem seu entendimento, como necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais. A comida, enquanto alimento simbolizado (SILVA *et al.*, 2010), está presente em todas as culturas e abrange diversos elementos da sociabilidade humana. Os estudos culturais da alimentação tratam de uma dinâmica composta pela tríade: “memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico e gustativo de uma cultura” (SANTOS, 2011 p. 110).

Quando o alimento é transformado culturalmente, a partir de métodos de aquisição, de preparo e de consumo, há o estabelecimento de um caráter identitário específico de dada sociedade (MAIA, 2019). Essas identidades se realizam por meio das tradições, dos regionalismos e do saber-fazer, características que compõem a cultura gastronômica local e que revestem de significados os modos de vida dos diferentes grupos, além de atuarem como instrumento de aproximação e, ou, distanciamento dos povos (BARBOSA, 2019).

Stone *et al.* (2018) entendem que o caráter simbólico da comida permeia as relações humanas e se faz presente de forma recorrente em nosso cotidiano. Enquanto fenômeno social, a comida e suas práticas culinárias retratam valores, representações, símbolos e patrimônio assimilados e compartilhados por uma comunidade, como discute Woortmann:

Em qualquer sociedade os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. [...] a comida possui um significado simbólico – ela fala de algo mais que nutrientes. A família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas a sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico e, uma das dimensões dessa reprodução pode ser aprendida pelo modo de comer (WOORTMANN, 2013, p. 1).

A seguir, discutimos sobre a comida enquanto manifestação cultural, com enfoque no campo científico da antropologia da alimentação.

## 1.1 – A alimentação na antropologia social

A antropologia social, desde os clássicos, preocupou-se em investigar, sob distintas perspectivas, a alimentação. Para Frazer (1983, p. 65), esse é um tema essencial ao desenvolvimento social, devido à importância dos nutrientes alimentares para o ser humano. Segundo o autor, “o selvagem acredita comumente que, comendo a carne de um homem ou animal, adquire as qualidades, não somente físicas, mas também as morais e intelectuais daquele que se tornou alimento”. Esse aspecto do alimento é corroborado por Fischler (1995), ao afirmar que o princípio da incorporação é uma das invariantes do comportamento alimentar, ou seja, o alimento, após ser ingerido, passa a fazer parte do nosso organismo.

A alimentação e o ato de comer são temas recorrentes na Antropologia Social, embora ainda de maneira difusa, uma vez que não existe uma sucessão linear de discursos e perspectivas, já que diversas interpretações coexistem em um mesmo intervalo de tempo (LIMA, 2018). Segundo Carrasco (1992), o campo de estudo da Antropologia da Alimentação é amplo e diversificado, mas pode ser delimitado sob quatro eixos principais: análise do equilíbrio tecnológico e demográfico (subsistência, estratégias alimentares, seleção de grupos humanos, fatores culturais que afetam a produção, a distribuição e o consumo); análise das transformações do comportamento alimentar e das pressões econômicas e sociais; reconstrução das tradições culinárias. No presente estudo, enfocamos o terceiro eixo, verificando as tradições culinárias em seus diferentes aspectos e interrelações. Para Canesqui (2005, p. 11):

A antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida [...] recentemente, vem se interessando pelas cozinhas e pela culinária, que trazem a marca da cultura. As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

Contreras e Gracia (2011) destacam que a Antropologia Social oscilou entre duas vertentes contrastantes: por um lado, o estudo do ser humano como espécie biológica e, por outro, a vertente cultural em torno da diversidade. No polo biológico, prevaleceu, desde o funcionalismo até o materialismo cultural, a necessidade de afirmação da preponderância da natureza sobre a cultura. Já no campo da cultura, temos a tradição durkheimiana, ancorada no estruturalismo, cujo social é tido como uma realidade autônoma resultante da linguagem e do pensamento simbólico.

Essa afirmação atesta as premissas da antropologia da alimentação que, segundo Arnaiz (2005), transita num espaço que possibilita o entendimento das mudanças sociais relativas ao ato de comer (biológica e cultural), de como os meios de existência são manipulados pelos seres humanos, com vistas à obtenção de qualidade de vida, à redução de desigualdades, à preservação do ambiente e à manutenção de identidades.

A perspectiva antropológica leva em conta as diferentes dimensões que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que entram (ou não), no que é designado “comida”, a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e da distribuição de alimentos, por sua vez associadas aos significados que os diferentes grupos sociais atribuem ao que se come, como, quando e com quem se come; assim como ao lugar que esses alimentos e essa comida ocupam, tanto nas trajetórias de identificação coletiva como nos processos de saúde/doença (MENASCHE *et al.*, 2012, p. 7).

Embora percebamos uma efervescência em discussões e estudos acerca da alimentação, em seus mais variados aspectos, esse tema foi prolongadamente negligenciado no meio científico, devido a seu vínculo a uma atividade doméstica e sem *glamour*, tradicionalmente realizada por mulheres (MINTZ, 2001; AZEVEDO, 2017). Assim, a discussão acerca do preparo da alimentação, visto como tarefa feminina, se distanciava do enfoque intelectual dos teóricos masculinos que dominavam, inicialmente, as Ciências Sociais.

Em um período histórico que abrange, desde o início das Ciências Sociais até a década de 1960, destacamos os estudos que buscavam compreender a alimentação por meio de um contexto comportamental e social. Entre os principais pensadores desse período estão Audrey Richards, Bronislaw Malinowski e Émile Durkheim (POULAIN, 2006).

Entre as décadas de 1960 a 1980, a Antropologia da Alimentação foi alavancada por estudos franceses e anglo-saxões, destacando-se autores como Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Sidney Mintz, Roland Barthes e Stephen Mennel. Nesse período, a alimentação começou a ser percebida como construtora de identidades (FISCHLER, 1995), servindo de análise de comportamento e distinção social (BOURDIEU, 1983).

No contexto brasileiro, na década de 1970, a Antropologia ganhou expressividade devido à ampliação dos cursos de pós-graduação e às mudanças geradas pelas reflexões críticas acerca do tema, contribuindo para a sua disseminação no cenário nacional. Destaque foi dado às ideias estruturalistas, além das perspectivas compreensivas, como o interacionismo simbólico, que passaram a caminhar juntas à perspectiva funcionalista, anteriormente tomada como norteadora dos estudos nas décadas de 1940, 1950 e 1960.

Sob esse viés, destacamos autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, Josué de Castro, e, mais recentemente, pesquisas dirigidas por Gilberto Velho, Klass e Ellen Woortmann, cruciais para o estabelecimento de estudos científicos acerca da alimentação. Para eles, os

hábitos alimentares foram compreendidos de duas formas: as teorias alimentares, por meio do sistema de classificação binária dos alimentos (quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado), que reg/em as proibições e os hábitos alimentares, bem como os estudos sobre grupos tradicionais, enfocando questões de gênero, família e parentesco.

Na década de 1990, os estudos sobre alimentação cresceram e ampliaram as perspectivas de análise, devido ao aumento na circulação de produtos, pessoas e informações. Nesse sentido, salientamos os estudos sobre hábitos alimentares, evolução culinária, compreensão das práticas sociais, crenças, religião e gênero, entre outros temas correlatos à simbologia alimentar. Autores como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Claude Fischler, Fernando Ortiz se destacaram por contribuir com discussões acerca da alimentação, em um contexto antropológico e social (MENESES; CARNEIRO,1997).

A partir do ano 2000, a alimentação passou a ser entendida como fenômeno social amplo, demandando diferentes perspectivas de análise, bem como de áreas temáticas como a Psicologia Social, Geografia, Direito e Nutrição. Contreras e Anaíz (2011) com o livro “Alimentação, Sociedade e Cultura”, são exemplos de autores que estudaram a alimentação em uma perspectiva integradora, na qual a sociedade e a cultura apresentam forte influência sobre os modos de vida dos sujeitos.

Outros destaques são Carlos Alberto Dória, Maria Eunice Maciel, Janine Collaço, Mônica Abdala e Renata Menasche, que fizeram da antropologia da alimentação um tema de relevância social. As perspectivas de investigação que compreenderam os períodos históricos anteriores foram: a funcionalista, até os anos de 1960; a estruturalista, nas décadas de 1960 e 1970, a interacionista, nos anos de 1980 e a culturalista, nos anos de 1990 (MENEZES; CARNEIRO, 1997).

Diante dos diferentes aspectos antropológicos existentes, elegemos a perspectiva culturalista para nortear esta pesquisa, visto que a comida, enquanto alimento simbolizado, se insere de maneira distinta nas variadas culturas. Assim, nos parágrafos subsequentes, elencamos pontos concernentes à perspectiva culturalista para o desenvolvimento da temática desta tese. Destacamos seu surgimento, suas abordagens, pensadores clássicos e pesquisas atuais, com a finalidade de entender a contribuição desses estudos para o enriquecimento da antropologia da alimentação enquanto tema de inegável importância para a antropologia.

## **Perspectiva Culturalista**

A cultura vem adquirindo um protagonismo crescente e deixa de ser considerada um reflexo mental do material, ou uma derivação funcional da esfera socioeconômica, para se tornar uma instância determinante das relações sociais e recriadora das condições estruturais. Como resultado desse processo, destacamos a emergência da história sociocultural, cujo postulado teórico básico é que os sujeitos não são meros destinatários passivos dos significados contidos na estrutura social, mas participam ativamente do seu desvelamento e contribuem para uma mediação dialética ou simbólica (ACOSTA, 2002).

Para Geertz (1989, p. 103), a cultura pode ser concebida por meio de diferentes perspectivas, devido à eleição de postulados teóricos específicos. O autor define a cultura como “um padrão de significados transmitidos historicamente, incorporado em símbolos, um sistema de concepções herdadas, expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida”.

A cultura se expressa nas relações intersubjetivas familiares que criam padrões de significados, transmitidos intergeracionalmente. Tais relações propiciam o entendimento das concepções grupais que formam o repertório existencial das famílias. Nesse sentido, e trazendo essa concepção para o estudo das famílias mineiras, podemos entender que elas são marcadas por uma história cultural única, proveniente de relatos individuais que se associam e se distinguem frente às outras famílias e grupos (NICK, 2019). Esses fatos são muito marcantes, e visivelmente comprovados, quando falamos da culinária mineira.

Quanto ao tema específico deste tópico, elucidamos que a perspectiva culturalista é um ramo da antropologia e de outras ciências sociais que buscam definir uma concepção heurística da cultura, tanto em termos operacionais quanto científicos. Essa vertente surgiu nos círculos intelectuais norte-americanos, durante os anos 1950 e 1960, em defesa da diversidade social, destacando a singularidade da prática cultural dos povos.

Seu principal expoente foi o antropólogo Franz Boas (2005), defensor do relativismo cultural, que primava pela cultura pensada no plural para ser capaz de explicar as sociedades humanas (XAVIER, 2012). Nesse contexto, a Antropologia Cultural parte do pressuposto de que as características humanas são adquiridas historicamente. De maneira geral, para os diversos antropólogos culturalistas contemporâneos, o que distingue os homens e as mulheres dos demais seres vivos do planeta é a capacidade de aprender com os ancestrais e de transmitir às gerações futuras o conhecimento acumulado (FERREIRA, 2016).

Na perspectiva culturalista, é dada ênfase ao estudo e à descrição dos comportamentos humanos. O pesquisador que se envereda por essa vertente tem que se ocupar das obras materiais e sociais que o homem criou através de sua história e que lhe permitiram fazer frente a seu meio ambiente, relacionando-se com seus semelhantes (BARRIO, 1996).

Segundo Laraia (2006, p. 54), “a cultura surgiu no momento em que o homem convencionou a primeira regra, a primeira norma”. Para Lévi-Strauss (1979), a diversidade cultural e as trocas decorrentes seriam propulsoras do progresso. Na teoria simbólica de Thompson (2009), a cultura pode ser entendida a partir de uma síntese das concepções de Tylor, Boas e Malinowski, e inclui “[...] o conjunto de crenças, costumes, ideias e valores, bem como os artefatos, objetos e instrumentos materiais, que são adquiridos pelos indivíduos enquanto membros de um grupo ou sociedade. [...]” (p. 173). Para Geertz (2008), o ponto central da abordagem culturalista é contribuir para o acesso ao mundo conceitual no qual vivem os sujeitos, de modo a dialogar com eles.

O culturalismo é centrado no comportamento individual que fornece importantes indicadores dos aspectos culturais de um povo (artesanato, produção artística, produção de artefatos religiosos e de práticas sociais), incorporando procedimentos teóricos do trabalho de campo, do método etnográfico e da análise comparativa.

Além de Franz Boas, outros culturalistas se destacaram no cenário científico mundial, tais como Margaret Mead, Ruth Benedict, Melville Herskovitz, Ralph Linton, Roger Bastide e Fernando Ortiz. O antropólogo americano Marshal Sahlins foi um grande estudioso que estabeleceu um diálogo com a teoria social e econômica, tendo como referencial a contribuição da Antropologia, sobretudo no debate cultural. Em seu livro “Cultura e Razão Prática” (2003), faz uma crítica antropológica à ideia de que as culturas humanas são formuladas a partir da atividade prática e do interesse utilitário. Entretanto, a utilidade e os aspectos materiais não são separados dos processos sociais e da ordem cultural.

Sahlins (2003) aponta a existência de uma razão cultural em nossos hábitos alimentares. Para exemplificar, o autor descreve os usos americanos de animais domésticos, como cavalos, cachorros, porcos e bois. Nessa perspectiva, a comestibilidade dos animais é inversamente proporcional ao grau de sua integração à nossa sociedade. Enquanto o boi e o porco são criados com certo distanciamento, sendo considerados alimento, os cavalos e os cachorros, embora tenham propriedades nutricionais equivalentes, são mais integrados à nossa sociedade, recebem afeto e são considerados amigos, o que impossibilita sua transformação em alimento. Assim, Sahlins (2003), Woortmann (2013) e Vaz e Bennemann (2018) concluem que a alimentação é

definida pelos aspectos culturais adotados pelas diferentes sociedades, e não apenas em razão da prática de ingestão de alimentos para saciar a fome.

No contexto brasileiro, os culturalistas que mais se destacaram foram Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, ao elaborarem importantes reflexões acerca da cultura e das identidades regionais, contribuindo para a compreensão das manifestações locais (CUNHA, 2007).

Gilberto Freyre elegeu a comida como um dos elementos para interpretar o brasileiro e entender o Brasil nos contextos de multiculturalidade e de soberania alimentar. Sua obra “Casa-Grande e Senzala”, originalmente publicada em 1933, trata das relações da família patriarcal e sua religiosidade, perpassando questões étnicas e alimentares (FREYRE, 1995).

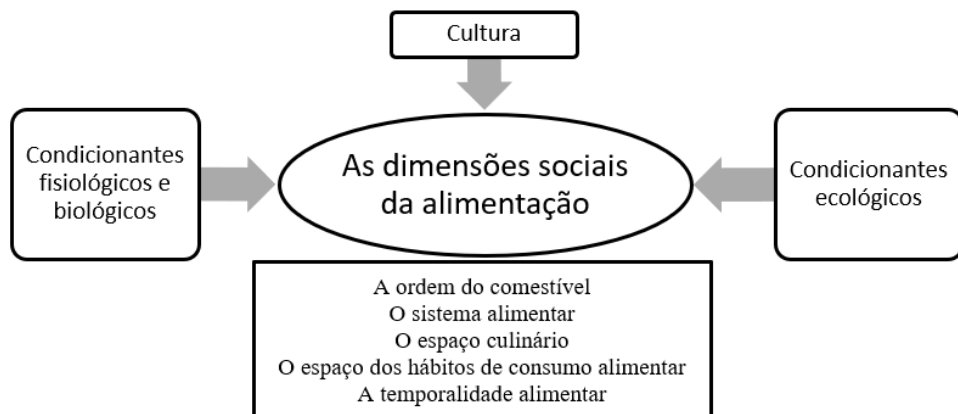
No “Manifesto Regionalista”, de 1926, o autor evidencia a comida regional, exaltando os valores patrimoniais das comidas, das receitas de família, e da sabedoria tradicional do povo brasileiro (FREYRE, 1926). Conforme Mesquita (2018), suas obras são permeadas por referências à alimentação como elemento de diferenciação entre populações. Na obra “Nordeste” (2015), temos a identidade e a sociabilidade do homem abordadas de maneira interdisciplinar, articulando pontos de vista da Antropologia, Sociologia e História.

No livro “Açúcar” (1932), o estado de Pernambuco é cenário da descrição das receitas de bolos. Seu interesse pela valorização das comidas nativas, das receitas e dos rituais culinários distingue sua obra e o coloca como pioneiro no estudo das comidas e das identidades regionais, além de expressões culturais tradicionais do povo (FREYRE, 2007). Assim, o autor definiu a culinária brasileira como híbrida, mestiça e democrática, como a formação da identidade do Brasil. Também discutiu a relação da culinária com tipos humanos em várias dimensões: personalidade, idade, gênero, comportamento, superstições, expressões populares e hierarquias sociais (FREYRE, 1995).

Câmara Cascudo entendia que a cultura popular, tornada normativa pela tradição, compreendia técnicas e processos que valorizavam o fator emocional e o funcionamento racional. Por isso, se propôs a estudar os modos de ser, de pensar e de agir que proporcionariam a sobrevivência material do capital cultural dos diferentes povos (ROCHA, 2018). No prefácio do livro “Cantos e contos populares do Brasil”, de Sílvio Romero, Câmara Cascudo (1982) afirma que a legitimidade das crenças tradicionais estava no povo que expressava seu saber autenticamente. Essa mesma lógica foi aplicada aos seus livros: “História dos nossos gestos” (1976), “Coisas que o povo diz” (1968), que foram incorporadas ao livro “Locuções tradicionais do Brasil”. Em seu livro “Civilização e Cultura” (2016), o autor destaca a importância da etnografia como o estudo da origem, do desenvolvimento e da permanência social das culturas (OLIVEIRA; CAVIGNAC, 2017).

Ao analisarem as configurações da alimentação com a cultura, Poulain e Proença (2003) propõem a noção de espaço social alimentar que consiste em zona autônoma para os seres humanos que se mobilizam em aspectos biológicos e ecológicos, para realizarem o processo alimentar. Esse processo é constituído por cinco dimensões conectadas para representar a complexidade da comida (enquanto alimento simbolizado), na vida dos sujeitos. As dimensões e sua conexão são apresentadas na Figura 7.

Figura 7 – As dimensões do espaço social alimentar



Fonte: Adaptado de Poulain e Proença (2003).

As cinco dimensões presentes no espaço social alimentar são denominadas: espaço comestível, sistema alimentar, espaço culinário, espaço dos hábitos de consumo e temporalidade da alimentação. O espaço comestível é aquele definido pelo grupo social, entre inúmeros animais e vegetais disponíveis na natureza e que servirão de alimento. O sistema alimentar corresponde às estruturas que propiciarão a passagem dos alimentos dos processos de cultivo/coleta às preparações culinárias.

O espaço culinário refere-se tanto ao lugar geográfico onde os alimentos se transformam em comida, quanto aos condicionantes sociológicos e antropológicos que atuam nesse processo, como as relações de gênero e as atribuições sociais das práticas culinárias. O espaço dos hábitos de consumo abarca e descreve os rituais que envolvem a prática alimentar, ou seja: número e horários das refeições, modos de consumo etc.

A temporalidade da alimentação representa os ciclos naturais e sociais e inclui etapas geracionais pelos quais passa a alimentação nos diferentes momentos da vida dos sujeitos: infância, adolescência, vida adulta e velhice. Essa temporalidade dos alimentos também é expressa naquilo que é permitido e proibido em cada momento: cotidiano, momentos festivos, momentos de colheita ou entressafra. Nesse sentido, os sistemas alimentares são entendidos por

Dória (2014, p. 46) como um “[...] conjunto das soluções de vida de uma população para resolver os problemas da nutrição, sempre considerando as possibilidades que o ambiente dispõe e as ideias dessa população”.

De forma semelhante, os sistemas culinários são definidos por Silva (2019, p. 40) como “as diversas cozinhas inseridas dentro de um sistema alimentar, que dependem da disponibilidade de ingredientes, saberes locais, dentre outros”. A autora entende a comida mineira como um sistema alimentar baseado na religiosidade, na fartura e na simplicidade. Ao estudar o sistema culinário do Vale do Jequitinhonha, a mesma percebe ingredientes característicos dessa região, embora sejam conservadas as características do sistema que a engloba.

Delconte *et al.* (2016), Tibère (2016) e Bauman (2011) contribuem para os estudos sobre as práticas culinárias, ao pesquisarem os modos de cocção, as tradições, as comidas típicas e sua relação com a realidade cultural de diferentes povos. Para esses autores, a perspectiva culturalista favorece o entendimento das semelhanças e das diferenças percebidas nos modos de vida e na relação da culinária com o contexto contemporâneo.

Mintz (1996) analisa o caráter simbólico da comida, a partir das relações de poder. Dessa forma, o autor pontua sobre o aparecimento de importante literatura acerca da comida enquanto marcador étnico, social, geracional e de gênero. A distinção de gênero está atrelada à comida pelo fato de as mulheres serem associadas ao ato de cozinhar, enquanto os homens se associavam à guerra. A literatura em questão ainda contempla diferentes perspectivas associadas ao ato de comer, principalmente no que tange à cultura, mesclando o novo ao tradicional em um processo de interação. Miranda (2000, p. 82), por sua vez, discorre sobre a dinamicidade cultural, ao destacar as transformações acerca da concepção da identidade ao longo do tempo:

O indivíduo já foi considerado sujeito do Iluminismo entendido como totalmente unificado desde seu nascimento, dotado das capacidades de razão, consciência e ação, e que nos dias de hoje pode ser compreendido como sujeito que se forma nas relações com outras pessoas que mediam seus valores, sentidos e símbolos expressos em uma cultura.

Dessa forma, Lima e Azevedo (2019) apontam que a identidade do indivíduo carrega traços que podem identificá-lo num aspecto macro (nacionalidade, regionalidade, localidade) e específico (gênero, fenótipo, memória, aspirações, experiências). Os estudos mostram que nossa relação com a comida é sempre entremeada por fatores sociais, históricos e culturais. Produzimos e consumimos cultura, “da mesma forma que a cultura norteia o comportamento

humano e incorpora as transformações nas relações interculturais, cultura se torna recurso, valor que reflete estruturas de poder e hierarquizações” (LIMA; AZEVEDO, 2019, p. 315).

Seu caráter polissêmico se insere em um contexto relacional e complexo, principalmente quando analisado sob a ótica da modernidade. Segundo Rodrigues (2017), as relações estabelecidas por jovens em tempos modernos, por exemplo, permitem um intercâmbio de conhecimentos sobre a geração de novas relações éticas, estéticas e cognitivas.

## **1.2 - Tradição: uma categoria útil de análise antropológica**

A tradição, tema central desta tese, pode ser identificada a partir de fatores presentes no cotidiano dos sujeitos de pesquisa e que impactam na referida categoria analítica. Adicionalmente, tecemos considerações sobre outras categorias que compõem este estudo, como relações de gênero, geração e turismo cultural.

Diversos autores estudaram o assunto e contribuíram para definir e ampliar o entendimento acerca das tradições, vistas como formas de resgate de uma memória ancestral familiar, pertencimento entre comunidades e grupos, inscrição cultural, valorização de práticas e costumes locais e ou regionais, elemento de resistência frente à homogeneização cultural, etc.

Inicialmente, apresentamos as principais definições de tradição, destacando os preponderantes contributos de Giddens, que estudou as tradições em relação à modernidade e expôs perspectivas que ajudam a entender a realidade empírica. De igual modo, mostramos as noções de tradição compartilhadas por Hobsbawm e Ranger<sup>26</sup>, no intuito de contextualizar os processos de permanências e, ou, mudanças ocorridas nas tradições culinárias.

Segundo Japiassú e Marcondes (2008), a tradição é uma palavra originária do latim *traditio*, que significa entregar ou passar adiante. No contexto etnográfico, a tradição revela um conjunto de costumes, crenças e práticas transmitidas de geração a geração, que permitem a continuidade de uma cultura ou de um sistema social.

Freitas (2013) corrobora tal conceito ao concluir que a tradição se processa à medida em que é vivida e transmitida, ou seja, possui um aspecto de continuidade temporal. Nesse

---

<sup>26</sup> Hobsbawm e Ranger (2014, p. 9-23) definem as “tradições inventadas” como um conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica, reguladas por regras amplamente aceitas, que objetivam imprimir certos valores e normas de comportamento através da repetição, implicando uma continuidade, em relação ao passado. As “tradições inventadas” são reações a situações novas que guardam referências com situações anteriores, ou constroem seu próprio passado através da repetição. Para Giddens (2007), as tradições e os costumes foram inventados por diferentes razões, mas sempre incorporando relações de poder. Como exemplo, o mesmo autor cita o caso de reis, imperadores, sacerdotes e outros que inventaram tradições que lhe convieram e que legitimaram sua autoridade e poderio.

sentido, o passado se manifesta nas práticas cotidianas transmitidas no decorrer da história, principalmente através da oralidade ou da escrita. Em comunidades tradicionais, notamos que essa transmissão se processa mais frequentemente a partir da oralidade e das técnicas corporais, como acontecia entre indígenas e africanos, durante a colonização do Brasil (SILVA, 2019). Na atualidade, essa transmissão incorpora outros elementos ao processo, como cartas, álbuns de fotos, memoriais, documentos, vídeos, entre outros.

Para Gadamer (1999), a tradição seria a garantia da consciência histórica de uma cultura, contrariando as críticas do iluminismo e do racionalismo crítico, que entendiam a tradição como algo estático e conservador. O autor entende que a tradição se mantém por ser cultivada, aceita e justificada. Luvizotto (2010) coaduna o entendimento de Gadamer ao dizer que a tradição deve ser considerada dinâmica, ultrapassando o conceito de mera transmissão, para compreender a carga valorativa que assume atualmente. No contexto da pesquisa, a tradição é percebida como um conjunto de práticas, rituais ou simbólicas, que suscita valores e normas de comportamento através da repetição (GIDDENS, 2007), sendo permeável à mudança por evoluir ao longo do tempo.

De acordo com Giddens (2007), as tradições são necessárias em uma sociedade para dar continuidade e formar a vida social, consistindo em propriedade de grupos, de coletividades ou de comunidades. O autor ainda afirma que as tradições persistem porque são elementos constitutivos da identidade, por estarem associadas aos aspectos temporais e aos elementos espaciais representados pelo regional e pelo local.

Chaves (2006) destaca que as diferentes manifestações culturais estão em constante conflito entre os vínculos com o passado, a perpetuação de crenças e costumes e a evolução das sociedades. Assim, verificamos uma dualidade nesse processo - alguns estudos acerca das tradições culturais tendem a homogeneizar premissas, ao mesmo tempo em que buscam destacar suas singularidades. Sob esse viés, seria preciso ampliar a nossa concepção acerca das práticas tradicionais, principalmente porque o mundo está cada vez mais conectado, e assim alguns modos de vida grupais se fortalecem como resposta à massificação.

Voltando às concepções de Giddens (1991), em seu livro “As consequências da modernidade”, a tradição também pode ser entendida enquanto modo de integrar o monitoramento da ação e a organização tempo-espacial da comunidade. Nesse processo de reafirmação, o movimento realizado pela tradição é viabilizado por três: os guardiões da tradição, os rituais e as relíquias da tradição (GIDDENS, 1997).

Os guardiões representam o primeiro elemento e assumem a sabedoria tradicional ao unirem o passado com o presente com vistas a desenhar o futuro, além de assumirem a função de transmissão dos elementos constitutivos da tradição.

O segundo elemento são os rituais que conectam a reconstrução contínua do passado à ação prática. Giddens (1997, p. 83) afirma que os rituais “trazem em si verdades formulares, ou verdades que essas tradições contêm ou revelam”. Assim, a tradição, por meio dos rituais, atua como organizadora da memória coletiva, sendo transmitida pelos guardiões e replicada no ritual.

O terceiro elemento diz respeito às relíquias da tradição, que são os artefatos materiais necessários à execução dos rituais, sendo seus usos ensinados pelos guardiões da tradição.

Dentro da visão crítica do pensamento “não tradicional” das tradições, conforme proposto por Giddens, torna-se oportuna a reflexão acerca dos “entrelugares defendidos por Bhabha (2001), ao ser discutida a relação existente entre a cultura e a sua apropriação pelos sujeitos, suas pluralidades e subjetividades, sob a lógica plural. Bhabha renova e reinterpreta o passado, caracterizando-o como um “entrelugar” que atravessa e atinge a atuação do presente. Para o autor, as identidades não são construídas nas singularidades, mas nas fronteiras das diferentes realidades. Os “entrelugares” são espaços culturais que agregam diferentes tradições, como aquelas que reúnem em uma só vivência o urbano, o rural, o tradicional e o moderno. Nessa perspectiva, “o ‘passado-presente’ torna-se parte da necessidade e não da nostalgia, de viver”. (BHABHA, 2001, p. 27).

Em sua obra “O lugar da cultura”, o mesmo autor destaca o trabalho “fronteiriço” da cultura, que requer um encontro com o novo, que não seja apenas a reprodução ou a continuidade do passado e do presente. Nesse sentido, o passado é renovado e reinterpretado, atuando sobre o presente de forma ativa. Bhabha ainda coloca a possibilidade de uma negociação da cultura, ao invés de sua negação, ou seja, é necessário que se entenda que a cultura é múltipla, ancorada em elementos que, por sua vez, devem ser considerados em sua diversidade.

Para Ribeiro (2012), a temporalidade baseada nos entrelugares torna possível a articulação de elementos antagônicos, originando realidades híbridas e com potencial transformador. Tais ideias nos permitem pensar as tradições culinárias nesses “entrelugares”, onde o passado e o presente se encontram, se misturam, dando vida a uma nova realidade que faça sentido para aqueles que a vivenciam.

Da Matta (2004, 2011) afirma que a tradição culinária é aquela que mais se destaca entre as inúmeras tradições existentes no Brasil. Para o autor, o alimento se torna comida quando é

aceito socialmente e culturalmente, segundo as regras estabelecidas para celebrar as relações sociais, os elos de parentesco e de amizade, as identidades pessoais e grupais. Tal fato é corroborado por Dutra (2004, p. 101):

[...] Comer e beber são fatos socioculturais que variam segundo o tempo e o espaço. [...] Entre os atributos da nação brasileira [...] figuram as fontes alimentares. Que não se esqueça a dimensão histórica na composição das cozinhas regionais, o intercâmbio de culturas [...]. Mas também que não subestimemos as particularidades estimuladas pelo ambiente. No caso brasileiro, dada a carga simbólica [...] e a profusão tropical alimentar [...] a construção das cozinhas regionais, com seus pratos emblemáticos e combinações singulares marcam a consciência da originalidade.

O referido autor fortalece nossa discussão acerca da centralidade da comida no processo de formação da nação brasileira que está imersa em histórias e memórias daqueles que aqui chegaram, em diferentes períodos da história, e que trouxeram consigo sabores e práticas culinárias que se somaram e geraram algo novo e elementar - a cozinha brasileira, com suas várias vertentes regionais, que a fortalece e legitima ante a sua população.

A partir desse referencial, podemos perceber a culinária tradicional enquanto elemento tempo-espaacial representada pela memória afetiva vinculada à comida e pela transmissão geracional de saberes e práticas. No próximo tópico, discutimos as apropriações simbólicas dos alimentos e sua reunião em cozinhas.

### **1.3 - Cozinha e tradição: o alimento que nutre o corpo é a comida que revigora a alma**

Neste tópico, apresentamos um pouco da história da cozinha, dando ênfase na cozinha brasileira e em suas diferenciações regionais. Além disso, abordamos a comida como um elemento constitutivo da sociedade brasileira, marcador de regionalismos e influenciador político. Tratamos, também, da culinária enquanto prática social capaz de dar vida às comidas.

As “cozinhas” são formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de nos alimentarmos. Elas fazem parte de um sistema que congrega técnicas, hábitos e comportamentos relativos aos alimentos que inclui a culinária, processo que representa as maneiras de preparar o alimento, transformando-o em comida (MACIEL, 2004).

Define-se a cozinha como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizadas na preparação da comida. Contudo podemos entender “cozinha” em um sentido diferente, [...] considerando: as representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que os indivíduos [...] compartilham (FISCHLER, 1995, p. 34).

Lévi-Strauss (1979) complementa a visão de Fischler ao afirmar que a cozinha é uma linguagem, um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e lhe dá sentido. Maciel (2004)

aponta a cozinha como intenso referencial identitário, utilizado pelos diferentes grupos como símbolo de autenticidade.

No contexto da pesquisa, compartilhamos a visão de Maciel (2005, p. 50), que entende a cozinha como “um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas”. Esse espaço é influenciado por processos histórico-culturais, os quais devem ser considerados, em relação à sua análise. Portanto, “[...] o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social” (MACIEL, 2005, p. 54).

A autora destaca que a construção de uma cozinha, principalmente em países colonizados como o Brasil, é feita a partir de grandes migrações populacionais e de trocas decorrentes desse movimento. Os grupos, ao se deslocarem, levavam consigo suas práticas culturais alimentares; constituídas por ingredientes, técnicas, valores, preferências e proibições próprias de cada cultura. Esses elementos, em contato com produtos locais, geravam novos sistemas alimentares, novas cozinhas, como a brasileira. Maciel (2004, p. 33) afirma que esse processo de construção não é fácil nem rápido, ele passa por diferentes momentos, principalmente no que tange conflitos e oposições, abarcando dois movimentos:

[...] no primeiro, a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. No segundo, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais, que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia.

Segundo Santos (2008, p. 110), na cozinha, “prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido”. Arelado a isso, a cozinha também representa a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos, configurando um “espelho [...], um microcosmo [...], uma imagem da sociedade [...]”. Sendo a cozinha esse microcosmo e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções, ancoradas nas tradições, sejam consideradas como patrimônio da sociedade” (SANTOS, 2008, p. 8) que permitem aos comensais desfrutar de um prato que traduza as dimensões culturais e as memórias afetivas do grupo ao qual elas fazem parte.

Como espaço de ritual de comensalidade, a cozinha guarda a memória gustativa revelada nas receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. As comidas tradicionais representam sabores da sociedade e expressam os patrimônios imateriais de grande significância social. Nesse entendimento, Santos (2004) exhibe o conceito de alimento-memória, que considera a degustação como uma experiência

nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos relacionados à memória individual, como as lembranças da infância; e coletiva, como as lembranças de experiências grupais.

Como local de experiências, construção e reavivamento das memórias individuais e grupais, a cozinha passa a ser compreendida como um conceito plural, sendo importante considerar o termo cozinhas, em sua pluralidade regional, porque mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos (DÓRIA, 2014). Tamanhas mudanças ocorrem graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares.

Mitchell e Hall (2003) destacam três momentos de mudanças nas cozinhas regionais: o período inicial refere-se ao mercantilismo (século XV e XVI), quando se desenvolveu uma grande comercialização de alimentos provenientes de outras culturas, durante o período das grandes navegações. O segundo momento engloba as migrações em grande escala (século XVII ao século XX), quando a interação social entre os povos originou uma culinária híbrida, incorporando sabores e saberes de diferentes povos. O terceiro momento está relacionado ao contexto atual, incluindo os avanços tecnológicos que proporcionam maior proximidade com a comida de outros povos. Nesse sentido, Santos (2008, p. 121) afirma que há:

Todo um “saber fazer” presente na elaboração dos pratos que foram incorporados aos padrões de cada época e que receberam algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações. Desta forma é possível perceber as resistências de determinadas tradições, seja em termos de escolha de alimentos, seja em relação à sua elaboração. [...] as receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Muitas vezes, as receitas, ao atravessarem gerações, expressam as realidades sociais em termos de adequação aos novos tempos.

A partir da descrição supracitada, percebemos quão intrínseca é a relação entre as cozinhas e as tradições. A incorporação captada na antologia gastronômica, expressa e transmitida de forma oral, ou através de cadernos e livros de receitas, desvela uma encantadora viagem por ingredientes, temperos, aromas, sabores e celebrações; todas assentadas na diversidade cultural de uma sociedade. Assim, atestamos que as tradições presentes nas cozinhas regionais representam um enorme campo de possibilidades para estudos antropológicos que compreendam a comida e as relações sociais associadas à reconstrução do passado e à percepção cotidiana das novas cozinhas que utilizam tradições e inovações em sua composição.

#### 1.4 - A Cozinha brasileira e suas práticas culinárias

Há um consenso na literatura de que a cozinha brasileira é resultado do somatório de elementos diversos, visto que fora alicerçada por diferentes grupos sociais. Nesse sentido, Maciel (2004) destaca que, ainda hoje, há muitos aspectos conflitantes relativos à formação da cozinha brasileira, tais como as diversas influências étnicas, já que a formação do povo brasileiro “envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações” entre os povos fundadores (MACIEL, 2004, p. 33). Da interação entre índios, escravos e europeus surgiram os hábitos alimentares brasileiros, que, segundo Bourdieu (1989), podem ser entendidos como uma construção social que envolve a linguagem e seus aspectos subjetivos, oriunda da experiência desses sujeitos.

Para Silva (2019), a formação da cozinha brasileira envolveu vários povos e etnias, principalmente a portuguesa, a indígena e a africana. O indígena contribuiu para formação alimentar brasileira com a variedade de frutas e de “drogas do sertão” (DÓRIA, 2014, p. 42), e as formas de beneficiamento da mandioca e do milho que culminaram em produtos ainda hoje muito presentes na mesa dos brasileiros: as farinhas de mandioca, o milho e o cuscuz (CÂMARA CASCUDO, 2004). O papel atribuído a esse grupo foi, conforme Dória (2014, p. 42), “essencialmente passivo, como fornecedores das matérias-primas da terra”.

Os africanos contribuíram de forma diferente, em função do processo histórico de aculturação, apesar de terem sido perdidos muitos alimentos originais dessa culinária. Mais ativos do que os índios, se figuraram “como os grandes cozinheiros, exercendo uma influência silenciosa através da cozinha das casas-grandes, emprestando aos alimentos preparados um “toque” que não se consegue traduzir em procedimentos objetivos” (DÓRIA 2014, p. 44). Embora o autor se limite ao termo “toque”, entendemos que a presença e a contribuição africana para a culinária brasileira tenham sido muito maiores, pois, após a abolição da escravatura, os negros puderam manifestar seus saberes culinários com maior amplitude.

O português seria o responsável pela técnica e pela sofisticação do paladar em relação aos elementos indígenas e negros (DÓRIA, 2014). Essa mistura ocorreu ao longo do tempo, mas apenas em tempos recentes que a cozinha brasileira se firmou como discurso nacional. Para o autor, a criatividade do povo brasileiro representa a parte mais importante desse processo de construção, fato também destacado por Nick (2019, p. 33), ao considerar que essa criatividade é uma qualidade que se apresenta em diversas instâncias, “seja na música, na literatura, arquitetura, culinária e nas manifestações populares, ademais, o autor também destaca que a

diversidade, tanto física quanto cultural, representa uma das riquezas e um dos patrimônios mais importantes do Brasil” (NICK, 2019, p. 33).

Embora esses traços sejam enaltecidos na atualidade, nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história, principalmente devido ao colonialismo. Essa situação nos leva a pensar que está sendo reeditado, na cozinha brasileira, o nosso mito de origem, que Roberto DaMatta chamou de “fábula das três raças”, ou de “racismo à brasileira”:

Nesse sentido, o que chamamos hoje de cozinha brasileira é o resultado de um longo processo histórico, o qual traz em si elementos de diferentes procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados (CÂMARA CASCUDO, 2011). Segundo Renan (1997), as culinárias nacionais<sup>27</sup> modernas fazem parte de um projeto político de formação estatal surgido no século XIX e que combinava elementos específicos como território, língua e exército, compartilhados pela população, sob o objetivo de criar uma sensação de pertencimento.

O Brasil representou uma das primeiras experiências bem-sucedidas de criar uma nação fora da Europa. A nação é vista como uma comunidade de destino, acima das classes, acima das regiões, acima das raças. Para isso, é preciso adquirir uma consciência de unidade, a identidade e, ao mesmo tempo, é necessário ter consciência da diferença em relação aos outros, a alteridade (FIORIN, 2009, p. 117).

No início do século XX, o Brasil passava por transformações econômicas e sociais. Diante da crise internacional que se formava, e com o poder hegemônico no cenário político brasileiro abalado, instaurou-se no país uma tendência a discursos nacionalistas que visavam reestruturar a imagem que se tinha de Estado brasileiro. Segundo Fiorin (2009), foi iniciado um processo de pertencimento a uma identidade nacional, por meio das narrativas performáticas, da criação de ícones e de mitos e da disseminação de ideais do poder vigente.

Nesse processo, a cantora Carmen Miranda pode ser inserida, figurando como símbolo de brasilidade. Como artista, integrou simbolicamente parte das narrativas que deram origem a um imaginário e a uma representação da nação brasileira. Em 1939, a cantora assumiu a caricatura da baiana que fez sucesso em *Hollywood* e que representava, em suas canções,

---

<sup>27</sup> A nacionalidade, na visão de Fiorin (2009), é uma identidade construída a partir da determinação do patrimônio de cada nação e na difusão de seu culto. Trata-se de uma criação moderna que começou a ser construída no século XVIII e desenvolveu-se plenamente no século XIX. Ela nasce de um postulado e de uma invenção que deve apresentar um conjunto de elementos materiais e simbólicos como uma história que estabelece continuidade com o passado, com os ancestrais importantes que representem modelos de virtudes nacionais; bem como monumentos importantes, uma língua, um folclore, lugares importantes e uma paisagem típica; representações oficiais (hino, bandeira, escudo); costumes, especialidades culinárias. A identidade nacional é, portanto, um discurso e como tal é construída dialogicamente, a partir de uma autodescrição da cultura. Para Anderson (2008), nação é uma comunidade política imaginada; tradições nacionais são construídas e selecionadas por diferentes grupos de agentes ao longo do tempo. Os censos, os mapas, os museus e todas as representações que eles remontam ajudam a construir essa imaginação acerca da nação e de suas tradições.

corporalidade e roupas (destaque para o seu turbante revestido de frutas tropicais, que representa um discurso de nacionalidade). Sua representação incluía ideais governistas e propagava a imagem do brasileiro homogeneizada com “metáforas da fecundidade vegetal, da variedade de alimentos e de elementos tropicais, como sol, calor, mar que sustentariam a formação desses indivíduos e os integrariam como oriundos daquela natureza” (RIVERA, 2000, p. 64). Nesse período, houve também um esforço em definir o brasileiro como um ser fraternal, cooperador, generoso, cordial, familiar, honesto e trabalhador (MACEDO, 2017).

A reflexão realizada por Hall (2011) acerca da “inglesidade” é bastante proveitosa para analisarmos a “brasilidade”, dado que o referido autor mostra como a construção de nação, calcada na ideologização, é importante em todas as culturas, visto que as identidades coletivas e as diferenças existentes nos grupos são construídas a partir da maneira como são imaginadas, representadas e narradas.

Na visão de Hall, não existe coesão absoluta entre os elementos que compõem as nações, mas posições relacionais, negociadas entre os sujeitos e com a própria história, que são necessárias para as tomadas de decisões e para a realização de ações conscientes, éticas e responsáveis. Isso advém da necessidade de criar ou “inventar” uma longa história, um povo, “de trazer o velho para o presente para desenhar a nação moderna” (DÓRIA, 2014, p. 13). O autor ainda destaca que o conceito de nação, edificado na culinária brasileira, traz muitas contribuições e, conseqüentemente, propiciam diferentes versões acerca do que é ou não culinária brasileira. Cabe advertir que, por vezes, tais versões não correspondem aos fatos, mas atuam na construção de um mito, que, pela sua simbologia, agrega muitas adesões. De forma complementar, Dória (2014, p. 42) cita o exemplo da indústria turística que se beneficiou da criação do mito culinário:

[...] com vistas a potencializar a oferta turística cultural, principalmente reforçando a ideia do regionalismo, uma vez que este vendia mais do que uma ementa nacional. Neste sentido, a representação culinária em nosso país seguiu a um contexto sociopolítico de divisão interna do país e, a partir daí, surgiram as diferentes culinárias regionais.

Segundo Maciel (2019), no Brasil, há uma combinação alimentar característica do cotidiano brasileiro, que ultrapassa diferenças de região, de classe social ou de etnia, constituindo a comida básica do brasileiro, formada pelo arroz e feijão, juntamente à incorporação de uma carne e, ou, salada. Outro prato tradicional é a feijoada, a mais conhecida entre os pratos nacionais (emblemáticos), capaz de unificar e de marcar a identidade nacional, mas que não representa uma comida do cotidiano.

A formação das cozinhas regionais brasileiras envolve processos de apropriação simbólica, que podem ocorrer espontaneamente no contexto da cultura, ou, ainda, corresponder a processos arbitrários e ideológicos. Sua emergência surgiu a partir dos anos de 1920, e se intensificou a partir de 1930, quando as questões culinárias regionais ganharam concretude nos grandes centros urbanos (OLIVEIRA, 2019). Para Correia (2017), a formação das práticas culinárias do povo brasileiro é bem demarcada por sua divisão em cozinhas regionais, que fazem parte da construção de nossa identidade coletiva, estando diretamente ligada ao cotidiano dos diferentes grupos e regiões. Biazioli (2018), em seu estudo sobre a cozinha caipira, sintetiza as contribuições de Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Monteiro Lobato em defesa da cozinha nacional:

[...] defender a cozinha tradicional regional, para Monteiro Lobato, era como “pintar paisagens locais” [...]. A pintura, a literatura e a culinária contribuíram para formar a identidade nacional, de modo que o país pudesse construir uma nação. [...]. A defesa de nossas tradições de forno e fogão precisou lutar contra as ameaças do afrancesamento à mesa, da indústria norte-americana de lata e conserva, da campanha nutricionista das vitaminas. O regionalista Gilberto Freyre tratou a cozinha quase como um monumento a ser preservado. Um saudosismo que não escondia apreço pelo resgate da cozinha do passado. O modernista Câmara Cascudo defendeu as tradições brasileiras à mesa, mas o passado devia estar vivo entre nós no presente. (Biazioli, 2018, p. 26).

Monteiro Lobato, como destacado por Biazioli, defendeu as tradições culinárias brasileiras e suas especificidades regionais. Com sua obra ambientada no mundo rural, e inspirada na comida caipira “Sítio do Pica-Pau Amarelo” (série de 23 volumes escrita entre 1920 e 1947), o autor criticava os hábitos gastronômicos afrancesados da elite paulista. Ele foi o responsável pela representação caricatural do caipira em São Paulo, o “Jeca Tatú”, morador do campo representado por uma pessoa simples e de pouca instrução, naturalizando a imagem do “homem fora do seu tempo, inapto para a vida urbana” (SILVA, 2020, p. 6). Essa versão caricata do homem do campo se estendeu para outras regiões do Brasil e foi amplamente difundida em Minas Gerais.

A imagem estereotipada do caipira assumiu uma conotação pejorativa, evidenciando uma figura desqualificada, preguiçosa, minimizada e excluída do morador da área rural. Assim, a rusticidade do viver caipira assumiu uma representação negativa que se estendeu à cozinha rural, tradicional, criando a ideia de “comida de pobre”. A culinária da roça, também conhecida como “culinária de quintal”, não era valorizada, sendo, muitas vezes, motivo de vergonha por parte daqueles que dela se alimentavam (AGUIAR, 2018).

A desvalorização da culinária tradicional é, segundo Stropasolas (2013), resultado de concepções duais e reducionistas como aquelas estabelecidas entre o rural e o urbano, ou entre a tradição e a modernidade. Segundo o autor, tais dualismos inferiorizam e estigmatizam

principalmente as populações rurais, que são associadas constantemente ao tradicional e este ao passado e retrógrado, em oposição ao urbano, moderno e inovador.

Para Silva (2003, p. 81), a narrativa criada em torno do caipira Jeca Tatú fez com que sua identidade e diferença fosse “naturalizada, cristalizada e essencializada no contexto das relações culturais e sociais, já que estavam sujeitas às relações de poder hierarquizadas e em constante disputa”, favorecendo os estigmas<sup>28</sup> que influenciam diferentes processos sociais no meio rural.

Com o processo de valorização do turismo rural, Flandrin e Montanari (2018) afirmam que houve uma transformação do estigma da comida da roça em emblema, ou seja, os grupos passaram a usar valorativamente essa categoria de identificação, tornando-a valor enobrecido, objetivo essencial e prestigioso. O enaltecimento da diferença e a preservação da identidade cultural fizeram com que o *status* da culinária tradicional se modificasse, deixando de pertencer a uma temática saudosista e retrógrada para conquistar um lugar importante na realidade turística e cultural. Assim, são congregados os elementos que pertencem ao presente e ao futuro, de forma generalizada, nas diferentes culinárias regionais, em especial na culinária mineira, reconhecida como a grande riqueza cultural do estado.

Diante desse cenário, importantes iniciativas governamentais foram realizadas, com a finalidade de desenvolver e de anunciar a imagem do mineiro associada à sua culinária, bem como sua documentação e divulgação. O processo de construção da identidade mineira associada à sua cozinha constitui o tema do próximo tópico.

### **1.5 - Tradições culinárias vistas como discurso: a construção do mito da mineiridade**

Para entender a construção da identidade mineira, sua transformação em um mito, bem como a apropriação ideológica desse imaginário, recorreremos a diferentes autores. Para Vasconcellos (1981, p. 8), definir o “ser mineiro é falar de seus coloridos genéricos e de seus matizes peculiares”. O processo de idealização de uma imagem do mineiro foi construído, segundo Lima (2018), por estudiosos que o descreveram como curioso, reservado, bem-humorado, sóbrio, simples e “discreto nos gestos, nas palavras, no pensamento, nos sentimentos e na vontade” (NICK, 2019, p. 35).

Arruda (1990) e Reis (2007) mencionam que as características psicossociais desse povo foram preponderantes na construção histórica da mineiridade, alicerçada em seus valores e em

---

<sup>28</sup> Estigma é definido como um atributo negativo ou depreciativo, que torna o sujeito diferente, diminuído ou possuidor de uma desvantagem (GOFFMAN, 2019).

tradições que privilegiam o equilíbrio e a centralidade na família. O discurso em torno do imaginário mineiro é incorporado politicamente, por meio da mobilização da memória do passado pela ação política, cujos atores seriam porta-vozes de uma tradição.

Como referência para este estudo, citamos Abdala (2015a, 2018, 2019), dadas suas reflexões acerca da construção da imagem do mineiro calcada na culinária, ao associá-la a um passado glorioso, que serviu aos usos políticos e ideológicos da elite política que buscava permanecer em evidência no cenário nacional. A partir de suas obras, entendemos que a apropriação ideológica da identidade mineira se faz por meio da tradição.

Em seu livro “Receita de Mineiridade” (2015a), Abdala mostra a existência de uma cozinha mineira calcada na nostalgia do passado, discute o regionalismo e procura identificar o papel da culinária na constituição de uma identidade regional. Dessa forma, a culinária, enquanto forma de expressão da cultura do estado, possui elementos que possibilitam o entendimento das tradições como uma prática cultural que se abre tanto a um discurso homogeneizador, quanto a apropriações particulares e reinvenções.

Para Ramalho (2014, p. 1), a “mineiridade é um discurso que visa representar uma ideia de união e fraternidade ao conjunto da população mineira, destacando-a do conjunto nacional, por meio da atribuição narrativa de certos valores, costumes e tradições que lhe seriam específicas”. Rocha (2003, p. 2) revela que a construção do discurso da mineiridade foi e continua sendo uma construção ideológica da identidade regional de Minas Gerais, tornando-se um mito. Segundo Girardet (1987), tal construção incita uma fonte inspirada em um ideal que pode conduzir os homens para um objetivo comum, tornando-os indispensáveis. Esses mitos fundadores que tendem a fixar as identidades são exemplos de uma essência cultural socialmente construída (SILVA, 2020).

Reis (2007) reforça que esse mito contribuiu para difundir duas características que seriam inerentes aos mineiros, o trabalho em silêncio e a desconfiança, originados na época da mineração, quando a delação era incentivada, haja vista a incapacidade da metrópole portuguesa em fiscalizar a população mineradora. Assim, “o mineiro da região das minas deveria ser esperto, trabalhar sem muito alarde para não chamar a atenção e desconfiado de todos [...], fossem senhores, libertos ou escravos” (p. 91).

No século XIX, as potencialidades e as riquezas naturais do território foram enfatizadas e contribuíram para a construção de uma imagem externa promissora; com isso, inúmeros viajantes estrangeiros visitaram o estado, dentre eles Auguste de Saint-Hilaire e John Mawe, subsidiando a construção da hospitalidade e da tranquilidade do povo mineiro. Já o século XX

foi palco das elites política e intelectual, que “passaram a promover uma autoimagem de equilibrados, avessos aos radicalismos e ponderados” (REIS, 2007, p. 92).

As peculiaridades regionais de Minas aparecem de forma destacada na primeira metade do século XX, momento ímpar para a elite política estadual alcançar uma unidade política que pudesse fortalecê-la no âmbito nacional e “fortificar entre os mineiros, a consciência das suas tradições e pertencimento a um mundo histórico-cultural singular” (RAMALHO, 2014, p. 2). Assim, a identidade mineira deveria ser concebida enquanto “uma essência, que se mantém fixa e estável ao longo de sua história e que deveria privilegiar a continuidade pela permanência das tradições coloniais [...] como garantia do progresso e a recusa das mudanças modernizadoras” (p. 4); ou seja, deveria estar condicionado “à permanência e conservação de seus traços originais fixados pela tradição” (p. 4).

Para Arruda (1990), diversos políticos e intelectuais mineiros contribuíram para essa construção que incorporou elementos de fé e de esperança à tradição cultural de Minas Gerais. Tais características constituem a base do “essencialismo identitário do mineiro”, que se erige na religião, em suas práticas sagradas de devoção e contrárias ao profano e às coisas mundanas. A partir dessa perspectiva, segundo Girard (2008), constatamos que a religiosidade é uma característica arraigada na cultura do estado.

Outra característica cultural do estado de Minas é a comida, que frequentemente se articula à religiosidade, principalmente nos eventos. Para Silva (2019, p. 37), “além dos ingredientes, a comida mineira traz traços de religiosidade, hospitalidade, festividade e valorização da relação familiar, aliando diversidade à simplicidade”. Nick (2019, p. 40) compartilha o mesmo posicionamento, ao afirmar que “a religiosidade, com suas procissões, as igrejas católicas, os sinos, a preocupação com a moral, a tradição da família mineira, tudo isso é construído simbolicamente nos livros, nas músicas, na política”. A mídia também se vale do mito da mineiridade na promoção do estado, como destacado pelo autor ao ressaltar que as festas religiosas são relatadas pela imprensa “com fiéis fazendo suas penitências e mostrando sua devoção”; outros atributos veiculados dizem respeito às memórias históricas sobre o estado e sua gente: a mineração e a comida” (NICK, 2019, p. 40).

Oliveira Viana, um dos pensadores que mais contribuíram para a criação do mito da mineiridade, aludiu a um caráter mineiro centrado no âmbito privado, em detrimento da esfera de sociabilidade pública, fato que seria preponderante para marcar a força da tradição mineira. Outro aspecto difundido nessa época é a raiz rural que expressaria, sobretudo, a sobriedade, a reserva e o espírito patriarcal (SOUZA; BOTELHO, 2001).

Freyre (1964) foi o primeiro a usar por escrito o termo “mineiridade”, relacionando-o à harmonia entre os princípios da ordem social e da liberdade individual que, em um relativo confronto de princípios, constituía uma essência conciliatória, ou seja, equilibrada, avessa aos extremismos, bom senso e valorização da estabilidade. O investimento governamental acerca da mineiridade centrou-se no campo da culinária, particularmente entre as décadas de 1970 e meados de 1980 (MORAIS, 2004), quando esse recurso se tornou pujante e foi amplamente difundido como a tradução da identidade mineira.

Para Arruda (1990), Morais (2004), Ramalho (2015) e Abdala (2015a), o mito da mineiridade congrega aspectos de pensadores essencialistas, que buscaram imprimir na população a ideia de apego às tradições, como um elemento basilar da construção de sua identidade. Dessa forma, romper com essas características faria com que eles se descaracterizassem. As pressões modernizadoras deveriam ser combatidas com vistas à preservação da cultura e da identidade regional.

Essa construção atinge o auge durante a Primeira República (1889 a 1930), ao buscar símbolos que a legitimasse: “o hino, a bandeira e um herói, que deveria ser a cara da nação”. Para compor esse simbolismo, foi escolhido “Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes, militar republicano, enforcado em nome de um ideal libertário” que visava o rompimento do pacto colonial e a libertação dos mineiros e dos demais brasileiros da cobiça de Portugal (REIS, 2007, p. 92). A imagem de Tiradentes foi trabalhada de forma a atender também a um discurso religioso, dada as raízes católicas muito fortes da população mineira. O caráter revolucionário foi transformado, recebendo uma “conotação messiânica assemelhada a Jesus Cristo: fisicamente semelhantes, ambos mártires e que deram a vida por um ideal”. Assim, Tiradentes também se tornou um mito (ARRUDA, 1990, p. 93).

O passado colonial passa a ser reforçado e as cidades históricas adquirem *status* de imagem do estado, representando o elemento mais significativo do turismo mineiro. Ouro Preto transforma-se em patrimônio nacional e mundial, por salvaguardar a história dos inconfidentes e de uma população que representava o país (REIS, 2007).

Mesmo a construção de Belo Horizonte, cidade planejada e símbolo da modernidade e do progresso, não rompeu com o passado colonial, mas assumiu o discurso de que “preservava o passado para ganhar o futuro” (MELLO, 1996, p. 35). Essa preservação foi consolidada na nova capital mineira a partir de uma referência simbólica aos primeiros habitantes do país: a população indígena, que foi homenageada através da referência às suas etnias nos nomes de inúmeras ruas da capital: Guaranis, Tamoios, Guajajaras; bem como às unidades da federação: rua Alagoas, Sergipe, Espírito Santo. Os ideais de liberdade da população mineira se

eternizaram como uma herança do passado de luta contra a opressão portuguesa, e se materializaram no palácio da Liberdade (MELLO, 1996).

Ramalho (2014) assevera que a visão essencialista, forjada pelos pensadores mineiros, se revela um tanto problemática à medida que impede a compreensão da identidade enquanto processo em constante construção, ademais, desconsidera as diferenças inerentes ao povo e às regiões. Nesse sentido, a reflexão acerca da mineiridade, enquanto representação discursiva, é relevante para identificar as origens culturais estabelecidas no estado e que atualmente se apresentam e se reafirmam. Porém, é importante que se crie um pensamento crítico que considere a cultura enquanto elemento capaz de caracterizar um grupo, mas que seja passível de se adaptar ao mundo à medida que ele cresce e se modifica.

Para Rocha (2003), o discurso da mineiridade dá sentido e prolonga uma tradição cultural e política muito rica. No entanto, a realidade social vem mudando ao longo do tempo e, nesse processo, o discurso perde substância à medida em que a sociedade estabelece novas estruturas sob as quais os sujeitos organizam suas vidas.

Essas colocações não invalidam a apropriação simbólica dos mitos, nem tornam a construção histórica da cultura mineira menos interessante. Ao contrário, permitem que os sujeitos se tornem conhecedores das suas raízes e, a partir desse processo, possam entender sua realidade, que faz sentido à medida que é construída, apropriada e reforçada.

Esses elementos míticos permitem que as pessoas conjeturem e decidam se as tradições que elas vivem devem ser reforçadas, ressignificadas e ou abandonadas. Nesse sentido, a reflexão realizada nos parágrafos subsequentes apresenta como os autores que se dedicaram a pensar a culinária mineira, tendo consciência desse passado, enxergam as construções simbólicas dessa culinária e como se apropriaram dela.

Ao concluir este tópico, concordamos com Abdala (2019) quando afirma que é inegável o jogo cultural e político envolvido na elaboração de tradições, dentre elas as tradições culinárias, devido ao protagonismo e à mobilização que representam as culturas regionais brasileiras. Entendemos, também, que as tradições estão abertas à ressignificação porque possuem legitimidade e contemporaneidade, fazendo sentido para os grupos que as reafirmam. Assim, a mineiridade alicerçada na culinária tradicional contribui para essa estruturação e evidencia as tradições ressignificadas em seu bojo da reconstrução permanente, possibilitando a valorização dessa dinâmica. Seu processo de construção, reconstrução e ressignificação é apresentado no tópico seguinte.

## 1.6 – Do discurso às práticas: a construção da culinária mineira

A origem da cozinha de Minas Gerais pode ser atribuída aos primeiros povoados que deram origem às cidades de Mariana, Ouro Preto e Sabará, onde os portugueses procuravam adaptar seus alimentos aos insumos da terra. A culinária mineira é caracterizada “pelo preparo dos alimentos por meio de processos lentos, longos e ritualizados” (ABDALA, 2018, p. 190).

A formação das práticas culinárias dos mineiros representa a pluralidade e a identidade coletiva do estado; uma forma de preservação do patrimônio cultural e do reconhecimento das tradições locais. Ela se desenvolveu durante dois períodos distintos: o da escassez, no auge da mineração do ouro que se deu no século XVIII, e o da fartura, com a ruralização da economia regional, momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas, se estendendo do final do século XVIII até o início do século XX (LIMA, 2015).

Os elementos da culinária no período da mineração eram bastante simples, caros e escassos, uma vez que aqueles que buscavam ouro não se preocupavam em plantar, pois não se fixavam em um lugar. A alimentação básica era centrada na caça, na pesca e na coleta de elementos encontrados pelo caminho (PRIORE *et al.*, 2002). Apesar disso, o período da mineração foi considerado decisivo para o estabelecimento dos hábitos alimentares do povo mineiro. Nesse período, a comida já desempenhava um papel central para a construção e a manutenção das relações sociais, advindas, na maioria das vezes, durante festas<sup>29</sup> de caráter religioso.

Segundo Priore *et al.* (2002), nos primeiros períodos da mineração em Minas Gerais, havia grande dificuldade de abastecimento de gêneros alimentícios provenientes de outras regiões, como Rio de Janeiro e Bahia. Por essa razão, foi criado o hábito de comer carnes de animais domésticos, alguns tipos de verduras e legumes, bem como desenvolvida a incorporação de alimentos básicos da culinária indígena, como o milho e a mandioca. Dessa forma, surgiram a criação de galinhas e de porcos e o plantio de hortas.

A carne de porco deu origem a inúmeras preparações tradicionais, como a leitoa à pururuca, o lombo assado e a carne de lata, que consiste no armazenamento da carne frita em latas e imersa na banha para conservação. A última prática surgiu no século XIX, quando grande parte da população mineira passou a morar em fazendas isoladas. A carne de lata, assim como

---

<sup>29</sup> A festa é um complexo onde acontece uma intensa interação social e um conjunto de atividades, ritos, e transmissão de mensagens carregadas de afetividade e de emoção, de forma a estabelecer um ambiente de ação social único. As festas neste sentido, principalmente as populares se tornaram quase que o único meio de interação social, demonstrando seu caráter integrador e de sociabilidade (MACENA FILHA, 2002).

o hábito de produzir quitandas e doces, era uma forma de conservar os alimentos para consumo da família e para receber visitas inesperadas (LAMOUNIER, 2014).

Friero (1982) destaca que as práticas culinárias tradicionais desse período eram os cozidos, incluindo carne com legumes, frango com quiabo e galinha ao molho pardo. No século XIX, após a fase da mineração, a instauração da agricultura de subsistência e a pecuária possibilitaram a introdução de novos ingredientes e de receitas na culinária mineira, diversificando-a e tornando-a mais saborosa. Nesse período, o café se tornou a bebida preferida dos brasileiros e entre os mineiros, sendo difundido rapidamente como símbolo de cordialidade e de convivência social, pois em toda casa mineira “não se deixa um visitante sem que lhe ofereçam uma xícara de café” (PRIORE *et al.*, 2002, p. 151). A bebida, assim como o queijo e as quitandas, dá vida ao típico café mineiro, como destacado por Nunes e Nunes (2010, p. 68): “a presença do café [...] se tornou definitiva. O bule no fogão a lenha é um forte elemento do cenário da cozinha mineira, em que o café era servido acompanhando as quitandas no encerramento das refeições ou na primeira refeição do dia”.

As quitandas, segundo Friero (1982), passaram por uma ressignificação ao longo do tempo, dado que o termo, anteriormente usado para designar o comércio ambulante de mulheres negras, passou a ser usado na prática de pastelaria caseira, vinculada ao universo alimentar português e produzida nas fazendas mineiras que incluía biscoitos, broas, bolos e sequilhos. Para Câmara Cascudo (2004) e Braga (2010), as quitandas mineiras se consolidaram quando os ingredientes utilizados nas receitas tradicionais portuguesas tiveram que ser substituídos pelos ingredientes locais: no lugar da manteiga, que era um item pouco acessível até o século XIX, utilizavam-se como substitutos a gordura de porco, o queijo minas e a coalhada; a farinha de trigo foi substituída por farinhas derivadas de mandioca e de milho.

Com a expansão do comércio de Minas Gerais com outras regiões, surgiram os tropeiros, comerciantes que percorriam diferentes regiões, comandando as tropas de animais que transportavam produtos como cachaça, sementes e sal. A cachaça, segundo Lamounier (2014), foi um importante produto para o estado, uma vez que, devido ao clima frio, era ingerida para aquecer os corpos dos garimpeiros e bandeirantes. A bebida adquiriu tamanha importância que chegou a ser usada como moeda de troca na compra de escravos. Atualmente, desempenha funções dicotômicas, ao mesmo tempo em que é considerada bebida de pobres, dos “cachaceiros”, uma droga que causa muitos males às famílias de menor poder aquisitivo, é também considerada bebida fina, produto de exportação.

A indústria de laticínios prosperou no século XIX e, assim, a produção de queijo minas se desenvolveu, fazendo desse produto um dos mais tradicionais do estado e dando a ele o título

de um dos maiores produtores de leite do país. Atrelado a isso, novos produtos também se desenvolveram, como o doce de leite e o pão de queijo. A expansão da produção de leite no estado também possibilitou a fabricação caseira de uma diversidade de quitandas como broas, biscoitos e roscas, feitas com queijo, leite e ovos.

No final do século XIX, com a intensificação da imigração europeia, principalmente de italianos, portugueses e espanhóis, a alimentação tradicional (arroz, feijão, angu, carne e verduras) sofreu algumas influências, incorporando novos alimentos sem, contudo, romper com os padrões já existentes. A macarronada e o queijo parmesão são exemplos de produtos que passaram a fazer parte das práticas culinárias mineiras (ALGRANTI; ASFORA, 2014).

Os colonos europeus, assim como os autóctones, devido à inexistência de grandes espaços nas vilas e povoados, criaram o hábito de plantar hortas e pomares no fundo do quintal e, com isso, desenvolveu-se o costume de consumir hortaliças e legumes como almeirão, alface, repolho, cenoura, tomate, abóbora, jiló, quiabo; frutas como laranja, banana, manga, jabuticaba. As preparações cozidas e refogadas são preferidas ainda hoje nos cardápios da cozinha mineira: couve, mostarda, taioba e serralha refogados; guisados de chuchu, abobrinha, quiabo com jiló, entre outros (LAMOUNIER, 2014).

A autora supracitada mostra que preparações como lombo, leitosa à pururuca e frango assados eram pratos de festa, de domingo e de quando se recebia visitas. Essas preparações eram ocasionais, pois não rendiam tanto quanto as cozidas que eram utilizadas no cotidiano dos lares mineiros, tais como canjiquinha com suã de porco, cozidos de legumes, feijão com angu. Nunes e Nunes (2010, p. 68) descrevem as principais práticas culinárias mineiras que se firmaram como tradições, sendo passadas de geração em geração e que permanecem, ainda hoje, nas cozinhas de muitos lares:

[...] O leite em abundância, queijos variados e ovos possibilitaram a ampliação das quitandas e doces, legados da tradição portuguesa. A canjica com leite era sobremesa constante nas [...]. Com o acréscimo do amendoim, fez-se a nossa canjicada. A carne de vaca se tornou mais presente na mesa mineira, mas demorou um século para substituir o costume de consumir, preferencialmente, a carne de frango e de porco, que ainda hoje predominam nos pratos típicos.

Neves *et al.* (2019), ao estudarem a cozinha ouro-pretana, constataram a presença de muitos ingredientes e de pratos típicos da culinária mineira no cotidiano da população estudada. Chuchu, moranga, couve, taioba, almeirão, ora-pro-nóbis, galinha caipira, carne de porco, angu, bambá de couve, tutu de feijão, frango com quiabo, entre outros, ainda permanecem vivos no interior dos lares, principalmente nas áreas rurais. Sobre esse assunto, Abdala (2006) reforça que a composição original dos cardápios mineiros se estendeu durante as gerações e passaram a ser típicos de sua culinária. Embora apareçam também em cardápios de outros estados, o que

os tornam singulares são os modos de preparo utilizados em Minas Gerais, especificamente os rituais envolvidos em suas preparações e o significado que possuem para os mineiros. “Os pratos considerados típicos são justamente aqueles que no passado foram partilhados por senhores, escravos, homens livres, tropeiros, fazendeiros (ABDALA, 2006, p. 129).

Tais constatações resumem aquilo que é mais característico em Minas - as suas práticas culinárias construídas ao longo da formação do estado, onde diferentes influências contribuíram para sabor, consistência e cheiro característicos das preparações. A simbologia existente, os rituais de transmissão das receitas para as gerações mais novas, os encontros familiares em torno da mesa, o percurso realizado pelo alimento, desde a sua plantação até o prato daqueles que o prantaram, colheram e prepararam, demonstram o apego e a relação íntima que o mineiro tem com sua culinária e que o diferencia dos demais povos brasileiros.

Ainda, os autores reforçam a permanência das tradições mineiras, mas não deixam de destacar que ocorre em Minas aquilo que já é realidade em outras regiões, ou seja, uma adaptação dessas tradições ao contexto atual, com a crescente utilização de produtos industrializados, consumo de lanches rápidos e desaprovação de receitas preparadas com miúdos<sup>30</sup>, principalmente entre a população jovem.

Os vegetais crus, preparados em forma de saladas, são atualmente consumidos com maior frequência. Houve diminuição do uso de óleos e gorduras. A banha de porco deixou de ser exclusiva na cocção das comidas e passou a ser usada apenas no preparo do feijão e de verduras refogadas. A carne de lata também está menos presente na mesa dos mineiros, mas ainda persiste enquanto produto tradicional, principalmente no meio rural e nos restaurantes que servem comidas típicas (PRIORE *et al.*, 2002).

Puiati (2020, p. 28) exemplifica a síntese entre tradição e inovação ao apresentar os processos pelos quais a culinária mineira passou ao longo do tempo, se adaptando e se consolidando como importante marco cultural do estado e do país:

Cozinhar é isto, expressar um sentimento de amor ao próximo, ao ingrediente, à terra, de forma sustentável, respeitando a natureza e o meio ambiente. Aprendemos com nossos ancestrais. Juntamente com o modo de fazer das receitas, essas premissas se tornam um mantra para quem ama ser cozinheiro. É entender de onde provêm os aromas, cheiros e gostos e buscar o equilíbrio entre eles. É tornar memorável um simples ovo mexido. Seguimos ao longo dos anos em busca da simplicidade, autenticidade e sustentabilidade. Continuaremos a elaborar pratos contemporâneos, utilizando sim, equipamentos e utensílios modernos, mas com a sensibilidade que a tradição nos ensinou.

---

<sup>30</sup> Miúdos são os órgãos provenientes de aves; possuem elevado valor de nutrientes, como ferro e vitaminas do complexo B ([http://www.sonutricao.com.br/conteudo/guia/carnes4\\_2.php](http://www.sonutricao.com.br/conteudo/guia/carnes4_2.php)).

Diversos são os fatores que contribuem para essas mudanças: a melhoria nas condições de vida da população, o êxodo rural, a interferência da mídia nos hábitos alimentares, a maior escolaridade que, como consequência, traz maior conhecimento acerca das qualidades nutricionais e de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos; os fatores econômicos e mercadológicos. Assim, o intercâmbio entre pessoas de diferentes culturas e gerações possibilita uma dinâmica alimentar que é marcada por interações, influências e convivências entre tradições e inovações que, na visão de Moraes (2012, p. 12), criam “um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas”.

### **1.7 - Transmissão geracional do saber fazer tradicional**

Neste tópico, buscamos entender como ocorre a transmissão geracional das tradições culinárias mineiras nos dois distritos de estudo e como essas diferenças geracionais se manifestam durante a realização dos festivais culinários de Santo Antônio do Salto e de São Bartolomeu.

Na literatura relativa à comida, que aborda especificamente o universo culinário mineiro, visamos identificar a transmissão das tradições culinárias entre gerações, principalmente de mulheres. Dessa forma, notamos que a tradição configura um processo que é materializado através da transmissão de saberes e de práticas ao longo do tempo. Benemann e Menasche (2017, p. 493) preceituam que “experiências significativas, em que podemos analisar permanências, transformações, processos de reinvenção, negociação, manutenção [...]” possibilitam a coexistência de diferentes modos de vivenciar as práticas culinárias na contemporaneidade.

Na análise dos relatos dos entrevistados, evidenciamos que a transmissão geracional do saber-fazer tradicional da culinária, nos dois distritos ouro-pretanos, representa um marco decisivo para a realização e a manutenção dos festivais estudados. Em sua maioria, o saber-fazer das comidas típicas advém das transmissões cotidiana e geracional dos costumes e das técnicas de preparo culinário. Cabe pontuarmos que essa transmissão ocorre em uma linha matrilinear, na qual avós transmitiram o saber-fazer às filhas e assim sucessivamente, fato que corrobora os estudos de Fava (2019), que evidencia a importância das mulheres na transmissão dos saberes culturais, principalmente das práticas culinárias.

A cultura local é também fator de destaque, visto que o cotidiano alimentar foi solidificado nessas pessoas, bem como o costume de se consumir os alimentos ofertados em festivais culinários. A partir dessa premissa, atestamos que tais pratos emblemáticos, conforme

preconiza Maciel (2004), são carregados de simbologia e servem não apenas para nutrir, mas também para comunicar, ao trazer lembranças e sentimentos que revelam a identidade grupal.

Em São Bartolomeu, a sucessão familiar na transmissão das técnicas culinárias ganha destaque, visto que esse processo não ocorre apenas com os pratos típicos comercializados no festival, mas também com a produção de doces, que acontece durante todo o ano e desempenha função crucial na renda familiar. Nesse caso, os doceiros, tanto homens quanto mulheres herdaram a expertise de seus pais e avós, aprendendo, desde a infância, como obter os frutos, selecioná-los e prepará-los para comercialização e consumo (SILVA, 2016).

Desde a infância, as crianças passam a “criar gosto pela comida mineira”, como destaca José (52 anos, São Bartolomeu). Para Geraldo (56 anos), o conhecimento acerca das práticas culinárias típicas de São Bartolomeu é decorrente da influência de sua mãe, que era nativa do distrito e que preparava comidas típicas, como o umbigo de banana, a samambaia refogada, o angu com quiabo e, assim, ele aprendeu a cozinhar as comidas tradicionais. Sabrina (31 anos) relata que sua mãe já ensinava as filhas a cozinhar desde cedo; ela mesma começou a aprender a partir dos treze anos. Para Elisa (45 anos, São Bartolomeu), a transmissão do saber-fazer é mais forte entre os mais velhos, principalmente a prática culinária de produção dos doces que, mesmo nos dias atuais, continua sendo bem familiar. Adriana (29 anos) destaca que a tradição de São Bartolomeu de produzir doces é muito forte, sendo o patrimônio imaterial da região, reforçando, assim, a manutenção do que é típico na culinária local.

Outro ponto importante é a valorização das pessoas idosas nos processos de transmissão geracional. Nas duas realidades, percebemos que os mais velhos são muito respeitados e vistos como os guardiões das tradições (GIDDENS, 1997). Eles atuam como um elo entre o passado e o presente, detentores da memória coletiva e social da comunidade. Há nítida valorização da memória para a construção da história e da identidade dos distritos que se confundem com a memória gustativa da região, dado que as histórias sobre as comidas se fundem às histórias do surgimento dos primeiros povoados. Nesse sentido, Hatugai (2011) e Araújo (2012) reconhecem a culinária como a materialização da cultura e uma das formas que os sujeitos históricos encontram para manter as tradições em suas memórias. Tais fatos são corroborados por Antônio (34 anos, São Bartolomeu), ao relatar a experiência dos moradores com a produção de alimentos:

O pessoal já tem essa tradição de mexer com alimentos, de mexer com plantação, então já começou assim há mais de 300 anos atrás e todo mundo veio passando os ensinamentos para os filhos, para os herdeiros [...]. E então todo mundo aqui sempre teve um pouquinho enraizado essa parte de alimento, de produção, e aqui é muito forte a questão do doce também né. Aqui o doce é patrimônio imaterial do município, então o pessoal que já tem essa tradição de mexer no fogão, no tacho né? [...]. Então eu acho

que essa tradição já vem desde o nascimento do distrito, veio com os antepassados mesmo.

O relato supracitado confirma os dizeres de Zaneti e Schneider (2016) e de Nora (1993), quando afirmam que os guardiões da memória atuam de forma contundente na transmissão geracional. Para eles, os eventos se edificam enquanto marcos memoriais ao selecionar, do ponto de vista simbólico, os pratos que serão lembrados e reafirmados como elementos importantes para a manutenção da identidade grupal.

Segundo Pedro (28 anos, São Bartolomeu), o grupo familiar atua na manutenção e na transmissão das tradições, buscando “incentivar a cultura local e não deixar a memória se perder”. Além disso, ele afirma que o legado culinário do distrito advém do passado, das receitas de bisavós e avós que foram transmitidas ao longo do tempo e reafirmadas por ele e demais barraqueiros. Pedro destaca ainda que um dos pratos que ele mais se recorda é a sopa de banana, que é frequentemente rememorada pelos mais velhos.

A transmissão intergeracional, como legado familiar que passa de mãe para filha, apareceu nos discursos de algumas barraqueiras que demonstraram a importância da consolidação e da transmissão geracional do saber culinário. Segundo elas, esse processo é múltiplo e varia de acordo com as histórias individuais que marcaram suas infâncias e adolescências, tornando-se experiências pessoais quando chegaram à vida adulta. O corriqueiro uso de receitas de família foi passado de geração em geração, até se firmar enquanto prato tradicional do evento culinário.

Elisabeth (57 anos, Santo Antônio do Salto) relembra que o “Festival de Cultura e Culinária Típica” de Santo Antônio do Salto foi idealizado por sua mãe, que comercializava o feijão tropeiro; com o tempo, a tarefa de produzir esse prato foi passado para ela e, atualmente, Elisabeth já vem transmitindo esse legado para seus filhos, de modo a manter viva a tradição culinária familiar.

Souza (2018), ao analisar a tradição da tecelagem em Resende Costa – MG, encontrou uma realidade em que os jovens convivem, desde muito cedo, com um conjunto de símbolos e de narrativas que reforçam a importância da tradição de tecer. Ela destaca que esses jovens possuem orgulho da tecelagem tradicional, devido à convivência que eles mantêm com esse tipo de trabalho. Reinhardt (2008), ao estudar a transmissão geracional da broa de centeio na cidade de Curitiba-PR, relata que a produção da broa sempre permaneceu sob responsabilidade da família e as receitas pertencem a uma tradição recebida de pais e avós, sendo repassada aos filhos e filhas, netos e netas, para constituir a tradição de família.

Silva (2016) e Lopes (2019), ao analisarem a tradição e a transmissão geracional do saber-fazer doces no distrito de São Bartolomeu, perceberam que ocorre um predomínio da transmissão em âmbito familiar, sendo passada de geração em geração por meio do contato direto com a atividade no cotidiano. Essa prática está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo geradora de renda para os produtores da região. Esses exemplos mostram que os modos de preparo culinário e os hábitos alimentares dos grupos traduzem suas relações e valores sociais. Portanto, são processos carregados de significados, passados de pais para filhos, de forma a consolidar na memória dos jovens a compreensão de técnicas, valores e aprendizados intrínsecos ao contexto cultural.

Embora a transmissão geracional da culinária ocorra, predominantemente, de forma harmoniosa, revelando elos emocionais intensos entre as gerações, em alguns casos, o conflito também é uma realidade, pela própria essência assegurada à juventude (MELUCCI, 1997; SILVA, 2015). O conflito geracional está fundamentado nas divergências entre família e sociedade, dada a discordância das normas sociais e familiares, cuja transição do indivíduo, de um grupo menor para um grupo maior, geraria tensões com seu grupo original. Assim, a continuidade dos atributos, de uma geração a outra, pode ocorrer de forma conflituosa, dado o questionamento que os sujeitos tecem acerca dos valores e das normas sociais, bem como sua localização dentro dela (FORACHI, 1972).

As divergências acerca da culinária tradicional estiveram evidentes nos discursos abaixo, em que o pai Geraldo (56 anos, São Bartolomeu) assinala as preferências culinárias dos filhos, inseridas na lógica dos industrializados, de preparo rápido e de fácil acesso. Tais tensões são transpostas para o evento, visto que os filhos trabalham com ele na barraca e influenciam a sua autonomia para a escolha do prato típico a ser comercializado. Nesse caso específico, o pai elegeu a lasanha, como prato para ser comercializado no festival, porém ele não é típico de Minas Gerais, nem do distrito de Ouro Preto. Assim, a praticidade e a preferência por esse tipo de comida pelos filhos levaram o pai a elegê-lo para ser comercializado no festival.

[...] eu tenho dois filhos jovens e eu gostaria de fazer um prato mais típico e eu não faço devido a eles, eu penso um pouco nessa turma. Por exemplo, eu fiz uma lasanha pensando nessa turma mais jovem. Eu não faço outro porque eu acho que com a lasanha eu vou agradar o jovem, entendeu?

Outro conflito que percebemos é em relação à língua de boi e à dobradinha. Esses pratos são escolhidos como preferidos por Geraldo, mas os filhos “torcem a cara”. Os filhos consideram um absurdo servir dobradinha; pensam que é louco quem deixa de comer lasanha ou tropeiro para comer língua ou dobradinha. O excerto seguinte ilustra essa constatação:

Eu vejo que hoje os jovens, pelas propagandas, pela comida prática do dia a dia, [...] eles não têm essa de ir para cozinha, de elaborar um prato, então quando eles veem um prato; lá em casa por exemplo, a gente elabora um prato: pai você é doido para fazer isso. Só o senhor faz isso, ir lá no Ceasa para comprar tomate, tem que ser tomate maduro, tem que ser tomate André, para elaborar esse prato. No final talvez eles percebam isso. Mas no dia a dia querem comer hambúrguer, comer pizza comer essas coisas entendeu? Que joga no mercado, o refrigerante, a Coca-Cola [...] tem hora que eu, lá em casa, brigo muito com isso porque eles têm, por exemplo, um limão e não sabe fazer uma limonada [...] tem limão lá desperdiçando no pé e vai lá e compra duas Coca-Cola e toma achando que é melhor entendeu? Então é muita, muita influência do mercado, da mídia, sabe? (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

Essa narrativa coaduna os estudos de Eisenstadt (1956) e Foracchi (1972), os quais identificaram conflitos e resistências entre as gerações. Eles afirmam que, embora a transmissão geracional tenha sido enaltecida e até incentivada nos últimos tempos, ainda se percebe a resistência por parte da geração mais nova de se apropriar das tradições culinárias e reproduzi-las no presente.

Para Eisenstadt (1956), o conflito geracional advém das divergências entre família e sociedade, dada a discordância entre normas sociais e normas familiares, em que a transição do indivíduo, de um grupo menor para um grupo maior, geraria tensões com seu grupo original. Forachi (1972) argumenta que a continuidade dos atributos de uma geração implica numa possível ocorrência de conflitos entre os jovens e a sociedade em que estão inseridos, pois se passa a questionar valores e normas dessa sociedade, bem como seu papel dentro dela.

Mannheim (1982) e Tomizaki *et al.* (2018) destacam que a ocorrência desses conflitos pode estar associada às diferentes compreensões acerca do conhecimento, de sua apropriação e transmissão. As gerações mais velhas compreendem o conhecimento como algo já experimentado e sancionado pela repetição e pela comprovação dos resultados, assumindo um valor de verdade. Contrariamente, as gerações mais jovens, pelo fato de terem um contato maior com outras formas de conhecimento, compreendem o conhecimento como um patrimônio passível de mudanças, atualizações e incorporações.

Na perspectiva sociológica de Tapscott (2010), existe certa incompatibilidade entre tradição e juventude. As gerações mais recentes, principalmente as pessoas nascidas após o ano de 1998, são mais sujeitas à personalização, mais afeiçoadas à liberdade, inovação e entretenimento, o que leva a expectativas de vida diferentes das gerações anteriores.

Outros relatos de Antônio, Elisa, Marta e José também demonstraram a divergência de opiniões acerca da culinária. Quando perguntamos a esses barraqueiros sobre o que pensam os jovens a respeito do festival e das comidas típicas, eles relataram que os jovens gostam do evento, prestigiam as comidas, mas não apresentam grande interesse em aprender as técnicas ou sobre o mercado de produção desse tipo de alimento. Muitos dos jovens prestigiam o evento

como um todo e não particularmente as comidas típicas. A participação em algo novo, diferente da realidade cotidiana, costuma ser mais estimado, ficando a culinária em segundo plano.

Antônio (34 anos, São Bartolomeu) considera o “Encontro de Tradições Culinárias” de São Bartolomeu uma festa bem familiar, na qual diferentes gerações se unem em torno da organização do evento. Ele destaca que os jovens, tanto do distrito quanto visitantes, veem o evento como uma forma de experimentar algo novo, que saia da estagnação dos alimentos industrializados de preparo rápido. As comidas típicas, como o ora-pro-nóbis e a mostarda, representam sabores diferentes para muitos jovens que não conhecem esses alimentos. O divertimento que esse tipo de evento proporciona também é um dos fatores mais apreciados pelos jovens.

Por outro lado, Elisa (45 anos São Bartolomeu) afirma que a geração atual não está tão focada na preservação das tradições, uma vez que, segundo ela, as pessoas buscam sempre mais facilidade, principalmente os jovens. Helena (53 anos, Santo Antônio do Salto) acredita que a tecnologia influencia diretamente no tempo passado entre os membros da família, ao dizer que “não existe mais diálogo entre as famílias”, em razão do uso excessivo do celular. Para Marta (81 anos, Santo Antônio do Salto), os jovens deveriam valorizar mais as tradições locais, fato corroborado por José (52 anos, São Bartolomeu), ao destacar que alguns jovens têm interesse em continuar a tradição, mas outros não.

Conforme relatos dos entrevistados, em geral, a população jovem busca alimentos mais práticos e mais fáceis de serem encontrados em ambientes diversos, como supermercados e *deliverys*, diferindo dos mais velhos, que por sua vez têm na culinária típica um bem a ser preservado. Essa forma diferenciada de viver a experiência ancestral e reafirmá-la corrobora as alegações de Zanchi e Etges (2019) acerca da valorização patrimonial que permite às populações locais, principalmente aquelas imersas no meio rural e que pertencem a gerações “mais velhas”, o sentimento de orgulho e de pertencimento. Geraldo (56 anos, São Bartolomeu) garante que os mais velhos se preocupam mais com as coisas relativas à tradição, valorizam aquilo que não é achado no supermercado; já os jovens veem esses alimentos como difíceis de encontrar e de preparar, o que repercute no fato de que muitos dos jovens que participam dos eventos culinários nunca tenham experimentado a maioria dos pratos típicos comercializados, como mostrado do excerto abaixo:

[...] eles não experimentam, não querem experimentar essas coisas mais tradicionais não; e o antigo gosta de aproveitar essa comida, de um alho socado na hora, você não erra, você não vai salgar demais a comida como o tempero comprado. E o jovem não tem essa preocupação de olhar aí sabe? Ele olha o produto, só o gosto final.

Tal relato sanciona a alegação de Revel (1996), autor que evidencia a importância das diferentes gerações para a manutenção e transmissão do patrimônio culinário, uma vez que as gerações mais antigas são portadoras de práticas regionais específicas, relacionadas simbolicamente a uma região e a seus recursos, que são transmitidas oralmente; característica comum ao patrimônio cultural de natureza imaterial, pois são saberes disseminados através da prática de quem domina esse fazer.

Ainda sobre a transmissão das práticas culinárias tradicionais aos mais jovens, observamos que a maioria relatou que a difusão é feita oralmente, através de conversas com os participantes do evento, de oficinas gastronômicas realizadas durante o festival (essa prática só acontece em São Bartolomeu) e no dia a dia das famílias, como destacado por Pedro, Adriana e Rita:

Você despertar a curiosidade do jovem em conhecer, muita gente que vem no evento eu trago para dentro da minha casa para conhecer alguma lenha. Eu faço tudo artesanal, tudo faço na lenha, então é meu diferencial. Vem aqui para você ver, a fumaça da lenha é que dá um gosto na carne! Aí desperta a curiosidade em conhecer isso. “Bacana, eu nunca tinha imaginado que poderia fazer essa diferença toda num fogão a lenha, numa panela de pedra, numa panela de barro; então se você despertar a curiosidade, demonstrar o que era dos antepassados, para conservar a cultura, isso segue para a vida toda (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Eu acho que talvez com os cursos né, que o evento oferece [transmissão geracional]. Já teve de drinques. Todo ano tem curso de culinária. Teve um ano que teve brigadeiro, aí agora a minha memória vai falhar, mas sempre vai ter uma interação e como é familiar os pais têm a barraca e acaba que os filhos acabam participando né. [...] eu acho que eles ficam interessados né, até por ser algo que é uma novidade, algo que a pessoa nunca comeu e acaba que a pessoa tem uma oportunidade de estar vendo algo que é novidade. (Adriana, 29 anos, São Bartolomeu).

Então, aqueles [jovens] que tem mais vontade continuam né? Mas tem muitos que não continuam porque agora está mais complicado, eu acho. Porque na minha época que eu peguei da minha mãe era mais fácil, agora a tecnologia está muito né, então eles estão pegando mais para esse lado, eu acho que está meio difícil. (Rita, 41 anos, Santo Antônio do Salto).

Nos discursos anteriores, percebemos que os organizadores/promotores dos festivais têm um interesse em manter viva a tradição culinária local, por meio da transmissão geracional no interior das famílias, bem como por meio do contato com os jovens visitantes durante o festival. A partir desse contato, eles incentivam os visitantes a conhecerem melhor a culinária local, procuram explicar as origens dos pratos típicos, com vistas a despertar o interesse desse público, além de ofertarem oficinas. Embora haja uma movimentação no sentido de despertar o jovem para as tradições culinárias mineiras, notamos as tendências atuais que regem o mercado alimentício global, que é pautado na praticidade, na busca pelo novo, na observância de tendências, tanto relativas aos alimentos em si, quanto na sua interação com aspectos políticos, econômicos e sociais.

Barcala e Luvi (2014), em seu estudo sobre os jovens rurais e suas famílias no contexto da produção artesanal de doces no distrito de São Bartolomeu, perceberam que muitos jovens já não querem continuar as tradições locais, gerando uma evasão da mão de obra familiar. Os jovens, em proporção cada vez maior, deixam o distrito, muitos já no início da adolescência por razões diversas; dentre as mais recorrentes estão a continuidade dos estudos, a busca pelo primeiro emprego, visto que muitos não veem perspectivas profissionais na vida de doceiros. Essa realidade de São Bartolomeu foi confirmada durante as entrevistas, dado que os entrevistados consideram importante a transmissão geracional das tradições, principalmente no interior das famílias, mas percebem que a realidade que se apresenta na atualidade, muitas vezes, dificulta a transmissão e a manutenção das tradições.

Na visão de Pedro (28 anos, São Bartolomeu), para evitar essa situação, “os próprios pais, os próprios avós devem despertar o interesse nos jovens e tentar fazer com que eles, por meio da curiosidade por algo novo, levem o legado culinário adiante”. Para Elisa (45 anos, São Bartolomeu), o modo como os jovens foram educados difere dos modos de criação de seus pais e avós e repercutem nas diferenças de percepção das tradições entre essas gerações: “[...] a minha mãe mesmo já mencionou ali na frente que com treze anos ela já cozinhava e hoje em dia, eu com treze anos só estudava, então eu acho que essa diferença existe sim”. Outro fator levantado por ela é a migração dos jovens para a cidade em busca de oportunidades de trabalho, embora alguns deles permaneçam no local e vejam a culinária tradicional como forma de trabalho.

Adriana (29 anos, São Bartolomeu) destaca outro ponto importante nesse processo de apropriação das tradições, ao relatar que as pessoas que vivem no distrito, principalmente os jovens, não dão tanta importância às tradições culinárias quanto os visitantes. Ademais, a cidade grande possui atrativos que encantam os jovens. Silva (2016) confirma essas premissas e aduz que a juventude rural é a mais afetada pela diluição das fronteiras material e simbólica entre os espaços rurais e urbanos, ao ser uma categoria social que muito transita entre essas duas realidades. Esse fato contribui para que o jovem se interesse pelo meio urbano e acabe migrando; além da constatação de que, muitas vezes, o meio rural não viabiliza seus projetos de vida. Muitos jovens não têm interesse em aprender as técnicas culinárias nem de se engajarem em investimentos relativos à culinária tradicional.

Silva e Soares (2017), em sua pesquisa acerca da transmissão geracional da culinária japonesa, entenderam que, mesmo os jovens se interessem pelas tradições culinárias locais, eles as veem de forma mais simbolizada, como algo a ser preservado na memória e nos rituais, mas não como algo que deva fazer parte de seu cotidiano. Assim, muitas vezes, eles não se

interessam em aprender as preparações culinárias típicas de seus ancestrais. Essas representações foram observadas no discurso de Antônio (34 anos, São Bartolomeu).

Quanto às tradições, eu creio que pode ser perdida daqui a um tempo, caso não sejam passados os ensinamentos dos mais velhos para os mais novos. É que hoje em dia é difícil também, não tem muita gente com interesse em aprender a cozinhar; tem gente que não tem hábito para esse lado, aí eu entendo que se não for vir passando na família pode ser que acabe.

Hoje eu vejo muito desinteresse do público mais jovem para aprender essas técnicas sabe? Acho que a modernidade com globalização tem muita interferência nisso. Ninguém quer parar e ficar duas, três horas cozinhando.

O dia a dia das pessoas tem dois lados, hoje tem o dia de quem vive na capital que é muito corrido, então a pessoa já quer uma praticidade, já quer uma comodidade, de às vezes já pegar uma coisa mais pronta.

Sob esse viés, entendemos que existe certa tensão entre a tradição e a modernidade, entre o fazer cuidadoso e a praticidade, no que tange a cultura alimentar ouro-pretana. No contexto turístico em que está inserida a população mais envelhecida, ela busca fortalecer as tradições, mesmo que ressignificadas. Por outro lado, a industrialização, a urbanização e o êxodo rural, principalmente dos mais jovens, põem em risco a manutenção das culturas locais em detrimento da padronização alimentar, como mostrado nos seguintes excertos:

O nosso social das novas gerações está ficando mais complicado para poder conservar isso aí. Então às vezes com esses eventos a gente pode criar a curiosidade, às vezes de você demonstrar uma receita, da pessoa poder fazer em casa, a gente pode tentar conservar isso sim. Às vezes atrair o pessoal, muita gente foge de capital justamente para poder conhecer Ouro Preto, para poder desligar de compromisso, de responsabilidade, de sair para os interiores. (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Eu acho que (essa tradição pode se perder) sim. Principalmente para os jovens de hoje né? Os jovens de antigamente, eles cresciam e todo mundo tinha acesso ao interior, tudo era feito em casa, e os jovens de hoje crescem em uma geração que já tem mais acesso aos industrializados, aos McDonalds, essas coisas assim. Então eu acho que a percepção é diferente. Eu acho também que quando a gente é jovem a gente não tem essa percepção da importância. A gente vive e depois que envelhece é que a gente vê que isso é importante. Eu estou falando por mim mesmo, talvez eu não me envolvesse tanto assim, eu gostava, mas eu queria brincar ou andar para o mato, qualquer coisa. Eu não me envolvia tanto, mas hoje eu vivendo isso, eu valorizo, apesar de quando jovem eu não participar, mas eu via o movimento da minha mãe, do meu pai, dos meus tios e aí eu valorizo isso hoje. (Elisa, 45 anos, São Bartolomeu).

Em outros casos, autores como Abramovay (1998), Carneiro (2003); Weisheimer (2005) e Silva (2016) sugerem que muitos jovens decidem permanecer no espaço rural, desde que as condições de desenvolvimento pessoal e coletivo sejam concretizadas, o que geralmente é limitado. Assim, a utilização de bens patrimoniais como a culinária típica, como meio de geração de renda e desenvolvimento no meio rural, pode aflorar a ressurgência da escolha por parte desses jovens em permanecer no meio rural, visto que há possibilidade de associar meios técnicos da qualificação profissional obtida na realidade urbana e atividades realizadas no âmbito rural, como a produção culinária, principalmente em um contexto de turismo cultural.

A valorização da culinária típica pelos jovens ocorre também em um contexto pessoal. Eles têm interesse em conhecer esse tipo de alimento, de saboreá-lo e, quando isso acontece, em grande parte das vezes, o resultado é positivo, conforme os excertos a seguir:

Acho que sempre vai ter um que vai querer levantar, renascer, fazer a coisa acontecer de novo, mas que pode diminuir um pouquinho a curiosidade de manter a tradição, com certeza eu acredito que sim. (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Eu fico pensando na minha sobrinha. Eles ficam assim, eles querem participar também, ficar nas barracas, vender, querem ajudar [...]. Então, assim, aguça um pouco o sentido de trabalhar, de cooperar também, sabe? De se envolver no processo também. (Elisa, 45 anos, São Bartolomeu).

Percebemos que existem múltiplas influências em torno da permanência, da ressignificação e, ou, da extinção das tradições culinárias em ambas as realidades estudadas. Há influências externas vindas dos visitantes, como dos próprios membros das comunidades, das diferenças geracionais e do contato com outras realidades. Além dessas influências que se materializaram em inovações nas receitas, de forma mais perceptível quando da alteração de ingredientes, é relevante destacarmos que as formas tradicionais de preparo foram as que mais sofreram alterações, visto que, na atualidade, se torna cada vez mais difícil praticar esses saberes tais quais eram em outros tempos, principalmente pelos mais jovens que buscam praticidade, economia de tempo e inovação.

Como aponta Toralles (2017), é quase impossível, atualmente, manter as preparações tradicionais exatamente fiéis àquelas praticadas pelos antepassados, dada a própria dinâmica da cultura. Para alguns entrevistados, esse processo gera desconforto e receio de que as tradições locais possam sucumbir diante das inovações presentes. Como exemplo, podemos analisar o relato de Pedro (28 anos, São Bartolomeu), ao afirmar que já vivenciou uma experiência pessoal em Belo Horizonte quando era dono de um restaurante de comida congelada e que os seus clientes, devido à rotina agitada e falta de tempo livre, consumiam apenas marmitas já prontas e congeladas, apenas as levavam ao micro-ondas e consumiam. Assim, ele destaca que fatores como comodidade, praticidade e correria do dia a dia atuam para diminuir a valorização e a preservação das tradições culinárias mineiras.

O relato de Pedro se aproxima da visão de Mintz (2001), quando afirma ser cada vez mais comum a busca pelo consumo de alimentos congelados ou pré-preparados. Ele destaca que tal realidade promove o empobrecimento do conhecimento sobre técnicas e habilidades culinárias, bem como o enfraquecimento do caráter simbólico, social e histórico que a alimentação carrega e desperta nos indivíduos.

Muitos foram os fatores relatados durante as entrevistas que podem contribuir para a perda do interesse nas tradições culinárias, entre eles estão o excesso de trabalho e o baixo rendimento, que dificultam o interesse dos jovens em adentrar nessa atividade, bem como daqueles já engajados no evento de se distanciarem dessas práticas.

Conforme Adriana (29 anos, São Bartolomeu), o rendimento nos festivais é inconstante. Algumas vezes rende mais e outras rende menos. Inclusive, costuma haver prejuízos e eles têm que pagar os gastos com seus próprios recursos. Com isso, ela não descarta a possibilidade de que o festival “um dia possa acabar”.

Os relatos foram primorosos no sentido de nos permitir entender a insegurança por parte dos barraqueiros frente à possibilidade de extinção da produção das comidas típicas locais. Esses fatos foram destacados por Elisabeth (57 anos, Santo Antônio do Salto), Antônio e José (34 e 57 anos, São Bartolomeu) quando alegam que as pessoas podem perder o interesse nos eventos de tradições culinárias se não puderem contar com um suporte do poder público. Na visão deles, a mídia pode atuar negativamente nesse processo, ao veicular modismos alimentares. Assim, asseveram que é de grande importância a transmissão geracional do saber-fazer tradicional dentro das famílias, como forma de manter viva a tradição.

Outros entrevistados entendem que, como uma tradição é transmitida entre as gerações, esse tipo de culinária não acabará com o decorrer do tempo, mesmo com influências contrárias a esse processo. Para Santos (2002), crescem os movimentos a favor dessa manutenção, como os discursos sobre o bem-estar da população que perpassam a adoção de uma alimentação natural e conservadora de características sensoriais dos alimentos. Essa assertiva é corroborada por Débora (39 anos, São Bartolomeu) ao afirmar que as pessoas estão mais preocupadas com o que comem e como é produzida a comida.

Em Santo Antônio do Salto, somente Marta (81 anos) disse que a tradição culinária não vai acabar, pois continuará “passando de geração em geração”. Já em São Bartolomeu, Pedro, José e Aparecida consideram que essa tradição não vai acabar, mas são necessários investimentos para que o evento possa melhorar.

Os organizadores/promotores dos dois festivais falam de histórias de vida, de receitas aprendidas com as mães e avós, de vivências múltiplas que se estabelecem em comunidades em transformação, de um saber-fazer que se tornou fonte de renda para muitas pessoas e razão de distinção social. As comidas tradicionais nesse contexto, como destacado por Abdala (2011), participam da constituição da identidade local, propiciando senso de pertencimento e de continuidade entre o passado e o presente.

Esses fatores são relacionados aos modos de vida fundados na experiência coletiva, permeada por formas de cooperação, solidariedade e vizinhança, configurando meios de valorização e de ressignificação das tradições. A culinária tradicional transmitida pelas diferentes gerações, na maioria das vezes dentro da própria família, tem acompanhado as mudanças relacionadas à crescente atividade turística nos distritos e à afluência de novos moradores. Nesse sentido, entendemos que a tradição e a inovação são categorias importantes para entender a relação entre as dinâmicas sociais e os hábitos alimentares presentes nos distritos ouro-pretanos, assumindo que ambas fazem parte de um mesmo contexto. As comidas tradicionais, conforme Espeitx (2004), passam a serem vistas como patrimônio, sendo situadas entre o passado e o presente, como elo entre os dois tempos e como forma de articular e expressar a identidade e a memória dos grupos que ele representa.

A partir dos relatos dos entrevistados e da literatura consultada, entendemos que a produção culinária nos festivais estudados revelou dinâmicas que conjugam um tempo presente, em transformação, e está também relacionada ao passado de uma cidade histórica que salvaguarda sua herança culinária nas memórias dos guardiões (pessoas mais velhas) das tradições. Nessa perspectiva, as comidas tradicionais, como afirma Toralles (2017), se mantêm em dinâmico processo de construção e de reconstrução, por meio de experiências apreendidas e repassadas entre gerações.

A dinamicidade cultural, apreendida de diferentes maneiras entre as gerações, também se propaga por outras instâncias, como a relação que se estabelece entre os autóctones e os visitantes, intensificada pela atividade turística; entre os membros do grupo que realiza os festivais e até mesmo entre os membros das famílias, ao inserirem elementos novos à dinâmica familiar e grupal. Nesse contexto, evidenciamos questões acerca das relações de gênero, dadas as dinâmicas próprias do contexto turístico que insere a atividade produtiva no cotidiano familiar e grupal e reverbera nas relações entre homens e mulheres. Discutimos tais processos no próximo capítulo.

## **Capítulo 2. SABORES E PRÁTICAS DOS FESTIVAIS CULINÁRIOS DE OURO PRETO - MG**

Neste capítulo, analisamos a dinâmica dos festivais culinários dos distritos de Ouro Preto - MG (Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu), sob a perspectiva dos rituais, cujas tradições culinárias se inserem em eventos performativos para se tornarem produtos turísticos e econômicos para as localidades estudadas. Como já mencionamos, esses eventos apresentam peculiaridades socioculturais influenciadas pelas tradições e pelo turismo; possuem uma relação com as práticas alimentares, cujos costumes são imersos em ritos que desvelam elementos próprios da cultura local e que apontam para a memória coletiva e para as identidades dos grupos sociais (HALBWACHS, 2013).

Também, buscamos compreender como as relações de gênero se apresentam na dinâmica dos dois grupos estudados e como repercutem na operacionalização dos festivais culinários, no intuito de demonstrarmos as diferenciações existentes entre esferas privada e pública, entre trabalho doméstico e profissional, para, finalmente, entendermos as configurações do trabalho de homens e de mulheres nos referidos festivais culinários.

Em relação às práticas que envolvem a alimentação festiva, estas são consideradas apropriadas pelos sujeitos das duas localidades estudadas, sendo vivenciadas nos rituais de comensalidade<sup>31</sup> locais. Isso posto, em meio aos estudos que ponderam sobre os fenômenos culturais, propomos uma pesquisa focalizada nos saberes e sabores da culinária mineira quando utilizadas como produtos turísticos em festivais culinários. Para tanto, por meio das práticas discursivas, traçamos um paralelo entre o dito e o feito, com vistas a apreender as estratégias e as apropriações da tradição culinária mineira pelos sujeitos sociais, a fim de entender esse universo empírico.

### **2.1 – Alimentação ritual: as práticas culinárias e a comensalidade**

Neste tópico, abordamos os rituais propostos por Mariza Peirano (2003) como estratégia para analisar eventos sociais (nesta pesquisa, são compreendidos os festivais culinários de Santo Antônio do Salto e de São Bartolomeu). Os rituais são tipos especiais de eventos, mais formalizados e estereotipados que ampliam, acentuam e sublinham o que é comum em uma sociedade; nesse sentido, permitem focalizar o que os sujeitos fazem e não apenas dizem fazer, abarcando o contexto no qual as relações sociais se estabelecem. A partir daí, é possível

---

<sup>31</sup> A comensalidade é o ato que se traduz simbolicamente cercado por representações de afetividade entre indivíduos que comungam à mesa e repartem a comida (RIBEIRO, 2016).

apreender os significados que os grupos possuem acerca das tradições culinárias mineiras, como elas são incorporadas nas práticas cotidianas e como são apresentadas para população que as consomem, revelando os múltiplos sentidos dos encontros sociais (PEIRANO, 2002).

Segundo Peirano (2003, p. 7), “em qualquer tempo ou lugar, a vida social é sempre marcada por rituais<sup>32</sup>”, que são fenômenos interessantes para análise, devido ao seu poder de ampliar, iluminar e realçar uma série de ideias e valores que, em outras abordagens, seriam difíceis de discernir. Eles reforçam os traços existentes na sociedade e, por isso, são um meio interessante de examinar os valores presentes na vida cotidiana de determinado grupo.

Para Ribeiro (2016), a análise de rituais é de fundamental importância quando se analisam as especificidades em que a comida desempenha um papel de destaque, pois permite a elucidação de costumes e ritos<sup>33</sup> circunscritos às tradições.

Atualmente, a ideia de ritual nos serve de guia para uma análise antropológica mais ampla, pois permite entender aspectos de uma sociedade que dificilmente se manifestam em discursos. Por meio dessa análise, podemos compreender, de forma mais densa e menos sociocêntrica, os fenômenos contemporâneos que favorecem o entendimento de aspectos fundamentais de como uma sociedade vive, pensa e se transforma.

Conforme Cruz *et al.* (2008), ao abordarmos as culturas populares representadas nos rituais festivos, crenças, hábitos e tradições, assim como nos saberes do patrimônio cultural revelados na culinária, nas danças, nos ritos e celebrações, podemos enfatizar a significação de existência local que as tornam singulares, definidoras de uma identidade que se constitui em pertencimento e atua na consolidação grupal.

Na presente pesquisa, analisamos os rituais festivos de tradições culinárias de Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu em dois contextos: em relação ao tempo (evolução histórica, descrição, criação e manutenção dos festivais) e ao espaço (através da descrição etnográfica desses rituais, ou seja, como eles acontecem nos dois distritos).

Para Durkheim (2003) e Mauss (2018), os rituais são atos sociais por meio dos quais a sociedade toma consciência de si, se recria e se firma, criando um corpo de ideias e valores que servem de reafirmação identitária. Assim, os rituais, através de representações de determinado fenômeno, assumem uma eficácia social. Tomando, pois, essa classificação, entendemos que as festas públicas, além dos aspectos econômicos envolvidos, são consideradas rituais

---

<sup>32</sup> Mariza Peirano busca desmistificar o entendimento e eliminar o preconceito por parte de diferentes autores acerca dos rituais quando os veem como fenômenos formais e desprovidos de sentido e opostos à racionalidade e afeitos a crenças místicas.

<sup>33</sup> Rito é um conjunto de ações emblemáticas que comportam palavras, música, gestos, roupas, dança, atuações simbólicas, bebidas, comidas, objetos e outros elementos específicos do grupo que o realiza (FARBER, 2013).

representativos que objetivam comemorar e apresentar a história mítica dos antepassados, como também assumem aspecto exterior de recreação para os sujeitos, proporcionando-lhes alívio das tensões cotidianas, do cansaço da rotina laboral e permitindo-lhes a libertação da imaginação e da criatividade.

Ainda na perspectiva dos autores supracitados, os rituais fazem parte da vida e promovem o sentimento de reconforto, recreação e possuem efeito lúdico e estético. O efeito lúdico é responsável pelo sentimento de alívio, conforto e renovação das forças através da diminuição da tensão, do estresse e das ansiedades cotidianas. O elemento estético é expresso na elaboração da parte física dos rituais, como as roupas, o cenário, o uso de artefatos, de modo a contribuir para a imersão do sujeito naquela realidade. Nesse sentido, entendemos que a elaboração estética do ritual festivo permite a inserção, a aceitação e a legitimação das tradições culinárias pois acionam, segundo Bourdieu (2007), representações simbólicas que atuam como instrumento pedagógico, com a função de preservar a memória social.

Para Damatta (2011)<sup>34</sup>, os rituais não são um fim em si mesmos, mas portas de entrada para a compreensão do Brasil e adequados para um exame das ambiguidades e dilemas que permeiam a sociedade brasileira. O autor preceitua que os rituais, principalmente nas sociedades complexas, servem para promover a identidade social e construir seu caráter ao permitirem adentrar “no coração cultural da sociedade, na sua ideologia dominante e no seu sistema de valores [...] porque é o ritual que permite tomar consciência de certas cristalizações profundas que a própria sociedade deseja situar como parte dos seus ideais eternos” (DAMATTA, 2011, p. 29).

No caso da relação entre rituais e comida, Moreira (2010) afirma que o comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela função social das refeições. Ribeiro (2020) acrescenta que a cultura alimentar está para os seres vivos como um hábito que se generaliza em todas as sociedades, mas somente a sociedade humana se cercou de rituais alimentares, pois o homem é o único animal capaz de simbolização. Nesse sentido, os saberes das comunidades locais abrigam especificidades em suas formas de consumo que indicam ritos forjados pelo discurso ideológico, carregados de atribuições valorativas através dos quais o mundo é definido, descrito e entendido. Assim, os ritos culinários integram um conjunto de práticas que delimitam o *status* social e a pertença aos grupos, mantendo o equilíbrio grupal e fortalecendo o processo de identificação. Para Elias

---

<sup>34</sup> No cenário brasileiro, temos como inspiração os trabalhos de DaMatta (2011), que estudou os rituais carnavalescos sob exame de dimensões fundamentais da sociedade brasileira explicitando valores, atitudes e ideias subjacentes à nossa identidade.

(1994), os rituais de comensalidade, além de fortalecerem a amizade entre os iguais, servem para marcar distinções sociais.

Em tempos modernos, em que se estreitam as fronteiras que separam os países, uma infinidade de alimentos passou a ser acessível a diferentes povos, mas o que os diferencia, e que os torna culturalmente tradicionais, são os hábitos e os rituais desenvolvidos em torno deles. Para Frieiro (1982), o que torna a culinária mineira autêntica não é a seleção de alimentos, pois muitos deles são usados em cozinhas de outras regiões, mas sim os rituais envolvidos na sua escolhida, preparo e transmissão, além do significado que possuem para aqueles que se identificam com o processo.

Esse fato é corroborado por Geertz (2012), quando afirma que a diferenciação está na simbolização, em seus usos ou práticas que refletem as tradições. Assim, o rito sugere uma prática que objetiva perpetuar ou, ao menos, repassar conhecimentos práticos constituídos em valores grupais. Dessa forma, as memórias individual e coletiva da comunidade perpetuam uma gama de saberes para transmitir às gerações futuras suas experiências sociais cotidianas.

Na síntese sobre o que analisamos até o momento, podemos dizer que as práticas culinárias grupais, através de rituais específicos da cultura, representam as formas como sujeitos coletivos traduzem a realidade. As experiências resultantes desse processo favorecem a manutenção dos saberes ao longo das gerações. Seguindo tais reflexões, no tópico seguinte, delineamos os ritos relacionados às tradições culinárias presentes nos dois festivais de Ouro Preto.

## **2.2 – Rituais festivos nos distritos de Ouro Preto: entre a tradição e a inovação**

Ouro Preto pode ser considerada uma cidade tipicamente ritualizada, onde moradores e visitantes buscam reviver experiências específicas através da encenação de momentos marcantes para a sociedade. Os rituais são variados e representam diferentes instâncias sociais, tais como os rituais políticos, religiosos, profanos, de comunhão, separação etc. Embora tenhamos inúmeros exemplos de rituais na cidade, o que norteia este estudo são os rituais festivos de tradição culinária.

O município, *locus* da pesquisa, apresenta um perfil das práticas culinárias que mescla tradição, inovação e comportamento alimentar. Encontramos alimentos agrícolas, extrativistas e industrializados, embora, no contexto rural e turístico, prevaleça a culinária tradicional. Nos distritos estudados, também identificamos vários tipos de produtos *in natura* disponíveis para o preparo de pratos considerados típicos da cozinha ouro-pretana. Assim, as comunidades

apresentam uma culinária que utiliza, em grande parte, ingredientes da terra, com a finalidade de compor o cardápio do cotidiano, bem como dos eventos.

Com base nas diferentes apropriações simbólicas da comida, das tradições culinárias e da ritualização inerente à produção e comercialização das comidas tradicionais mineiras, procuramos entender como os festivais culinários de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto atuam na construção e na manutenção das identidades locais, ao conjugarem as práticas tradicionais com as inovações inerentes ao universo turístico. Para tanto, a partir dos dados da pesquisa, discutimos os significados relacionados a permanências, reconfigurações e, ou, extinção das tradições culinárias ouro-pretanas, por meio do entendimento do processo, considerando o desempenho dos organizadores/promotores durante os festivais culinários.

Partimos da concepção de Turner (1986), que entende todo tipo de performance cultural como uma explanação e explicação da vida. Nesse caso, a performance é a própria finalidade de uma experiência.

No contexto dos festivais, as tradições culinárias são o símbolo sintetizador desses eventos que possuem grande importância para os sujeitos que dela participam, pois representam momentos em que os conhecimentos de cozinha são revividos, tais como as práticas de produção das quitandas nos fornos de barro, servidas com café coado na hora, ou a produção das comidas nos fogões à lenha. Esses costumes são também apresentados na forma de música, indumentária e outros elementos culturais vivenciados pela comunidade.

A exemplo, destacamos a influência da estética mineira nos vários elementos dos festivais culinários, inclusive nas formas arquitetônicas que compõem os ambientes onde ocorrem os eventos. Esses elementos são apresentados no próximo tópico, onde descrevemos nossa incursão na realidade desses rituais festivos que congregam elemento identitários, memoriais e histórico-culturais.

Para descrição etnográfica dos festivais de Santo Antônio do Santo e de São Bartolomeu, destacando os rituais presentes na organização e na realização dos eventos, analisamos a construção das relações sociais que empregam um aparato de bens simbólicos que acompanham os festejos na cultura popular ouro-pretana, como o uso de artefatos (fogão à lenha, panelas, colher de pau, tecidos de chita), a fim de demonstrar um ambiente com efeito rústico, uma ação performativa como meio de alcançar um resultado – transmitir aos visitantes crenças, valores, conhecimentos e experiências que compõem as tradições culinárias locais.

### **Incursão no campo investigativo: a vivência dos festivais culinários.**

Neste tópico, apresentamos um esboço dos festivais culinários eleitos para o estudo, suas expressões e sua relação com o turismo cultural. Maffesoli (1996, p. 45) explica que

[...] o fato culinário, o jogo das aparências, os pequenos momentos festivos, as deambulações diárias, os lazeres não podem ser considerados elementos sem importância ou frívolos da vida social. Expressão das emoções coletivas, eles constituem uma verdadeira “centralidade subterrânea”, um irreprímível querer viver, que convém analisar.

A partir dessa visão, verificamos os costumes que são festejados, celebrados e registrados. É por meio dessas manifestações que a sociedade homenageia, honra ou rememora personagens, símbolos ou acontecimentos com os quais ela se identifica. Como afirmam Cruz *et al.* (2008), as festas são momentos sociais nos quais os homens reafirmam laços de solidariedade, praticam a sociabilidade, se harmonizam, se unem<sup>35</sup>, e as atividades humanas constituem a representação da existência de um grupo, ao serem revelados seus traços culturais. Nessas ocasiões, a comida adquire características culturais diferenciadas, que são declaradas desde a preparação até o momento de servir, como elucidamos a seguir.

### **Encontro de Tradições culinárias de São Bartolomeu**

É manhã de sexta-feira, dia 21 de junho de 2019, acordo cedo, tomo meu café, entro no carro e deixo a sede de Ouro Preto em direção ao distrito de São Bartolomeu. Na metade do percurso, o asfalto termina e as pedras existentes na estrada de terra começam a bater no fundo do carro. Época de frio e seca, a estrada, às vezes, fica obscurecida, em meio ao nevoeiro de poeira que sobe quando os carros passam. Às margens da estrada, avisto uma vegetação opaca, coberta pela poeira marrom e fina, que se deposita nas folhas e nos caules das plantas.

O percurso é pequeno, sendo percorrido lentamente, devido às irregularidades da estrada. São subidas e descidas que culminam em uma paisagem bucólica. Do alto da serra, se descortina uma planície encantadora: casinhas coloniais salpicadas no terreno rochoso, os inúmeros pés de goiaba e jabuticaba decoram os quintais, e as estradinhas de terra que unem as casas mais distantes. Do lado direito da estrada principal, surge a Igreja de São Bartolomeu, a mais antiga do distrito, e a partir dela é possível avistar todo a comunidade que se condensa na

---

<sup>35</sup> Cabe destacar que em festas pode haver também desarmonia e desunião, inclusive atos de violência, como veiculados cotidianamente nos meios de comunicação.

ruazinha principal, tombada pelo patrimônio histórico e que guarda em seus alicerces muito da história de Minas Gerais.

Termino de descer o percurso final da estrada e estaciono aos pés da igrejinha, saio do carro e, na rua, em frente à igreja, me deparo com um aglomerado de pessoas em fila que cabisbaixas e concentradas nas orações presididas pelo padre que vai à frente presidindo a procissão de “Corpus Christi”. Grande parte da comunidade segue rezando e cantando em duas filas que conduzem os fiéis da igreja de São Bartolomeu até a igreja das Mercês, situada no centro do distrito, cujo percurso é menor que um quilômetro. Os cantos das pessoas despertam quem ainda está dormindo, uma e outra janela se abrem e mais pessoas surgem para contemplar a imagem de Jesus que segue à frente dos fiéis. A igrejinha é, então, aberta, e todos entram para terminarem suas orações e assistirem à missa.

Concluo meu pequeno trajeto à porta de uma das casas antigas da rua principal, com janelas enormes que mais parecem portas, feitas de madeira maciça, imponente ante a ruazinha de pedra. Bato à porta e já sou rapidamente recebida pelo meu primeiro informante<sup>36</sup>. Pedro, 28 anos, jovem alegre e muito bem-educado, logo me convida a entrar. Sentamo-nos em sua sala de visitas, o assoalho de madeira bruta recorda a minha antiga casa da infância. Sentados no sofá, começamos a conversar sob o som tênue das cantigas e orações que emanam da igreja logo ao lado.

Começo a entrevista perguntando a ele qual a sua história com a produção de comidas tradicionais. Assim, ele inicia o relato sobre sua incursão no universo das práticas culinárias, além de falar um pouco sobre a história do lugar e do festival. Pedro é neto de residentes de São Bartolomeu, morava em Belo Horizonte, onde estudou gastronomia e trabalhou com comidas típicas em bares e restaurantes; até já participou de outros eventos temáticos de culinária típica, como o “Comida de Buteco” que acontece nos bares da capital mineira e que se tornou muito popular, expandindo-se para inúmeros municípios do estado de Minas Gerais.

Sua participação no festival começou no segundo ano do evento, o que representa quatro anos como promotor/barraqueiro. Pedro relata que sempre gostou de cozinhar e que essa tradição é uma marca da família e vem de outras gerações. Seu avô era plantador de alho na região e já participou da festa do alho que existiu a muito tempo, o que mostra que a tradição de festejar os alimentos é antiga em São Bartolomeu.

Pedro considera que a produção de comidas tradicionais é muito importante para sua família, porque ela representa a união, a reunião entre os membros da família, além de ser uma

---

<sup>36</sup> Todas as entrevistas foram previamente agendadas via *WhatsApp*.

oportunidade de fazer o que mais gosta - cozinhar, como destacado por ele: “eu adoro cozinhar, minha mãe também gosta, tem tias que adoram cozinhar também, então isso aí é união entre a família”. Outro fator importante é a oportunidade de, com esse evento, preservar a cultura, enriquecê-la, mas sempre conservando suas características essenciais. Ele aponta como benefício do festival a incursão turística que atrai o público, gera conhecimento, promove amizades e propicia a aprendizagem.

Segundo Pedro, sua comida, principalmente o prato produzido com maçã de peito, já era um sucesso entre amigos e familiares. Então, ao participar do primeiro “Encontro de Tradições Culinárias” de São Bartolomeu como visitante, já teve a ideia de apresentar esse prato para a comercialização no festival. Esse projeto se tornou realidade no ano seguinte, quando surgiu a oportunidade de se juntar ao grupo promotor do festival e, a partir daí, começou a produzir seu prato de sucesso, já eleito o melhor prato do evento.

Em seu discurso, Pedro deixa transparecer que é uma pessoa muito dinâmica, que sempre busca melhorias para sua barraca e procura incrementar sua oferta culinária. Embora tenha recebido um retorno muito positivo pela comercialização do seu prato, na última edição do evento (em 2019), ele decidiu inovar mudando sua oferta para, em suas palavras: “[...] não ficar na mesmice, para ter sempre uma novidade senão o público que vem no evento e vê sempre a mesma coisa, a mesma comida, não tem um atrativo, aí eu preferi mudar”. O prato produzido por ele será a língua de boi ao molho e servida com pães, o que evidencia que ele, além de buscar preservar a culinária tradicional, também se preocupa com a percepção dos visitantes que frequentam o evento.

A conversa durou cerca de trinta minutos e, ao término, deixei a casa de Pedro para visitar o Antônio (34 anos, advogado), que já me esperava sentado no muro em frente à igreja das Mercês. Caminhamos alguns metros até chegar à casa de seus familiares, local onde ele produz a comida servida no festival. Ele me recebeu na cozinha, sentamo-nos em um banco de madeira maciça que fica no centro da grande cozinha, de estilo colonial, semelhante às das fazendas da época da ruralização de Minas. A mesa, também de madeira, já comportava os ingredientes que seriam usados na produção culinária do festival. Como bom mineiro, ele me ofereceu uma xícara de café e, em seguida, começou seu discurso, relatando ser um dos organizadores do festival, tendo sempre acompanhado os eventos culinários da região. Nessa incursão, ele percebeu que esse tipo de evento crescia em outros distritos e, juntamente à sua irmã, pai e prima resolveram organizar a primeiro festival.

Embora já existissem duas festas tradicionais (A festa de São Bartolomeu, padroeiro do distrito e a Festa da Goiaba), eles buscaram propagar e melhorar o que viram nos festivais de

outros distritos de Ouro Preto, como Santo Antônio do Salto e Chapada. Antônio relata que começou a se envolver com a culinária tradicional desde muito cedo, com seu pai, que era o cozinheiro da família, “então aqui em casa a gente sempre teve o hábito de cozinhar”. Antônio destaca que a importância do festival está no movimento de união comunitária, pois só trabalham no evento pessoas da comunidade; assim, todo o dinheiro arrecadado permanece no local, possibilita a circulação de renda e beneficia toda a cadeia produtiva e o comércio, aumentando, ainda, a procura por aluguel de casas, de vagas em pousadas, maior consumo em restaurantes e bares.

Além de ser uma possibilidade de encontro entre familiares e amigos, o evento desperta o interesse e a coesão da comunidade, pois existem muitas pessoas que querem participar como promotores e não podem (o evento já não comporta mais a grande quantidade de pessoas que querem participar, sendo que 22 pessoas compõem uma lista de espera).

Antônio é um grande conhecedor da tradição local e nos relata a história das comidas tradicionais no excerto abaixo:

Aqui é assim, por ser o primeiro distrito de Ouro Preto, São Bartolomeu sempre foi o primeiro fornecedor de alimentos de Vila Rica, na época da escravidão, da Inconfidência Mineira, e aqui era muito conhecido por possuir uma grande plantação que servia como base para fomentar o comércio em Ouro Preto. Então o pessoal já tem essa tradição de mexer com alimentos, com plantação; então já começou assim há mais de 300 anos atrás e todo mundo veio passando os ensinamentos para os filhos, para os herdeiros. Eu creio que começou dessa forma, então todo mundo sempre teve um pouquinho enraizado essa parte de alimento, de produção e aqui é muito forte a questão do doce também. O doce é patrimônio imaterial do município, então o pessoal já tem essa tradição de mexer no fogão, no tacho, de fazer os alimentos. Tanto que o doce se tornou patrimônio imaterial. Então eu acho que essa tradição já vem desde o nascimento do distrito; veio com os antepassados mesmo.

De igual modo, os relatos de Pedro e Antônio mostram que o festival de Tradições Culinárias constitui um elemento agregador de saberes, de manifestação identitária e de comunhão entre as pessoas. Os rituais de produção culinária, como destacado por Antônio, são antigos e persistem no tempo e no espaço, datam da época do nascimento do distrito e as configuram enquanto uma das maiores manifestações culturais da comunidade.

Tais afirmativas corroboram as concepções de Schechner (2012), autor que define o ritual como “memórias em ação”, cujo comportamento ritual humano está intrinsecamente ligado a uma manutenção da memória coletiva e individual dos membros de um grupo. Adicionalmente, esses relatos demonstram que a realização do festival culinário atua na manutenção e na divulgação de um passado rico, historicamente marcado pelas tradições culinárias que permanecem vivas na realidade grupal. Como preceitua Schechner (2012), as

memórias não permanecem apenas nas lembranças ou no plano das ideias, mas está nos corpos dos sujeitos, nos objetos, nos símbolos ou nos códigos presentes ao longo do ritual.

Após a entrevista com Antônio, continuei em sua residência para entrevistar José (52 anos), seu amigo, que estava à beira do fogão preparando um tira-gosto. Enquanto fritava a carne, ele respondia às minhas perguntas. Muito atencioso, ele relatou sua experiência com a culinária tradicional:

Eu sou cozinheiro desde novo, comecei a cozinhar desde novo em Ouro Preto, aprendi com os meus pais, com a minha mãe, meus avós, aí fui criando gosto pela comida mineira, pela culinária. Trabalhei em hotéis de Ouro Preto, de renome né? o Acaso 75, o Solar do Rosário, e por isso eu fui pegando gosto pela cozinha.

Como os outros entrevistados, José menciona as relações pessoais como elemento decisivo para participar no festival, o que o levou a se envolver com a produção e a comercialização de comidas tradicionais, além dos fatos de gostar muito da região de São Bartolomeu, ser amigo dos idealizadores do evento e por realização pessoal. José destacou que está envolvido com o evento desde a sua criação, sendo o quinto ano que participa como promotor/barraqueiro.

Continuando o processo de entrevistas, caminhei para a casa de Aparecida (48 anos), que é prima de Antônio e mora ao lado da casa onde o entrevistei (ao lado da igreja). Aparecida me recebeu apressada, pois já eram quase onze horas e ela ainda tinha que realizar muitas tarefas antes de iniciar o festival culinário. Enquanto arrumava algumas coisas, ela respondeu às perguntas que formulei. Como ela é uma das organizadoras do festival, ela acumula muitas funções administrativas e de logística, além daquelas inerentes à preparação do seu prato típico: a dobradinha com batatas. Sua família teve a ideia de montar o evento após verem a ascensão de outros eventos culinários em distritos vizinhos, estando, assim, envolvida com o evento desde a sua fundação, como iniciativa dela e de seu tio. Ela destaca a importância do festival para a comunidade por três motivos principais: movimentar o turismo, dar retorno financeiro e promover a divulgação do distrito.

Findada a entrevista com Aparecida, me acomodei no grande muro de pedra que separa a rua principal da igreja das Mercês e ali permaneci por algum tempo, observando a movimentação dos sujeitos que se apressam para terminar os preparativos das barracas e começar a receber os visitantes que logo chegariam. Os ritos realizados pelos sujeitos foram se repetindo em cada barraca com uma regularidade ímpar. Eles sempre chegam com sacolas cheias com algum objeto, geralmente copos e pratos descartáveis, colheres e demais utensílios culinários, além de guardanapos, molhos etc.

As panelas cheias de comida começavam a aparecer. Saíam das casas dos barraqueiros e eram levadas por eles, com a ajuda de familiares, até sua respectiva barraca. Vez ou outra surgia alguém alinhando as mesas, conferindo a iluminação, testando o som do palco e, pouco a pouco, as pessoas assumiam seus postos, colocavam os aventais, toucas e aguardavam a chegada dos visitantes para saborearem as delícias que perfumavam toda a rua.

Ao longe, avistamos a poeira subindo e ouvíamos o som dos carros que percorriam os últimos metros da estrada até a entrada do distrito. O barulho se ampliou e as falas das pessoas se misturavam até se transformarem em um zumbido constante. As mesas foram, pouco a pouco, ocupadas pelos visitantes; eles chegavam alegres e sorridentes, formados por grupos de amigos, famílias, casais, todos em busca do melhor lugar para se acomodarem, de preferência longe do sol, próximos às barracas e ao palco. As filas começavam a se formar em uma e outra barraca e, então, já era possível perceber as comidas que mais agradavam os visitantes, como feijão tropeiro, umbigo de banana com carne e angu e polenta com ragu e couve crocante.

Passadas algumas horas do início do evento, a rua principal já estava completamente tomada pelos visitantes, alguns chegando e outros indo embora, mas permanecia um fluxo contínuo. Essa dinâmica se manteve até o entardecer, quando percebemos uma mudança no perfil dos visitantes que chegavam ao local; em geral, eram pessoas mais jovens que buscavam a agitação do evento e se aglomeravam próximas ao palco. Consumiam mais bebidas do que comidas e dançavam, riam e se relacionavam de maneira harmoniosa e festiva. Quando a noite se adentrou, já vimos uma diminuição do número de pessoas no local, já não consumiam mais os pratos típicos, pois já saborearam todas as opções que se interessaram; alguns ainda bebiam, outros apenas conversavam, outros dançavam, outros já se levantavam das mesas e caminhavam para suas casas, casas de parentes e amigos ou para as pousadas do local.

Os organizadores/promotores começavam a juntar seus pertences, pois na maior parte das barracas a comida já havia acabado, tendo sido toda vendida. O grupo destinado à limpeza do local começava a recolher o lixo e juntar as cadeiras. Vimos, também, aqueles que carregavam as panelas de volta para as casas onde as comidas foram preparadas. Embora se percebesse a satisfação no rosto de cada um, era também perceptível o cansaço, afinal foram horas ininterruptas de festa, atendendo aos visitantes e contando um pouco da história dos pratos para aqueles que se interessaram. Aos poucos, eles terminaram de recolher seus pertences, as luzes das barracas foram apagadas e eles caminharam lentamente para suas casas. A noite já era longa e ainda era preciso descansar para, logo na manhã seguinte, iniciar todo o ritual novamente. Eu também me despedi do primeiro dia do “Encontro de Tradições Culinárias de

São Bartolomeu”. Com uma sensação de dever cumprido, voltei para a sede de Ouro Preto para dormir e descansar.

No segundo dia, refiz meu percurso da cidade de Ouro Preto até a distrito de São Bartolomeu e recomecei as entrevistas. Conversei com os visitantes, apliquei os questionários, observei a dinâmica ritual dos barraqueiros, saboreei alguma delícia culinária e permaneci até encerrar o evento. No terceiro dia, a rotina foi parecida com os dois dias anteriores; porém, nessa última edição do encontro, aconteceu a premiação do melhor prato do evento, momento muito aguardado por todos. A eleição foi comunicada no palco e o vencedor foi até lá para receber seu prêmio, que consistiu em um prato decorativo, emblema do evento, especialmente produzido para esse fim. Nesse último dia, a duração da festa também foi menor, e o evento começou mais cedo, às onze horas, diferentemente dos outros dois dias, que tiveram início às treze horas, e se encerrou às vinte, como na sexta-feira, e diferentemente do sábado, que durou até à meia noite. Ao longo dos três dias de festa, percebi a presença de muitos visitantes, o que demonstrou a sua boa aceitação.

Após passado quase um mês desde a realização do festival de Tradições Culinárias de São Bartolomeu, foi chegado o momento de acompanharmos o “Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto”.

### **Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto**

O “Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto” ocorre todos os anos no terceiro domingo do mês de agosto, porém minha incursão em campo começou bem antes, em junho, quando fui visitar a minha principal informante no distrito para conhecer melhor o evento culinário e seu local de realização. O trajeto entre Ouro Preto e Santo Antônio do Salto dura cerca de uma hora para percorrer os 35 km que os separa. A velocidade do carro deve ser baixa, pois o caminho é muito acidentado, com várias curvas, buracos e poeira, mas, próximo daquela data, houve o asfaltamento de todo o percurso.

Ao chegar à sua casa, Helena me recebeu com uma atenção “tipicamente mineira”, e sua cordialidade e hospitalidade foram decisivas no processo de conhecimento e de confiança com os dados da pesquisa. Fui recebida em sua cozinha, descrita por ela como o coração de sua casa, ao ser o local onde realiza suas atividades diárias de produção culinária, seja para a família ou para os hóspedes de sua pousada.

A grande mesa de madeira, localizada ao centro da cozinha, representa a fartura e o desejo de receber de forma intimista os seus convidados e hóspedes. Ali, ela relatou a

idealização do evento e como ele se tornou realidade, destacando sempre suas emoções em cada etapa da elaboração, organização e realização do festival. Em meio a um bom “dedo de prosa”, o café foi coado na hora e as quitandas cuidadosamente preparadas, exalando um perfume inigualável. Em sua narrativa, descrevemos o seguinte excerto:

[...] a gente já tinha assim uma ideia e aí a gente contou com a Emater de Ouro Preto porque foi tipo um projeto né, que a gente tinha que fazer os negócios de segurança alimentar sabe? E assim, trabalhar a cultura do lugar né, as comidas típicas que o pessoal do lugar sabe [fazer]. Então foi bastante gratificante [...] como Santo Antônio do Salto era de muito difícil acesso, as pessoas buscavam muita alternativa nos fundos dos quintais<sup>37</sup>. Então é uma culinária bem divertida mesmo, que o pessoal conhece, sabe? As folhas comestíveis, o que pode comer, o que que não pode, então a gente resolveu fazer o festival de cultura e culinária típica. Na época a Alcan<sup>38</sup> nos ajudou muito porque veio os especialistas: a Emater deu os cursos de segurança alimentar, deu aquele treinamento para nós, de doces em compotas sabe? Então assim, a gente fez muito curso e assim passou né o grupo das quituteiras se tornou um grupo organizado. Nós temos um grupo de mulheres que é que faz com que o festival aconteça todo ano e assim, no dia a dia né, tem a pessoa que trabalha com quitanda, no meu caso resolvi abrir, depois que o Terra de Minas veio, fiquei conhecida e o pessoal começou a me procurar para comida né, e acabou que eu fui assim me ampliando, me ampliando e o festival assim, Minas Gerais não tem igual.

Helena contou que o evento é o mais antigo da região de Ouro Preto, sendo a primeira iniciativa realizada nesse campo. Sua estruturação aconteceu de forma colaborativa, tendo o apoio da Prefeitura, da Emater e da Universidade Federal de Ouro Preto, a quem ela denominou de “parceiros”. Ela descreveu o processo de forma muito emocionada, demonstrando que o festival faz parte de sua vida e que ela o realiza com apreço e atenção. As atividades do festival se fundem às atividades de sua pousada, já que os pratos tradicionais comercializados por ela no festival são produzidos na cozinha da pousada, que é também sua casa. Os visitantes que se hospedam para participar do festival mantêm com ela uma relação mais próxima que com os outros promotores, pois passam mais tempo em sua companhia devido à dinâmica do seu negócio. Esse fato permite a ela conhecer diferentes realidades, ouvir os relatos dos viajantes e suas opiniões acerca do evento e da localidade. Ela afirma que essas vivências a ajudam na organização do festival, procurando corrigir pontos vistos como negativos e fortalecer os pontos positivos.

Helena, satisfeita por ser uma representante dessa “imagem projetada do distrito”, descreveu a experiência de cozinhar para visitantes de sua pousada, estes que fizeram questão de comer dos pratos tradicionais locais: “A gente recebeu um público muito grande de Belo

<sup>37</sup> Como o distrito de Santo Antônio do Salto fica relativamente longe da sede (cerca de 35 km) e a estrada que dá acesso ao local é de difícil acesso, as pessoas, como forma de solucionar a dificuldade de obter alimentos em outros locais, se serviam dos produtos cultivados nos quintais, principalmente legumes e verduras.

<sup>38</sup> A Alcan é uma empresa multinacional canadense inserida no ramo da mineração e produtora de alumínio.

Horizonte, que veio para conhecer o carirú arnica e o *chutney* de banana, que é meu prato, que passou ser a minha especialidade”. Ela também descreve outros momentos marcantes em seu trabalho: “Recebi os canadenses e eles disseram: nós vamos esperar a senhora fazer o tal do umbigo de banana”. Ela ressaltou, com muita satisfação, a presença de *chefs* de cozinha e de donos de restaurantes de São Paulo em sua pousada:

[...] veio um grupo de chefs de cozinha e donos de restaurante em São Paulo para almoçar comigo e sabe o que eles quiseram comer? Jiló! [...] no dia que ela veio para ser jurada e se hospedou comigo, eu não quis fazer aquela comida do dia a dia. Eu fiz jiló refogado com cebolinha, sem carne e ela amou.

O processo de preparo das comidas é um ritual muito valorizado por ela, que faz questão de sempre usar seu fogão à lenha que, segundo ela, ajuda a agregar um sabor característico e especial de comida mineira. Assim, percebemos que as cozinhas tradicionais são verdadeiros instrumentos de fomento e proteção do patrimônio culinário, contribuindo para valorização da cultura regional e perpetuação da memória afetiva das famílias, que se fazem vinculadas aos artefatos presentes em seu interior. A entrevista com Helena foi muito reveladora, pois ela se mostrou grande conhecedora do festival e da cultura local.

Passados dois meses, retornei ao distrito de Santo Antônio do Salto para prestigiar o festival e proceder à coleta dos dados para a pesquisa. Já eram nove horas da manhã quando cheguei ao local da festa, tudo ainda parado, exceto a igreja que já acolhia os fiéis para a tradicional missa dominical, marcando o início do evento. Os cânticos e as rezas que ecoavam pela praçinha eram os únicos sons ouvidos. As barraquinhas construídas ao redor da praça em que fica situada a igreja já estavam prontas, os bambus cuidadosamente entrelaçados serviam de paredes, as compridas folhas de pita (arbusto muito abundante na região) cobriam os telhados e as folhas de bananeira com os cachos de banana, fruta amplamente presente no distrito, finalizavam a decoração.

Dentro de cada barraca havia um fogão à lenha cuidadosamente construído para encenar as cozinhas seculares e criar na imaginação dos visitantes a sensação de estar em um ambiente tipicamente mineiro. As panelas e os utensílios de pedra e de esmalte também compunham o cenário condizente com a mensagem que os organizadores/promotores do festival buscavam passar aos visitantes.

Posicionei-me ao centro do evento, no jardim, onde há banquinhos brancos rodeados por coqueiros que ajudam a amenizar o calor e a luz do sol que já se faziam presentes com bastante intensidade. Assentei-me em um desses banquinhos que me permitia uma visão estratégica pois, a partir dali, conseguia visualizar todo o local: a igreja com o palco montado à frente, na lateral esquerda a barraca do caixa, seguida pela barraca de artesanato e as barracas

de comidas tradicionais que contornavam o jardim. Ao lado dessas barracas, ficavam os banheiros químicos e seguindo para ao lado direito, víamos as barracas de doces e de café da fazenda, que constituíam um diferencial em relação ao festival de São Bartolomeu. Essa barraca era ampla, tendo uma grande mesa repleta de quitandas produzidas pelo grupo de quituteiras. Todas as quitandas eram cuidadosamente embaladas e atraíam as pessoas pelo visual. O perfume dos bolos, broas e outras delícias invadiam o local.

À medida em que as pessoas saíam da missa, muitas delas já paravam na barraca de café da fazenda para tomar um cafezinho com leite quente e saborear uma das delícias que ali estavam. Essa barraca foi a primeira a abrir, por volta das nove horas da manhã, visando fornecer um café da manhã típico do interior de Minas aos visitantes, bem como aos cidadãos do distrito que tinham acabado de assistir à missa.

Pouco a pouco, as pessoas iam tomando conta do jardim e das mesas e cadeiras dispostas ao seu redor. As demais barraqueiras começavam a surgir no local, trazendo seus enormes tachos e panelas cheios das mais variadas comidas. Nesse processo, foi possível ver o trabalho cooperativo dos barraqueiros e membros de suas famílias que ajudavam na preparação das barracas e do transporte dos alimentos. Comecei nesse momento a interagir com as mulheres em suas barracas, sendo muito bem recebida por elas. A primeira entrevistada foi Patrícia, que relatou a importância de participar do festival. Ela trabalhava na barraca de artesanato (Figura 8) e destacou que o evento contribui para a divulgação do artesanato, produzido pelo grupo de mães de Santo Antônio do Salto, agregando valor aos produtos e escoando a produção, como mostrado no trecho seguinte:

Olha, eu não mexo com a comida, só artesanato. As pessoas fazem seus trabalhos, trazem, põem aí e é bom porque diverte bem a gente. Já tem vinte e oito anos que nós mechemos com isso, tranquilo, é bom. Eu estou aqui desde a primeira vez do festival. Meu artesanato é crochê, bordado, pintura, flor, essas flores de palha, bonecas de palha (Patrícia, Santo Antônio do Salto).

Figura 8 – Artesanato comercializado no festival culinário de Santo Antônio do Salto



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019.

O artesanato e as comidas tradicionais representam uma maneira de auferir renda para os organizadores/promotores do festival e fazem parte de uma tradição local que congrega rituais transmitidos entre as gerações, que unem os sujeitos e que representam a identidade local, como destacado por Helena:

O artesanato, as florezinhas de pano, a flor de palha, o artesanato da palha de banana da comunidade do baú. Então, quando você vê os artesãos, cada um no seu cantinho, então vem o pessoal que explora a esteira. Santo Antônio do Salto também tem quem sabe tecer a esteira, balaio, sabe fazer também os artesanatos de taquara.

Esses relatos mostram o apreço dos saberes locais, não só pelos visitantes, mas principalmente pela própria comunidade, reforçando o senso de pertencimento ao grupo, a importância do seu trabalho e a satisfação pessoal que muito contribui para o bem-estar e valorização dos sujeitos e do distrito, como reproduzido no relato emocionado de Helena:

O festival desencadeou aquele lugarzinho, aquele municípiozinho que não existia, que o pessoal não conhecia [...] a gente teve oportunidade de colocar Santo Antônio do Salto no mapa do município de Ouro Preto. É muito gratificante mesmo e a hospitalidade do nosso povo chama muito as pessoas (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

Após primeiras entrevistas com as barraqueiras, na pracinha do distrito, segui para o meu terceiro encontro. Dona Marta, de 81 anos, é a integrante mais velha do grupo e representa um arquivo vivo do festival, pois já participou de todas as edições do evento e conhece, como poucos, a história local. Durante a entrevista, dona Marta preparava um prato tradicional: a feijoada. O preparo dessa comida foi realizado na casa paroquial, situada na praça onde o ocorria evento. Ela contou que utiliza esse local cedido pela igreja pois sua casa ficava distante da praça onde acontecia o festival.

A entrevista com dona Marta foi uma das mais completas e mais longas, visto que ela, pela sua idade e tempo de experiência no festival, tinha muitas memórias e histórias para contar. Na ocasião, sua filha e sua neta também participavam da produção da comida, auxiliando no preparo de ingredientes e utensílios e na montagem da barraca. Dona Marta relatou que o festival é também uma oportunidade de se aprender coisas novas, o que favorece a interação entre os membros do grupo e a solidariedade, dado que elas se ajudam na organização e na promoção do evento, fortalecendo também os vínculos afetivos.

Assim como Helena, ela também destacou a importância da barraca de artesanato, pois, em sua visão, é uma forma de apresentar seus trabalhos manuais que são uma herança cultural de seus antepassados e que foram reforçados e reafirmados pela participação no grupo de mães que produz o artesanato.

Marta destaca que ela segue o mesmo ritual de preparo da feijoada desde o primeiro festival porque, com a padronização e a repetição das práticas, o sabor e a qualidade do produto

se mantêm ao longo do tempo. Ela também faz questão de destacar o ritual da indumentária utilizada no evento para comercializar seu prato típico: “A gente mesmo vende, a gente veste a roupa, que é a camisa do evento, tem o avental, a gente usa a touca”.

Marta afirma que, nos dias que antecedem o festival, toda a rotina é modificada, sendo necessários momentos para dedicar-se ao planejamento do prato típico, à compra dos ingredientes usados na receita, ao deslocamento dos artefatos (panelas, conchas, colheres etc.) e ingredientes para a casa paroquial onde será preparada a comida. Ela precisa se encontrar com as demais organizadoras e promotoras do festival para planejarem o evento; no dia da realização dele, ela passa todo o dia longe de sua casa, das suas atividades habituais. Logo ao nascer do dia, Marta já se prepara para começar a produção da feijoada, arruma a barraca que fica em frente ao local de preparo da comida, veste sua roupa que é padronizada para todas as promotoras do evento, coloca os itens de higiene, como a touca para cobrir os cabelos e evitar que eles caiam na comida.

Durante a realização do evento, Marta passa todo o tempo no atendimento aos visitantes, sendo simpática, gentil, atenciosa, além de exibir as qualidades inerentes do seu prato específico: “a gente procura agradar todo mundo, tratar todo mundo bem, procura fazer do jeito que todo mundo agrada, é isso”. Após o término, ela e as demais integrantes do grupo procedem ao ritual de desmonte das barracas, e assim os pratos são recolhidos, as chamas dos fogões apagadas, os artefatos recolhidos, as luzes desligadas, a indumentária é retirada e todos voltam à sua rotina.

Podemos pensar o discurso de Marta sob a perspectiva ritual de Turner (1986). Para ele, o ritual é realizado de modo que nem o tempo, o espaço e nem os indivíduos nele envolvidos são os mesmos da vida cotidiana. Pessoas, tempo e espaço estão sob influência de uma atmosfera simbólica que os ressignifica e transforma seus atributos e *status*. Esse é o momento liminar do ritual que, segundo atribuições de Van Gennep (2011) adotadas por Turner (1974), é precedido por um momento de separação (indivíduo se separa de sua vida cotidiana) e posterior a esse momento liminar ocorre a agregação (indivíduo se reintegra à sociedade).

Ao acompanhar a descrição da rotina de Marta é possível entender as considerações de Turner (1974), sob o momento liminar em que afirma que nesses momentos os sujeitos se despem de suas indumentárias sociais e desenvolvem um sentido de grupo muito forte, em que não há separação de poder entre eles, apenas sentimentos de reciprocidade e de comunhão. Conforme palavras da própria entrevistada: “Ah, a gente combina muito bem, assim no dia uma ajuda a outra no que precisar, às vezes uma coisa lá que a gente tem, a gente arruma para elas,

se a gente não tem e elas tem, elas arrumam para a gente, e nós vamos indo muito bem” (Marta, 81 anos, Santo Antônio do Salto).

Após o encontro com Marta, já era possível observar a chegada dos visitantes ao local do evento; eram famílias, grupo de amigos, adolescentes que caminhavam em direção às barracas, o som do palco já tinha sido ligado e a música começava a embalar as conversas animadas dos visitantes. Alguns visitantes se detinham em conversas animadas com os amigos, outros buscavam informações sobre os pratos típicos junto às barraqueiras e ainda tinha aqueles que preferiam tomar apenas uma cerveja antes de degustarem os sabores da tradição culinária local.

Nesse evento, até o prefeito desempenhou seu ritual público: subiu ao palco, falou sobre a importância da culinária para a comunidade e para o município, parabenizou as organizadoras/promotoras do festival, desceu do palco e seguiu cumprimentando as pessoas presentes. Após o discurso de abertura, a festa seguiu seu fluxo normal durante toda a tarde. Como parte da programação do evento, houve apresentações de várias manifestações culturais populares, como mostrado na Figura 9.

Figura 9 – Apresentações de rituais populares em Santo Antônio do Salto



Fonte: Jornal Voz Ativa – Ouro Preto/MG, 2019.

As manifestações culturais destacadas são: quadrilha<sup>39</sup> da cidade de Acaica – MG (foto A), que se apresentou com um grande grupo de pessoas ricamente vestidas, com trajes próprios e que dançaram por cerca de meia hora ao som de músicas animadas que ganharam o público do festival. Outros rituais encenados foram o Congado (foto B), a Charola de Nosso Senhor Passos (tradição religiosa que se mantém viva apenas no distrito – foto C) e da Sociedade Musical 13 de Junho<sup>40</sup> (foto D) que é uma corporação musical local. Após as apresentações, o festival continuou durante a tarde, com shows de cantores locais. Às quinze horas, aconteceu a premiação da comida de barraca, sendo eleitas as comidas mais votadas no festival; nesse momento, as ganhadoras subiram ao palco e receberam uma premiação<sup>41</sup> das mãos do prefeito e das organizadoras do evento.

Após a descrição dos dois festivais culinários, daremos enfoque aos discursos dos organizadores/promotores, de maneira conjunta, no intuito de apreender as aproximações e os distanciamentos existentes entre essas duas realidades, no que tange à culinária tradicional quando utilizada em um contexto turístico cultural.

É interessante observar o quanto as práticas, os rituais, a música e as comidas, através das festas e celebrações, são representativos das culturas populares, especialmente a mineira, que mescla tradição, religião e pertencimento. No contexto culinário, o feijão tropeiro constitui um prato bastante emblemático e significativo de datas comemorativas nos distritos de Ouro Preto, estando presente nos dois festivais estudados, agregando valores que contribuem para contar a história do município - marcada pela peregrinação dos tropeiros que abasteciam, com alimentos, as Minas Gerais.

Como todo prato servido em uma cultura, o feijão tropeiro requer ingredientes específicos da culinária, como feijão, farinha de mandioca, ovo cozido, bacon, linguiça, cheiro verde, torresmo, couve, sendo finalizado com ovo frito. Sua preparação, assim como as demais comidas tradicionais, segue uma ritualização simbólica que, através da repetição, sedimenta valores e normas que dão continuidade a aspectos culturais do passado. Desse modo, tal espaço festivo reproduz os rituais das gerações passadas, reforça as tradições, repete códigos comportamentais, assim como cria novos códigos a partir do processo interacional.

---

<sup>39</sup> Quadrilha é uma modalidade de dança de salão que, segundo Câmara Cascudo, foi “a grande dança palaciana do séc. XIX”. Era originalmente dançada por quatro pares em formação retangular, resultado da mistura de várias danças europeias ao longo dos séculos, sendo incorporados elementos da contradança. Foi introduzida no Brasil século XIX, quando passou a ser praticada nos bailes comemorativos aos santos do mês de junho (São Pedro, São João e Santo Antônio) realizados em cidades como Rio de Janeiro, Salvador, Fortaleza e Recife.

<sup>40</sup> Fundada em 26 de março de 2006, em Santo Antônio do Salto, é uma das mais novas corporações musicais de Ouro Preto, preservando a tradição das bandas de música de Minas Gerais. (<https://empresasdobrasil.com.br/sociedade-musical-13-de-junho-de-santo-antonio-do-sa-229640>).

<sup>41</sup> A premiação não foi revelada durante a coleta de dados, os prêmios estavam embrulhados em papel decorado.

### 2.3 - Discursos e práticas nos festivais culinários de Ouro Preto-MG

A partir da visão antropológica de Coelho (2012) sobre as contribuições das festas no contexto social, consideramos que esses eventos resgatam as experiências culturais vividas por um grupo ao longo do tempo, trazendo-os para a atualidade, ao mesmo tempo em que são aflorados os costumes comunitários vivenciados cotidianamente. As festas também atuam na rememoração de tradições e de valores reafirmados pela comunidade, ora ressignificados por meio de novas formas de relação com a sociedade, com a incorporação de novos elementos simbólicos aos já existentes.

Tambiah (1997) sintetiza o potencial do método antropológico para analisar os rituais festivos, afirmando que o mesmo “reside em investigar de que maneira forças globais são retratadas através de formas locais de vida, e como em contrapartida são adaptadas pelas formas locais aos seus próprios propósitos, gerando criativamente seus padrões distintos” (TAMBIAH, 1997, p. 217). Em sentido similar, questionamos como uma sociedade inserida num contexto turístico cultural reestrutura as tradições culinárias por meio de rituais festivos que compõem os festivais culinários.

Nas festas populares que ocorrem em pequenas comunidades, como os festivais culinários de Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu, a inserção turística favorece a inserção comunitária no mercado, dado que, muitas vezes, representa uma das únicas formas de obtenção de renda, principalmente para mulheres que geralmente não estão inseridas no mercado formal de trabalho. Esses fatores podem ser visualizados na realidade da pesquisa, conforme apresentamos a seguir.

Começamos com as percepções de Helena acerca da realidade de produção e de comercialização da culinária tradicional no distrito de Santo Antônio do Salto. Em seu discurso, ela relata que a culinária representa uma importante forma de obtenção de renda para aquelas pessoas que vivem da produção local, além de consistir em uma possibilidade de entretenimento, tanto para os visitantes quanto para os residentes. A visibilidade do distrito foi ampliada com a realização anual do festival. Entre os empreendimentos fomentados pelo turismo, destacamos a criação de bares, as pousadas, os passeios guiados, a venda de artesanato e de outros produtos que ampliaram o mercado de trabalho local pelo uso do turismo cultural.

Essas assertivas se fizeram presentes também nos discursos dos demais organizadores/promotores dos festivais culinários dos dois distritos, quando foram questionados a respeito da importância da produção de comidas típicas e dos motivos pelos quais eles se inseriram nesse ramo de atividade. Grande parte dos sujeitos entrevistados relatou

o retorno financeiro como principal motivo, tanto para inserção no mercado de festivais culinários, quanto para permanência no mesmo. Destacaram, também, que o retorno financeiro afeta os estabelecimentos comerciais locais como bares, restaurantes e pousadas, devido à maior procura por aluguel de quartos e ao maior consumo de produtos, contribuindo para o desenvolvimento local:

É muita gente que trabalha nesse dia e movimenta os comércios. No sábado, mesmo nos domingos, os comércios ficam bem movimentados. No meu caso, a pousada fica cheia. (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

Esse festival traz o turismo, uma movimentação para o lugar, para o distrito. (Lúcia, 39 anos, Santo Antônio do Salto).

Importantíssimo para a comunidade, movimenta o turismo, o ganho financeiro mesmo, que hoje, com essa crise, está todo mundo com muita dificuldade, então eu acho muito importante até por causa do turismo, para divulgar. (Elisabete, 57 anos, Santo Antônio do Salto).

O primeiro objetivo é o lucro. Numa festa dessa você tira, você sabe que sou autônomo, então uma nova oportunidade dessas, esses três dias você faz um dinheirinho bacana tal, que você não conseguiria, pelo menos na minha profissão [advogado] é difícil você conseguir. Então o primeiro objetivo foi o financeiro [...] além, é lógico, de todos os restaurantes participarem com a gente, então assim, todos os bares, todos têm um retorno. (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

Eu considero muito importante e muito bom para a região, financeiramente também, atrair mais pessoas para cá, as pessoas querem sair da cidade grande e vir para cá, eu acho muito bom. (José, 52 anos, Santo Antônio do Salto).

A importância das tradições culinárias locais representa, como visto nos discursos acima, além da possibilidade de geração de empregos e renda, o reconhecimento do grupo social, a difusão da cultura local e a contribuição para a formação de uma imagem positiva da localidade. Os entrevistados mencionam também a importância da culinária como atividade turística, ao promover a difusão das cozinhas tradicionais como manifestação cultural da localidade, onde o visitante pode conhecer e desfrutar da cultura e apreciar os sabores que a identificam.

Quando os organizadores/promotores dos festivais foram indagados acerca das comidas tradicionais ofertadas nos eventos, percebemos que o modo de inclusão dos pratos nos cardápios tem justificativas diferentes nos dois festivais. Em Santo Antônio do Salto, os pratos foram definidos com base na alimentação cotidiana da comunidade; posteriormente, foram estabelecidas as pessoas que os produziram. Os excertos seguintes demonstram como são definidos os pratos típicos:

Sempre são os mesmos (pratos). Porque assim, o típico né, [...] por exemplo: o feijão tropeiro aqui tinha, o pessoal vinha entregar as coisas no cavalo e tudo, [...] então eles faziam esse feijão tropeiro, o umbigo de banana e aí foram surgindo os outros [...] vamos colocar a carne de panela, o tutu que é servido nos casamentos [...] aí foi disso que surgiram os pratos. (Elisabeth, 57 anos, Santo Antônio do Salto).

[...] são pratos mais aqui da região, que é umbigo de banana, bambá de couve, então isso é muito usado aqui pelas famílias, então é um jeito de chamar as pessoas para conhecerem o que a gente come. (Carmem, 47 anos, Santo Antônio do Salto).

O nosso festival já é [...] padronizado. Não tem que escolher não, por exemplo: você é da barraca do tutu com carne de panela, você não vai fazer outra coisa [...] mudam as pessoas, mas não mudam os pratos. (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto). Começou assim [...] a organizadora deu uma lista das comidas, dos pratos que ia ter, [...] e cada um escolheu. Eu escolhi a feijoada, ela escolheu o umbigo de banana, outras escolheram o doce, outras escolheram o ora-pro-nóbis, outras escolheram o frango com quiabo e outras as quitandas. (Marta, 81 anos, Santo Antônio do Salto).

O uso dos ingredientes tradicionais da região se apresentou como decisivo na configuração do festival, como carirú arnica, umbigo de banana, ora-pro-nóbis, assim como as preparações: bambá de couve e tutu, pratos tradicionais que já remontam ao costume local de consumir essas comidas. Esses quesitos agregam valor aos pratos, atraem os olhares dos visitantes (Figura 10).

Figura 10 – Pratos típicos comercializados no festival culinário de Santo Antônio do Salto



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

O fubá, o melado de cana, os ovos e outros ingredientes usados na preparação das quitandas também são de procedência local. Um dado importante apreendido nos discursos dos entrevistados refere-se à preservação das características culturais locais como meio de resistência aos apelos mercadológicos. A relutância às mudanças modernizantes, em parte, é devido ao modo de inserção turística no distrito de Lavras Novas (distrito vizinho a Santo Antônio do Salto e o mais procurado pelos visitantes que visitam a região de Ouro Preto) que,

na opinião de Helena, trouxe experiências negativas para a população residente, bem como para o distrito:

[...] a gente valoriza muito a nossa cultura, valoriza demais, porque assim, o que a gente não quer, a gente ama Lavras Novas, a gente gosta demais de Lavras Novas, mas a gente não quer que aconteça em Santo Antônio do Salto o que aconteceu em Lavras Novas sabe? O pessoal perdeu um pouco da origem de lá, ficou muito focado no turismo e modernizaram muito. (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

Ao relatar sua vivência com o turismo cultural e seu modo de ver a cultura e a culinária local, Helena procura evidenciar que a introdução de novidades pode descaracterizar a cultura local e interferir nas identidades tradicionais. A questão levantada por ela suscita reflexões acerca das permanências e perdas de traços específicos de cada cultura, de suas vivências e da identidade dos grupos. Esse posicionamento corrobora Dias (2008) e Violin e Gonçalves (2020), que temem a deturpação da tradição ocasionada pelo excesso de comercialização. Os autores receiam que haja perda da autenticidade dos produtos culturais oferecidos aos visitantes, quando modificados para atender a grande demanda turística, ou seja, o turismo em excesso pode se tornar um elemento devastador da cultura local.

Nesse sentido, ao analisarmos os contextos turísticos onde são inseridas as tradições culinárias, devemos perceber a importância de se estudar essas manifestações e apropriações, não somente nas manifestações rituais que sobreviveram ao tempo, mas também nas modificações descaracterizadoras. Sob esse viés, verificamos as modificações ritualísticas das festas, juntamente ao que foi preservado tradicionalmente pela comunidade, para que possamos entender os motivos pelos quais as tradições culinárias continuam a existir em uma comunidade e qual o sentido simbólico e de pertencimento delegado a elas pela população no momento atual, contanto que a transição de elementos não transforme seu caráter conceitual básico, ou, como diria Giddens (1991), não perca a sua essência original.

A partir dos aspectos de continuidade e de mudança, verificamos, na realidade de São Bartolomeu, que a ideia de criação e realização do festival se deu de forma muito diferente daquela encontrada no distrito de Santo Antônio do Salto. O Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu nasceu de uma associação familiar que se estendeu aos demais membros da comunidade. Então, o festival passou a ser pensado e criado pelo grupo, e as propostas surgiram durante as reuniões coletivas; a vivência de cada colaborador influenciou a definição dos pratos, sua maior afinidade com o alimento, as funcionalidades para preparação e comercialização. O uso de ingredientes também foi de livre iniciativa, sendo priorizados aqueles que eram produzidos na comunidade, de origem artesanal e, muitas vezes, orgânicos.

De acordo com os discursos dos organizadores, entendemos que o processo de construção do festival culinário de São Bartolomeu apresenta uma dinâmica mais fluida, quando comparado ao outro evento analisado. A idealização do evento buscou primeiro definir um grupo de pessoas que estivesse interessado em participar do empreendimento e, a partir daí, foram definidos os pratos a serem comercializados, com respeito à tipicidade culinária mineira, mas com liberdade na escolha das preparações. Nos excertos a seguir, apresentamos os discursos dos dois organizadores do festival, destacando os critérios estabelecidos para a inclusão dos pratos típicos no evento.

No primeiro ano cada um escolheu o seu prato, tinham diversas opiniões, diferentes pratos que poderiam ser feitos, [...] tem de dobradinha ao filé mignon, então cada um foi escolhendo; agora a gente coloca uma exigência. A partir, principalmente do ano passado, quem entra a gente exige que seja um prato mais típico sabe, para não se tornar uma comida de boteco. Ano que vem, quem quiser agregar ao evento, vai ter que vir dentro do que a gente está pensando[...] frango ao molho pardo [...] uma comida mais típica aqui da região mesmo, que utiliza o que é consumido aqui. [...] usar o ora-pro-nóbis, a samambaia, que tinha um preconceito com samambaia, mas agora já está caindo por terra isso. A gente está tentando trazer mais tradicionais para dentro do nosso evento, do que só um tira gostinho, fazer pratos mesmo. (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

A gente não exige que seja comercializado um determinado prato não, mas o prato que eles escolhem tem que passar pela aprovação da gente. Porque senão fica uma coisa sem sentido, por exemplo de fazer um yakisoba que não tem nada a ver com comida tradicional. Mas assim, a gente tem que pensar também [...] na conservação, no preparo, no jeito mais fácil. Tem comida que estraga muito rápido então não pode ser servida em barraca. (Aparecida, 48 anos, São Bartolomeu).

Como demonstrado nos discursos acima, o festival de São Bartolomeu ainda está em processo de construção, uma vez que as comidas comercializadas nas diferentes edições sofreram modificações; alguns barraqueiros estão em processo de testagem para verificar se a preparação escolhida é viável para ser produzida em grande escala, a depender das técnicas disponíveis e do tempo desejado. Aparecida, por sua vez, revela o processo de criação e de adaptação da culinária ao evento turístico. As falas de Antônio e Aparecida estão de acordo com os demais barraqueiros que explicam o porquê das mudanças nos pratos:

Cada um, cada barraca tem a sua escolha. É de livre arbítrio [...] tem aqueles que querem trocar o prato [...] porque as vezes não ficaram satisfeitos, [...] e tem aqueles que continuam com os mesmos. (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

Cada barraqueiro vai da afinidade que tem com que cozinhar, mas eu acho que sempre tem que ter o critério de ser uma coisa mineira, culinária mineira, culinária local, uma coisa que vem da época de tropeiros, vem da época dos antepassados, da cultura mesmo de às vezes ter uma carne, guardar na banha, que antigamente era muito isso, era uma carne salgada, voltar a explorar conservações que existiam antigamente, quando não existia geladeira. (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Olha, a gente faz as reuniões com pautas da festa, de melhoria, do que precisa, aí é escolha da pessoa, do que ela se propõe a fazer, mas também pensando em coisas que

já são típicas do estado de Minas [...], mas se você faz um prato e é diferente: ah! vai fazer uma almôndega, mas faz ela caipira e usa alguma coisa da região né, regionaliza o prato [...] tem o espetinho, mas aí a pessoa faz uma proposta e, usando a criatividade, ela faz algo daqui, típica daqui. (Adriana, 29 anos, São Bartolomeu).

Nesses discursos, compreendemos que a escolha do prato típico a ser comercializado no festival é de livre escolha do promotor/barraqueiro, embora seja ancorada nas raízes locais e na tipicidade mineira. Contudo, notamos que nem todos conseguem fazer essa adequação, como visto em algumas preparações.

A adaptação das receitas também foi muito recorrente, como destacado por Adriana no relato acima. Eles utilizam da criatividade para desenvolverem pratos que mesclam o tradicional e o moderno, fazendo releituras de pratos já consagrados, dando a eles um toque mineiro ao agregar ingredientes e, ou, técnicas de preparo locais.

Além do quesito criatividade, em alguns casos, houve dificuldade em adaptar o evento às raízes tradicionais da região. Embora vejam a importância da inclusão de pratos tradicionais, o relato do organizador Antônio mostra que ainda são oferecidas preparações não tradicionais. Essas dificuldades podem ser resultado da própria dinâmica cultural das festas que, conforme Coelho (2015), expõe a necessidade do imaginário coletivo em criar ícones, dadas a volatilidade e a intangibilidade das demandas turísticas.

Durante a coleta de dados, apreendemos as diferenças de visão e de gestão nos dois eventos. Os entrevistados de Santo Antônio do Salto demonstram que a festividade foi pensada e planejada pelas organizadoras, sendo repassadas as ideias às promotoras do festival. Tal proposta mais fechada, ou seja, voltada para as raízes históricas da região, não permite a inovação de técnicas, de ingredientes ou de apresentação dos pratos. Em de São Bartolomeu, ao contrário, foram definidas as pessoas que iriam compor o grupo de barraqueiros, para depois pensar nas preparações que comporiam o festival.

Outro aspecto que diferencia os dois eventos está no fato de que, em São Bartolomeu, os organizadores/promotores do festival pertencem a realidades distintas, com culturas e hábitos próprios, dado que, em sua maioria, não residem no distrito, muitos, embora tenham nascido no local, moram em Ouro Preto e Belo Horizonte e só vão ao local esporadicamente. Esse fato amplia a visão de mundo dos sujeitos, repercutindo na tomada de decisão, inclusive nos modos como as tradições culinárias são apropriadas e ressignificadas, levando em conta a bagagem pessoal e os diferentes contextos vividos.

Essas diferenças encontradas no contexto da pesquisa podem ser explicadas por Giddens (2007), quando afirma que as mudanças dependem da organização cultural em que vive o indivíduo. O autor também realça a necessidade de se considerar, nas culturas tradicionais, as

ocorrências complexas na fronteira entre a atualidade e o passado, uma vez que “nem tradição e nem modernidade formam um todo à parte” (GIDDENS, 1991, p. 15). Elas se encontram nos espaços fronteirços, nos entrelugares e se dinamizam à medida que a realidade avança no tempo (BHABHA, 2001).

Em alguns discursos, notamos uma tendência à incorporação das novas tecnologias ao preparo das receitas, como destacado por Santana (2019), quando estudou a transmissão geracional das receitas baianas. Em grande parte das preparações, existe alguma forma de adaptação, seja nos ingredientes, no processamento, na preparação e na montagem:

As pessoas mudam. Ah, vamos dizer: fez um prato com um molho de goiabada aí depois faz com molho de jabuticaba [...] para ir diversificando o atendimento ou então até para ter opção. Ah! eu vou fazer uma dobradinha, vou fazer com batata, vou fazer com feijão branco. Começou o ano só com um fornecimento aí vê que tem público [...] teve gente que pediu para ter essa calda e a pessoa acaba fornecendo. Vai adequando ao que o público procura. (Adriana, 29 anos, São Bartolomeu).

Ela relata que as adaptações acontecem com o intuito de agradar aos visitantes, visto que eles possuem interesses e hábitos alimentares diferenciados. Mesmo as receitas que não sofreram alteração em seus ingredientes tiveram a forma de preparo alterada pela incorporação de elementos modernos e ingredientes processados como o coco ralado, o fubá moído, o uso de fogão a gás em detrimento do fogão à lenha, cozimento em panela de pressão, entre outros. Fatos corroborados por Benemann e Menasche (2017, p. 492), quando afirmam que: “as técnicas são por vezes mantidas, por vezes modificadas [...] vê-se movimentos de tensão e união entre ingredientes clássicos, ensinamentos familiares, técnicas de conservação e preparo antigas reapresentadas em novas versões”.

De igual modo, o estudo de Oliveira (2018) esclarece os dados de campo. A autora afirma que a culinária existente passou por um processo que envolve continuidades e transformações até chegar à contemporaneidade como algo construído ao longo do tempo. Assim, por mais que uma receita seja tradicional, ela não permanece a mesma, mesmo pequenas alterações são inevitáveis, dadas a dinamicidade cultural e as modificações no comportamento humano, conforme relato de Débora (39 anos, São Bartolomeu):

As pessoas foram mudando e adaptando [os pratos], então muitas pessoas já mudaram os pratos. Hoje a gastronomia é muito rica né? Tem muita influência e tudo, então, tipicamente a almôndega é uma bola de carne de boi com molho de tomate, a gente fez uma adaptação de frango com ervas e vamos fazer com molho pesto, então a gente vai fazendo adaptações, mudanças.

Corroborando essas afirmações, descrevemos o relato de Geraldo (56 anos, São Bartolomeu), cozinheiro profissional que reside em Belo Horizonte, mas que possui raízes familiares em São Bartolomeu. Ele participa do festival desde a sua criação e se dedica às

preparações a base de massa. Segundo ele, a oferta de pratos à base de massa sempre foi sua especialidade; em outras edições do festival, ele já serviu macarrão na chapa, nhoque e, nessa última edição, resolveu fornecer lasanha, que apresentou diferenciais (como a massa de berinjela e de espinafre); além de, constantemente, buscar melhorar o sabor e a aparência do prato com a utilização de diferentes temperos e, em suas palavras “um pouco mais de *gourmet*”, pois ele adapta seus pratos a partir de técnicas de preparo e de apresentação mais sofisticadas, demonstrando, assim, o seu estilo inventivo.

No Quadro 2, exibimos o cardápio de cada festival, sendo elencadas as respectivas preparações culinárias comercializadas.

Quadro 2 – Pratos comercializados nos Festivais Culinários em 2019.

	Pratos Doces	Pratos Salgados
<b>SANTO ANTÔNIO DO SALTO</b>	Rosquinha de nata, pão de cebola, pão de batata, brevidade, biscoito frito, amanteigado de coco, rosca de batata, broa de melado, broa de fubá, bolo de abacaxi, bolo de cenoura, bolo mesclado, café, café com leite, cuscuz doce, bolo de pote, pudim, arroz doce, mousse.	<i>Chutney</i> de banana; tutu com carne de panela; ora-pro-nóbis com costelinha; mingau de couve com costelinha; feijoada; feijão tropeiro; umbigo de banana.
<b>SÃO BARTOLOMEU</b>	Doces artesanais; goiabada cascão; doces em calda; doce de leite	Língua de boi ao molho e pães; músculo ao vinho com purê de mandioca; tropeiro; casulo de queijo; pastel de angu; espetinhos e porção de fritas com carne; prato executivo; toucinho de barriga com purê de mandioca e batata baroa couve crocante e molho de jabuticaba; galinha com pirão; dobradinha com batatas; moela ao molho especial com palitos fritos de polenta ou pãozinho; isca de filé ao molho especial, abacaxi e batatas rústicas; feijão rico; umbigo de banana com carne de porco ou boi e angu; lasanha; polenta com ragu e couve crocante. <b>Vegetariano/vegano:</b> carne de jaca verde com requeijão, purê de mandioca e batata baroa, couve crocante e molho agridoce; polenta com ragu de legumes e couve crocante; lasanha de berinjela; molho de alho-poró com purê de mandioca

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Como observado no quadro acima, verificamos que os pratos típicos comercializados apresentam nuances que demonstram as adaptações realizadas pelos organizadores/promotores. Em vários discursos, foram sinalizadas as intenções de adaptação do prato típico à realidade turística e aos costumes alimentares em voga na atualidade, como o uso de diferentes ingredientes, fornecimento de preparações vegetarianas e veganas; novas técnicas de preparo como a couve *crispy* (couve picada bem fininha e frita para ficar crocante), incorporação de pratos que não tem origem mineira como a lasanha e o molho pesto.

Essas particularidades se fizeram mais presentes em São Bartolomeu, embora tenham aparecido em alguns momentos no Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto. Os discursos evidenciam que a tradição culinária mineira, embora difundida como uma culinária centenária e ritualizada, apresenta adaptações inerentes ao processo dinâmico da cultura. As tendências apontadas nos discursos confirmam os dizeres de Zanetti (2016, p. 31) quando constata que, no cenário alimentar atual, reverberam mudanças no sistema de produção e processamento dos alimentos, sendo inseridas as práticas culinárias em um ambiente inconstante. “As tradições culinárias se confrontam com a transição, adaptação e ressignificação de ingredientes, utensílios e saberes”.

As preparações apresentadas no Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto possuem uma nomenclatura simples, e o modo de preparo e de montagem dos pratos é feita de forma mais casual, como acontece no cotidiano do grupo e no interior dos lares. Em dois locais, quando entrevistamos Helena e Marta, presenciamos o uso do fogão à lenha para a preparação das comidas típicas; em outro momento, também foi relatada por Elisabeth a utilização do mesmo para o cozimento das preparações. Elisabeth afirma que o utiliza em todos os momentos do preparo da comida e que esse artefato faz parte também da tradição de preparo do feijão tropeiro.

No contexto de São Bartolomeu, Pedro mencionou a utilização do fogão à lenha para o preparo de sua comida, pois o considera imprescindível para alcançar textura e sabor característicos de seu prato: “[...] eu faço tudo no fogão a lenha, então é meu diferencial, a fumaça da lenha é que dá um gosto na carne [...] essa diferença toda num fogão à lenha, numa panela de pedra, numa panela de barro”.

Em Santo Antônio do Salto, predominou o uso desse artefato para a preparação das comidas tradicionais comercializadas no evento, bem como na alimentação cotidiana do grupo. Já na realidade de São Bartolomeu, observamos o uso do fogão a gás em algumas entrevistas, em outras não foram relatados os meios para a cocção da produção culinária. Porém, na realidade cotidiana, foi perceptível o uso do fogão a gás na maioria dos casos.

Essas nuances podem ser visualizadas nas Figuras 11 e 12 que trazem os encartes, os cardápios e as nomenclaturas adotadas nos dois festivais estudados acerca dessas adaptações.

Nas preparações comercializadas no “Festival de Tradições Culinárias” de São Bartolomeu, há a incorporação de elementos figurativos apenas para a decoração dos pratos, se assemelhando, em alguns casos, às montagens da alta gastronomia; a nomenclatura também visa criar um ar de requinte e sofisticação aos pratos. Esses fatos podem ser o resultado das mudanças ocorridas no século XX, quando a comida passou a ser um diferencial de classe.

Nesse contexto, a classe média emergente passou a buscar diferenciação em relação à classe trabalhadora através de alimentos mais sofisticados (OLIVEIRA, 2019).

Figura 11 – Cardápios e encartes do festival culinário de Santo Antônio do Salto



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Figura 12 – Cardápios e encartes do festival culinário de São Bartolomeu



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Esses marcadores de classe e sua relação com as diferenciações nas preparações culinárias foram percebidos nas duas realidades estudadas. Em Santo Antônio do Salto, as comidas tradicionais tinham nomenclatura e apresentação mais simples e, no evento recebiam, em sua maioria, visitantes de classe trabalhadora e residentes nas proximidades do distrito; enquanto em São Bartolomeu as preparações são mais sofisticadas e o evento recebe pessoas

de classe média, muitos moradores de Belo Horizonte, embora exista a presença de pessoas de menor poder aquisitivo e de residentes do distrito e de seus arredores.

O festival de “Cultura e Culinária Típica” apresenta uma festa mais popular que busca apresentar as tradições culinárias em sua essência rural, com apresentações rituais também de origem popular como a charola, o congado, as quadrilhas e as corporações musicais. Já o “Encontro de Tradições Culinárias” pode ser visto enquanto uma festa mais elitizada, com preparações tradicionais, mas que seguem tendências de gastronomia e “gourmetização”. Suas atrações são também voltadas para esse tipo de público, como oficinas culinárias com *chefs* famosos e preparação de pratos sofisticados usando alimentos tradicionais. Até mesmo os estilos musicais apresentados nos shows são diferenciados, no festival de Santo Antônio do Salto predomina o estilo sertanejo e as modas de viola e no festival de São Bartolomeu há um maior ecletismo com shows de rock, MPB, pop, entre outros.

Silva (2019), ao analisar o processo de ressignificação das tradições culinárias no festival Grimpendo Sabores em Medanha - MG, percebeu que os saberes e fazeres culinários da comunidade, tal como acontece em São Bartolomeu, são muitas vezes ressignificados e não revividos com eram originalmente. Na visão da autora, essa “nova roupagem” dos pratos introduz inovações nas receitas, nos ingredientes ou nas formas de preparo e apresentação. Essas alterações são influenciadas, tanto pelas próprias cozinheiras quanto por terceiros. Nesse sentido, entendemos que os modos de saber e fazer da tradição culinária local, frente ao desenvolvimento turístico, são simultaneamente reafirmados e ressignificados, com elementos figurativos para decoração dos pratos, com presença de itens contemporâneos e montagem com técnicas utilizadas na alta gastronomia.

Os saberes e fazeres culinários são constantemente adaptados ao contexto em que se inserem, isso porque eles não são estáticos, sendo inúmeros os condicionantes que podem afetar a mobilidade das práticas culinárias. Entre eles, podemos citar a sazonalidade na oferta de ingredientes ou mesmo não serem mais encontrados devido ao fato de terem se extinto ou não serem mais cultivados (SILVA, 2019). Outro aspecto apresentado de maneira recorrente é a substituição de ingredientes e, ou, de complementos das receitas por outros mais modernos e ou mais saudáveis, como a substituição da banha de porco pelo óleo de soja, as preparações fritas pelas assadas e grelhadas, etc. Esses processos podem afetar as características tradicionais das preparações culinárias, privando-as de seu sabor original.

Durante as entrevistas, alguns discursos evidenciaram o embaraço dos sujeitos em expor os pratos que, para eles, são muito simples, revelando o receio com relação ao antigo preconceito quando a comida da roça, também chamada de comida de pobre (AGUIAR, 2018),

ou “culinária de quintal”, que não era valorizada, mas motivo de vergonha para aqueles que as consumiam. Sobre esse assunto, Silva (2019) discute que, em alguns casos, os sujeitos entendem que suas preparações são muito simplórias para serem oferecidas a outrem, sobretudo num momento em que são valorizados a alta gastronomia e os alimentos “*gourmet*”. Nesse sentido, as apresentações dos pratos buscam, mesmo que inconscientemente, seguir essa tendência quando procuram atrair os clientes pelo apelo visual, nas palavras da autora “que fazem comer mais com os olhos do que com o estômago” (p. 26).

Percebemos que os hábitos tradicionais sofrem um processo de hibridização cultural, ou seja, as tradições culinárias influenciam e são influenciadas pela cultura já instalada em Minas Gerais, especificamente nos distritos estudados, também pelo contato com os visitantes vindos de outras localidades do Brasil, bem como pelas mudanças econômicas, sociopolíticas e tecnológicas. Alguns desses aspectos são mostrados nos excertos a seguir:

O feijão tropeiro, é quase cem quilos de torresmo, o umbigo de banana, fora para a carne, carne moída, que tem os vegetarianos que tem que fazer separado sabe? que a gente visa tudo isso aí. (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

Hoje o pessoal quer só praticidade, no máximo a pessoa quer comprar tudo pronto, quase um fast-food. Então eu creio que cada dia mais a interferência externa, a tal da praticidade, isso interfere muito [...] hoje todo mundo só quer o simples, o básico ou então aquela coisa muito facinho de fazer. (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

Todo mundo já tem a sua cultura, seu modo de cozinhar, às vezes busca um pouco de praticidade, às vezes uma panela de pressão mais potente [...] porque no dia a dia do evento é muito corrido então você busca um pouco de praticidade. [...] à medida que você vai fazendo o evento você vai adaptando e vai criando melhorias e voltando também à praticidade. (Aparecida, 48 anos, Santo Antônio do Salto).

Hoje mudou muito né, antigamente a coisa era feita mais no fogão de lenha, era outro processo, hoje com a tecnologia tudo vai mudando, então muda o sabor também, eu acredito. (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Percebemos, dessa forma, uma alteração dessas comidas, assim como identificado por Amon e Menasche (2008, p. 19) quando mostram que as comidas comercializadas nos festivais são alteradas em decorrência do convívio entre comunidades que também transforma “[...] os limites que diferenciam uma comunidade de outra e, por conseguinte, os relevos constituintes das identidades coletivas” como a adaptação às necessidades específicas de cada grupo e, ou, das preferências individuais.

Muitos dos fatos narrados revelam tendências atuais que interferem na construção de identidades e nas apropriações que reverberam a cozinha tradicional e a cultura regional, onde percebemos uma mobilidade de fronteiras das identidades e seus usos. Abdala (2015a) destaca essa articulação entre tradição e inovação quando analisa o consumo do pão de queijo:

Um dos fatores que contribuíram para um relativo sucesso do pão de queijo foi a possibilidade de sua fácil adaptação ao tempo [...] e sintonia com as exigências e padrões alimentares contemporâneos. Na ausência do fogão a lenha, ou do forno de tijolo e barro que estavam presentes na sua origem, ele se adapta [...] passando do forno a gás para o elétrico, da receita caseira [...] a massa que já vem pronta e até enrolada, congelada, faltando apenas assar (ABDALA, 2007, p. 153).

Gimenes-Minasse (2020) salienta que a tradição deve adequar o passado recomposto às exigências da vida contemporânea. Esses fatores são analisados por Giddens (1991), quando destaca que as instituições como família, escola e igreja exibem e ostentam hábitos que não correspondem às práticas cotidianas. Abdala (2015a) complementa que os pratos típicos de Minas Gerais, embora muito apreciados no decorrer da história e vivos em nosso imaginário, tornaram-se “iguarias raras” (p. 141) nas mesas mineiras, devido às novas exigências das famílias contemporâneas, como o trabalho fora do lar, o crescente número de atividades de seus membros e mudanças nos padrões alimentares com a incorporação de alimentos prontos, pré-cozidos e de preparo rápido.

A facilidade e a praticidade são exigências primordiais na atualidade. Nesse sentido, “quitutes mais sofisticados ou tradicionais, que solicitam preparos mais apurados ou demorados ficam restritos aos fins de semana ou festas” (ABDALA, 2015b, p. 143). Esses fatores acabam contribuindo para a ascensão dos festivais culinários de comidas típicas em vários estados brasileiros, dado que os visitantes não querem ou não sabem produzir as comidas tradicionais em casa, mas querem consumir esse tipo de preparação.

No que tange à estrutura física dos dois festivais estudados, observamos que as demais instalações são bem semelhantes: mesas e cadeiras de plástico, como aquelas usadas em bares e restaurantes, tendas para proteger os visitantes do sol, barracas interconectadas ao longo da rua, o palco, sempre ao lado da igreja e banheiros químicos. Uma das poucas diferenças estruturais está na adaptação da forma de pagamento dos produtos em São Bartolomeu. No ano de 2019, houve a possibilidade de pagamento dos pratos típicos via cartão de crédito, com a instalação de máquinas em pontos estratégicos do festival, possibilidade não fornecida em Santo Antônio do Salto (Figura 13).

Foram realizadas oficinas de culinária com *chefs* profissionais. Até as bebidas se inseriram nesse contexto com o fornecimento de *chopp* artesanal e *drinks*, tendência atual nos eventos gastronômicos nacionais. Por seu turno, entendemos que há uma predisposição à ressignificação das tradições culinárias quando inseridas em um contexto de turismo cultural, haja vista a presença de elementos contemporâneos com a finalidade de atrair, fidelizar e satisfazer os visitantes. Se, de um lado, ocorre o que Aguiar (2018) considerou uma

“gastronomização” da comida de quintal e uma “espetacularização” das tradições, por outro lado, percebemos uma tendência à valorização de saberes e práticas tradicionais, em prol da permanência das tradições culinárias (CAVIGNAC; SILVA, 2019).

Figura 13– Tendências adotadas no festival culinário de São Bartolomeu



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Em Santo Antônio do Salto, a intenção é manter as características originais do evento, estrutura simples, barracas feitas de bambu e revestidas com folhagens, presença do fogão a lenha<sup>42</sup> no interior de cada barraca e outros artefatos, com o objetivo de reforçar a imagem da cozinha colonial. Ao analisarmos em conjunto a retórica que acompanhava os ambientes, bem como os discursos promovidos pelos organizadores/promotores dos eventos, certificamos que havia um paralelo entre o discurso visual e o discurso textual.

As imagens apresentadas na Figura 14 mostram que as instalações representam um modelo clássico, voltado para a ambientação que remonta à cultura mineira de outrora, forjada na época da ruralização de Minas, onde predominavam as cozinhas coloniais das fazendas, com seus fogões a lenha<sup>43</sup>, seu vasilhame de pedra, ferro e esmalte (DIAS *et al.*, 2016). O objetivo

<sup>42</sup> O uso de determinado utensílio, muitas vezes, está diretamente associado ao saber fazer de um alimento, como é o caso do pão caseiro e o forno a brasa. Esses utensílios conferem aos alimentos uma característica marcante, um sabor diferenciado, que é o viés cultural da produção desse alimento (DELLA GIUSTINA, 2009).

<sup>43</sup> A história do fogão à lenha na realidade mineira faz desse artefato um ativador da memória. Os objetos fazem o elo com o futuro pelo seu poder de transmitir trajetórias de vida a partir das narrativas contidas na memória dos sujeitos que o interpretam (BEBER; MENASCHE, 2016). Para Lima (1995), os objetos possuem funcionalidades que atuam e refletem a base familiar.

é criar a impressão de reviver um tempo diferente do atual, sob uma perspectiva moderna, buscando o rústico e o local.

Figura 14 – Estilo das barracas e pratos no festival culinário de Santo Antônio do Salto



Fonte: Virgínia da Silva Cardoso, 2019

Esses artefatos são objetos que falam sobre a vida dos organizadores/promotores dos festivais, ao representarem uma ligação com a história e a memória dos antepassados, consolidada nesse aparato material juntamente ao modo de ser e fazer do mineiro, e traduzida em simplicidade e fartura. Eles são expostos como objetos decorativos e como relíquias nos espaços destinados aos visitantes para apreciação, como revela Helena, ao descrever sua vivência ativa com a comunidade e com os demais promotores do festival: “Todas as barracas têm um fogão a lenha né, o fogãozinho que o pessoal, para não dar muita fumaça, leva carvão, mas leva aquelas lasquinhas de lenha para fazer charme no fogão sabe? ”.

Essas atitudes dos barraqueiros de buscar recriar um passado podem ser vistas também como uma realidade encenada, dado que o fogão à lenha e outros artefatos são usados, na maioria das vezes, apenas para compor a decoração local. Assim, como relembra Giddens (1991), pode haver um desencaixe entre o que é apresentado ao visitante e aquilo que é vivenciado no cotidiano da comunidade, ou seja, as ações desses sujeitos e as relações sociais criadas a partir dessas ações quando passam a repercutir em um contexto mercadológico muitas vezes são apresentadas aos visitantes como forma de compor um cenário ideal, uma realidade

que se quer apresentar, mesmo que seja deslocado da prática diária, como destacado por Goffman (2011a), quando analisa as representações dos sujeitos em sua vida cotidiana.

Mesmo que essas duas visões acerca de uma mesma realidade possam acontecer, elas continuam fazendo parte de uma realidade que ainda é latente em muitos locais, principalmente nas zonas rurais e, ou, de pequenas cidades interioranas do estado de Minas Gerais. Como destacam Robsbawn e Ranger (2014), a força e a adaptabilidade das tradições genuínas não podem ser confundidas com invenção da tradição, já que não há necessidade de resgatar nem inventar tradições cujos velhos usos ainda se conservam. Neste estudo, entendemos que não há que se falar em tradições inventadas, mas tradições que são ressignificadas, dado que a alimentação é uma prática dialógica de estratégias de reprodução social ativa e em transformação permanente (OLIVEIRA, 2019).

Apresentados esses fatos, é pertinente destacar a nossa visão acerca do que seriam, então, produtos tradicionais. Concordamos com a definição proposta por Von Dentz (2018, p. 64), que os entende como “aqueles que são produzidos através de um saber-fazer transmitido entre as gerações, cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sofrendo modificações, perdas e atualizações para sua permanência atualmente”. Ou seja, as cozinhas podem sofrer rupturas ao longo do tempo que propiciarão “a implementação de novas técnicas, novas formas de consumo, introdução de novos produtos [...], essas mudanças são absorvidas pela tradição que em seguida cria modelos com base nos modelos convencionais antecedentes” (OLIVEIRA, 2019, p. 101).

O que percebemos, de modo geral, é que o encontro cultural se intensifica com o fenômeno turístico, possibilitando o surgimento de novas construções do “outro”, com sua “identidade manifestada e reconhecida, valorizada e ou negociada politicamente”. Fato muito presente nas cidades turísticas onde se percebe a busca por algo novo, “por bens de consumo locais que materializem a distância material e simbólica, com vistas à criação e experiências reforçadoras do imaginário estereotipado do que é a tradição”, muitas vezes inventadas por certos grupos, a fim de agregar valor aos produtos ofertados (COLLAÇO, 2017, p. 15).

Schluter (2003, p. 69) corrobora essa constatação ao afirmar que “o uso turístico do patrimônio imaterial faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas”. Simon e Etges (2017) reforçam que, dentro do turismo cultural, a culinária, enquanto patrimônio imaterial regional, está sendo paulatinamente integrada aos novos produtos turísticos, permitindo maior participação dos sujeitos da própria comunidade na elaboração desses produtos, além de potencializar o desenvolvimento regional e sustentável das atividades turísticas, culturais e gastronômicas.

Na síntese das diferentes opiniões por parte dos entrevistados e da literatura que trata do processo de apropriação, manutenção, ressignificação e perda das tradições culinárias, entendemos que fenômenos mais amplos influenciam, de diferentes maneiras, as identidades de determinada comunidade, podendo levar ao enfraquecimento da identidade local ou ao seu fortalecimento, sendo que esta última foi a mais presente nas realidades estudadas.

Os organizadores/promotores dos dois festivais analisados, como forma de resistência à homogeneização cultural, reafirmam, através de seus eventos, sua identidade cultural local, convertendo-a em produto turístico<sup>44</sup>, com vistas a divulgá-la e difundi-la, tanto para os visitantes, quanto para a população local e do entorno dos distritos, que muitas vezes não conhecem e ou não têm uma convivência íntima com as raízes culturais da sua culinária. Nesse sentido, o patrimônio cultural imaterial local, presente na memória construída ao longo das gerações e transmitida dentro da realidade familiar, passou a integrar a formação identitária local, ou seja, o conhecimento tradicional de cada família foi apropriado pelos sujeitos e convertido em identidade cultural comunitária, sendo reivindicado e apresentado na forma de atrativo turístico.

Os dados empíricos revelam que os festivais culinários tiveram impactos socioeconômicos significativos nos distritos; diversos ingredientes e receitas tradicionais foram apresentados durante os eventos, as comunidades participaram de forma ativa, artistas locais e grupos de cultura popular fizeram suas apresentações e os impactos econômicos gerados foram positivos. Os festivais atualizam-se constantemente, mas mantêm viva a ancestralidade mineira, em meio às transformações e aos encontros culturais.

Os dados da pesquisa também confirmam os dizeres de Santos *et al.* (2020), que consideram a culinária de Minas o resultado da mistura de influências ocorridas ao longo do tempo, caracterizada por unir a hospitalidade do mineiro às tradições da região. É uma combinação que permite que os pratos típicos sejam conhecidos por todos, tendo sua essência mantida, mesmo que adaptados de acordo com a cultura local. Essa tradição, muito presente nos distritos estudados, reverbera por outras instâncias, como nas relações de gênero que mantém, em muitos casos, as tradições sexistas que marcaram a realidade de muitos lares mineiros. No tópico seguinte, analisamos as relações no contexto dos festivais culinários, nos

---

<sup>44</sup> O produto turístico, segundo Boullón (1990), é um termo que caracteriza os tipos de serviços que compõem a oferta turística, na qual pode ser entendida como tudo aquilo que o destino tem a oferecer aos visitantes. O produto turístico é dividido pelo autor em duas partes: o componente primário composto pelos atrativos e as atividades turísticas e o componente derivado que compreende os serviços de hospedagem, alimentos e bebidas, transporte e demais serviços complementares ao turismo, como os produtos típicos locais.

quais a produção das comidas deixa o interior dos lares e se insere no ambiente externo (de comercialização).

## **2.4 - Relações de gênero na dinâmica dos festivais culinários**

Ao longo da história, em diferentes culturas, homens e mulheres tiveram construções de gênero diferenciadas e, na maioria das vezes, as mulheres eram conduzidas para o espaço doméstico e os homens para o espaço público. No contexto da sociedade contemporânea, essa organização é permeada por hierarquizações que se apresentam nos diferentes lugares ocupados por homens e mulheres (WEDIG; MENASCHE, 2008). A manutenção da mulher no interior dos lares é extremamente útil para o sistema de produção capitalista, na intenção de subsidiar o trabalho dos homens nas fábricas, possibilitando a eles a total disponibilidade para a realização de suas atividades laborais (FARIAS, 2010; 2012).

Goffman (1970)<sup>45</sup> também analisou as relações de gênero para entender como se fundamentam as relações de poder no processo interacional, já que as condutas adotadas por homens e mulheres são expressões que visam um enquadramento no que é considerado adequado a cada um. As discussões trazidas por Goffman (1970) ainda se apresentam na atualidade, mesmo com grandes avanços para maior igualdade entre gêneros, pois há inúmeras naturalizações que reforçam os estereótipos, tais como a associação da mulher com o trabalho culinário. Essa relação esteve bem evidente nos discursos dos entrevistados, nos quais pudemos notar diferenças acerca da distribuição de tarefas nos festivais e que refletem, também, o cotidiano dos dois grupos estudados.

---

<sup>45</sup> A partir da análise de um conjunto de 508 anúncios publicitários, Goffman explorou o modo como as imagens representam a relação entre homens e mulheres e encontrou algumas regularidades: quando alguém ensina alguma coisa à outra pessoa, é o homem que ensina a mulher; quando alguém é mais alto, é o homem que ocupa a posição superior. O autor aponta que a única exceção vista nos anúncios aparece quando o viés de classe se interpõe, de modo que a mulher de classe alta aparece em um plano superior, com seus serviços curvando-se perante ela, evidenciando que as hierarquias sociais ritualizadas aparecem de forma naturalizada. Uma categoria de ritualização de gênero estudada por Goffman que, para ele, permanece intacta na modernidade é o chamado “toque feminino”, que é manifestado na posição das mãos das mulheres. O autor relata que, nos anúncios, homens empunham objetos utilizando-os em sua função prática, como por exemplo, pegar uma fruta e comer, pegar o volante do carro e dirigir. Já as mulheres apresentam uma relação diferenciada com os objetos, elas se limitam a tocá-los com as pontas dos dedos, como se os acariciassem, mas não atuam sobre o mundo com esses objetos. Goffman entende que essa representação da feminilidade sustenta uma relação de poder naturalizada, em que a mulher ocupa um lugar subordinado, em que ela se torna um ornamento, que é visto pela sociedade como resultante da “essência” feminina. Esse discurso, muito utilizado na venda de produtos, repercute no mundo real e veicula relações de poder discrepantes que fundamentam, reiteram e sustentam uma desigualdade intrínseca. Assim, além das relações de gênero nos anúncios, o autor constata também outra relação de poder, qual seja o poder da publicidade para com a sociedade à qual ela se destina, o forte vínculo entre os meios de comunicação e o campo social. À medida que essas relações são naturalizadas, abre-se um campo para a perpetuação de uma hegemonia masculina que colaborará para a desmobilização do debate no campo social, deixando de problematizar uma profunda desigualdade de gênero.

As assimetrias são mais nítidas em Santo Antônio do Salto, onde a formação do grupo responsável pela organização e promoção do festival é totalmente feminina e decorrente de uma associação de mulheres que se uniu e criou o grupo de trabalho denominado “Grupo das Quituteiras”; outro grupo feminino, o “Grupo de Mães”, também atua no evento, por meio da comercialização de artesanato.

A presença masculina no festival se restringiu às atividades acessórias do evento como montagem do palco, produção das barracas incluindo corte dos bambus e folhagens, confecção dos fogões a lenha, transporte das comidas das casas das barraqueiras para o local de comercialização. Essa realidade apareceu de forma mais contundente na realização do “Festival de Cultura e Culinária Típica” de Santo Antônio do Salto, mas esteve presente em alguns discursos dos realizadores do “Encontro de Tradições Culinárias” de São Bartolomeu, como mostramos nos discursos abaixo:

Nós temos uma parceria com a prefeitura, nós temos os parceiros, uns parceiros bons, viu! Tem os funcionários da prefeitura que vem e busca os bambus, as pitas né, e tudo, então a gente tem uma parceira boa; na hora que fala: é festival! os parceiros né, como se diz, ajuda a gente a arregaçar as mangas. [...] vem o pessoal da prefeitura de Ouro Preto para ajudar né, aí a gente dá almoço para eles sabe, tem o café que a gente dá para os moços da prefeitura lá na praça. (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

Eu fico mais com a parte de organização, ele fica mais com a parte elétrica, de montagem, essa parte aí. (Aparecida, 48 anos, São Bartolomeu).

Ele dá muito suporte, traz as coisas, coloca. No bruto mesmo da produção não, mas assim, no suporte, nos bastidores, como dizem, ele ajuda muito. (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

A única comercialização feita por homens foi a de bebidas que, segundo uma barraqueira, representa uma tarefa já “tipicamente masculina”, ao contrário da realidade vivida em São Bartolomeu, cuja barraca de *drinks* é comandada por uma mulher. Percebemos também divisão de tarefas pautadas nas relações de gênero, entre os membros da própria família, uma vez que os homens quase nunca participam das tarefas relativas ao festival, estando tudo a cargo das mulheres. Quando participam, as tarefas são divididas pela lógica sexista em que aos homens cabem trabalhos de força física e às mulheres as atividades relacionadas à cozinha e arrumação, como destacado por Assis *et al.* (2020), Dias *et al.* (2020), Silva e Silva (2020), Tedesco e Souza (2020).

Essas assimetrias são vividas de forma natural pelos entrevistados, dado que não foi notado qualquer desconforto, crítica e ou resistência acerca dessa situação no universo empírico da pesquisa. Tais constatações reforçam o que Bourdieu (2014) chamou de naturalização das relações de dominação, na qual essa realidade se consolida à medida que os dominados

entendem essa relação como neutra e a aplica em sua cotidianidade. Os excertos seguintes evidenciam essas constatações:

Nós somos um grupo que tem homem. O homem da bebida né. Tem o pessoal que ajuda na confecção das barracas (Helena, 53 anos, Santo Antônio do Salto).

O meu marido não participa do festival, ele é artesão, trabalha com pedra-sabão [...] geralmente o meu filho fica mais assim, para me ajudar na construção do fogão, já a minha filha fica para ajudar na ornamentação da barraca e na comercialização do prato (Elisabeth, 57 anos, Santo Antônio do Salto).

A divisão sexual do trabalho nas duas realidades estudadas segue a lógica proposta por Hirata e Kergoat (2007), quando estes evidenciam a separação e a hierarquização das atividades desenvolvidas por homens e mulheres. Nas duas realidades, o trabalho feminino foi visto como extensão do trabalho doméstico, principalmente com relação ao preparo dos alimentos. Quando a produção e a comercialização dos pratos típicos eram de atribuição masculina, o trabalho feminino foi considerado como ajuda, conforme destacado por Brumer (2014) que, em seus estudos, constatou que as mulheres ocupam posição subordinada e seu trabalho é considerado ajuda, mesmo quando realizam as mesmas atividades e trabalham tanto quanto os homens. Federici (2019) reitera que, mesmo na atualidade e entre mulheres mais jovens, o trabalho doméstico não desapareceu e, ainda que remunerado, continua desvalorizado em comparação ao trabalho masculino.

Quando a tarefa masculina se constituiu como ajuda ela foi descrita de forma diferenciada daquela realizada pelas mulheres. A ajuda, nesses casos, foi relatada como uma atividade-extra às já desempenhadas naturalmente pelos homens, sendo desenvolvida por motivos diferenciados, como destacam Harris e Giuffre (2010) e Roscoe (2012): são atividades que devem ser valorizadas, pois não constituem uma obrigação masculina. As atividades de maior destaque representam maior prestígio ou poder e cabem aos homens, como notado nos trechos reproduzidos a seguir.

Ele trabalha no caixa. [...], existe diferença né, ele mexe com dinheiro e eu não. Eu produzo e vendo (Lúcia, 39 anos, Santo Antônio do Salto).

Existe diferença de tarefas porque eu só fico na cozinha, e ele na parte administrativa (Joana, 35 anos, São Bartolomeu).

Existe, existe porque o dele é mais o bastidor mesmo, ajudar com a compra das coisas, fazer alguma coisa, mas por fora, agora no trabalho da produção dos doces mesmo é diferenciada, mais sou eu, eu e a minha sobrinha (Rita, 41 anos, Santo Antônio do Salto).

Ele trabalha, ele só fica no caixa né, e aí tem as outras pessoas. Nós somos uma família né? pai, mãe, filha e namorado, então cada um fica em uma tarefa. Ele no caixa, a

minha filha no ovo, só para fritar ovo, e o outro para servir e eu na cozinha. (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

Trabalha, trabalha, minha família toda, meus filhos estão aí ajudando [...] a diferença assim, geralmente [...] eu penso no prato, divulgo com eles né, faço, a gente discute, chega à conclusão do que vai ser, e eles deixam o molho, o tempero tudo por minha conta. E a elaboração da montagem do prato, para assar e vender fica para os meninos, a gente fica mais é ajudando, fazendo os pratos. [...] minha esposa [...] é mais me auxiliando, ajudando entendeu? (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

Os discursos acerca da divisão sexual do trabalho na realidade de São Bartolomeu destoaram daqueles observados em Santo Antônio do Salto. Houve imparcialidade e equidade de posições no que diz respeito à divisão sexual do trabalho, na maioria dos casos, conforme destacado nos excertos abaixo. A organização do evento é realizada por duas pessoas, um homem e uma mulher, que tomam as decisões em conjunto.

Isso na verdade é mais para um membro administrativo. Igual a (Aparecida e o Antônio), eles é que tem a frente disso, entendeu? Eles é que correm atrás [...] para ter mais opção para quem tá aqui no evento. Para as crianças também divertir, enquanto os pais estão né, tomando uma cervejinha, [...], assim funciona muito bem (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

Em termos da infraestrutura e da limpeza dos locais comuns, a divisão de tarefas também é realizada conjuntamente, independentemente do gênero das pessoas:

Na verdade, sempre somos grupos, [...] tem o grupo da limpeza, tem o grupo que ajuda a colocar as mesas, as cadeiras, então assim, sempre a gente trabalha em equipe. Às vezes é dividida em três grupos entendeu? [...] não tem uma divisão ali, é sempre no grupo. Dentro do grupo existem outros grupos para fazer a limpeza. Mas isso é sorteio, ou pela escala ali da barraca (Joana, 35 anos, São Bartolomeu).

[...] minha esposa tem uma barraca, ela tem uma barraca de doces aqui. Ela não trabalha na organização em si (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

É um evento que todo mundo trabalha junto, é cooperativo né, então assim, como a gente não tem verba para terceirizar tudo, então os próprios barraqueiros ajudam na montagem das cadeiras, recolhimento dos lixos no final do dia, aí um ajuda coletando brindes, outro enfeita, outro faz a instalação, tudo bem cooperativo (Débora, 39 anos, São Bartolomeu).

O evento é uma coisa a parte, como se fosse um negócio da minha mãe, a parte das coisas da família; é um investimento dela, onde ela apresenta o produto da família. Então o meu pai não tem relação nenhuma com o evento, a não ser a fabricação do queijo, mesmo assim é comercializado para a minha mãe (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

Embora tenha sido relatada uma separação de tarefas pela entrevistada Sabrina, a separação não diz respeito diretamente à organização/promoção do festival, mas evidencia uma equidade de posições e de *status* nas duas atividades relatadas:

Agora em outros momentos [...] aí não, quando a pessoa procura o bar do meu pai, lá da minha mãe, aí lá não, aí lá já tem já uma organização da família lá. Lá no

estabelecimento deles, na barraca do evento não; é só dela. Meu pai fica [...] lá no bar, até porque durante o evento ele tem um comércio e ele fica lá embaixo também trabalhando. Ele não participa em nada aqui não. O convite foi feito para a minha mãe porque também quem faz o casulo é ela [...] quem faz e participa é só ela (Sabrina, 31 anos, São Bartolomeu).

É curioso observar como os discursos muitas vezes se contradizem, já que a mesma entrevistada, ao responder a um questionamento anterior, demonstrou sinais de hierarquização de posições acerca do trabalho, denotando que a cultura patriarcal ainda move as pessoas na atualidade, mesmo que seja de maneira velada e, muitas vezes, proferida de forma inconsciente. As atividades relatadas - tirar o leite, fabricar queijo e produzir casulos - denotam afazeres tipicamente relacionados às figuras masculinas e femininas, com separação física (casa e rua), bem como demanda de maior força física (manejo do gado, ordenha das vacas, produção culinária do casulo de queijo).

Dória (2012) destaca que as mulheres, quando encarregadas de uma cozinha profissional, não têm o mesmo prestígio que os homens, e suas funções transitam nas cozinhas consideradas de menor valor (cozinhas coletivas, comunitárias, escolares etc.), como visto na realidade estudada. Collaço (2008) e Barbosa (2012) destacam em seus estudos que, a partir da incorporação da atividade culinária no mercado de trabalho e em espaços de prestígio, a cozinha passou a representar a imagem masculina. Uma possível explicação para a desvalorização do trabalho feminino continua sendo a sua associação ao trabalho doméstico, tido como não produtivo, além de outros estereótipos criados em torno da figura feminina.

A apropriação da cozinha doméstica pelos homens ocorre de maneira acentuada devido a dois fatores principais: a difusão da gastronomia, com a ideia de requinte e de sofisticação veiculada pela mídia, cuja preparação de comidas requintadas se torna moda e enaltece a presença de *chefs* masculinos nesses espaços. Essa realidade foi vista no distrito de São Bartolomeu, onde a maioria dos homens que participam como barraqueiros já tiveram experiências culinárias remuneradas em locais de visibilidade, como restaurantes, eventos gastronômicos e, ou, incorporaram a culinária à sua formação profissional, como visto em um dos casos, no qual o barraqueiro é graduado em gastronomia:

Então pra começar eu sou formado em gastronomia, então eu sempre gostei de cozinhar, já vem e esse ano eu mudei o prato, nos outros anos eu fazia maçã de peito, isso aí já tem uma fama dentro da família e amigos e eu fazia a maçã de peito que eu gostava e todo mundo pedia para eu fazer em aniversários, reuniões e confraternizações entre amigos, tinha que ter a maçã de peito [...] então aí veio a ideia e a oportunidade de participar do evento e a ideia de entrar com o prato que já tinha fama entre os amigos então todo mundo deu um incentivo de fazer a maçã de peito, aí que eu entrei, mas esse ano eu quis mudar para não ficar na mesmice, pra ter sempre uma novidade senão o público nosso também que sempre vem no evento vê sempre a mesma coisa, a mesma

comida, não tem um atrativo; aí eu preferi esse ano mudar (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Os *chefs* que participaram das oficinas gastronômicas foram todos homens. Outros barraqueiros relataram a vivência com a cozinha desde a juventude (aprendendo as técnicas culinárias com os pais e avós, levando-os a desenvolver o gosto e a habilidade de cozinhar), mas é interessante destacar que essa realidade também apresenta assimetrias de gênero nesses espaços. Por exemplo, um dos entrevistados escolheu os espetinhos de carne para serem comercializados no evento, e a preparação à base de carne remete ao churrasco - culturalmente associado ao gênero masculino. Essa escolha, segundo Tobin (1999), Souza-Lobo (2011) e Giordani (2015) mostram a existência da associação da grelha, do fogo e da carne aos homens, posições consideradas mais nobres e de maior poder. A competição, também já associada ao gênero masculino (Araújo, 2005), foi citada por um dos barraqueiros como ponto de interesse para participar do evento.

E a partir do primeiro ano que eu participei, [...], aí meu prato já foi campeão, então já entrei de cabeça também e [...] antes de fazer os eventos aqui eu já participava de comida de boteco em Belo Horizonte, então já vem meio que da cultura mesmo de competição e de expor pratos [...] pelo fato do meu prato já ter sido campeão logo no primeiro ano, no segundo ano eu já era a referência (Pedro, 28 anos, São Bartolomeu).

Eu morei muito tempo sozinho, morei 15 anos sozinho então esses quinze anos que eu morei, tanto em Belo Horizonte para estudar e Ouro Preto também, com minha avó eu aprendi a cozinhar alguma coisinha assim. O meu pai também é cozinheiro então a gente vai aprendendo alguma coisinha, outra né, desde novinho (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

Todos os pratos são confeccionados pelo próprio barraqueiro, sem exceção; até o meu que é espetinho a gente é que faz os espetos. [...] a gente vai lá e oferece, a pessoa tem interesse de comer uma carne, uma porção então eu vejo assim, esse é meu objetivo assim, de trazer o pessoal para mais próximo da minha barraca (Antônio, 34 anos, São Bartolomeu).

Outra realidade percebida na vivência de alguns dos barraqueiros homens que participam do “Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu” são os processos de “gastronomização” e “gourmetização” dos pratos típicos que visam transformar a cozinha tradicional, inspirada nos alimentos locais, a partir de interpretações luxuosas. A emergência desses dois fenômenos foi relatada por um dos barraqueiros:

Em Belo Horizonte, eu participo de uma comunidade lá que a gente faz várias entradas, [...] eu tenho um festival gastronômico lá também, tem uma feijoada que eu participava lá, né? E eu tenho também assim um churrasco lá também, um churrascão. Eu já venho acompanhando comidas desses lugares (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

[...] até pé de frango hoje está vendendo caro justamente porque eles gourmetizaram o prato, fizeram o negócio valorizar e antigamente não tinha valor (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

As desvantagens que eu acho é que nós temos limitações por exemplo: nós não temos energia que comporta um fogão aqui, uma máquina se quiser trazer 220, de mais potência que você poderia oferecer uma qualidade maior de algum produto [...] por exemplo, se eu quisesse sofisticar mais meu prato eu não teria condições de trazer (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

Ah eu creio que sim, eu por exemplo uso um pouquinho mais de ervas, que eu uso muito lá em casa, uso um pouquinho mais de gourmet [...] para tentar agradar o público em geral, sabe? (Geraldo, 56 anos, São Bartolomeu).

Outro ponto percebido no grupo é a tendência à espetacularização das tradições culinárias como forma de distinção nas relações de gênero; os homens, como mostrado por Poulain (2006), Zaneti (2017), Collaço (2018), Oliveira (2019), quando se inserem na dinâmica dos festivais culinários, tendem a “gourmetizar” os pratos como forma de inovação, visibilidade, distinção e elitização da culinária tradicional. Esse processo, embora mais presente no gênero masculino, se expande para o gênero feminino, dado que ambos aderem aos movimentos de “gastronomização” do comer, no intuito de estetizar a vida cotidiana. Essa visão é compartilhada por Gomez (2013), quando assinala a passagem do ato rotineiro de alimentação para uma ação ritualizada, envolvendo aspectos de prazer sensorial, comensalidade e sociabilidade. Barbosa (2009) sinaliza que a “gastronomização” é uma das principais tendências alimentares no Brasil, sendo associada à sociabilidade e à comensalidade. Esse processo transforma o ato de se alimentar em uma experiência, ao serem evidenciados o prazer de comer e o *boom* gastronômico, que vêm ocorrendo no país nas últimas décadas.

Pena e Saraiva (2019, p. 559) coadunam as assertivas anteriores ao reforçarem a apropriação da cozinha tradicional ou típica pelos homens, embora de forma peculiar, em comparação àquela apropriada pelas mulheres:

[...] em meio aos discursos midiáticos do movimento gourmet que os valorizam, os exaltam e lhes concedem o título de “donos da cozinha”. Além disso, [...] o trabalho dessas cozinhas é [...] distanciado [...] da responsabilidade rotineira de alimentar as pessoas, um silêncio sobre a cozinha real e suas características. Todavia, esse fenômeno tem atingido diferentes classes sociais e é uma tendência que ele se amplie, já que há um crescente esforço midiático nesse sentido.

Barbosa (2012) destaca que a alimentação contemporânea assume dimensões políticas e sociais, tornando-se um elemento estrutural do estilo de vida das pessoas. Temos, assim, um *glamour* associado à comida e à toda ambientação voltada para essa prática, a exemplo dos locais em que ocorrem esses eventos, quando observamos a decoração, o uso de artefatos sofisticados, e a apresentação das preparações de forma diferenciada.

Nesse cenário, notamos as diferenciações no trabalho culinário que demonstram uma constante inquestionável: a realidade feminina associada ao espaço privado, invisibilizado, não reconhecido como trabalho produtivo e feito para a manutenção da família sempre existiu e continua arraigado à cultura ocidental. O que se masculiniza na história da culinária não é o ato de cozinhar, mas a difusão da boa cozinha, aquela vista como elitista, “gourmetizada” e arte superior, recriada com *glamour* e distinção, com vistas a reafirmar a superioridade masculina e diferenciar o lugar reservado a cada gênero no mesmo espaço de trabalho. Assim, os processos de “gourmetização” e “gastronomização” da culinária típica se transmutam em um poderoso adicional simbólico e maior valor agregado importantes para o contexto turístico.

No próximo capítulo desta tese, analisamos os aspectos inerentes ao processo de inserção turística nos distritos estudados, bem como a percepção dos visitantes que frequentam os festivais culinários de Santo Antônio do Salto e de São Bartolomeu.

### Capítulo 3. PERFORMATIVIDADE DAS TRADIÇÕES CULINÁRIAS NO TURISMO CULTURAL

Na última década do século XX, percebemos o grande movimento da criação de eventos comemorativos e de comidas tradicionais em várias cidades do território brasileiro. As atividades turísticas destacam a culinária como essencial à atração de fluxo turístico, capaz de estimular o desenvolvimento em suas variadas esferas e propiciar ao visitante a experiência<sup>46</sup> de vivenciar o local, por meio de suas peculiaridades. Essa forma de apropriação turística é denominada “turismo de experiência<sup>47</sup>”.

Segundo Coelho Costa (2019b), em sua resenha do livro “*Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*”, existem diferentes possibilidades de aplicabilidade da culinária e da gastronomia no cenário turístico, uma vez que são atrativos patrimonial e cultural. Assim, é possível oportunizar roteiros de comidas, desenvolver festivais gastronômicos, divulgar o conhecimento cultural/patrimonial e celebrar alimentos típicos e tradicionais. Discutimos esses aspectos ao longo da tese, mais especificamente neste capítulo, no qual buscamos refletir acerca do turismo cultural sob o olhar do visitante, privilegiando os aspectos relativos à sua demanda por bens culturais autênticos e que propiciem experiências memoráveis. Para tanto, abordamos os festivais culinários como elementos propiciadores dessa experiência, possibilitando o contato de pessoas de diferentes culturas com as tradições culinárias locais.

Diante dos processos turísticos que promovem experiências, Goffman (2011b) explica o significado das “interações face a face”, o que nos permite vincular tal definição às estratégias utilizadas pelos organizadores/promotores dos dois festivais culinários estudados para promoverem experiências turísticas satisfatórias aos visitantes que consomem as referidas experiências culinárias. O mesmo autor subsidia a compreensão do processo interacional entre a comunidade local e os visitantes, bem como a necessidade de inovação constante no aparato estrutural de eventos, a fim de manter crescente o fluxo turístico local.

---

<sup>46</sup> A experiência é o processo de vivenciar situações diferentes gerando emoções incômodas ou prazer. Ela envolve rituais, cerimônias, teatro, arquitetura etc (HENNES, 2002). Para Turner (1986), a experiência<sup>46</sup> é concebida enquanto uma forma de suspensão das relações cotidianas, a interrupção de papéis, um processo no qual o sujeito sofre um estranhamento em relação ao que lhe é familiar. Aspectos inerentes à sociedade contemporânea favorecem a busca por experiências, como a procura pela imersão em novas culturas que propiciem às pessoas sentidos diversos para suas vidas, que as distanciem da sua realidade e que preencham lacunas abertas no período atual, em que o consumo desenfreado, a tecnologia e as crises emocionais passam a ditar o ritmo da vida (ZANELLA, 2017).

<sup>47</sup> Turismo de experiência é o termo mercadologicamente utilizado para descrever um meio de formatar produtos turísticos inserindo o visitante como protagonista de sua própria viagem. Nesse sentido, é preciso entender as expectativas do visitante atual que vão além da contemplação passiva dos atrativos (PEZZI; VIANA, 2015).

Segundo preceitos de Giard (2012) e de Geertz (2012), verificamos que as interpretações de cada comunidade refletem na representação local, ao interferirem no comportamento dos sujeitos frente às suas manifestações rituais de tradições culinárias (vivas no cotidiano e transmitidas aos visitantes). Nessa perspectiva, as interações face a face na apresentação e na comercialização das experiências culinárias norteiam o presente capítulo, elucidando algumas considerações acerca do uso do patrimônio imaterial no contexto turístico. Assim, enfocamos o turismo de eventos, que é o meio pelo qual os visitantes acessam as experiências culinárias locais; a partir daí, verificamos a satisfação dos mesmos ante os festivais culinários de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto e de Tradições Culinárias de São Bartolomeu.

### **3.1 - Patrimônio culinário no contexto turístico**

Com a reformulação do conceito de patrimônio, que deixou de ser entendido apenas como propriedade, e com a incorporação do chamado patrimônio imaterial, o tema da culinária e da cozinha brasileira ganha um novo estatuto (FONSECA, 2003). As culturas gastronômicas regionais são formadas por diferentes atributos como a tradição, o valor simbólico dos alimentos, os sabores e saberes e as técnicas de produção (MULLER; AMARAL, 2012). Constituem, portanto, valores intangíveis que formam os bens patrimoniais de natureza imaterial e fazem parte do patrimônio alimentar brasileiro (OLIVEIRA, 2019).

Segundo a Unesco, o patrimônio alimentar pode ser definido como a manifestação da porção intangível da herança cultural dos povos, juntamente às tradições, ao folclore, às línguas, às festas e a outras manifestações, incluindo a gastronomia (UNESCO, 1989). Para Cavignac *et al.* (2015), o patrimônio alimentar é composto por bens coletivos com grande carga simbólica ou afetiva, transmitidos entre gerações e reivindicados pelos seus membros como algo autêntico e representativo da cultura local.

Poulain (2006) afirma que a patrimonialização contemporânea da alimentação surge a partir do momento em que a ideia de patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais cotidianas e populares, aparecendo a gastronomia como um bem comum.

Segundo Morante (2020), a eminência da patrimonialização da culinária tradicional advém da promulgação do Decreto 3.551, de 04 de agosto de 2000, em consonância às proposições da Unesco. Entre tais proposições, destacamos as recomendações para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, com vistas ao reconhecimento de diversas manifestações culturais populares pelo mundo. Entre elas está a importância da culinária

tradicional como patrimônio cultural imaterial, que passou a integrar o livro “Registro de Saberes”, criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, sendo instituído pelo Iphan. De modo geral, os saberes estão associados à produção de objetos e, ou, prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais, consistindo em saberes relacionados à cultura, à memória e à identidade de grupos sociais.

A patrimonialização das tradições culinárias atua como elemento mantenedor das raízes históricas do povo, dispositivo de memória coletiva e importante fator para o desenvolvimento do turismo cultural (SCHLUTER, 2003). Atala e Dória (2008) reforçam que a culinária regional, enquanto patrimônio imaterial, atua como um espaço de vínculo que abarca as raízes de pertencimento e a história de um povo que usa o território e neste produz uma variedade de sabores que se transformam em saberes pelo desenvolvimento de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos.

Para Cavignac *et al.* (2015), a culinária enquanto bem cultural apresenta significativa centralidade na reivindicação de uma identidade regional que é revigorada durante os eventos festivos. Essas ocasiões configuram importantes marcadores identitários, ao propiciarem momentos profícuos para a degustação de comidas típicas, quando é experimentada uma nostalgia ao propiciar a volta às origens, entre outros momentos privilegiados para reencontrar sons, cheiros, gostos, emoções e sabores esquecidos ou constantemente rememorados.

Castro e Pinto (2013), ao estudarem aspectos promotores da identidade brasileira, notam que a atividade turística é um elemento potencializador da valorização e reprodução dos modos de vida locais, haja vista sua capacidade de reduzir distâncias e de promover o intercâmbio cultural. Esse processo favorece o conhecimento da realidade do outro e, simultaneamente, permite o autoconhecimento.

Segundo Abdala (2018), a construção de uma identidade regional é potencializada pela comida à medida que ela, enquanto linguagem, possibilita a compreensão da história, da cultura e das relações sociais que são potencializadas pelo processo turístico utilizado como instrumento para a manutenção da experiência e dos saberes, dentre eles os saberes culinários vinculados ao turismo, no sentido de propagação da cultura e de desenvolvimento econômico local. Ainda, a autora salienta que “a promoção do turismo é pensada em nível global, mas centrada na experiência local: trata-se de um instrumento para preservação cultural e que deve se configurar em torno da qualidade e autenticidade do produto e do território” (ABDALA, 2018, p. 135).

O surgimento da categoria “patrimônio imaterial” alavancou a preservação e o interesse pelos saberes tradicionais, principalmente aqueles presentes nas cozinhas regionais. A esse respeito, Dieste (2006) assevera que é imprescindível entender a essência do patrimônio imaterial que se distingue por sua capacidade de evocar valores, sabores, temperos, artefatos que se materializam nos pratos ou nas festas; assim, a alimentação faz parte da economia regional e local e sua conservação, preservação e valorização permitem alavancar o potencial material e simbólico de cada região.

Guilarte e González (2016), ao estudarem o perfil dos visitantes em Santiago de Compostela (Espanha), constatam que o patrimônio histórico é a principal atração turística da cidade e atua revelando tendências como o turismo criativo, voltado para o conhecimento da essência das cidades, da experimentação dos modos de vida e costumes dos moradores e o aprendizado do artesanato tradicional. Os autores destacam que as atividades criativas mais buscadas e indicadas pelos visitantes são aquelas que se inserem em festividades, uma vez que congregam, além da atividade turística de conhecimento dos atrativos locais, o entretenimento. Cabe pontuar que, na atualidade, o entretenimento se apresenta sob a denominação de festivais gastronômicos, e a cada dia ganha mais visibilidade ao integrar o moderno e as raízes tradicionais da culinária.

A utilização turística dos bens culturais em eventos festivos<sup>48</sup> pressupõe valorização, promoção e manutenção de sua dinâmica e permanência no tempo como símbolos de memória e de identidade (GUILARTE; GONZÁLEZ, 2016). Em sua análise sobre as festas da Semana Santa e sobre o Carnaval na cidade de Ouro Preto, Lopes (2004) entende que a cidade é retratada como um reduto de autenticidade dos costumes e da memória corporificados no acervo histórico barroco e nas manifestações populares. Nesses eventos festivos, o patrimônio tombado se revela aos visitantes e população local. No caso da Semana Santa, as igrejas, nas palavras de Goffman (2011a), são os cenários e o palco onde a fé mineira se materializa, os artefatos sagrados carregados ao longo das solenes procissões e todo o ritual existente nessa manifestação acabam

---

<sup>48</sup> Para Nazareth e Barbosa (2017, p. 116), a festa representa “[...] o público e o privado sem fronteiras rígidas e congrega os dentro e os fora, o sagrado e o profano, o nativo e o forasteiro, o rural e o urbano; através dos ritos e, principalmente, através do alimento, que nutre a todos. Para uns, a nutrição é física, para outros, religiosa, para todos é agregadora. O sentido da festa, dessa maneira, não é uno, mas une. Moreira e Siman (2020) argumentam que a dimensão educativa da festa se expressa numa ambiguidade que lhe é intrínseca, dado que ela busca marcar em cada membro do grupo social os seus valores, as suas normas, as suas tradições; ao mesmo tempo em que se transforma sempre num grande balcão, numa grande demonstração das inovações, das mudanças, das novas descobertas. “Festejar [...] é aprender o quanto temos de riqueza e de sabedoria a preservar”. Além disso, “a festa popular é o grande e fecundo momento a nos ensinar que a arte de viver e de compreender a vida que nos envolve está na perfeita integração entre o velho e o novo. Sem o novo paramos no tempo. Mas, sem o velho nos apresentamos ao presente e ao futuro de mãos vazias” (MOREIRA; SIMAN, 2020, p. 38).

se enquadrando sob o típico local e se convertendo em encenações que atraem os visitantes. Assim, segundo Lopes (2004), quando os visitantes, com suas filmadoras, registram o cenário e os atores em um espetáculo de “autêntica tradição” ao celebrar a fé ouro-pretana, também inserem os rituais católicos da Semana Santa no contexto turístico. Assim, o sentido religioso assume o título de típico local, que atrai os visitantes que os identificam com o patrimônio imaterial do lugar.

Em todo o Brasil, já são muitos os saberes patrimonializados que compõem os atrativos turísticos. Dentre eles, destacamos aqueles relacionados à culinária, uma vez que a comida é sempre um dos maiores interesses dos visitantes em locais turísticos. Para Câmara Cascudo (1982), a descrição das diferentes manifestações culturais do povo foi determinante para a apreensão das expressões de uma identidade tradicional brasileira, herdada dos séculos iniciais de nossa formação nacional. Ele reporta as festividades como um universo de padrões, regras e normas alimentares que fundamentam os saberes culinários da tradição, elegendo certos sabores como patrimônio regional ou nacional.

No próximo tópico, tecemos maiores considerações acerca dos festivais culinários inseridos no mercado turístico que os enquadra como manifestações culturais tradicionais, com potencial emancipatório de permitir a inserção de diversas pessoas no mercado de trabalho. São também espaços propícios para o turismo de experiência, ao agregarem em um só local diferentes manifestações culturais, tais como dança, música, culinária, teatro, religião etc.

### **3.2 - Turismo de eventos: os festivais culinários**

As práticas festivas, antes relacionadas à dimensão comunitária e às festas na casa de familiares e amigos, na atualidade, foram ampliadas e intrincadas, devido a diversos fatores, entre estes, o setor turístico, mais especificamente o turismo de eventos<sup>49</sup> que valoriza a experiência festiva como momento de transmissão da herança cultural aos diferentes indivíduos que consomem algum tipo de serviço, fomentam o conhecimento acerca das tradições e transformam o movimento da história. Para Marujo (2014), o turismo de eventos foi um dos segmentos que mais cresceu na indústria do lazer nas duas últimas décadas e, por isso, tem recebido atenção crescente por parte de investigadores acadêmicos. Atualmente, o turismo de

---

<sup>49</sup> O termo “turismo de eventos” foi cunhado nos anos 1980, e formalizou a ligação entre eventos e turismo (GETZ, 2005). “A relação dos eventos com o turismo estabelece-se na própria natureza deles, enquanto acontecimentos num dado momento e por um período específico, representando os modos de vida das comunidades, que também adota nesse momento um comportamento diferente daquele manifestado no resto do ano” (RIBEIRO; FERREIRA, 2009).

eventos se destaca como uma tendência promissora que gera movimento econômico, político e social para o lugar onde se insere.

Os eventos apresentam uma natureza simbólica, além de refletirem e representarem os valores e costumes das sociedades em todo o mundo. Sob esse viés, tais episódios podem ser planejados e organizados com diferentes propósitos, mas em todos eles existe uma intenção de criar e partilhar experiências individuais e coletivas. Suas principais características são descritas por Getz (2002) da seguinte forma: são abertos ao público: o seu principal objetivo é a celebração ou demonstração de um tema específico; são realizados anualmente ou menos frequentemente; as datas de abertura e de encerramento pré-determinam a sua duração; o programa consiste em uma ou mais atividades separadas; são, em geral, imateriais e possuem como principal motivador a experiência turística.

Entre os inúmeros tipos de eventos existentes, concentramos nossos estudos sobre os eventos comunitários/locais, que são aqueles criados pelas comunidades para oferecer oportunidades sociais e de entretenimento para os visitantes e comunidade local. Esses eventos são nomeados de festivais<sup>50</sup> e objetivam celebrar as características específicas dos modos de vida de determinado grupo e ou local, apresentando um pouco de sua história. Por essa razão, costumam ser organizados pela própria comunidade (MACIEL, 2011).

Os festivais atraem os visitantes aos lugares onde ocorrem e a participação de visitantes é um aspecto cada vez mais significativo da experiência turística contemporânea (PICARD; ROBINSON, 2006). Os festivais adquiriram um importante estatuto como parte do turismo, enquanto momentos de celebração social tradicional ou eventos elaborados no intuito de evidenciar o fenômeno do turismo de festival.

Maciel (2011) esclarece que os eventos são um fenômeno crescente em número e em popularidade, o que os torna um grande potencial turístico, sejam eles megaeventos ou pequenos festivais comunitários. A respeito destes últimos, a autora afirma que eles são oportunidades para divertimento e entretenimento artístico, cultural e patrimonial em pequenas comunidades que representam para o público seus rituais.

Para Wedig (2009), os rituais festivos são espaços singulares de circulação de comida, de relações de reciprocidade e sociabilidade entre os membros da família, comunidade, bem como com comunidades vizinhas, as quais são oferecidos convites para participação de eventos

---

<sup>50</sup> Os festivais são fenômenos contemporâneos que fazem parte da vida cultural e celebram, sobretudo, as artes performativas, ideias, literatura, natureza e gastronomia. Getz (2008) ratifica que os festivais são eventos planejados, realizados em um determinado espaço e tempo. Esse tipo de festa, comumente, começa como uma pequena celebração em comunidade, mas aos poucos pode atrair um público maior e tornar-se conhecido uma atração turística única e uma marca da imagem de um destino.

de partilha de comida, bebida, danças e sociabilidades; além de processos mercadológicos de comercialização de bens e serviços culinários. A autora salienta que a comida de festa é mais elaborada e valorizada do que a comida do cotidiano, uma vez que quem a prepara também se expõe a críticas de outros além dos familiares.

Perez (2002) acrescenta que as festas são boas oportunidades para se entender os fundamentos dos vínculos coletivos, adaptações a espaços distintos, além de serem meios de conectar a memória, ao unirem o presente e o passado. Ademais, esses eventos revelam as transformações ocorridas nos modos de vida e nos valores e práticas tradicionais, ao exprimirem a unidade e a integração comunitária, assim como as mudanças que afetam essas relações (DOUGLAS, 2010).

Wedig (2009) salienta que durante a realização de festivais culinários há uma interpelação entre o tradicional e o moderno, visto que traduzem simultaneamente momentos opostos e complementares, tais como o trabalho e o lazer, que agregam rituais religiosos e profanos, bem como aspectos relativos ao gênero e à geração através de hierarquias presentes na realização das atividades organizativas e preparatórias dos festivais; além de expressarem as posições ocupadas por cada sujeito no seu sistema familiar e comunitário. Del Priore (2000) enfatiza os mesmos aspectos e, ainda, afirma que as festas possuem importante função social ao permitirem a introjeção de valores e normas da vida coletiva aos espectadores das festividades.

Para Prodanov e Climadon (2018), as festas comunitárias são práticas culturais que apresentam significativa relevância ao materializarem experiências que são constantemente revitalizadas e valorizadas. Assim, atuam como processos de comunicação, em que a memória familiar ou coletiva é mantida e consolidada através de suas narrativas, favorecendo a produção e a transmissão de saberes e fazeres da tradição e da cultura local. Esses eventos, segundo Abdala (2018, p. 4-5), aparecem como elementos de defesa das tradições culturais, como as mineiras:

[...] as mesas das festas coletivas, os restaurantes caseiros que servem nos fogões à lenha, assim como as feiras de pequenos produtores artesanais, os festivais gastronômicos e os estabelecimentos que vendem quitandas e doces caseiros, entre outras iniciativas, constituem diferentes formas de ressignificação e permanência das tradições alimentares ancestrais. Nesse contexto, embora permaneça a referência ao que se convencionou considerar “tradicional e típico”, uma pluralidade de tradições locais vem à tona desvelando a complexa rede que alimenta a construção da imagem do estado associada à culinária, à “gastronomia”, tidas como “especiais”.

Quanto à oferta turística do estado de Minas Gerais e às políticas públicas a ela relacionadas, identificamos na cozinha um importante referencial, principalmente no contexto do turismo cultural. A comida como elemento da identidade mineira é constante na divulgação

dos principais destinos, a saber: Belo Horizonte, Diamantina, Ouro Preto e Tiradentes, além da própria Estrada Real. Entre as várias manifestações festivas do calendário cultural mineiro, ganham destaque, principalmente no interior, as festas juninas e as religiosas realizadas em dias de diferentes santos católicos, bem como as festas que possuem como foco a gastronomia (doces, frutas, comida típica, bebidas).

Em Minas Gerais, os festivais culturais de culinária típica são muito valorizados, com destaque os festivais e as feiras gastronômicas que surgiram com o propósito de preservação da tradição e do patrimônio (ABDALA, 2018), podendo alterar e melhorar a imagem de um destino, ao atraírem novos visitantes e criarem coesão entre os habitantes de uma comunidade. Também podem influenciar positivamente a atividade econômica local, servindo como estímulo para futuras visitas ou como meio de promoção de um destino turístico (permite o prolongamento do tempo de estadia).

Ainda, os festivais podem espalhar os viajantes espacialmente no destino, atraindo-os para fora das cidades principais para conhecer outros lugares menos conhecidos, com pessoas, culturas, tradições, histórias e ambientes diferentes. Outro aspecto dos festivais de grande importância para o turismo é que eles podem motivar a repetição da visita. Para além de acrescentarem valor às campanhas de destino, eles têm o poder de inculcar um sentido de orgulho e de espírito para acolher a população do destino.

Cada vez mais, por todo o mundo, os festivais baseados em pequenas comunidades tornam-se um fenômeno turístico, a exemplo dos festivais de culinária da cidade de Ouro Preto, como o Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto e o Festival de Tradições Culinárias de São Bartolomeu, que surgem com a proposta de levar aos visitantes um pouco da cultura e culinária típicas de Minas Gerais.

Na busca pela organização de um patrimônio cultural e turístico, tradições antigas são valorizadas e ressignificadas, enquanto outras são criadas, inventadas (HOBBSAWN; RANGER, 2014; GIDDENS, 2007). Coelho-Costa e Santos (2015) entendem que, assim como os territórios e as culturas, a culinária é dinâmica, sendo a autenticidade um processo de (re) construção que se concretizou ao longo do tempo. Nesse contexto, as práticas festivas tradicionais são inseridas em uma lógica mercadológica moderna, cujo saber tradicional ganha visibilidade pela promoção e divulgação de festivais gastronômicos.

Para Moraes e Gimenes (2007), a culinária regional sobrevive adequando-se à modernidade que impõe novos padrões de comportamento e de hábitos alimentares. Existe, nesse processo, uma lógica de inclusão, ou seja, uma mescla de tradição e inovação. Sendo assim, o turismo gastronômico é um segmento complexo e sensível, conformado por vários

atores e, por consequência, carrega valores e crenças de cada um deles. Esses valores e crenças são expostos, segundo Goffman (2011b), através dos ritos de interação que se realizam em encontros face a face, nos quais cada ator social busca fornecer dele uma imagem valorizada.

No próximo tópico, analisamos os contributos de Goffman<sup>51</sup>, a partir de seus livros: “A representação do eu na vida cotidiana” (2011a), “Ritual de interação: ensaios sobre o comportamento face a face” (2011b) e “Quadros da experiência social: uma perspectiva de análise” (2012), para o entendimento das experiências turísticas em festivais culinários.

### **3.3 – Tradição como representação: a interação social a partir de Erving Goffman**

Neste tópico, apresentamos os principais aspectos da microsociologia goffmaniana que nos ajudam a analisar e a entender os discursos e as atuações que acontecem nos momentos de interação entre os organizadores/promotores dos festivais culinários de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto e os visitantes que frequentam os festivais.

Com base em nossos objetos de pesquisa, e sob a perspectiva de Goffman, entendemos que os sujeitos utilizam expressões explícitas e implícitas para manter a coerência em suas atuações. Podemos visualizar como expressões explícitas as *performances* e discursos dos organizadores/promotores dos festivais culinários e dos visitantes; como expressões implícitas, temos os trajes usados durante os eventos, que buscam transmitir uma determinada mensagem: segurança alimentar e higiene - toucas para proteger os fios de cabelo que poderiam cair na comida, lavagem constante das mãos, separação entre pessoas que recebem o dinheiro e aquelas que servem as comidas, uso de avental; promoção do evento: camisetas com a logomarca do evento.

Os objetos, que nesse contexto são os artefatos simbólicos, transmitem mensagens e suscitam memórias: a colher de pau, o tacho de cobre e as panelas de pedra. No cenário, temos as barracas com sua estrutura simples, que buscam recriar as cozinhas coloniais, os tecidos de chita que decoram o ambiente, os fogões à lenha que transmitem a ideia de comida interiorana,

---

<sup>51</sup> Na obra “A representação do eu na vida cotidiana”, Goffman centra sua análise nos momentos cotidianos que, para ele, são complexos e reveladores. Ele compara a vida social a um teatro, em que os sujeitos representam distintos papéis em seu processo interacional; para tanto requerem o desempenhando de *performances*, com vistas a influenciar o outro. O autor preceitua que as interações cotidianas são guiadas por regras culturalmente estabelecidas e relevantes e que são aprendidas ao longo da vida. Nesse sentido, o sujeito aprende e adapta novas regras culturais gradativamente, permitindo a ele a compreensão das expectativas sociais que permeiam cada ambiente ou situação e que o ajudam a fornecer respostas às diferentes formas pelas quais eles são abordados. Goffman defende então que, em função dos julgamentos que envolvem a atuação, os comportamentos, as palavras e as ações dos sujeitos não são naturais, mas treinados, desde a infância, para serem empregadas em diferentes situações e contextos em que o outro, que constitui a sua plateia, previamente espera.

preparada cuidadosamente em rituais tradicionais que são passados entre as gerações e reproduzidos no presente.

Quando todos esses elementos se comunicam, se entrelaçam e fazem sentido, tanto para quem deles se utilizam para manifestar sua intencionalidade, quanto para aqueles que consomem as experiências projetadas por esses elementos, Goffman entende que a representação foi bem-sucedida; nesse sentido, os participantes tenderão a considerar que os atores (organizadores/promotores dos festivais) são válidos, bem como a sua atividade (a comercialização de comidas tradicionais) e seu público (demais visitantes, e moradores locais). Na dinâmica da realidade social, tais aspectos tendem a extrapolar o limite do face a face<sup>52</sup> e a se difundirem para o conjunto do grupo, bem como a organização a que os atores pertencem, cada qual se tornando um representante coletivo que os ultrapassa. Assim, conforme Nizet e Rigaux (2016), trata-se da própria realidade do mundo social que se encontra englobada.

Seguindo então essa perspectiva que explora a natureza dramática da interação no contexto das tradições culinárias, podemos centrar nos aspectos ligados à encenação realizada no processo ritual e simbólico, que se estabelece ao longo do tempo, geralmente no seio das famílias, onde as práticas de produção culinária são realizadas, com uso de artefatos próprios. Nesse caso, observamos que o objetivo é alcançar sabor, textura e imagem padronizados, de determinada comida, que é consumida cotidianamente por certo grupo de pessoas.

Para alcançar esse fim e transmitir esse ritual para sua plateia, os atores realizam *performances* específicas, com vistas à projeção de uma personalidade - no caso do estudo, a personalidade mineira. Para tanto, os atores aqui descritos (organizadores/promotores dos festivais culinários de São Bartolomeu e de Santo Antônio do Salto) procuram transmitir uma imagem do que seria o “típico mineiro”; com isso, eles buscam a preservação dos bastidores ou do território (o meio em que vivem e onde realizam suas atividades cotidianas), as impressões causadas pelo figurino (camisas do evento, toucas, luvas, aventais com logomarca do evento) e pelo cenário (praça principal, barracas para venda de comidas tradicionais, a igreja no entorno representando a religiosidade do povo, a decoração do festival condizente com a mensagem que querem passar, as músicas, danças, encenações folclóricas), as consequências ou os efeitos provocados pela postura, pelo tom de voz, pelas expressões faciais e pelos gestos (quando em interação com os visitantes), com a finalidade de divulgar os pratos, o festival, o distrito e o

---

<sup>52</sup> Goffman chama de face algo mais que o rosto, seria toda a fachada que sustenta o sujeito. Assim, o trabalho de face é o esforço que cada um de nós faz para manter-se à altura do que projetamos sobre nós mesmos, à altura do tratamento que acreditamos merecer por parte dos outros.

município de Ouro Preto; todos circunscritos ao contexto mineiro de bons anfitriões, acolhedores, hospitaleiros e bons cozinheiros, como retratamos no Quadro 3:

Quadro 3 – Mecanismos de representação dos organizadores/promotores dos festivais culinários de Ouro Preto

<b>Mecanismos de Representação</b>	<b>Característica</b>
Realização dramática	Na presença dos visitantes, os organizadores/promotores dos festivais incluem em sua atividade de comercialização de comidas tradicionais sinais que acentuam e configuram atos confirmatórios das comidas, exaltando seu sabor, aparência, tradição mineira que, sem isso, poderiam não serem valorizadas e atrativas ao consumo
Idealização	Quando os organizadores/promotores dos festivais se apresentam diante dos visitantes, seu desempenho tenderá a incorporar e exemplificar as características socialmente valorizadas do povo mineiro (hospitalidade, simplicidade, afabilidade, acolhimento) e detentores de saberes e fazeres tradicionais das preparações culinárias mineiras e ouro-pretanas, vinculadas aos saberes e fazeres caseiros, preparadas no fogão a lenha, com ingredientes locais e transmitidos de geração em geração
Manutenção do controle expressivo	Cada organizador/promotor dos festivais terá de observar cuidadosamente a própria conduta, ajustada aos adjetivos mineiros de povo afável e acolhedor, detentor de saber tradicional de produção culinária
Realidade e artifícios	Os organizadores/promotores dos festivais utilizam de formas expressivas do típico mineiro, seja como morador de um pequeno distrito ouro-pretano, de um herdeiro de tradições locais, que produz e consome em seu cotidiano as preparações comercializadas nos eventos. Os membros das típicas famílias rurais têm na comida um de seus maiores patrimônios, que as valorizam e a exaltam como parte da identidade grupal
Equipe de representação	Grupo de organizadores/promotores dos festivais que se unem, idealizam e promovem festivais culinários para ofertar comidas tradicionais aos visitantes consumidores de experiências autênticas
Lealdade dramatúrgica	Permanece durante todo o tempo de realização do festival como representantes da identidade mineira, exaltando-a e valorizando-a enquanto patrimônio imaterial de Minas Gerais
Disciplina dramatúrgica	É aquela na qual o barraqueiro se mostra representante da cultura local, comedido, afável e acolhedor, sempre atento e solícito, deixando essas características sempre em evidência para os visitantes (gestuais e expressões faciais e disciplina discursiva condizente com as expressões corporais)
Circunspeção dramatúrgica	No interesse da equipe, cada promotor deve ser prudente e circunspecto, ao representar o espetáculo festivo dos festivais culinários, preparando-se antecipadamente para prováveis imprevistos como falta de comidas típicas e ou bebidas, energia elétrica, aspectos climáticos adversos como excesso de sol ou chuva, calor ou frio, explorando as potencialidades do evento, mesmo nessas condições adversas

Fonte: Elaborado por Virgínia da Silva Cardoso e adaptado de Martins (2017).

A partir de todos os fatores presentes no Quadro 3, podemos entender como uma representação bem-sucedida dos organizadores/promotores dos festivais culinários analisados, mediante a opinião dos visitantes - em um primeiro nível, notamos uma apreciação positiva de ambos; em um segundo nível, essa representação se estende ao conjunto dos organizadores/promotores e ao conjunto dos visitantes presentes em todos os festivais que acontecem no estado.

A teoria dramaturgica de Goffman permitiu explorar, nesta pesquisa, as múltiplas implicações para a construção de sentidos e de aspectos negligenciados na maioria dos estudos acerca das tradições culinárias, ou seja, os códigos discursivos, corporais, ambientais, que muitas vezes passam despercebidos nas análises e que representam o cerne do processo expressivo dos sujeitos frente aos objetos de pesquisa. Dessa forma, chamamos a atenção para o papel da linguagem verbal (discursos) e não-verbal (roupas, acessórios), bem como do ambiente (móveis, decorações) utilizado na definição da situação ou, mais especificamente, na negociação do eu e do (s) outro (s), de quem somos um para o outro, de como as ações verbais e não-verbais revelam e afetam mutuamente as impressões sobre o que passa no processo interacional.

Para ampliar esse escopo, podemos pensar que, como defende Goffman, toda representação contribui para produzir um sentimento de realidade, ou seja, a imagem projetada do típico mineiro que produz sua comida na roça, em fogões à lenha, cujas preparações são o resultado de uma tradição centenária, passada de geração em geração, principalmente através da oralidade, e que abarca consideravelmente o gênero feminino.

A presença marcante dos fogões à lenha nas barracas do “Festival de Cultura e Culinária Típica” de Santo Antônio do Salto; as flores e os tecidos nas janelas das casas da rua principal do distrito de São Bartolomeu, durante o ritual religioso da procissão de *Corpus Christi*; e os tecidos de chita que decoram as barracas nos dois eventos ajudam a compor cenários específicos que remetem ao rústico e típico mineiro, solidificando essa imagem projetada no imaginário turístico que os prestigia. Essas encenações, na perspectiva goffmaniana, são motivadas pela idealização dos valores usualmente associados às posições sociais que os sujeitos assumem em seu cotidiano.

No nosso contexto de pesquisa, entendemos que os organizadores/promotores dos festivais culinários são motivados pela cultura em que estão inseridos, pelas vivências diárias que estabelecem com os outros, pelos ritos incorporados na vivência grupal, que moldam as identidades individuais e coletivas e que transcendem o grupo e se fundem à uma realidade maior de mineiros, de brasileiros, de seres humanos.

Após a análise dramaturgica do processo interacional dos sujeitos, passamos à categoria analítica da tradição identificada no contexto mercadológico do turismo, transformada em produtos para ser comercializada aos visitantes que frequentam esses festivais culinários.

### 3.4 - Tradição como espetáculo: o tradicional culinário e o elemento comercial

Neste tópico, evidenciamos a apropriação das tradições culinárias mineiras pela atividade turística, com vistas a transformá-la em um elemento comercial, sob a ótica da espetacularização<sup>53</sup>. Para tanto, analisamos os aspectos relativos à teatralização do turismo que atrai pessoas e agrega valor aos produtos consumidos nos destinos visitados.

Mais uma vez, empregamos as contribuições de Erving Goffman, bem como de Guy Debord e Nestor Garcia Canclini, que pensam o turismo enquanto manifestação “espetacularizada” das experiências. Em seguida, tecemos comentários acerca da relação que se estabelece entre os atores envolvidos na realidade ouro-pretana: as tradições culinárias, os organizadores/promotores dos festivais culinários e os visitantes que consomem seus produtos.

Kellner (2006) afirma que as raízes do entretenimento popular se encontram no espetáculo, uma vez que a religião, a guerra, os esportes e demais domínios da vida pública foram o palco da difusão do espetáculo durante os séculos. Na contemporaneidade, o espetáculo se apresenta sob um contexto midiático, cujas novas tecnologias da informação e das formas de apropriação do mercado cultural ocorrem de forma polissêmica, seja nos campos da economia, da sociedade, da política e da cultura. No caso da cultura, Cezar *et al.* (2016) postulam que essa polissemia é latente no contexto turístico, onde as festas populares, especificamente os festivais culinários, estão diretamente conectadas às transformações estruturais que acontecem na sociedade, sendo reguladas pelo mercado e pelo comércio.

Segundo Corrêa e Campos (2019), a prática turística foi alavancada pelo avanço do modo de produção capitalista que influenciou a construção e a transformação dos espaços urbanos e rurais, refletindo, assim, nos modos de vida, nas formas de trabalho da população, e na transformação da culinária tradicional. “Todavia, ao ser substituída por novas preparações, a culinária tradicional não desapareceu, pois, a própria atividade turística tratou de retomá-la e ressignificá-la para torná-la típica e comercializável” (CÔRREA; CAMPOS, 2019, p. 29).

Ao estudar as manifestações populares como os festivais, Canclini (2013) percebe que o patrimônio cultural configura um recurso utilizado para afirmar as diferenças de classe,

---

<sup>53</sup> O termo espetacularização é definido por Carvalho (2012) como uma operação típica da sociedade de massa em que eventos (rituais ou artísticos) são criados para atender às necessidades de um grupo. Esses eventos são preservados e transmitidos por meio de circuitos próprios e transformados em espetáculo para o consumo de outros grupos desvinculados das comunidades de origem. O processo de espetacularização turística é um fenômeno resultante de programas e produções político-econômico-estéticas sobre os espaços, com fins e consequências econômicas através do mercado turístico. (FIGUEIRA, 2016). Segundo Debord (1997), a sociedade atual é baseada no espetáculo, ou seja, nas representações.

sendo que os setores dominantes definem quais os bens merecem ser conservados e atribuem a eles valor e, para isso, dispõem de estrutura econômica e intelectual. Ademais, as classes populares, mesmo possuindo produtos de valor estético como música, dança e outras práticas tradicionais, raramente se tornarão patrimônios generalizados e reconhecidos.

O autor assevera que, com o crescimento da indústria cultural, a busca por novos produtos atraentes ao mercado consumidor é ampliada. Nesse processo, muitas vezes, observamos a fragilidade das camadas populares, ao serem manipuladas as suas práticas tradicionais, com vistas ao atendimento de seus interesses, usando como justificativa a difusão e a promoção popular. Assim, surge uma “encenação do popular” na lógica do mercado.

Moraes e Gândara (2016) entendem que a comunicação promovida pelo turismo é cercada de teatralidade, na qual os destinos são cuidadosamente preparados para captar e direcionar o olhar do visitante, visando aspectos locais já consagrados que denotam uma espécie de encenação característica que emerge nos atrativos turísticos (SILVA, 2005). Assim, tanto os visitantes quanto a comunidade e o próprio destino turístico se envolvem nesse processo de representação (GOFFMAN, 2011a).

Gomes (1996) categorizou o espetáculo sob a ótica da dramatização, da diversão e da ruptura das regularidades que compõem as narrativas e as *performances* utilizadas, tanto para a atratividade turística quanto para a comunicação estabelecida entre visitantes e visitados. Nesse contexto, os atores sociais responsáveis pela apresentação dos destinos turísticos e seus atrativos participam da *performance* – há mudança de cenários, montagem de uma sequência que torna possível o resgate de práticas e de atividades culturais esquecidas, e uma apropriação do elenco para fins turísticos (SCHECHNER, 1995). Nesse sentido, Wainberg (2003) compara o turismo ao cinema, atribuindo a ambos o potencial de produzir um efeito “mágico” no público, que é levado a buscar experiências que proporcionem efeitos satisfatórios. Tal fato é corroborado por Damatta (1985), quando afirma que nenhuma sociedade vive sem um mundo mágico que possibilite às pessoas transcenderem e sonharem em um mundo extra-cotidiano, a fim de renovarem suas forças.

É consenso entre os autores pesquisados que a postura da comunidade local e dos visitantes tende a mudar quando estes estão diante uns dos outros, nas palavras de Goffman (2011b), quando estão face a face. Essa interação provoca um controle ainda maior do espaço turístico, mesmo em cenários considerados espontâneos, heterogêneos e, por isso, são dispostos de uma forma mais próxima do que se considera natural e autêntico<sup>54</sup> (MORAES; GÂNDARA,

---

<sup>54</sup> A autenticidade em eventos culturais, nomeadamente de carácter tradicional, é cada vez mais frequente em pequenas comunidades que os organizam, com o objetivo de melhorarem a imagem do seu destino e captarem

2016). Tal aspecto se fundamenta no fato de os envolvidos com a atividade turística desejarem mostrar um cenário perfeito, pois é assim que querem ser apresentados aos demais sujeitos. Isso faz com que as narrativas e os personagens sejam teatralizados, a fim de tocar os sentimentos, provocar a emoção e atrair a atenção dos visitantes (GOMES, 1996).

Na visão de Lanfant (1980), o conjunto das manifestações culturais e os elementos que compõem o produto turístico, como serviços (hotéis, restaurantes, transportes), objetos culturais (patrimônio artístico e cultural), particularidades geográficas (paisagens, identidade geográfica), culinária, hospitalidade e costumes são agrupados em um “pacote de serviços e de imagens sedutoras” (LANFANT, 1980, p. 25), inserido na lógica do espetáculo que o turismo busca vender (CORRÊA; CAMPOS, 2019).

Rubim (2005) afirma que a espetacularização promove uma ruptura com a ordem cotidiana e faz emergir a exigência de um conjunto especializado de técnicas para lidar com a construção social do momento excepcional. O espetacular configura-se, então, como construção social e discursiva, na qual diversas esferas sociais coparticipam da existência e realização do espetáculo, visto que há uma predisposição geral a atrair a atenção para si. Representar, nesse sentido, é estar na presença dos outros, por meio de um campo simbólico permeado por crenças, valores e ideais que dão sentido à vida, efetivando sua existência.

Segundo Goffman (2012, p. 71), “o mundo todo não constitui evidentemente um palco, mas não é fácil especificar os aspectos essenciais em que não é”. Nessa perspectiva, na presença de outros, os indivíduos utilizam instrumentos para obter informações a seu respeito, além de apropriar-se de experiências interiores já vivenciadas para extraírem antecipadamente as informações sobre determinada situação, ou o que os outros esperam dele e o que deles podem ser esperados.

O turismo cultural, sob essa perspectiva, permite que as autenticidades culinárias se tornem elementos impulsionadores da atividade turística, gerando valorização social e econômica para as regiões (MARQUES *et al.*, 2020). Essa prática “advém da fascinação com a diferença”, favorecendo “a mercantilização da etnia e da alteridade” (HALL, 2006, p. 45). Tais fatos são também observados por Schluter (2003, p. 11), quando entende que “o turismo cultural ganha importância e se expande na atualidade, fazendo parte de um processo de ressignificação e revalorização do local e das tradições a ele associadas”.

---

mais visitantes nacionais e internacionais para as suas regiões. Segundo Marujo (2018), os eventos culturais com características autênticas não só valorizam o patrimônio cultural de uma região, mas também contribuem para o seu desenvolvimento turístico.

Violin e Gonçalves (2020) inserem uma nova problemática a essa realidade, ao sugerirem que esses elementos, ao serem trabalhados pela atividade turística, são capazes de tomar dois caminhos: serem postos em prática, e, ou, sofrerem interferências, quando posto o quesito econômico acima do social, cultural e ambiental. Na visão de Hobsbawm e Ranger (2014), a tradição é tendenciada por recortes culturais, em prol de uma reconstrução histórica particular, elegendo itens que a simbolizam e deixando outros à margem, com vistas a não deturpar a coerência que se pretende atribuir. É o que ocorre com as práticas culinárias locais quando são eleitos alguns pratos típicos como representativos de dada região.

Azevedo e Neto (2010) mostram que o valor simbólico associado às tradições culinárias é frequentemente empregado para potencializar a atratividade dos destinos turísticos, principalmente daqueles destinos onde exista uma personalidade gastronômica<sup>55</sup> característica, como é o caso de Minas Gerais, onde a culinária típica já possui grande prestígio por parte dos visitantes que frequentam o estado.

Coelho-Costa (2019) critica essa ação de “estereotipização” ao afirmar que essa seria uma forma de autenticidade encenada que visa estimular o interesse pelo original. Para Santos (2011), em muitos casos, os eventos culinários visam inserir elementos figurativos à realidade local e que ao serem lembrados remetam ao destino. Assim, a culinária simbólica deixaria de ser um traço cultural dos grupos e passaria a ser vista como mais um elemento usado nas campanhas de *marketing*, que possuem como objetivo a divulgação do produto. Marujo (2018) corrobora Coelho-Costa (2019), ao relatar que muitos desses eventos apresentam essa autenticidade encenada, o que pode ser rejeitado pelos visitantes com fortes motivações culturais. Por outro lado, é importante que se tenha em mente que, no caso dos visitantes, a autenticidade num evento se torna relativa, pois vai depender do entendimento que esses visitantes possuem acerca da cultura que visitam.

Nesse contexto, os autores asseveram que existe grande consumo de comida, vendida como tradicional e típica e apresentada aos visitantes de forma errônea, com o intuito exclusivo de agregar valor aos destinos, alavancar o desenvolvimento turístico e da economia local. Biazioli (2018) critica o uso turístico das comidas regionais, quando deslocadas da realidade cotidiana dos povos que as comercializam. Como exemplo, a autora mostra a influência étnica para a formação da cozinha brasileira que, em muitos casos, foi reduzida a cardápios de pratos

---

<sup>55</sup> A personalidade gastronômica pode ser compreendida como a imagem projetada sobre atributos da cultura culinária e da oferta gastronômica que reforça a singularidade de um destino turístico. Imagem essa que é sempre mais rica quando ancorada em valores e na cultura do lugar (AZEVEDO; NETO, 2010).

típicos oferecidos aos visitantes, olvidando as especificidades locais e as simbologias que representam para aqueles que os consomem em seu cotidiano.

Ao analisarmos os pensamentos dos autores, trazendo seus preceitos para a realidade da pesquisa, entendemos que as tradições culinárias estão imersas em uma rede de atrativos formadores do produto turístico local. O produto turístico mais evidenciado neste estudo é o turismo de experiência, no qual o visitante, através da vivência de situações inerentes aos modos de vida grupais, principalmente através do consumo culinário, vivencia a autenticidade apresentada como o diferencial agregador de valor dos distritos estudados.

Pensando os festivais culinários como espetáculos turísticos que desencadeiam a representação do real e sua reconfiguração numa dinâmica de entretenimento, diversão e ruptura com a ordem cotidiana e que são aspectos imanentes às sociedades humanas, compreendemos que não só o espetáculo, tampouco somente o que se opera no campo do turismo, possui caráter teatral. A vida diária, com seus ritos e rituais cotidianos, do mesmo modo, tem formas particulares de encenação e dramaticidade (GOFFMAN, 2011a).

Em nosso contexto de pesquisa, entendemos que os eventos festivos apresentam uma dupla abertura, para o passado e para o futuro, assim “os sujeitos que os constroem e lhes atribuem significados tendem a reivindicar precedentes socioculturais e possibilidades futuras das suas práticas, que reproduzam seu conteúdo subjetivo” (OZOUF, 1976, p. 219), com vistas a compor, através desses eventos, uma história anual e comemorativa para estabelecer correspondências entre o passado e o presente. Para que essa correspondência ocorra de forma integrada, ela deve ser acompanhada por uma evocação nostálgica, a fim de englobar o contexto subjetivo da realidade a ser retratada. Esses aspectos que visam recriar o passado sob o ponto de vista turístico acontecem ancorados em representações da imagem projetada desse passado.

Após a análise ritual, dramática e espetacularizar do produto turístico pelos organizadores/promotores dos festivais culinários passamos, no próximo tópico, verificamos o posicionamento dos visitantes a respeito dos eventos de tradições culinárias de Santo Antônio do Salto e de São Bartolomeu.

### **3.5 - Percepção dos visitantes nos eventos de tradições culinárias de Ouro Preto - MG**

A percepção do turismo, tanto por parte dos moradores quanto por parte dos visitantes, é fundamental para o sucesso de qualquer evento turístico. Segundo Oliveira (2006), a percepção é sempre carregada de uma visão própria de cada indivíduo, formada a partir de variáveis como meio social, história de vida, nível de escolaridade, religião, atividade

econômica, entre outros. Conseqüentemente, cada sujeito percebe o mundo de forma qualitativa e valorativa de modo que, a partir dessa percepção, é definido o seu modo de relação com a sociedade. Campos (2006), ao analisar a percepção dos visitantes sobre destinos turísticos, percebe que a satisfação ou a insatisfação em relação à uma viagem ou evento depende de uma série de fatores, tais como expectativas, memórias de vivências anteriores, gostos, hábitos e uma série de elementos subjetivos que podem fazer com que uma mesma realidade seja percebida de infinitas formas, dependendo de quem a experiencia.

A partir dessas considerações iniciais, passamos a analisar a percepção dos visitantes que frequentaram o 5º Encontro de Tradições Culinárias de São Bartolomeu e o 17º Festival de Cultura e Culinária Típica de Santo Antônio do Salto, no ano de 2019. A análise foi pautada nas respostas dos visitantes às perguntas aplicadas por meio de questionário, durante a realização dos dois festivais estudados.

Após a tabulação das informações coletadas, fizemos uma caracterização social dos sujeitos e, a partir dela, percebemos similaridades nos dois eventos, quais sejam: a maioria dos visitantes são do sexo feminino (65% em São Bartolomeu e 62% em Santo Antônio do Santo), possuem entre 31 e 50 anos; possuem filhos sendo que estes, em sua maioria, nunca participaram dos festivais. Entendemos que o público que frequenta esse tipo de evento é composto por famílias e por grupo de amigos que gostam de se reunir para degustar a culinária típica e prestigiar o evento.

Quando pensamos sobre o consumo turístico dos festivais culinários pelos jovens, entendemos que o interesse juvenil por esse tipo de evento, bem como pelo tipo de comida, muitas vezes se dá pela novidade, por ser uma alimentação que não faz parte de sua vivência, causa curiosidade em conhecer e saborear os pratos, mas não firma laços duradouros de pertencimento, o que poderia reforçar a manutenção das tradições ao longo de diferentes gerações.

Os dados também corroboraram o estudo de Zanella (2017) com o predomínio da participação de famílias e amigos que buscam nesse tipo de evento uma oportunidade de rever familiares e amigos que residem nos locais das festas e, ou, em suas proximidades. O próprio simbolismo da comida, que remete às práticas familiares, favorece esse tipo de público.

Assim, segundo dados da pesquisa, atestamos que o público que comparece a eventos culinários é formado, em sua maioria, por famílias e amigos que buscam passar momentos agradáveis com seus familiares por meio de rituais de comensalidade.

No que concerne à origem dos visitantes, a grande maioria é residente de Ouro Preto ou de região próxima. Um dado interessante e divergente, no que concerne especificamente aos

dois distritos estudados e relativo ao local de residência desses visitantes é que, daqueles que frequentaram o evento em Santo Antônio do Salto, a maioria reside em Ouro Preto e região, diferentemente daqueles que fazem turismo em São Bartolomeu, onde boa parte dos visitantes reside na capital Belo Horizonte e região metropolitana, seguidos dos residentes em Ouro Preto e região.

Essa diferença advém de diversos fatores, entre eles a maior proximidade de São Bartolomeu da capital mineira (mais fácil acesso ao distrito), influência de pessoas naturais do distrito e que moram na capital (organizadores/promotores do festival e visitantes) e tradição turística (embora o festival culinário de São Bartolomeu seja bem mais recente ante o festival de Santo Antônio do Salto, o distrito apresenta longa tradição de festas culinárias e religiosas (festa da Goiaba e Festa do padroeiro) que já recebem visitantes há várias décadas. Ademais, o distrito é também conhecido pelos doces que são tombados pelo patrimônio histórico.

As pessoas ficam sabendo dos eventos culinários por três fontes principais: “boca a boca”, redes sociais e materiais impressos. A maioria dos visitantes ficou sabendo do evento por divulgação oral, outros pelas redes sociais e, por último, por meio de materiais impressos. Fato corroborado por Zanella (2017), ao verificar que o maior conhecimento acerca da realização dos festivais culinários acontece pelo conhecido “boca a boca”, principalmente através de familiares e amigos que já visitaram os eventos. Outras pessoas acabam sabendo das festas pela mídia, (rádio, televisão e redes sociais). Correia *et al.* (2020) salientam que o *marketing* da festa é um processo essencial para o sucesso dos eventos, uma vez que sua promoção em diferentes canais faz com que, a cada ano, o público se amplie e seja maior o número de interessados em degustar os pratos típicos.

Diferentes motivações levaram os visitantes a participarem dos eventos - as mais recorrentes foram o interesse em conhecer e, ou, saborear a culinária típica com suas variedades, seguido do interesse em participar dos eventos de forma geral, conhecer a cultura local, praticar atividades de lazer e encontro com os amigos, o que podemos traduzir como um turismo de experiência (PEZZI; VIANA, 2015).

Tais fatos destacam que as experiências memoráveis dos visitantes se estabelecem na busca pela tradição, principalmente quando se analisa a preservação/conservação do patrimônio cultural, fomentando e oportunizando experiências diferenciadas e de imersão cultural aos visitantes e o sentimento de pertencimento a um grupo. Esses fatores fazem com que as pessoas busquem sempre novas motivações para viajarem e para participarem de eventos que possibilitem experiências originais e distintas.

Nesse sentido, os aspectos culturais se destacam, pois são capazes de proporcionar antigas e novas sensações aos visitantes, principalmente por meio da culinária. Ademais, quando a motivação turística se centra no turismo gastronômico, essa não se restringe somente ao ato de comer em determinado local, mas contempla diferentes aspectos que retratam o saber fazer das comunidades, suas tradições e conseqüente valorização da cultura local.

A partir dessa busca turística pelas novas maneiras de vivenciar os destinos, percebemos que os festivais culinários ganham espaço nos destinos estudados e contribuem para o fomento da economia e crescimento das duas localidades. Essas festas têm importância histórica e gastronômica para região de Ouro Preto, onde a paisagem chama muito a atenção do visitante e pode ser vista como patrimônio cultural da localidade.

Quando questionados sobre a principal motivação para frequentar a festa, o lazer foi o item mais citado. Os visitantes procuram, nesse tipo de evento, uma oportunidade de diversão com a família, para relaxar e descansar das atividades cotidianas. O lazer e o descanso também foram observados por Neves (2017) como as principais motivações do visitante para participação no “Festival da Lula”, em Arraial do Cabo, estado do Rio de Janeiro. Fato corroborado por Correia *et al.* (2020), que entendem que o público que frequenta a “Festa do Bode Rei” (PB) é formado principalmente por visitantes e que a comida é uma das razões mais relevantes para a participação, devido ao fato de expressar a culinária típica e utilizar ingredientes locais.

Os discursos dos visitantes que responderam ao questionário permitiram constatar que a culinária, principalmente a típica, constitui diferencial no segmento turístico e de eventos, ao propiciar a vivência de experiências únicas, seja por meio da degustação dos pratos; do conhecimento da história local, quando conversam com os organizadores/promotores e vivenciam as práticas culinárias da preparação dos alimentos que carregam práticas e memórias adquiridas em diferentes gerações e que fizeram parte das vivências de muitos visitantes em outros períodos da vida, como a infância.

Essas características se associam aos chamados alimentos-memória (SANTOS, 2004) e comida afetiva<sup>56</sup> (TAVARES, 2018), tendo os alimentos o poder de despertar recordações e emoções da infância. Essa situação foi percebida nos visitantes de Santo Antônio do Salto, quando degustaram os alimentos provenientes da barraca de café da fazenda. As quitandas ali

---

<sup>56</sup>A comida afetiva é baseada em memórias, é o ato de degustar um alimento que seja associado à hospitalidade, sendo capaz de gerar a boa lembrança da vida, ao prazer, ao gosto de infância, regados sempre de doação, despertando sentimentos, memórias, segurança e prosperando em suas gerações.

comercializadas fazem parte da vivência de grande parte dos visitantes que residem nos arredores de Ouro Preto, bem como de quase toda a população mineira.

Esse aspecto é corroborado por Dutra (2004), ao concluir que, apesar das transformações ocorridas nas práticas alimentares ao longo do tempo, as quitandas ainda estão presentes em algumas mesas das pequenas localidades rurais no interior de Minas, como acontece em Santo Antônio do Salto. Mesmo essa prática não sendo tão corriqueira como nos tempos de outrora, ela permanece viva na memória gustativa daqueles que as saborearam em algum momento da vida. A possibilidade de rememorar esses momentos, a partir do consumo desses alimentos, representa grande satisfação para os visitantes e para os barraqueiros que ofertam essas comidas.

Muitos relatos mostram a associação feita pelos visitantes com o passado nostálgico, à lembrança das mães e avós que produziam esse tipo de alimento, aos sentimentos despertados nessa relação familiar ao consumi-los, como destacado por um visitante de 63 anos, que descreve essa experiência como uma “excelente oportunidade de lazer, de encontrar os amigos, de curtir a família e comer comidas típicas de nossa região”. Outros aspectos recorrentes foram o desejo de estar entre amigos, rever parentes e a comunidade de origem, fatores preponderantes nas intenções dos visitantes em visitar os festivais em Ouro Preto.

Essas motivações relatadas pelos visitantes nos levam a concordar com Bortnowska *et al.* (2012), quando afirmam que eventos gastronômicos incentivam as visitas periódicas de visitantes urbanos que procuram relações de amizade e relaxamento físico e mental. Assim, as configurações dos festivais propiciam ‘experiências existenciais’ aos visitantes, ao ofertarem formas mais simples de existência em regiões mais afastadas dos grandes centros. Além disso, os festivais podem caracterizar-se como uma forma de manifestação da cultura local, à medida que, ao se repetirem ao longo do tempo, agregam ao imaginário dos visitantes e dos residentes das localidades onde são realizados, reforçando ações coletivas que sedimentam a cultura regional.

Conforme Correia *et al.* (2021, p. 88), “o grande chamariz da festa é a gastronomia, pois a maioria dos participantes do evento vão apenas para degustar o prato e para passar um domingo diferente com a família”. Nesse sentido, procuramos conhecer a opinião dos visitantes acerca da culinária tradicional dos distritos estudados e, a partir daí, analisar se esse fator é preponderante na escolha pelo destino. Assim, observamos que a grande maioria classificou a culinária tradicional comercializada nos eventos como excelente. Embora tenham apreciado os pratos, os visitantes não teceram mais comentários acerca dos atributos desse tipo de alimento, o que nos leva a refletir sobre as motivações para o consumo alimentar dos visitantes.

Para Azevedo e Neto (2010), essas motivações estão associadas à curiosidade sobre a gastronomia local e, ou, a necessidade de alimentar-se. Para Pine e Gilmore (1998) e Montanari (2008), a culinária típica tradicional, associada ao dinamismo cultural da contemporaneidade, representa uma resposta às expectativas de um novo perfil de visitantes que valoriza os ícones culturais e a maior aproximação com os autóctones, com vistas a viver uma experiência mais próxima à realidade ofertada.

Henriques e Custódio (2010) ressaltam que o consumo alimentar na atividade turística sempre gera expectativas da parte do visitante traduzidas, algumas vezes, em apreensão ao conhecer um prato típico de um território, remetendo os visitantes a uma nova experiência e a um novo sabor, marcados pela “autenticidade” da gastronomia local.

Santiago (2020) destaca que essa autenticidade é, muitas vezes, um mito ou uma releitura, uma representação da realidade que se deseja demonstrar e rememorar. Portanto, pode ser vista como superficialidade do ato turístico. Assim, analisando as diferentes visões dos autores, constatamos que os visitantes que participam dos dois festivais estudados congregam diferentes motivações e aceções acerca da culinária tradicional. Eles a têm em apreço, gostam e valorizam o seu sabor, mas não as têm enquanto bem incorporado, sua simbologia está mais estetizada e menos interiorizada.

A autenticidade foi fator preponderante na busca pelas preparações culinárias que, a nosso ver, se apresentaram de forma contundente na realidade de Santo Antônio do Salto e de maneira mais encenada na realidade de São Bartolomeu, dada a busca por aproximar as comidas comercializadas de uma essência mineira, mas com um toque “espetacularizado”, nas palavras dos visitantes, as comidas do festival são: “Ótimo. Um preparo especial e variado”. “São muito gostosas”. “Muito boas e criativas”, “Maravilhosa e caprichadíssima”. “É a melhor do Brasil”, “Muito boa e deve ser valorizada”. “Resgate à tradição mineira”, “Pratos variados, bem elaborados, culinária simples, porém sofisticados”, “Muito boa, visto que a culinária mineira é bem aceita”.

Aspectos relativos à qualidade dos alimentos se fizeram presentes em quase todos os questionários. Para Kotler (1998), a qualidade na visão dos clientes diverge daquela sentida e buscada pelos fornecedores das comidas tradicionais. O cliente entende a qualidade de um prato típico quando esse é capaz de satisfazer suas expectativas, sejam elas relativas ao gosto, aos serviços prestados, ao ambiente físico, enfim, aos aspectos que variam de pessoa para pessoa.

Segundo Soares *et al.* (2017), o oferecimento de uma alimentação com qualidade é fundamental para o alcance e a fidelização de clientes, tendo em vista que o grau de exigência dos consumidores está cada vez mais elevado em relação às condições de qualidade e sanidade

do produto. Parasuraman *et al.* (1985) identificam cinco dimensões da qualidade que devem ser ressaltadas nos serviços prestados aos visitantes, para que a satisfação seja alcançada: a tangibilidade, a confiabilidade, o atendimento, a segurança e a empatia. Todos os aspectos foram observados nas falas dos visitantes dos dois eventos analisados, mas, as que mais se destacaram foram aqueles inerentes ao atendimento e à empatia por parte dos organizadores/promotores dos festivais. Eles destacaram que um serviço turístico com qualidade deve abarcar boas condições no ambiente físico, ser confiável, eficiente e eficaz, seguro e capaz de atender às necessidades específicas de cada visitante.

A empatia foi um fator muito presente no contexto da pesquisa, embora não tenham discursado abertamente usando essa palavra, pudemos apreender do contexto que essa era a ideia presente nos discursos daqueles que queriam se referir à forma de atendimento dos organizadores/promotores dos eventos, quando da interação com os visitantes. A partir dessa interação, sob a perspectiva goffmaniana da teatralização da vida, entendemos que ambos os sujeitos: organizadores/promotores e visitantes, em interações face a face, buscaram apresentar ao seu espectador sua melhor fachada, aquela que mais iria agradar, satisfazer suas expectativas e contribuir para uma interação cordial, amena e prazerosa.

A forma de atendimento por parte dos organizadores/promotores dos festivais repercutiu de forma positiva na interação com os visitantes, bem como sua percepção acerca das comidas comercializadas. A empatia, a segurança e a responsabilidade foram os aspectos mais evidenciados nos dois locais. Os visitantes afirmaram que houve a empatia quando os organizadores/promotores demonstravam que se importavam com eles, ao oferecerem seus produtos ou serviços. A segurança e a responsabilidade dizem respeito ao conhecimento que esses organizadores/promotores possuem e revelam, permitindo que os visitantes se sentissem seguros para degustar as preparações.

Em Santo Antônio do Salto, destacamos um elemento interessante no que tange à percepção acerca da culinária - os visitantes demonstraram interesse em prestigiar a comunidade, enalteceram as preparações e o evento, bem como demonstraram forte apreço, o que revela um apego às raízes locais, sentimento de pertencimento e de afirmação da identidade, conforme demonstrado por Moraes (2011), quando este afirma que a culinária mineira recorre constantemente à tradição e às origens históricas do Estado. Para Arruda (1990), o processo de construção da identidade mineira reverbera na transformação dessa identidade em mito, sendo que os sujeitos se apropriam de forma ideológica desse mito, formando sociabilidades específicas para os encontros em torno da comida.

Goffman (2011a) preconiza que essas fachadas são essenciais no contexto interacional, dada a sua ampla possibilidade de transmitir ao expectador aquilo que se internalizou durante a vivência grupal, da cultura local e das práticas cotidianas que se fixaram na memória e nas técnicas corporais dos sujeitos. Assim, em muitos casos, a encenação é verdadeira, dado que os atores já internalizaram esses quesitos e os incorporaram aos seus atributos pessoais, não sendo possível a sua separação, dado que já fazem parte da personalidade.

No que tange às percepções dos visitantes acerca dos eventos, e se os indicariam para amigos e familiares, obtivemos discursos parecidos nas duas localidades. As preparações comercializadas nos festivais culinários de Santo Antônio do Salto e São Bartolomeu são, em sua maioria, de origem tradicional. Esse fato permite que os participantes desses festivais vivenciem um pouco do cotidiano alimentar da região, além dos modos de vida e da culinária local. Quando indagados sobre a possibilidade de indicação do evento para outras pessoas, os discursos proferidos foram positivos, e se estenderam para a valorização da cultura local, para o ambiente intimista e familiar; além de se manifestarem quanto ao desejo de retornarem no próximo ano e de convidar outros amigos para conhecerem o evento culinário.

Quase todos os visitantes questionados afirmaram que indicariam o evento. As motivações mais recorrentes para essa indicação referiram-se ao evento como um todo, abrangendo diferentes dimensões: sensoriais, estruturais, organizativas, culturais, de lazer, entre outros, como destacado nos excertos: “[...] é cultural e faz parte da história de Minas”. “Porque o evento é muito organizado”, “Sempre indico, porque é a festa que mais se identifica com a culinária da região”, “[...] pela importância de resgatar cultura local”, “[...] incentivo ao crescimento da comunidade”, “Com certeza, pois é até uma cultura de um evento que envolve tão bem o povo regional”, “[...] muito intimista e familiar”; “Porque minha experiência foi ótima”; “Super agradável, seguro e divertido”; “[...] a organização é ótima e a culinária vale a pena”; “Organização impecável e acolhimento incrível”; “Sempre indico, porque é bem-organizado”.

Em São Bartolomeu, as motivações mais recorrentes versaram sobre a culinária típica, pois “[...] é cultural e faz parte da história de Minas”, “diversão garantida”, “Adoro comida e as pessoas de São Bartolomeu”, “Por ser tranquilo, bonito, com comidas deliciosas e recepção excelente”, “Lugar gostoso, cheio de charme e histórico”; “Com certeza indicaria”, “Tem boa comida, gente bonita, lugar tranquilo, boa música, ambiente familiar”; “Pela interação e pratos deliciosos”; “Com certeza. O ambiente é muito bom, com pessoas conhecidas”; “Evento propicia convivência familiar e não tem tumulto”; “Festa familiar bem mineiro”; “Ótima organização e excelente música”; “Todos devem conhecer a região”.

Apenas um visitante do evento ocorrido em Santo Antônio do Salto disse que não indicaria: “Não. [...] espaço ruim, poucas cadeiras e mesas; poucas tendas”. Apenas um dos visitantes não compartilha dessa visão, principalmente por não ter gostado da estrutura do evento e não em relação à culinária em si.

As interações, as trocas de saberes e o relacionamento interpessoal entre os visitantes e a comunidade local promove um fortalecimento das experiências vivenciadas pelos visitantes, reconhecendo a diversidade cultural e a disseminação de informações sobre o patrimônio cultural, pois, durante a interação, foram trocadas informações acerca das tradições locais, das comidas comercializadas, da história dos distritos. Conforme Goffman (2012), a interação entre os atores nos cenários dos festivais culinários promove um ambiente aconchegante, ameno e sedutor, cujos visitantes se sentem à vontade para comerem preparações e para permanecerem nos eventos, apreciando músicas, amigos e familiares.

Os discursos acima corroboram a visão dos autores Kotler (1998), Soares *et al.* (2017), Neves (2017), entre outros que preconizam a gastronomia representada em eventos culinários, sendo essa alternativa de interesse turístico. Por isso, o bom planejamento e a adequada execução se fazem necessários, a fim de tornar o nome dos festivais significativos para visitantes e moradores das duas localidades. Os visitantes desejam participar do referido modo alimentar, com o objetivo de se sentirem integrados aos costumes locais, pois possuem a necessidade de satisfazer sua curiosidade, principalmente quanto ao preparo e ao paladar; nesse cenário, salientamos que os cuidados com a higiene são fundamentais.

Os eventos culinários ocorrem com o uso de determinados produtos ou ingredientes específicos, retratando a tradição da cultura local, ademais, geram conhecimentos através da troca de experiências. Esse fato, segundo Zanella (2017), faz parte de uma oferta econômica que ele chama de “embrulhar experiências”, em torno de ofertas tradicionais, como a venda da experiência em si, que tornam o serviço oferecido um coadjuvante, ou seja, os visitantes efetuam suas compras para usufruírem de sua utilidade específica, além de adquirirem utilidades imateriais como emoções e sensações.

A conectividade social com outros visitantes é outro fator relevante. Para os visitantes, o ato de comer onde os habitantes locais comem é tão importante quanto comer o que eles comem. Ou seja, o palco e o cenário em que são concebidas as comidas são fatores preponderantes na percepção das experiências. Portanto, uma refeição preparada seguindo os mais tradicionais métodos de preparo e ingredientes pode perder um pouco de seu valor cultural se não for servida em um local autêntico, que proporcione a compatibilidade entre comida e visitante. A integração comunicativa entre organizadores/promotores dos festivais culinários e

os visitantes é mediada pelo princípio da diferença. No consumo turístico do destino, há uma distinção entre o “eu” e o “outro”, o que permite aos sujeitos locais a adaptação de seus saberes para interagir com visitantes e, para o visitante consumidor de experiências, essa prática de consumo tende a gerar aprendizado, conhecimento e transformação pessoal, contribuindo para sua formação social e intelectual (CANCLINI, 2010).

Os cenários dos festivais tenderam a convergir para uma imagem projetada da tipicidade mineira, e os artefatos foram cuidadosamente pensados e dispostos nas barracas, a fim de compor a rusticidade e a simplicidade inerente à tradição mineira. Houve, ainda, investimento em comodidades para os visitantes, dado que o nível de exigência em relação à qualidade de produtos e serviços prestados vem se tornando ascendente, como destacam Santana (2021), Correia *et al.* (2021) e Goveia *et al.* (2021). Na visão desses autores, não se busca mais apenas a degustação de um prato típico, mas consumir toda uma experiência que congrega cenário, atores e enredo característicos. Desse modo, surge a necessidade de os organizadores/promotores dos festivais se adaptarem também ao mercado e atenderem às expectativas dos visitantes, com vistas à excelência no atendimento e na qualidade.

É preponderante o acompanhamento sistemático dos festivais pela equipe responsável por planejá-lo e executá-lo, dado que um evento bem planejado, com boa organização, estrutura física satisfatória e divulgação (redes sociais e mídias tradicionais), conseguirá atrair um maior público, bem como satisfazer e até superar as expectativas dos visitantes.

Outro aspecto questionado aos visitantes foi acerca do que eles mais gostaram e do que menos gostaram nos festivais. Os discursos relativos à culinária típica e à organização do evento foram os mais citados, no que diz respeito aos aspectos positivos e agradáveis, conforme os seguintes excertos: “Mais gostei da culinária”, “Gostei dos pratos e música” (Santo Antônio do Salto); “Mais gosto é as comidas e os vendedores locais”, “Parece ter grande variedade de pratos e boa qualidade”, “Mais gostei: culinária, “Da diversidade de gente, culinária” (São Bartolomeu).

Já os aspectos que demonstraram menor contentamento foram relativos à estrutura do evento, com destaque para falta de espaço, poucos banheiros e filas nas barracas. As estradas de terra que ligam os distritos à sede Ouro Preto e aos demais distritos circunvizinhos representam uma dualidade na opinião dos visitantes que visitam o local. Para uns, representa o charme e a autenticidade da região, compondo o cenário tão apreciado, principalmente por aqueles oriundos de cidades grandes como Belo Horizonte, já acostumados aos prédios, estradas asfaltadas e ao trânsito intenso. Outros as julgam como um fator limitador, visto que, na época

em que os eventos ocorrem, há grande formação de poeira na estrada pela falta de chuvas na região.

O grande fluxo de carros também incomoda os visitantes, dado que os distritos não foram preparados para abrigar tamanha demanda por estacionamento, fatos mostrados nos excertos: “[...] não gostei quando tem muita fila”, “É ruim que a cada ano sobem mais o preço e o local fica mais cheio, não sendo tão agradável quanto antes”, “[...] a estrada de acesso que deixa a desejar”, “Não gostei do espaço” (Santo Antônio do Salto). “A parte negativa é a grande quantidade de pessoas que formam filas”, “Menos gostei: banheiros” “Poucas mesas, às vezes a gente fica em pé” (São Bartolomeu).

Com base na visão de Kotler (1998, p. 58), a satisfação é um “sentimento de prazer ou de desapontamento resultante da comparação do desempenho esperado pelo produto/serviço, ou resultado em relação às expectativas da pessoa”. Observamos, assim, algumas sugestões oriundas da pouca satisfação por parte dos pesquisados, em relação à organização e à programação do evento. Essas voltaram-se para as atrações musicais do festival que poderiam trazer artistas locais; maior espaço físico, com maior número de mesas e cadeiras e maior espaço entre elas, com vistas à melhoria da circulação.

A formação de filas (nas barracas e nos banheiros) e o valor dos pratos típicos também foram vistos como fatores limitadores da satisfação, pois os visitantes entendem que as filas são muito extensas e demandam tempo que poderia ser usado para aproveitar o festival; o valor elevado dos pratos para eles dificulta a apreciação de maior diversidade de preparações. Além disso, sugeriram maior divulgação dos eventos e promoção da cidade onde o evento é realizado, alocação de mais banheiros químicos e prorrogação dos dias de realização do festival em Santo Antônio do Salto.

Os fatores limitantes supracitados confirmam os dizeres de Zanella (2017), quando assevera que um evento bem planejado e com uma boa organização voltada para sua estrutura física, além de atrair demandas, está mais propício a satisfazer e superar as expectativas dos visitantes. Além da estrutura do evento, Munchen e Garcia (2015) destacam que, no que concerne ao fornecimento de culinária tradicional, a origem das receitas é de grande importância, uma vez que a preservação das receitas atrai o visitante para as festas tradicionais, pois este nota a culinária como reflexo da cultura regional.

Os aspectos mais influentes na percepção de qualidade pelos visitantes são aqueles inerentes ao paradigma da expectativa, da decepção e da autenticidade e dos fatores de conectividade social. Assim, além dos aspectos objetivos (local, estrutura, produtos), a qualidade também foi observada nos aspectos subjetivos, dado que a culinária, inserida no

contexto turístico, vende uma experiência, ou seja, algo subliminar e emocional. Fato corroborado por Correia *et al.* (2008), que entendem a satisfação do cliente como abstrata, sob diferentes abordagens e critérios de análise, podendo ser considerada uma avaliação do produto, do serviço ou da experiência.

Quanto aos visitantes que participaram da pesquisa, verificamos que as dimensões mais valoradas foram aquelas inerentes à dimensão cultural, principalmente a degustação da culinária típica, seguida pelas dimensões: lazer (músicas, festas, encontro com amigos), conhecer novos lugares e desfrutar de novas experiências e receptividade. Tereso (2014) entende que as principais motivações dos visitantes se encontram na busca pelo prazer, através da alimentação, da viagem e da possibilidade de conhecer novas culturas.

Barbosa *et al.* (2020) apontam que as tendências dos consumidores de alimentos no Brasil estão ancoradas em cinco grupos (sensorialidade e prazer, saudabilidade e bem-estar, conveniência e praticidade, confiabilidade e qualidade, sustentabilidade e ética). Essas dimensões foram evidenciadas nos discursos dos visitantes, comprovando que o segmento está atento aos atributos dos alimentos e preza por preparações emblemáticas<sup>57</sup>, que congregam não somente o sabor e a aparência, mas a diversidade de características subjetivas.

Outro ponto analisado, que contribui para estabelecer uma resposta à questão central da pesquisa, versa sobre as transformações na culinária típica, decorrente da presença de visitantes. A partir da dicotomia latente entre as duas realidades estudadas, notamos que os discursos dos organizadores/promotores do evento em São Bartolomeu reforçam a crescente adaptação dos pratos típicos à realidade turística (incorporação de novos ingredientes, mudança de cardápios, inserção de tendências atuais, uso de novos artefatos), todas voltadas para praticidade e satisfação dos visitantes, mesmo que reafirmem discursivamente a manutenção da culinária dos antepassados. Tais características contribuem para a busca contínua por novos materiais e a crescente preocupação com as melhorias das características sensoriais e sanitárias dos alimentos, somados à praticidade, à estética e à disponibilidade. Ademais, consideramos o fato de que o próprio recurso discursivo voltado à tradição e ao passado se insere num contexto atual, de construção e de resignificação das identidades e das tradições.

Na perspectiva da análise dos rituais, salientamos que as duas festas são de origem rural e assim foram assimiladas pela população dos outros distritos e pela população urbana da sede, bem como de outras cidades, como a capital Belo Horizonte, o que amplia a dimensão comunicativa desses eventos. Adicionalmente, é formada uma espetacularização a ponto de

---

<sup>57</sup> O emblema, enquanto figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte do discurso que expressa um pertencimento e assim, uma identidade (MACIEL, 2005, p. 50).

atrair cada vez mais visitantes, não apenas como expectadores, mas como participantes que buscam conhecer os significados dos rituais culinários apresentados.

A inserção das tradições culinárias em um contexto de turismo cultural possibilita a interação cultural que pode expor duas realidades antagônicas: apresentar tanto um lado positivo quanto negativo. O lado positivo consiste na manutenção e, ou, na ressignificação das tradições culinárias representadas pelos pratos tradicionais e típicos da gastronomia regional. Essa realidade permite a melhoria nos indicadores econômicos da região por alavancar possibilidades de ganhos para a população local, através da comercialização das comidas tradicionais, além do maior consumo no comércio local e do aumento da ocupação dos meios de hospedagem da região.

Embora tenhamos coletado os dados no ano de 2019, antes do início da pandemia do Coronavírus, achamos importante, juntamente à banca de qualificação desta tese, buscarmos os depoimentos dos sujeitos de estudo acerca da realidade local durante esse momento tão difícil para o país. Fundamentamos essa relevância devido ao fato de o setor turístico ser um dos mais afetados pelo fechamento dos comércios e pelo distanciamento social implementado pelos governos locais.

Tal realidade pode ser percebida no relato de Helena (53 anos), quando, por *WhatsApp* em 28 de abril de 2021, relatou a importância turística do Festival de Cultura e Culinária Típica para o distrito de Santo Antônio do Salto, destacando como a pandemia afetou a realidade local que busca se firmar como polo turístico local:

Em 2020, nos preparávamos para a 18ª edição do festival de cultura e culinária típica, mas infelizmente, chegou a pandemia e tudo desabou porque a gente esperava em Santo Antônio do Salto, no mínimo, umas quatro a cinco mil pessoas, uma visita durante o festival que nos traz muita alegria. Aí fomos surpreendidos com a pandemia em 2020 e esperávamos que agora em 2021 a gente até fizesse o Festival de Cultura e Culinária Típica, mas pelo visto, não vamos ter condições. Tivemos muita perda dos visitantes porque as pessoas que vinham no festival se encantavam com o Santo Antônio do Salto e logo em seguida voltavam para degustar nas pousadas, os nossos pratos típicos, então foi um impacto muito grande. Mas 2021, logo no início, a gente está conseguindo conciliar e já tivemos a primeira parte, da segunda edição do livro de cultura e culinária típica e devemos lançar ele em agosto, a segunda edição. Mas foi um impacto muito grande sabe, principalmente a gente que mexe com pousada, com restaurante. Então a gente sentiu na pele o impacto da ausência dos visitantes em Santo Antônio do Salto, mas se Deus quiser e tudo der certo, no ano que vem, em 2022, espero que seja um grande festival como é sempre. A gente lançando, depois de dois anos, a gente conseguir fazer de novo o Festival de Cultura e Culinária Típica. Mas estamos tristes, com muitos prejuízos, mas não nos esquecendo que o festival existe e trabalhamos muito para a segunda edição do livro e agregando mais valores neles, que é a nossa cultura, inclusive desta vez a charola do senhor dos passos, um dos únicos atrativos que existe em Minas Gerais, então eu creio que Deus nos proteja e que a gente supere esta fase.

A vivência dos impactos acarretados pelo Coronavírus também foi relatada por Efigênia, promotora do Encontro de Tradições Culinária de São Bartolomeu, via *WhatsApp*, em 27 de abril de 2021:

Acredito que o festival é uma grande oportunidade de divulgar o distrito e com a pandemia esse foi o pior impacto. Não poder promover eventos e também não poder receber as pessoas. O festival, além de aumentar o turismo local, vinha ajudando na economia familiar e comercial do distrito. Com a pandemia tivemos um impacto considerável na economia e desenvolvimento local, assim como em todo o país.

Como exposto pelas entrevistadas, os impactos não se limitaram apenas à não realização dos festivais, mas se estenderam por todo o setor turístico que envolve o comércio circunscrito a restaurantes, pousadas e passeios guiados; o comércio local que abrange os moradores dos dois distritos sofreu pela diminuição de renda e de postos de trabalho. Ademais, os rituais religiosos foram também muito afetados e, em um contexto em que a religião representa grande valor cultural para os moradores, esse fato também provocou uma desestabilização das emoções, abalo da fé e esperança que tanto concorrem para a saúde mental dos seres humanos.

Embora tenhamos visto grande abalo nos relatos, foi também perceptível a esperança em tempos melhores, quando a vivência cotidiana possa se restabelecer e os sujeitos possam retomar o controle de suas vidas, voltando a interagir e a praticar os rituais de comensalidade que são tão importantes para os mineiros.

Diante de todo o exposto, o grande desafio que se apresenta na atividade turística é o equilíbrio entre os impactos positivos e negativos que ela produz, ou seja, conciliar a gama de modificações provocadas por essa atividade nas localidades receptoras aos benefícios econômicos, socioculturais e ambientais, para as comunidades locais que utilizam desse instrumento como importante, e talvez única, possibilidade de desenvolvimento local.

No contexto da pesquisa, percebemos uma articulação interessante entre o tradicional e o moderno, com a profusão desses dois festivais na contemporaneidade, e atestamos que as tradições locais estão sendo ressignificadas mediante uma negociação constante entre as forças do mercado turístico cultural e da identidade local.

Essa transformação das pequenas localidades em atrativos permite que elas sejam acessadas e valorizadas, inclusas em um sistema de trocas materiais e simbólicas de capitalização e de apropriação do patrimônio, sendo reconhecidos e legitimados os festivais culinários, tanto pelos organizadores/promotores quanto pelos visitantes que os prestigiam.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em termos gerais, o entendimento da comida como alimento simbolizado permeou toda a discussão aqui proposta. Como objetivo geral, analisamos os fatores que influenciam a permanência, a reconfiguração e, ou, o abandono das tradições culinárias nos distritos de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto (Ouro Preto – MG), inseridos em um campo heterogêneo e contemporâneo de turismo cultural. Assim, concluímos que as tradições culinárias são constantemente ressignificadas e fazem sentido para os grupos que as reafirmam, ao mesmo tempo em que são manipuladas no bojo da reconstrução permanente do “tradicional e típico” mineiro, que por sua vez reporta à própria dinâmica da cultura.

Os dois festivais culinários estudados cumprem diferentes funções nas localidades onde se inserem, tais como o auxílio na coesão social do grupo, as trocas de experiências e a confraternização entre os sujeitos que participam dessas festividades, além dos aspectos econômicos voltados para o incremento de renda, mas que também constituem momentos de conflitos de gênero e de geração.

As três hipóteses apresentadas a priori foram analisadas, sendo a primeira e a segunda refutadas e a terceira validada, visto que a dinâmica dos festivais não altera as relações de gênero já presentes no cotidiano dos entrevistados, mas gera momentos projetivos ou provisórios de emancipação durante esses eventos, bem como a transmissão geracional das tradições culinárias ouro-pretanas não se configuram como elemento definitivo dessa realidade.

No que se refere à primeira hipótese: **As relações de gênero são modificadas quando as práticas culinárias tradicionais deixam de ser realizadas apenas no espaço privado e se inserem no espaço público do turismo cultural**, constatamos que as relações de gênero exercidas no cotidiano grupal se estenderam para as práticas no contexto público dos festivais culinários. As diferenças acerca da distribuição de tarefas no festival refletem no cotidiano dos dois grupos estudados. As assimetrias são mais nítidas em Santo Antônio do Salto, onde a formação do grupo dos organizadores/promotores do festival é totalmente feminina.

A presença masculina esteve restrita às atividades acessórias ao evento e que demandavam, na maioria das vezes, força física, como montagem do palco, produção das barracas, confecção dos fogões à lenha, e transporte das comidas para o local de comercialização. Percebemos, também, que há uma divisão de tarefas pautada nas relações de gênero entre os membros da própria família, uma vez que os homens quase nunca participam das tarefas relativas ao festival, estando tudo a cargo das mulheres. Quando eles participam, as tarefas são divididas pela lógica sexista, na qual cabem aos homens trabalhos de força física e

às mulheres as atividades relacionadas à cozinha e à arrumação. Essas assimetrias são vividas de forma naturalizada pelos entrevistados, uma vez que não foram notados, por informações verbais e não verbais, qualquer desconforto, crítica e resistência acerca dessa assimetria nas duas realidades estudadas.

Em São Bartolomeu, as assimetrias e os padrões de comportamento se estruturam de forma mais fluida, embora existam marcas características dos lugares historicamente delegados a cada gênero. As dinâmicas familiar e cotidiana incorporam elementos que não foram vistos na realidade de Santo Antônio do Salto, como práticas culinárias exercidas por homens no cotidiano, bem como a comercialização de bebidas exercida por uma mulher. Essas manifestações, embora representem avanços quando pensamos na igualdade de gêneros, ainda são muito incipientes, dado todo o contexto cultural presente na realidade ouro-pretana. Assim, a divisão sexual do trabalho nas duas realidades estudadas ainda evidencia a separação e a hierarquização das atividades desenvolvidas por homens e mulheres.

Na segunda hipótese: **As diferenças geracionais atuam na manutenção das tradições culinárias locais**, observamos que a transmissão geracional do saber-fazer tradicional da culinária ouro-pretana configura marco decisivo para as duas comunidades estudadas até a realidade dos organizadores/promotores dos festivais, fato este que não se estende aos mais jovens (filhos, netos e ou familiares e conhecidos) dos entrevistados. A transmissão do saber-fazer das comidas tradicionais para os entrevistados advém, ao longo do tempo, da transmissão cotidiana e geracional dos costumes e das técnicas de preparo das comidas.

Na grande maioria dos casos, essa transmissão ocorreu em uma linha matrilinear, uma vez que as avós transmitiam o saber-fazer às filhas e netas, e assim sucessivamente. Em São Bartolomeu, a produção de doces apresentou uma lógica diferente na sucessão familiar da transmissão das técnicas culinárias. Nesse caso, os doceiros, tanto homens quanto mulheres, herdaram a expertise de seus pais e avós (homens), seguindo uma lógica patrilinear, haja vista que a produção de doces, no passado, era realizada quase que exclusivamente pelos homens.

A valorização das pessoas idosas no processo de transmissão geracional, nas duas realidades, foi um fator muito presente nos discursos dos entrevistados. Eles evidenciaram que os mais velhos são muito respeitados e atuam como um elo entre o passado e o presente, sendo detentores da memória coletiva e social da comunidade e vistos como guardiões das tradições.

Embora as questões geracionais, principalmente quanto à transmissão da culinária, tenham ocorrido de forma harmoniosa, principalmente nas gerações mais velhas, na realidade atual, foi evidente a existência de conflitos nos dois casos estudados. A continuidade do legado de uma geração a outra, de forma conflituosa, é resultado do questionamento acerca dos valores

e normas existentes nesses grupos que, em alguns casos, deixam de fazer sentido para as gerações de jovens. As divergências acerca da culinária tradicional foram mais evidentes nos discursos dos organizadores/promotores do festival de Tradições Culinárias de São Bartolomeu. Nessa realidade, as preferências culinárias dos mais jovens estão inseridas na lógica dos industrializados, de preparo rápido e de fácil acesso e, nesse sentido, divergem das práticas adotadas pelos mais velhos.

Em relação à culinária tradicional, as divergências de opiniões se estenderam também para o contexto dos festivais, uma vez que, na opinião dos barraqueiros, os jovens gostam muito do evento, prestigiam as comidas, mas não apresentam grande interesse em aprender as práticas culinárias inerentes ao processo de fabricação dos pratos, tampouco se inserem no mercado de produção desse tipo de alimento.

Muitos jovens prestigiam o evento como um todo, mas não se mostram admiradores das comidas típicas. A possibilidade de participar de algo novo, diferente da sua realidade cotidiana, é o fator que mais motiva esses jovens; contudo, em seu cotidiano, esses jovens preferem alimentos mais práticos e mais fáceis de serem encontrados em ambientes diversos, como supermercados e *delivery*, diferindo dos mais velhos, que têm na culinária típica um bem a ser praticado e preservado. Mesmo que existam jovens interessados nas tradições culinárias locais, eles as veem como algo a ser preservado na memória e nos rituais, mas não como algo que deva fazer parte de seu cotidiano.

Quanto aos aspectos inerentes à transmissão geracional da tradição culinária ouro-pretana, podemos resumir nossas conclusões na seguinte premissa: existe uma integração entre a tradição e a modernidade. Se por um lado a população mais envelhecida e o contexto turístico no qual ela está inserida buscam fortalecer as tradições, por outro, a industrialização, a urbanização e o êxodo rural, principalmente dos mais jovens, põem em risco a manutenção das culturas locais, em detrimento da padronização alimentar.

A terceira hipótese: **As tradições culinárias são afetadas pela diversidade cultural dos visitantes que frequentam os festivais culinários** foi validada, ou seja, as diferentes culturas as quais os sujeitos têm contato ao longo da vida atuam na formação dos seus gostos e hábitos e muitas vezes diferem daqueles existentes nas localidades onde os eventos são realizados; nesse sentido, as diferentes percepções, gostos e costumes interagem e são afetados mutuamente. É notório o entrelaçamento de culturas, práticas e discursos que conformam o marco turístico das tradições culinárias ouro-pretanas. Sob esse viés, as tradições são ressignificadas para fazerem sentido no presente e atenderem à demanda turística que apresenta

muitas particularidades, embora tenha ocorrido em menor grau no distrito de Santo Antônio do Salto.

Os movimentos de ressignificação das tradições ocorrem tanto em razão da convivência com gerações mais novas, como pelas mudanças culturais e econômicas que promovem a renovação e, ou, extinção de insumos e o surgimento de novos padrões estéticos. A cozinha e a mesa são mantidas enquanto lugares de centralidade na vida social, posto que são lócus onde ocorre troca(s) de experiências, despertando sentimentos identitários em torno do alimento, processo pelo qual se origina grande parte dos pratos típicos regionais; de igual modo, surge o sentimento de pertencimento, além de compor a memória gustativa nos sujeitos locais.

Os processos de produção e de transmissão da culinária tradicional ouro-pretana, incluindo suas técnicas e conhecimentos, reforçam os processos de sociabilidade e de trabalho transmitidos e herdados. Nesse sentido, a comida pertence a um sistema simbólico complexo, capaz de revelar as escolhas culturais tanto dos autóctones quanto dos visitantes.

A trajetória que levou à criação e à manutenção dos festivais culinários de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto abrange dimensões como identidade, tradição, patrimônio, memória, e valorização dos distritos, a partir da divulgação de suas práticas culturais e do fortalecimento da economia local. A alimentação como elemento da identidade mineira é constante na procura turística pelo município de Ouro Preto, pois o seu reconhecimento como patrimônio da humanidade amplia o seu simbolismo e potencializa a sua divulgação.

A imagem do mineiro, corporificada principalmente em sua culinária, é reafirmada e reforçada durante a realização dos festivais, uma vez que, mesmo não sendo uma finalidade dos eventos culinários, os elementos apontados por Abdala (2015), quando da discussão do mito da mineiridade, já são uma realidade intrínseca na cultura mineira e elemento fortalecedor da busca turística por esse tipo de evento.

Os discursos dos organizadores/promotores dos festivais culinários destacaram grande apelo à tradição e aos costumes locais. A presença de alimentos regionais foi decisiva para a escolha dos pratos típicos ofertados nos eventos, embora tenhamos chegado à conclusão de que mudanças socioeconômicas e culturais interferem nas práticas culinárias, visto que a interferência dos visitantes nas mudanças dos pratos típicos torna latente a incorporação de elementos contemporâneos ao saber-fazer dos dois grupos estudados.

Em Santo Antônio do Salto, a maioria dos pratos típicos comercializados exibiu uma apresentação e nomenclatura simples, como o são no cotidiano; as quitandas também seguiram esse formato e apenas alguns doces (bolos e sobremesas) não comungam dessa vertente, sendo

preparações modernas que visam atrair os visitantes. Em São Bartolomeu, foram observados inúmeros elementos contemporâneos: oferta preparações vegetarianas e veganas, uso de artefatos e técnicas de preparo modernas associadas a nomenclaturas e apresentações estilizadas dos pratos típicos. Esses elementos evidenciam a presença de movimentos de “gourmetização” e “gastronomização” das tradições, utilizados como estratégia para atrair mais visitantes ao evento e para promover a divulgação e a comercialização dos produtos locais. A realização de oficinas com *chefs* e o concurso de melhor prato do evento exemplificam essa tendência que privilegia a experimentação.

A articulação entre tradição e modernidade foi percebida na realidade estudada, porém sem descaracterizar as manifestações culturais da região. O uso turístico da culinária tradicional não ocorreu apenas para aferição de renda, mas também para divulgar práticas e costumes locais gerando naqueles que ofertam os produtos a sensação de pertencimento e de realização pessoal. Ademais, o uso turístico do patrimônio alimentar mineiro foi reafirmado e reforçado por parte dos organizadores/promotores dos dois eventos.

Em Santo Antônio do Salto, o entendimento da tradição é mais vinculado à ideia de passado a ser preservado em sua “essência original”, que deve ser mantida e contemplada em um movimento de resistência frente ao processo de ressignificação inerentes à modernidade. Percebemos que esse movimento é devido ao entendimento de que o turismo, embora seja um elemento importante para o desenvolvimento local pode, quando não trabalhado de forma sustentável, promover mudanças que descaracterizam a cultura local. O uso turístico do patrimônio é mais evidente na dinâmica do distrito de São Bartolomeu, onde os doces, tombados pelo patrimônio imaterial do município, são o principal chamariz para a divulgação de eventos na região, bem como a promoção do comércio local, envolvendo restaurantes, pousadas, passeios guiados e contemplação das belezas naturais.

No que tange aos visitantes que participam dos eventos, ficou evidente a busca por elementos vinculados ao mito da mineiridade, vinculado à ideia de tradição culinária herdada dos antepassados, principalmente dos tropeiros que lá se alojavam e traziam suas práticas culinárias. Tais práticas são ratificadas, principalmente pelas mulheres que atuam nos festivais, pois estas herdaram as práticas culinárias de suas mães e avós, demonstrando que a tradição mineira fadada na família e na valorização dos mais velhos (detentores dos saberes e guardiões das tradições) permanece presente nas duas realidades estudadas.

O bucólico e o rústico são os elementos mais valorizados, embora a busca por praticidade, comodidade e conforto também sejam interesses muito presentes na demanda turística e que afetam sobremaneira a percepção da qualidade dos eventos por parte desse

público; principalmente daquele visitante que advém de localidades mais distantes e dos grandes centros urbanos que buscam se afastar dos elementos que os remetam ao seu cotidiano.

O turismo, além de possibilitar o consumo simbólico das culturas através da culinária, a transforma em cozinha emblemática que incorpora, além dos ingredientes e práticas, elementos simbólicos presentes na memória dos visitantes, promovendo experiências sensoriais únicas, capazes de despertar sensações e emoções vinculadas aos sabores da infância, aos momentos de partilha familiar e de emoções que só a comida pode acessar. Para além do simbólico, existe um consumo efetivo dessas tradições através da comercialização dos produtos e dos serviços ofertados durante a realização dos festivais.

À medida que as tradições são ressignificadas, no intuito de valorizar as regiões e torná-las parte competitiva de destinos turísticos elas “ganham nova vida”, é firmado o elemento significativo da cultura mineira, que permanece em sua essência vinculada aos modos de vida dos sujeitos detentores desses saberes tradicionais.

As mudanças na culinária caminharam junto às transformações culturais e sofreram adaptações provenientes do contato com outras realidades, facilidades de acesso a informações e inovações que influenciam os modos de fazer daqueles que produzem e comercializam esse tipo de comida. Nesse processo, o significado da culinária vai muito além de um mero conjunto de ingredientes, técnicas de transformação e de preparação dos alimentos. Assim, a culinária torna-se um importante elemento para o desenvolvimento de uma região, através da qual se disponibiliza e se comercializa alimentos típicos regionais que, por sua vez, valorizam e mantêm vivos os processos de produção, as tradições e as manifestações socioculturais de um povo, ao mesmo tempo em que reforçam as potencialidades turísticas da região. Portanto, a culinária desempenha papel fundamental no turismo que, se bem planejado, pode contribuir para o desenvolvimento local.

Os dados evidenciam que o distrito de São Bartolomeu possui forte potencial para o desenvolvimento da gastronomia na atividade turística local, seja pela realização de festivais culinários, pela produção artesanal de doces ou mesmo pelo constante fluxo turístico que busca por turismo ambiental (destacamos as belezas naturais, parques, cachoeiras, patrimônio material etc). Santo Antônio do Salto também apresenta essas características, embora apresente menor potencial turístico, devido à distância da sede e à dificuldade de acesso. Apesar dos distritos terem esse potencial culinário e ambiental, o fluxo de visitantes no decorrer do ano ainda é tímido, dada a incipiente promoção, valorização e apoio por parte do poder público, no sentido de incentivar o turismo na região, como destacado pelos entrevistados.

Constatamos que a presença dos visitantes nos distritos serviu de estímulo para a preservação do patrimônio cultural, pois o dinheiro gerado com a comercialização dos alimentos e artesanato durante o evento foi destinado aos próprios moradores locais. Assim, o festival beneficia diretamente as famílias de moradores dos distritos que possuem aptidão e prática na produção de alimentos da culinária tradicional e agricultores familiares. De acordo com relatos dos organizadores/promotores dos eventos, os meios de hospedagem, os artesãos e o comércio em geral também foram beneficiados devido ao aumento do fluxo de visitantes. Os impactos econômicos e culturais da realização dos festivais foram significativos, mas podem evoluir dado o alto potencial turístico que os dois distritos apresentam.

O processo de construção coletiva dos festivais proporciona um grande envolvimento das comunidades. A riqueza culinária, a alta qualidade dos pratos e as apresentações culturais fortaleceram os espaços participativos que contribuem para a construção de outras propostas ligadas direta ou indiretamente à atividade turística.

Apesar do potencial turístico, a região apresenta entraves ao desenvolvimento pela fragilidade de infraestrutura de apoio, deficiência de equipamentos e serviços, falta de recursos humanos capacitados. O acesso aos locais dos eventos foi apontado pelos visitantes como um dos principais pontos de insatisfação, tanto no que se refere à qualidade das vias quanto à sua sinalização.

O levantamento do perfil sociodemográfico e da percepção/satisfação dos visitantes quanto ao evento foram essenciais para melhor compreensão das possibilidades de alcance do turismo para o desenvolvimento local, bem como para apresentar aos organizadores/promotores ferramentas que possam auxiliá-los no planejamento desses eventos.

Quanto às características de viagem dos visitantes, podemos afirmar que boa parte desse público é proveniente do entorno de Ouro Preto, que realizaram a visita de carro, com a família. A visita aos distritos foi motivada pelos festivais e os visitantes tiveram conhecimento do evento através de parentes e amigos e da divulgação midiática. A percepção do público em relação ao evento foi positiva, principalmente no que tange à culinária. Os aspectos relacionados à infraestrutura e à organização foram os que apresentaram menores índices de satisfação. Os banheiros químicos e o número limitado de cadeiras e mesas foram apontados como fatores limitantes, bem como os espaços onde os eventos foram realizados.

Os discursos evidenciam que existem múltiplas influências em torno da permanência, resignificação e, ou, extinção das tradições culinárias nas duas realidades estudadas, como as influências externas, tanto dos turistas como dos próprios membros das comunidades; em termos de gênero, das diferenças geracionais e da dinâmica cultural. Nesse sentido, e

sintetizando as diferentes opiniões por parte dos entrevistados e da literatura sobre o processo de apropriação, manutenção, ressignificação e perda das tradições culinárias, entendemos que as influências vindas de outras localidades é um fenômeno que reverbera de diferentes maneiras os modos de vida, podendo levar ao distanciamento da identidade local ou de seu fortalecimento, sendo que este último foi o mais presente na realidade estudada.

Por fim, concluímos que discussões sociológicas e antropológicas que circulam o campo da comida e alimentação são importantes, pois registram mudanças de percepção da sociedade sobre a comida. Os patrimônios imateriais culinários confirmam essa tese, bem como a patrimonialização do saber-fazer de cozinhas tradicionais, dos emblemas culinários das festas e a memória ancestral religiosa através da comida, incitando o pensamento crítico e o olhar de maior sensibilidade sobre essas práticas. Nesse sentido, entendemos que o grande desafio proposto para as tradições culinárias inseridas em um contexto de turismo cultural, e mais especificamente no turismo gastronômico, deve ser abrir às novas tendências e às práticas presentes na atualidade, absorvendo novas tendências sem, contudo, perder sua autenticidade.

Nesta pesquisa, apresentamos algumas limitações ao longo de sua realização. A primeira delas é inerente à própria pesquisadora, visto que, em diversos momentos, se deparou com questões muito presentes no dia a dia e que fazem parte de sua história e cultura. Assim, o exercício de distanciamento e de tornar o “natural” em “estranho” foi complexo, embora muito enriquecedor. Para minimizar os vieses que eventualmente possam ter ocorrido e reduzir as limitações, bem como da metodologia utilizada, adotamos diferentes formas de obtenção dos dados, tais como observação, entrevistas, questionários e caderno de anotações. Além disso, as orientações e as sugestões dos membros das bancas de defesa do projeto, qualificação e tese ofereceram o olhar que enriqueceu as análises.

Outra limitação percebida reside no fato de estarmos enfrentando uma pandemia de Covid-19, o que mudou todas as práticas rituais e simbólicas nas comunidades estudadas. Os festivais culinários de São Bartolomeu e Santo Antônio do Salto deixaram de ser realizados no ano de 2020, devido ao distanciamento social e à restrição municipal para a realização de festas com grande presença de pessoas, o que poderia intensificar a proliferação do Coronavírus. Nesse sentido, a coleta de dados que seria também realizada em 2020 teve que ser suspensa e as dúvidas que ficaram da coleta de dados no ano anterior não puderam ser totalmente sanadas, mas foram esclarecidas via *Whatsapp*. Porém, com todas essas limitações, entendemos que mesmo a pandemia contribuiu para a pesquisa, visto que evidenciou o dinamismo da cultura, ao mostrar que rituais e práticas podem ser realizados de formas alternativas.

Acreditamos que este trabalho seja relevante para estimular outras pesquisas sobre as práticas culinárias regionais, enfocando os processos de patrimonialização, a espetacularização e a gastronomização; bem como os processos de ressignificação das tradições. Além disso, recomendamos estudos que contemplem o turismo para além da alimentação, como a oferta de acomodações como a qualidade dos serviços hoteleiros nas pousadas, os aspectos relativos aos estudos de gênero e geracionais para além dos festivais; além dos projetos de vida dos jovens que residem nesses locais. A ideia é que os conhecimentos aqui produzidos atinjam cada vez mais sujeitos envolvidos nas culturas populares e assim contribuam para que eles atualizem perspectivas analíticas importantes para a compreensão das dinâmicas culturais, bem como se apropriem e se tornem mais autônomos e conscientes nos processos de transformação nesse contexto de sociedade cada vez mais interconectada.

Os aspectos ressaltados nesta pesquisa conduzem a mais reflexões acerca do cuidado com o patrimônio cultural, a importância de se conhecer a história, os hábitos e os costumes dos diferentes grupos e suas transformações ao longo do tempo.

O estado de Minas Gerais é marcado pelas diferenças, possui uma cultura rica e diversa que valoriza a religião, as celebrações, as festas, principalmente as tradições que representam a história e a memória daqueles que ajudaram a construir nosso território. São saberes e fazeres diversos que convivem entre si e sinalizam a hibridização do mundo contemporâneo, sem, contudo, perder a concepção do que é local, conduzindo a uma ótica de valorização e de respeito às diferenças.

As análises apresentadas nesta tese não esgotam a complexidade do tema, ao contrário, acendem novas possibilidades analíticas sobre os processos de ressignificação das tradições culinárias, que conferem sentidos e significados aos sujeitos que vivem essa experiência. Os resultados alcançados, bem como as conclusões aqui tecidas, contribuirão para que haja o entendimento da riqueza cultural existente em nosso país e das múltiplas configurações que assumem a apropriação das tradições culinárias em um contexto turístico.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 1, p. 159-171, 2019.

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 2015a.

ABDALA, Mônica Chaves. Representações sobre o comer fora: um estudo em self-service mineiros. **Temas em cultura e alimentação**. Sergipe: Editora da Universidade Federal de Sergipe, Fundação Oviêdo Texeira, p. 99-116, 2007.

ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, v. 54, n. 1, 2011.

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do arquivo público mineiro**, v. 1, p. 118-129, 2006.

ABDALA, Mônica Chaves. Tradições e mudanças no hábito de jantar: relatos de idosos. **Revista Crítica e Sociedade**, v. 5, n. 1, p. 79-103, 2015b.

ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. (orgs). **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural**: história, hospitalidade e turismo. Curitiba: Editora Prismas, 2018. p. 189-216.

ABDALA, Mônica Chaves. MENASCHE, Renata. Comida e gênero: repensando teorias e práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, p. 7-13, jan/jul. 2008.

ABRAMOVAY, Ricardo. Agricultura familiar e desenvolvimento territorial. **Reforma Agrária**, v. 28, n. 1, p. 2-14, 1998.

ACOSTA, Miguel Angel Cabrera. Historia y teoría de la sociedad: del giro culturalista al giro lingüístico. **Lecturas de la historia. Nueve reflexiones sobre historia de la historiografía**, p. 255-272, 2002.

AGUIAR, Letícia Cabral. **De ‘comida de gente pobre’ à gastronomia**: a trajetória da ‘comida de quintal’ através do festival Igarapé bem temperado. 155 f. Dissertação (Mestrado) – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Belo Horizonte, 2018.

ALGRANTI, Leila Mezan; ASFORA, Wanessa. Luís da Câmara Cascudo e a Emente Portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. In: SOARES, Carmen; COUTINHO, Irene. (orgs.). **Ensaio sobre Patrimônio Alimentar Luso-brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablue, p. 253-273, 2014.

ALMEIDA, Shirley Patrícia Nogueira de Castro e. **Fazendo a feira**: estudo das artes de dizer, nutrir e fazer etnomatemático de feirantes e fregueses da feira livre do bairro Major Prates em Montes Claros – MG. Dissertação (Mestrado em Educação). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade de Montes Claros, Montes Claros, Minas Gerais, 2009.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

ANDERSON, Benedict. **Comunidades Imaginadas**: reflexão sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ANDRADE, Mário de. **Danças Dramáticas do Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia, 2002.

ARAÚJO, Maria de Fátima. Diferença e igualdade nas relações de gênero: revisitando o debate. **Psicologia Clínica**, v. 17, n. 2, p. 41-52, 2005.

ARAÚJO, Samara Mendes. Saberes da cozinha sertaneja: tradições familiares na preservação e ressignificação da culinária piauiense na contemporaneidade. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA, 3.; SEMINÁRIO DE PESQUISA DO DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DA UFC, 10., 1-3 out. 2012, Fortaleza (Ce). **Anais...** Fortaleza (Ce): Expressão Gráfica; Wave Media, 2012.

ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma nova ordem alimentar. In: CANESQUI, Ana Maria; Garcia, Rosa Wanda Diez Garcia (orgs.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. 2005. p. 147-166.

ARRUDA, Maria Arminda. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1990.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, n. 44, p.276-307, 2017.

AZEVEDO, Marcelo; NETO, Ernani Coelho. Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: o valor simbólico da culinária na atratividade de destinos turísticos brasileiros. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 5, n. 2, p. 03-05, 2010.

BARBOSA, Isabela. Entre o fogão e a ciência. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, p. c17308-c17308, 2019.

BARBOSA, Lívia. Os Donos e as Donas de Cozinha. In: FREITAS, M. E. DE; DANTAS, M. (Eds.). **Diversidade Sexual e Trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. p. 171–201.

BARBOSA, Lívia; MADI, Luis; TOLEDO, Maria Aparecida; AMARAL, Raul. As tendências da alimentação. **FIESP/ITAL. Brasil Food Trends**, 2020.

BARCALA, Paulo; LUVI, Kátia. **Doces Memórias de São Bartolomeu**. Ouro Preto, 2014.

BARRIO, Ángel B. Espina. **Manual de antropologia cultural**. Editorial Abya Yala, 1996.

BAUMAN, Zygmunt. **44 cartas do mundo líquido moderno**. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2011.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias.** Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2008.

BEBER, Ana Maria Costa; MENASCHE, Renata. A Dimensão Simbólica dos Objetos e os Modos de Vida Cotidianos da Pousada Fazenda do Amor. **Rosa dos Ventos**, v. 8, n. 3, p. 358-373, 2016.

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25 n. 3, p 477- 496. 2017.

BHABHA, Homi. K. **O local da cultura.** Belo Horizonte: UFMG, 2001.

BIAZIOLI, Tania. **A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira.** 2018. 142 f. Tese (Doutorado em Psicologia Social). Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 2018.

BOAS, Franz. **Antropologia cultural / Franz Boas: textos selecionados, apresentação e tradução Celso Castro.** 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar. 2005.

BOHRER, Alex Fernandes. O patrimônio imaterial dos arredores de Ouro Preto ( MG): o distrito de São Bartolomeu e contextualização histórica da produção artesanal de doces. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. (orgs). **A cozinha brasileira e o patrimônio imaterial: história, hospitalidade e turismo.** Curitiba: Editora Prisma, 2018, p.117-134.

BORTNOWSKA, Katarzyna; ALBERTON, Anete; MARINHO, Sidnei Vieira. Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. **Rosa dos ventos**, v. 4, n. 3, p. 369-383, 2012.

BOULLÒN, Roberto C. **Las actividades turísticas y recreacionales, el hombre como protagonista.** Mexico: Trillas, 1990.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação Masculina.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

BOURDIEU, Pierre. A gênese dos conceitos de habitus e de campo. **O poder simbólico**, v.5, p. 59-73. 1989.

BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia.** Trad. Jeni Vaitsman. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BRASIL, Ministério do Turismo. Glossário do turismo: compilação de termos publicados por Ministério do Turismo e Embratur nos últimos 15 anos – 1ª edição. Brasília: Ministério do Turismo, 2018.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Projeto Excelência em Turismo: Aprendendo com as melhores experiências internacionais – Relatório de visita técnica a Portugal.** Brasília: Ministério do Turismo, 2008. Disponível em: <<http://www.excelenciaemturismo.gov.br>>. Acesso em: 12 mar. 2020.

BURKE, Peter. **Hibridismo Cultural**. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2006.

BYRD, Steven. Comida Mineira: A “Cultural Patrimony” of Brazil. **Global Food History**, v. 4, n.1, p. 78-97, 2018.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Coisas que o povo diz**. Rio de Janeiro: Bloch, 1968.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Flor de romances trágicos**. 2. ed. Natal: Fundação José Augusto, 1982.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Tradução Heloísa P. Cintrão e Ana Regina Lessa. 4ª.ed. São Paulo: Edusp, 2013.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. 8. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Editora FIOCRUZ, 2005.

CARDOSO, Flavia Mosqueira Possato. **O itinerário enquanto instrumento de preservação do patrimônio cultural**: o caso da Estrada Real. 2012. 224 f. Dissertação (Mestrado em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável) – Escola de Arquitetura. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva. **Práticas do cotidiano e o Programa Minas Sem Fome**: a experiência da Padaria Artesanal "Mãos de Fibra", Viçosa/MG. 2010. 135f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica) – Universidade Federal de Viçosa. Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica. Viçosa, 2010.

CARRASCO, Silvia. **Antropologia i Alimentació**: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria. Bellaterra: Servei de Publicacions UAB, 1992.

CARRIERI, Alexandre de Pádua; LUZ, Talita Ribeiro; PEREIRA, Maria Cecília. O Projeto Estrada Real. **Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET**, p. 54-63, 2014.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Maria Cláudia de Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência e Saúde Coletiva**. v.1, n. 16, p.155-163, 2011.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: Retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos. In: XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária, 2012, Uberlândia, **Anais...** Uberlândia: UFU, 2012

CASTRO, Luciana Luisa Chaves; PINTO, Roque. Sustentabilidade e turismo comunitário: aspectos teórico-conceituais. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 13, n. 2, p. 213-226, 2013.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; SILVA, Danycelle. Sabores e práticas culinárias das cozinheiras negras do Seridó (RN-BRASIL). **Revista GeoNordeste**, n. 2, p. 20-40, 2019.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; DA SILVA, Danycelle Pereira. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 3, n. 2, p. 105, 2015.

CESNIK, Fábio de Sá; BELTRAME, Priscila Akemi. **Globalização da cultura**. Barueri: Manole, 2005.

CEZAR, Iêda Litwak de Andrade; MACIEL, Betania; SARAIVA, Joseana Maria. Cultura Gastronômica e Folkcomunicação: a destradicionalização da culinária junina do São João do Alto do Moura no Município de Caruaru-Pernambuco. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, v. 12, n. 27, p. 24-40, 2016.

CHAVES, Helena Lúcia Augusto. **Globalização e ideologia: uma análise sobre a dimensão ideológica do processo de globalização**. 2006. 273 f. Tese (Doutorado Em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2006.

COELHO-COSTA, Ewerton Rubens. Cozinha patrimonial: tradições, identidades e turismo. **Ágora**, v. 21, n. 1, p. 145-148, 2019.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Cidades e consumo alimentar**. Dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano. Janine Helfst Leicht Collaco, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim (org). Goiania: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, p.143-171, jan-jul., 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. **Campos – Revista de Antropologia Social**, v.1, n.4, p.171-194, 2003.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011

CORRÊA, Marcela Krüger; CAMPOS, Nazareno José de. Culinária do município de Florianópolis (SC): “resgate” e ressignificação de tradições. In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio; BRAMBILLA, Adriana (orgs.). **Alimentação e cultura**. Processos sociais: sistemas culinários em contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 25-58.

CORREIA, Jonilson Costa; LEITE, Angela Roberta Lucas; SOARES, Patrícia Natália dos Santos. Políticas de qualificação para os trabalhadores de turismo no Maranhão: um estudo sobre o programa mais qualificação. **Trabalho & Educação**, v. 30, n. 1, p. 105-115, 2021.

CORREIA, Sofia Porto. **O comportamento do consumidor aderente às práticas de alimentação do slow food**. 2017. 82 f. Monografia (bacharelado) - Universidade de Brasília, Departamento de Administração, Brasília, 2017.

COSTA, Simona. **Economia, sociedade e urbanização em Minas Gerais (séculos XVIII-XIX). Vila Rica, futura Ouro Preto, e a sua rua principal**. 2018. 155 f. Dissertação (Mestrado em História). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade de Lisboa, Lisboa, 2018.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. **Encontro Baiano de Cultura**, v. 1, 2008.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas Ciências Sociais**. Bauru: Edusc, 2002.

CUNHA, Rodrigo. Cultura e Comportamento. **Revista Eletrônica de Jornalismo Científico**. jul. 2007. Disponível em <<http://www.comciencia.br/comciencia/?section=8&edicao=26&id=295>>. Acesso em: 12 de setembro de 2018.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2011.

DAMATTA, Roberto. Prefácio. IN: Rocha, E. **Magia e capitalismo: um estudo antropológico da publicidade**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

DAMATTA, Roberto da. Sobre comidas e mulheres. *In*: DAMATTA, Roberto da. **O que é o Brasil**, 2004, p. 29-36.

DEBORD, Guy. **A sociedade do espetáculo**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

DELCONTE, John; KLINE, Carol S.; SCAVO, Carmine. The impacts of local arts agencies on community placemaking and heritage tourism. **Journal of Heritage Tourism**, v. 11, n. 4, p. 324-335, 2016.

DELFINO, Leonara Lacerda. Danças dramáticas do Atlântico: os olhares estrangeiros sobre a festa do congado na sociedade escravista. **Dimensões**, n. 38, p. 9-28, 2017.

DEL PRIORE, Mary Lucy. Festas e utopias no Brasil colonial. São Paulo: Brasiliense, 2000.

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 22, n. 31, p. 45-68, 2009.

DIAGNE, Hamar Fall. Heritage intangible et routes culturelles dans le contexte universel. El patrimonio intangible y otros aspectos relativos a los itinerarios culturales, 2001.

DIAS, Maria Regina Álvares Correia; LOPES, Victória Carolina Pinheiro; SALES, Rosemary Bom Conselho. Painela mineira de pedra sabão: aspectos históricos, da cultura material e design. **Blucher Design Proceedings**, v. 2, n. 9, p. 490-501, 2016.

DIAS, Nuno; BRASÃO, Inês; ABRANTES, Manuel. Trabalho sem fronteiras. Perspectivas sobre os serviços domésticos e a prestação de cuidados. **Cidades. Comunidades e Territórios**, n. 40, 2020.

DIESTE, Cristina. Padilla. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIOLOGÍA RURAL, 7., Quito, Ecuador, nov. 2006. CD-Rom. Disponível em: <<http://www.alasru.org/inscri/alasru2006.htm>>. Acesso em: 24 jan. 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 251-271, 2012.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. 2 ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. **Campos-Revista de Antropologia**, v. 5, n. 1, 2004.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FARBER, Sonia Sirtoli. Hermeneutica do Rito: de interpretado a interprete. In: **Anais do Congresso Estadual de Teologia**. 2013. p. 1-13.

FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Entre a igualdade e a distinção**: a trama social de uma grande empresa corporificada no uniforme de trabalho. 2010. 326 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, 2010.

FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Uniforme e trabalho no Vale do Aço**: discursos, práticas e significados simbólicos. Viçosa: Editora UFV, 2012.

FARIAS, Rita de Cássia Pereira. SCHMIDT, Adriele. Dádiva e sociabilidade na velhice: o caso de dois casais de idosos camponeses. **Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica**, Viçosa, v. 26, n. 1, p. 123-142, 2015.

FAVA, Bruna Mendes de; AZEVEDO, Maria Thereza O.; CALDEIRA, Regiane. Saboreando o patrimônio imaterial através da memória e do turismo: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade-MT. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 9, n. 1, p. 191-208, 2019.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução**: trabalho doméstico, reprodução e a luta feminista. Tradução: coletivo Syncorax. São Paulo: Elefante, 2019.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, v. 13, n. 1, p. 1984-817X, 2018.

FERREIRA, Jorgetânia da Silva. As “mina” de Minas: acomodações e resistências de mulheres nas Minas Gerais. **Topoi**. v.17, n. 33, p. 654-660, jul./dez., 2016.

FIGUEIRA, Michel Constantino. **O espetáculo turístico do Patrimônio Cultural da Humanidade: preservar para atrair os consumidores de passado**. 2016. 256 f. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Pelotas, 2016.

FIORIN, José Luiz. A construção da identidade nacional brasileira. **Bakhtiniana**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 115-126, 2009.

FISCHLER, Claude. **El (h) onívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo (dir.). **História da alimentação**. 9 ed., São Paulo: Estação Liberdade, p. 667-688, 2018.

FONSECA, Maria C. Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio. *In*: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

FORTES, Hayla Almeida; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. Culinária ouro-pretana enquanto bem cultural: discussão de sua valorização por meio do poder público para a atividade turística. **Revista Hospitalidade**, v. 16, n. 01, p. 67-92, 2019.

FRAZER, James George. **Le Rameau d'Or**, v. 2, Paris: Laffont, 1983.

FREITAS, Nadina Manuela Rodrigues. **Cultura e tradição: as Festas Nicolinas**, 2013. 149 f. Dissertação (Mestrado em Estudos da Criança). Universidade do Minho. Portugal, 2013.

FREIXA, Carles; LECCARDI, Carmen. O conceito de geração nas teorias sobre juventude [Dossiê]. **Revista Sociedade e Estado**, v. 25, n. 2, p. 185-204, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro: Record, 1995.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista de 1926. Recife: Região, 1952. Disponível em: <<http://www.unir.br/~caldas/regionalista.htm>>. Acesso em: 10 nov. 2018.

FREYRE, Gilberto. “Ordem, liberdade, mineiridade”. *In*: **Seis conferências em busca de um leitor**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1964.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. São Paulo: Global Editora, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Tempo de aprendiz**: artigos publicados em jornais na adolescência e na primeira mocidade do autor, 1918-1926. Instituição Brasileira de Difusão Cultural, 1979.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2007.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1982.

GADAMER, Hans-Georg. **Verdade e Método**: Traços fundamentais de uma hermenêutica filosófica. Trad. de Flávio Paulo Meurer. Rev. por Ênio Paulo Giachini. 3 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

GEERTZ, Clifford. **O Saber local**. 10 ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. **A interpretação das culturas**, Rio de Janeiro: Zahar, 1989. p. 3-41.

GETZ, Donald. **Event Management and Event Tourism**. 2 ed. New York: Cognizant Communication, 2005.

GETZ, Donald. Event tourism: definition, evolution, and research. **Tourism Management**, v. 29, n. 3, p. 403-428, 2008.

GETZ, Donald. O evento turístico e o dilema da autenticidade. In: THEOBALD, William. (Org.), **Turismo Global**. 2.<sup>a</sup> ed. São Paulo: SENAC, 2002, p. 423-440.

GIARD, Luce. A Arte de Nutrir. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Tradução: Ephraim F. Alves e Lúcia Endich Orth. Petrópolis: Vozes, 2012.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GIDDENS, Anthony. **A Constituição da Sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (orgs.). **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: Editora Unesp, 1997. p. 73-134.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GIDDENS, Anthony. **Mundo em descontrole**. Rio de Janeiro: Record, 2007.

GIDDENS, Anthony. **Runaway World**. New York: Routledge, 2000.

GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, out., 2012.

GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 353-368, jan./jul., 2008.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. Garcia. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, jan./abr., 2020.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. Mulheres e água, homens e fogo. Gênero e transformação na cozinha guarani. **Sociedade e Cultura**, v. 18, n. 1, p. 91-100, 2015.

GIRARDET, Raoul. **Mitos e mitologias políticas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

GIOVANNINI JUNIOR, Oswaldo. Folguedos da Mata: um registro do folclore da Zona da Mata. Leopoldina: Do Autor, 2005.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. 18. ed., Petrópolis: Vozes, 2011a.

GOFFMAN, Erving. **Ritual de Interação**: ensaios sobre o comportamento face a face. Petrópolis: Vozes, 2011b.

GOMES, Wilson. S. Duas premissas para a compreensão da política espetáculo. *In*: NETO, A. Fausto; PINTO, Milton José (Orgs.). **O indivíduo e as mídias**. Rio de Janeiro: Diadorim, 1996, p. 30-46.

GOVEIA, Elieti de Fátima; GUIZI, Alan; DENKWICZ, Patricia. As vinícolas do Pinho de Baixo (Irati, Paraná) e a potencialidade para o turismo de experiências. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 11, n. 1, p. 124-141, 2021.

GUILARTE, Yamilé Pérez; GONZÁLEZ, Rubén Camilo Lois. El perfil del visitante em Santiago de Compostela: tradición y actualidad. **Cuadernos de Turismo**. España, n. 37, p.305-322, 2016.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Trad. Beatriz Sidou. 2 ed. São Paulo: Centauro, 2013.

HALL, Stuart. Quem precisa da Identidade? *In*: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e Diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. p. 103-133.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomás Tadeu da Silva, Guacira Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HARRIS, Deborah Ann; GIUFFRE, Patti. “Not one of the guys”: women chefs redefining gender in the culinary industry. *In*: **Gender and Sexuality in the Workplace**. Emerald Group Publishing Limited, 2010.

HATUGAI, Érica. Alimentando Japonêsidades: “Tradição” e Substância em um Contexto Associativo Nipodescendente. **Japonêsidades multiplicadas**: novos estudos sobre a presença japonesa no Brasil. São Carlos: Edufscar, v. 1, p. 190, 2011.

HENNES, T. Rethinking the visitor experience: transforming obstacle into purpose. **Curator: The Museum Journal**, v. 45, n. 2, p. 109-121, 2002.

HENRIQUES, Cláudia; CUSTÓDIO, Maria João. Turismo e Gastronomia: a valorização do património gastronómico na região do Algarve. **Revista Encontros Científicos-Tourism & Management Studies**, n. 6, p. 69-81, 2010.

HIRATA, Helena; KERGOAT, Daniele. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, 2007.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. 9. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Informações estatísticas: Cidades – Ouro Preto – Santo Antônio do Salto, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/panorama>. Acesso em: 18 nov. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Informações estatísticas: Cidades – Ouro Preto – São Bartolomeu, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/panorama>. Acesso em: 18 nov. 2020.

INSTITUTO ESTRADA REAL. Disponível em: <<http://www.institutoestrada-real.com.br/>>. Acesso em 12 de junho de 2020.

JAPIASSÚ, Hilton, MARCONDES, Danilo. **Dicionário básico de filosofia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

KELLNER, Douglas. Cultura da mídia e triunfo do espetáculo. MORAES, Dênis (Org). *In: Sociedade midiaticizada*. 2006, p. 119-148.

KOTLER, Philip. **Administração e Marketing**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira. A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais. **Pensar Gastronomia**. v. 2, n. 1, jan. 2014.

LANFANT, Marie-Françoise. Introduction: tourism in the process of internationalization. **International Social Science Journal**, v. 32, n. 1, p. 14-43, 1980.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. **Estructuralismo y dialéctica**. p. 39-57. 1979.

LIFSCHITZ, Javier Alejandro; BONOMO, Juliana. As quitandadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 51, n. 2, p. 193-200, 2015.

LIMA, Dayseanne Teles; AZEVEDO, Denio Santos. A gastronomia sergipana e sua promoção turística através dos guias turísticos locais. *In: OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio, BRAMBILLA, Adriana (orgs). Processos sociais: sistemas culinários em*

contexto de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos. (Série Alimentação & Cultura). João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 313-340.

LIMA, Pâmela Pitágoras Freitas. **A construção social da alimentação**: o vegetarianismo e o veganismo na perspectiva da psicologia histórico-cultural. 2018. 136f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Universidade Federal da Bahia. Instituto de Psicologia. Salvador, 2018.

LIMA, Romilda de Souza. **Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata Mineira**: mudanças e permanências. 2015. 221f. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2015.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreir; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno. *In*: PRADO, Shirley Donizete; SANTOS, Ligia Amparo; SILVA, Luísa Ferreira da; ARNAIZ, Mabel Gracia; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. (orgs). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde**: saberes em rede. [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ. Sabor metrópole series, v. 5, p 59-79, 2016.

LOPES, Davi Francisco. **O registro cultural dos doces artesanais no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG**: a tradição e a transmissão do modo de saber-fazer. 66 f. Monografia (Graduação em Museologia) - Escola de Direito, Turismo e Museologia, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2019.

LOPES, Tânia Fedotovas. Ouro Preto: o drama social do direito ao patrimônio. 2004. 180 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Estadual de Campinas, 2004.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. **As tradições gaúchas e sua racionalização na modernidade tardia** [online]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010. Disponível em <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 14 mai. 2020.

MACEDO, Elaine de Fátima Soares; JÚNIOR, Nelson Nishizaki. A importância do planejamento logístico com foco no crescimento da demanda da cadeia produtiva de alimentos até 2050. **REFAS**, v. 3, n. 3, p. 31-45, 2017.

MACENA FILHA, Maria de Lourdes. **O potencial turístico das festas populares de Fortaleza**. 2002. 161 f. Dissertação (Mestrado em Gestão em Negócios Turísticos) – Centro de Administração, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.

MACIEL, Bárbara Pires. **Festivais de Música e Turismo**: dois estudos de caso: Les Aralunaires e Milhões de Festa. 2011. 95 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Faculdade de Letras. Universidade do Porto, 2011.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; MOREIRA, Evelize Cristina. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Illuminuras**. Porto Alegre, RS. v. 20, n. 51, p.10-25, dez., 2019.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan/jul., 2004.

MAFFESOLI, Michel. **No fundo das aparências**. Tradução Bertha Halpern Gurovitz. Petrópolis: Vozes, 1996.

MAIA, Ana Karina de Oliveira. **Viajando nos saberes e sabores: memória, identidade e patrimônio do Seridó como ação indutora do turismo local**. 2019. 157f. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2019.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MANNHEIM, Karl. **Ideologia e utopia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

MARQUES, Mariana; LOPES, Paula; VARELA, Miguel. A gastronomia portuguesa como fator impulsionador do turismo – Os festivais gastronômicos da Região de Penacova. **Brazilian Journal of Business**, v. 2, n. 1, p. 176-194, 2020.

MARTINS, Danilo Henrique. **Unidade Prisional como Espaço Total: A religião na Colônia Penal Agroindustrial do Paraná**. 2017. 165 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017.

MARUJO, Noémi. A Cultura, o Turismo e o Turista: que relação? **TURYDES, Revista sobre Turismo y Desarrollo**, v. 16, n. 7, p. 1-12, 2014.

MARUJO, Noémi. Eventos culturais e autenticidade. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, dez. 2018. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/cccss/2018/12/eventos-culturais-autenticidade.html>. Acesso em: 16 abril, 2021.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Ubu Editora, 2018.

MELLO, Ciro F. Bandeira de. A noiva do trabalho. In: DUTRA, Eliana de F. (Org.) **BH Horizontes Históricos**. Belo Horizonte: C/Arte, 1996, p. 11-47.

MELUCCI, Alberto. Juventude, tempo e movimentos sociais. **Revista Brasileira de Educação**, n. 5-6, p. 29-45, mai./dez., 1997.

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **CAMPOS**, v.19, n.2, p. 132-145, 2018.

MENASCHE, Renata; BENEMANN, Nicole Weber. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, p: 477-496, 2017.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 7-28.

MENESES, Ulpiano T.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997.

MESQUITA, Gustavo. **Gilberto Freyre e o Estado novo**. São Paulo: Global Editora, 2018.  
MIGUEL, Marcelo Calderari, SOMONCINI, João Batista Villas Boas; BARROSO, Bruno Lobão, MIGUEL, Maximiliano Calderari. Porridge: a culinary review. **Fragmentos de Cultura**, v. 28, n. 2, p. 111-123, 2018.

MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom**: excursions into eating, culture, and the past. Boston: Beacon Press, 1996.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências Sociais**. v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MIRANDA, Antônio. Sociedade da informação: globalização, identidade cultural e conteúdos. **Ciência da Informação**, v. 29, n. 2, p. 78-88, 2000.

MITCHELL, Richard; HALL, C. Michael. Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. In: HALL, Michael *et al.* (ed). **Food Tourism Around the world** – development, management, and markets. Elsevier, Oxford. p. 60-80, 2003.

“Miúdos - Tipos de carnes” em *Só Nutrição*. Virtuoso Tecnologia da Informação, 2008-2021. Disponível em: [http://www.sonutricao.com.br/conteudo/guia/carnes4\\_2.php](http://www.sonutricao.com.br/conteudo/guia/carnes4_2.php). Acesso em: 20/02/2021.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Cada comida no seu tacho**: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico: o guia Quatro rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). 340 f. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2011.

MORAIS, Luciana Patricia de. **Culinária típica e identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. 2004. 155 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2004.

MORAIS, Luciana Patrícia; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Tradição e inovação nas culinárias regionais – tópicos para reflexão. In: SABER E SABOR I, COLÓQUIO DE HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO. Curitiba, 2007.

MORAES, Lauro Almeida de; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Mdiatização e espetacularização do turismo. **Turismo e Sociedade**, v. 9, n. 1, 2016.

MORANTE, Bruna Lacerda M. Do modo de saber-fazer à celebração do Carneiro no Buraco de Campo Mourão-Paraná. **Revista Memória em Rede**, v. 12, n. 22, p. 6-23. jan./jun., 2020.

MOREIRA, Frederico Luiz; SIMAN, Lana Mara de Castro. Festa, patrimônio vivo: reflexões sobre educação na feitura de tapetes do Corpus Christi. **Revista Memória em Rede**, v. 12, n. 22, p. 24-46, 2020.

- MOSCOVICI, Serge. **A representação social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- MUNCHEN, Jaqueline; GARCIA, Roslaine K. de Oliveira. O interesse dos viajantes pelos elementos gastronômicos do turismo. **Revista Conhecimento Online**, v. 1, p. 94-103, 2015.
- MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, p. 1-14, 2012.
- NAZARETH, Carolina Cadima Fernandes; BARBOSA, Filipe Augusto Couto. Comida caipira para comensais urbanos: visitantes e consumo alimentar aos finais de semana e na folia de reis em Cruzeiro dos Peixotos – Uberlândia, Minas Gerais. In: COLLACO, Janine Helfst Leicht, BARBOSA, Filipe Augusto Couto, ROIM, Talita Prado Barbosa (org.) **Cidades e consumo alimentar**. Goiania: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017. p 80-120.
- NEVES, Alexandre. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do Festival da lula em Arraial do Cabo (RJ). **Cadernos de Gestão e Empreendedorismo**, v. 4, n. 3, p. 58-70, 2017.
- NEVES, Cristiane Villas Boas; TONELLI, Élide; HURTADO, Gabriela F.S; BOLINA, Larissa BERTOLDI, Michele C. Resgate da identidade gastronômica pela percepção dos moradores de Ouro Preto e distritos. **Brazilian Applied Science Review**, v. 3, n. 1, p. 659-683, 2019.
- NICK, Alexandre. Mineiridade, patrimônio histórico e turismo no caminho velho da estrada real. **Ateliê do Turismo**, v. 3, n. 2, p. 26-50, 2019.
- NIZET, Jean; RIGAUX, Natalie. **A sociologia de Erving Goffman**. Petrópolis: Vozes, 2016.
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, v. 10, dez., 1993.
- NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
- OLIVEIRA, Luiz Antonio; CAVIGNAC, Julie. Na cozinha com Câmara Cascudo: história, etnografia e folclore nos estudos da alimentação no Brasil. **ACENO-Revista de Antropologia do Centro-Oeste**, v. 4, n. 7, p. 225-236, 2017.
- OLIVEIRA, Luiz Felipe Mendes. Sabores do brasil: a ludicidade como ferramenta de ensino-aprendizagem sobre patrimônio cultural, educação para o turismo e gastronomia nacional. **Revista Turismo & Cidades**, v. 1, n. 2, p. 41-61, jul./dez., 2019.
- OLIVEIRA, Marcos de Jesus. A modernidade vista desde o Sul Global: três contribuições teóricas recentes. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 54, n. 1, p. 1-9, 2018.
- OLIVEIRA, Thágila Maria dos Santos de. Por uma socioantropologia da alimentação. **Equatorial–Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**, v. 6, n. 11, p. 1-13, 2019.

OLIVEIRA, Stéfanie Moreira de. **Estilos e esquemas cognitivos, estilos de liderança e a adoção de inovações gerenciais: comparando líderes de diferentes gerações**. Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-graduação em Psicologia) Universidade Federal da Bahia, Instituto de Psicologia, 2018.

ORTIZ, Renato. Mundialização, modernidade, pós-modernidade. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 43, n. 1, p. 103-105, 2007.

OZOUF, Mona. A festa sob a revolução francesa. *In*: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Org.). **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1976.

PAIVA, Eduardo França. **Escravidão e universo cultural na colônia Minas Gerais, 1716-1789**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

PARASURAMAN, Anantharathan, BERRY, ZEITHAML, Valarie. A. Leonard L; A conceptual model of service quality and its implications for future research. **Journal of Marketing**. v. 49. n. 4, p. 41-50, 1985.

PATRUS, Agostinho. Nossa Comida tem história. *In*: MENESES, José Newton Coelho (org.). **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020, p. 11-12.

PEIRANO, Mariza. A favor da etnografia. **Anuário antropológico**, v. 17, n. 1, p. 197-223, 1993.

PEIRANO, Mariza. A análise antropológica de rituais. *In*: PEIRANO, Mariza (org.). **O Dito e o Feito**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002, p. 17-42.

PEIRANO, Mariza. **Rituais ontem e hoje**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial?** São Paulo: Brasiliense, 2017.

PEREZ, Léa Freitas. Dionísio nos trópicos: festa religiosa e barroquização do mundo. Por uma antropologia das efervescências coletivas. **A festa na vida: significado e imagens**. Petrópolis: Vozes, p. 15-58, 2002.

PEZZI, Eduardo; VIANNA, Silvio Luiz Gonçalves. A Experiência Turística e o Turismo de Experiência: um estudo sobre as dimensões da experiência memorável. **Revista Turismo em Análise**, v. 26, n. 1, p. 165-187, 2015.

PICARD, David; ROBINSON, Mike. Remaking worlds: festivals, tourism and change. *In* PICARD, David; ROBINSON, Mike. (Eds.). **Festivals, tourism and social change**: Channel View Publications, Clevedon, 2006.

PINE, Joseph; GILMORE, James H. **The experience economy: work is theatre & every business a stage**. Harvard Business Press, 1998.

PIRES, Maria do Carmo. A “Estrada Real” e a história do processo de construção de roteiros turísticos no estado de Minas Gerais, Brasil, **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, n. 23, diciembre, 2017.

POULAIN, Jean-Paul. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

PRIORE, Sílvia Eloisa; PEREIRA, Conceição Angelina dos Santos; RIBEIRO, Sônia Machado Rocha; Cintra, Isa de Paula; OLIVEIRA, Silvana Pedroso de; FREITAS, Silvia Nascimento de; FRANCESCHINI, Sylvia do Carmo Castro. Minas Gerais. *In*: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um, dois, feijão com arroz**: a alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: Atheneu, 2002, p. 142-209.

PRODANOV, Cleber Cristiano; CIMADON, Hosana Maria Speranza. Fé, comida e cultura: a festa de nossa senhora do rosário–bento Gonçalves/RS. **Revista Prâksis**, a. 15, v. 1, n. 1, p. 105-120, jan./jun., 2018.

PUIATI, Edson. O fogão a lenha e o ambiente caseiro do fazer comida. *In*: MENESES, José Newton Coelho (org.). **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020, p. 27-32.

RAMALHO, Walderez Simões Costa. Uma história da Mineiridade: o sentido “essencialista” de uma representação. **Anais do XIX Encontro Regional de História: Profissão Historiador, Formação e Mercado de Trabalho**. Juiz de Fora, v. 28, 2014.

RAMALHO, Walderez Simões Costa. **A historiografia da mineiridade**: trajetórias e significados na história republicana do Brasil. 2015.170 f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2015.

RAMÍREZ, Javier Hernández. Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. **Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural**. v. 9, n. 2, p. 225-236, 2011.

REIS, Liana Maria. Mineiridade: identidade regional e ideologia. **Cadernos de História**, v. 9, n. 11, p. 89-97, 2007.

RENAN, Ernst. **O que é uma nação**. Cadernos de Pós/Letras. Rio de Janeiro: UERJ, 1997.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REVISTA HISTÓRIA VIVA - Temas Brasileiros - Estrada Real. Edição especial temática nº 4. Editora Duetto. Brasil, 2006.

RIBEIRO, Andréia da Silva. **A terminologia da culinária nos rituais em Bragança-PA**: a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade. 2016. 120 f. Dissertação (Mestrado em Linguagem e Saberes na Amazônia). Universidade Federal do Pará, 2016.

RIBEIRO, Claudio de Oliveira. “Fronteiras”, “entre-lugares” e lógica plural: a contribuição dos estudos culturais de Homi Bhabha para o método teológico. **Estudos de religião**, v. 26, n. 43, p. 12-24, jul./dez., 2012.

RIBEIRO, Gabriela Sousa; MOREIRA, Beatriz Rodrigues. Feiras de artesanato e gastronomia: potências culturais e econômicas na baixada fluminense. *In*: ROCHA, André Santos da. **Baixada Fluminense: estudos contemporâneos e (re) descobertas histórico-geográficas**. Duque de Caxias: ASAMIH. p. 157-170, 2020.

RIBEIRO, Suzana; FERREIRA, Luís. As festas populares urbanas: eventos turísticos especiais. **Revista Científica Percursos e Ideias, ISCET**, nº 1, p: 153-167, 2009.

RIVERA, Mareia Quintero. **A cor e o som da nação, a ideia de mestiçagem na crítica musical do caribe hispânico e do Brasil (1928–1948)**. São Paulo: Annablume Editora, 2000.

ROCHA, Ariza Maria. A comida e a linguagem em “folclore da alimentação” (1963): Cascudo, os folcloristas e a cultura alimentar. **Revista Práxis**, v. 1, n. 1, p. 64-80, 2018.

ROCHA, Marcos Antônio Monte. Gênero, Cultura e Mudanças, Feminismos Plurais. Fortaleza Expressão Gráfica e Editora, 2016. 158p. Resenha de: SILVA, Mariane da. Breve panorama acerca dos estudos feministas. **Revista Estudos Feministas**, v. 26, n. 1, 2018.

ROCHA, Simone Maria. Identidade regional, produção e recepção: a “mineiridade” na televisão. *In*: XII Congresso Nacional de Pós-Graduação em Comunicação-COMPÓS. Recife, 2003.

RODOLPHO, Adriane Luisa. Rituais, ritos de passagem e de iniciação: uma revisão da bibliografia antropológica. **Estudos teológicos**, v. 44, n. 2, p. 138-146, 2004.

RODRIGUES, Patrícia de Mendonça. De Corpo Aberto: o poder tecnológico dos não-índios no mito e na cosmologia Javaé. **Habitus**, v. 3, n. 1, p. 125-143, 2008.

RODRIGUES, Vânia Nunes. **O êxodo dos jovens rurais no município de Santa Vitória do Palmar, Rio Grande do Sul, Brasil**. 2017. 56 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

RUBIM, Antônio Albino Canelas. **Cultura e atualidade**. Salvador: EDUFBA, 2005.

RUBIN, Gayle. The traffic in women: notes on the "Political Economy" of Sex. *In*: REITER, Rayna (ed.) **Toward an Anthropology of Women**. New York, Monthly Review Press, 1975.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SAFFIOTI, Heleieth Iara Bongiovani; ALMEIDA, Suely de Souza. **Violência de gênero: poder e impotência**. Rio de Janeiro: Revinter, 1995.

SANTANA, Anaildes Batista Cruz *et al.* **No caminho do sabor e da cultura-transmissão geracional de receitas típicas baianas**. 2019. 116 f. Dissertação (Mestrado em Família na Sociedade Contemporânea) Universidade Católica de Salvador. Salvador, 2019.

SANTANA, Juliana Cardoso. **Percepção da qualidade turística: avaliação dos serviços em um atrativo de turismo cultural na Paraíba**. 2021. 156 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Centro de Humanidades, Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, Brasil, 2021.

SANTIAGO, Marina Prado; MEDINA, Julio César Cabrera; BRASILEIRO, Maria Dilma Simões. Saberes e sabores do turismo na Paraíba: uma análise de um Guia de Viagem. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 19, n. 3, 2020.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Reconhecer para libertar: os caminhos do cosmopolitismo multicultural**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na História** – os tempos da memória gustativa. Campinas, ANPUH Nacional, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: questões & debates**, v. 54, n. 1, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Uma viagem por sabores mestiços. LODY, R. **Brasil bom de boca**. Temas de antropologia social. São Paulo, SENAC, 2008.

SANTOS, Denise; OLIVEIRA Maria. Turismo e gastronomia: reflexões sobre o patrimônio imaterial alimentar em Minas Gerais, Brasil. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, n. 27/28, p. 1097-1102, 2017.

SANTOS, João Fiandeiro; CARVALHO, Rui; FIGUEIRA, Luís Mota. A importância do turismo cultural e criativo na imagem de um destino turístico. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 3, n. 17/18, p. 1559-1572, 2018.

SANTOS, Norberto Pinto dos; GAMA, António. As Tradições do Pão, Territórios e Desenvolvimento. In SANTOS, Norberto; CUNHA, Lúcio. **Trunfos de uma Geografia Activa**. Coimbra: IUC, 2011. p. 273-282.

SANTOS, Thiago de Sousa; PEREIRA, Raquel da Silva. O turismo como impulsionador do desenvolvimento regional: análise no Campo das Vertentes (MG), Brasil. **EURE (Santiago)**, v. 46, n. 137, p. 113-133, 2020.

SANTOS, Leticia Madeira de Castro; MINUZZO, Daniela Alves. “A Mulher é mais delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área de confeitaria profissional. **ILUMINURAS**, v. 20, n. 51, p. 176-215, dez., 2019.

SASTRE, Saul Marques. A espiritualidade como ferramenta de competitividade na gestão do século XXI. **Revista Global Manager**, v. 17, n. 2, p. 142-163, 2018.

SCHECHNER, Richard. **Performance e antropologia de Richard Schechner**. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2012.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHMIDT, Adrielle; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. A comida e a sociabilidade na cultura pomerana. **Tessituras**, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2015.

SCOTT, Joan W. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação e Realidade**, v. 16, no 2, jul./dez., 1990.

SILVA, Carla Julião da. A memória como permanência de identidades do caipira paulista- alguns apontamentos. **Revista Café com Sociologia**, v. 9, n. 2, p. 02-21, 2020.

SILVA, Juliana Klotz; PRADO, Shirley Donizete; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; ORNELAS, Tatiane Freire Silva; OLIVEIRA, Patrícia França de. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 20, p. 413-442, 2010.

SILVA, Maciel Pereira da. Juventude (s) e a escola atual: tensões e conflitos no " encontro de culturas". **Revista de Educação Popular**, v. 14, n. 1, p. 46-59, 2015.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e Diferença**. A perspectiva dos Estudos Culturais. Petrópolis: Vozes, 2003.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2019.

SILVA, Alexandra Begueristain da; SOARES, André Luís Ramos. Mulheres japonesas em Santa Maria-RS e a transmissão do Saber-fazer da culinária japonesa. *In: III Seminário Internacional História do Tempo Presente*. 2017.

SILVA, Beatriz Flexa R. Proença Gomes da; BRUSADIN, Leandro Benedini. A hospitalidade mineira contemporânea sob a percepção dos turistas em Ouro Preto, MG: generosidade x profissionalismo mercantil? **TURyDES**, Málaga, v. 9, n. 20, p. 1-23, jun./jul., 2016.

SILVA, Ana Beatriz Pinheiro; OJEDA, Karla Henríquez. Enfoques sobre o estudo da juventude: uma visão sobre as perspectivas latino-americanas. *In: LABREA, Valéria Viana; VOLMMANO, Pablo. Juventude, participação e desenvolvimento social na América Latina e Caribe: Escola Regional Most Unesco Brasil*. Brasília: Secretaria Nacional de Juventude, 2014. p. 38-58.

SIMON, Everton Luiz; ETGES, Virginia Elisabeta. Globalização e industrialização da alimentação: Repercussões na culinária da região do Vale do Rio Pardo/RS. **SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE DESENVOLVIMENTO REGIONAL**, 2017.

SOARES, Jakson Renner Rodrigues; GODOI, Christiane Kleinubing. A metodologia da análise sociológica do discurso em estudos turísticos: o processo de transformação da imagem turística e sua relação com a lealdade. **PASOS**. v. 15, n. 1, p. 245-260, 2017.

SOARES, Amanda Mirely Cipriano; VIRGÍNIO, Darlyne Fontes; ALVES, Késia Duarte. Festival gastronômico de baía formosa/RN, Brasil: uma análise da percepção e satisfação dos empresários do setor de AEB. **Revista Turismo: estudos e práticas**, v. 6, n. 2, 2017.

SOUZA, Candice Vidal E.; BOTELHO, Tarcísio Rodrigues. Modelos nacionais e regionais de família no pensamento social brasileiro. **Revista Estudos Feministas**, v. 9, n. 2, p. 414-432, 2001.

SOUZA, Cristiane Natalício de. **Artesanato de tradição do tear em Resende Costa, MG: trabalho, produção e comércio**. 2018. 253f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2018.

STONE, Matthew J.; SOULARD, Joelle; MIGACZ, Steven; WOLF, Erik. Elements of memorable food, drink, and culinary tourism experiences. **Journal of Travel Research**, v.57, n. 8, p. 1121–1132, 2018.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. A dimensão da diversidade social na abordagem das crianças e jovens rurais. GT - Sociologia da infância e da juventude, 2013.

TAMBIAH, Stanley. Continuidade, integração e horizontes em expansão. Entrevista a Mariza Peirano. **Mana**, v. 3, n. 2. p. 199-219, 1997.

TAPSCOTT, Dan. **A hora da geração digital**: como os jovens que cresceram usando a internet estão mudando tudo, das empresas aos governos. Rio de Janeiro: Agir Negócios, 2010.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 2018. 106 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

TEDESCO, Ana Carolina Freitas; SOUZA, Kênia Barreiro. Ser mulher importa? Determinantes, evidências e estimativas da participação feminina no mercado de trabalho brasileiro. **Textos de Economia**, v. 23, n. 1, p. 1-21, 2020.

TERESO, Simone; Turismo Gastronômico: o legado dos Doces Conventuais e o turismo na cidade de Alcobaça. **PROJETO II, Seminário**. 2014.

THOMPSON, Edward Palmer. Senhor, escrevendo à luz de vela. **Artcultura**, v. 11, n. 19, p. 7-14, jul-dez., 2009.

TIBÈRE, Laurence. Food as a factor of collective identity: The case of creolisation. **French Cultural Studies**, v. 27, n. 1, p. 85-95, 2016.

TOBIN, Jeffrey. A performance da masculinidade portenha no churrasco. **Cadernos Pagu**, Campinas, SP, n. 12, p. 301–329, 1999. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8634922>. Acesso em: 13 dez., 2020.

TORALLES, Katia Karam. **Entre cozinhas e quitandas**: patrimônio e globalização em Pirenópolis. 2017. 112 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

TURNER, Victor. W.; BRUNER, Edward. M. (eds.). **Anthropology of Experience**. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 1986. p. 33 - 44.

TURNER, Victor. **O processo ritual**: estrutura e anti-estrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.

VAN GENNEP, Arnold. **Os ritos de passagem**. 2 ed. Trad. Mariano Ferreira. Petrópolis: Vozes, 2011.

TYLOR, Edward Burnett. **A ciência da cultura**. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

UNESCO. Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular. Paris, 1989.

VASCONCELLOS, Sylvio de. **Mineiridade**: ensaio de caracterização. São Paulo: Abril Cultural Editora, 1981.

VAZ, Diana Souza Santos; BENNEMANN, Rose Mari. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista Uningá Review**, v. 20, n. 1, jan., 2018.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: NUNES, Edson de Oliveira. **A aventura sociológica**: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 1-13.

VENTURELLI, Juliana Lucinda; LIMA, Romilda de Souza. O angu nosso de cada dia: uma iguaria na mesa mineira. **Acesso Livre**, n. 9, p. 1-18, jan.- jun., 2018. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/326044960> O angu nosso de cada dia uma iguaria na mesa mineira>. Acesso em: julho 2021.

VIOLIN, Fábio Luciano; GONÇALVES, Leonardo Giovane Moreira. O tradicional culinário versus o elemento comercial: Traços do IX festival da cultura paulista tradicional. **Revista Americana de Empreendedorismo e Inovação**, v. 2, n. 3, p. 97-106, 2020.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar**. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1998.

VOGT, Paulo Olgário. Patrimônio cultural: um conceito em construção. **Métis: História & Cultura**, v. 7, n. 13, p. 13-31, 2008.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais: o sistema alimentar em movimento. 2018. 349f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2018.

WAINBERG, Jacques A. O movimento turístico: olhadelas e suspiros em busca da singularidade alheia. In: GASTAL, Suzana; CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. **Turismo na pós-modernidade**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2003, p. 9-20.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e agricultores à mesa**: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação. 2009. 166f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WEISHEIMER, Nilson. **Juventudes rurais**: mapa de estudos recentes. IICA, 2005.

WERNECK, Gustavo. Receitas saborosas da terra estão preservadas em Minas. Disponível em: [https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/08/01/interna\\_gerais,309262/receitas-saborosas-da-terra-estao-preservadas-em-minas.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/08/01/interna_gerais,309262/receitas-saborosas-da-terra-estao-preservadas-em-minas.shtml). Acesso em 16 abril, 2021.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família ea construção do gênero feminino (La nourriture, la famille et la construction du genre féminin). **Dados**, v. 29, n. 1, p. 103-129, 1986.

XAVIER, Juarez Tadeu de Paula. **Teorias antropológicas**. Curitiba: IESDE Brasil S.A. 2012.

ZANCHI, Verenice; ETGES, Virginia E. A resignificação do alimento no contexto do desenvolvimento regional. X SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, 2019.

ZANELLA, Kênia. Relações entre turismo de experiência e patrimônio cultural imaterial: um estudo sobre as experiências memoráveis do Filó Talian. 173 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2017.

ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sergio. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad Peruana de Gastronomía. *In*: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa. **Cidades e consumo alimentar**: tradição e modernidade do comer contemporâneo: Diferenças, 2017. p. 53-79.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A - Roteiro de entrevistas com os realizadores e familiares dos eventos de tradições culinárias.

#### 1. Caracterização pessoal e profissional dos organizadores e de seus familiares

- 1.1. Sexo do participante e de seus familiares
- 1.2. Idade do participante e de seus familiares
- 1.3. Local de nascimento do participante e de seus familiares
- 1.4. Escolaridade do participante e de seus familiares
- 1.5. Estado civil do participante e de seus familiares
- 1.6. Número de filhos
- 1.7. Trabalho dos membros da família
- 1.9. Qual o faturamento médio dos organizadores do evento?

#### 2. Produção e comércio de comidas típicas

- 2.1. Como foi a sua história com a produção de comidas típicas?
- 2.2. Por que, quando e como começou a se envolver com a tradição culinária local?
- 2.3. O seu cônjuge trabalha na organização do evento? Por quê?
- 2.4. Existem diferenças de tarefas entre você e o seu cônjuge quando da organização do evento? Por quê?
- 2.5. Você considera a realização de festivais culinários importante? Por quê?
- 2.6. Você considera a produção de comidas típicas importante para a sua família? Por quê?
- 2.7. Você considera a produção de comidas típicas importante para o município? Por quê?
- 2.8. Você percebe alguma desvantagem no mercado de festivais culinários? Por quê?
- 2.9. Qual a história do comércio de comidas típicas em São Bartolomeu/ Santo Antônio do Salto?
- 2.10. Quando (ano e idade) e como começou com a participação na produção e ou realização do festival?
- 2.11. Por que você resolveu vender comidas típicas em um festival culinário?
- 2.12. Por que você optou por montar uma barraca nesse evento?
- 2.13. Quais são os critérios para ser organizador do festival?
- 2.14. quais são os critérios para que uma pessoa possa ter uma barraca como a sua?
- 2.15. Quais as vantagens e desvantagens em ter uma barraca no evento?
- 2.16. Todo ano são as mesmas pessoas que montam as barracas para comercialização das comidas típicas?
- 2.17. Você utiliza de alguma estratégia para atrair os clientes? Quais?
- 2.18. O local onde a barraca é montada influencia na venda de produtos? Por quê?
- 2.19. Como são estabelecidos os locais onde serão construídas as barracas de cada pessoa?
- 2.20. Como é sua relação com os membros das outras barracas?
- 2.21. Quais são as outras atividades realizadas no festival, além da venda de produtos nas barracas?
- 2.22. Como são estabelecidas as atividades que serão realizadas?
- 2.23. Como é estabelecida a função de cada um no evento?
- 2.24. Como são definidos os pratos típicos que serão comercializados?
- 2.25. Como é definido qual prato cada membro preparará no evento?

- 2.26. Quem é responsável pela compra das matérias primas para produção do prato típico?
- 2.27. A compra de insumos é feita individualmente ou é coletiva?
- 2.28. Quem define o tipo de compra?
- 2.29. Todos podem concorrer a essa função?
- 2.30. Quem produz os pratos típicos e quem os vende em cada barraca?
- 2.31. Como é o processo de divisão dessas funções?
- 2.32. Onde acontece a produção das comidas que farão parte do festival?

### **3. Tradição e modernidade no mercado da culinária tradicional**

- 3.1. A produção artesanal de comidas típicas sofreu alterações externas? Quais? Por quê?
- 3.2. Todos os pratos comercializados no festival são artesanais?
- 3.3. Houve mudanças de ingredientes para a preparação dos pratos comercializados no festival? Quais? Por quê?
- 3.4. O festival oferta produtos industriais? Por quê?
- 3.5. Se sim, quando começou o comércio desses produtos?
- 3.6. Você concorda com o comércio de produtos industriais?
- 3.7. De onde são esses produtos?
- 3.8. Quem decidiu o uso desse tipo de produto? Por quê?
- 3.9. Como acontece a transmissão dos costumes de produção de comidas típicas aos mais jovens?
- 3.10. O que eles pensam da produção desse tipo de comida e da realização do festival? Por quê?
- 3.11. Você acha que essa produção pode acabar com o decorrer do tempo? Por quê?
- 3.2. Como tem sido possível conciliar a tentativa de salvaguardar a culinária típica como patrimônio imaterial nesse mercado em que a culinária tradicional tem concorrido com produtos industriais?

### **4. Diferenças geracionais na realização de festivais culinários**

- 4.1. Como os jovens de São Bartolomeu veem a culinária tradicional?
- 4.2. Você acredita que existem diferenças de percepção acerca da importância das tradições culinárias entre jovens e pessoas mais velhas? Quais?
- 4.3. Você que é jovem o que acha da produção culinária tradicional na sua localidade?
- 4.4. Você participa da realização do festival? Qual a sua função no evento?
- 4.5. Quem lhe ensinou a respeito da culinária tradicional?
- 4.6. Quais os seus sonhos para o futuro? Pretende permanecer na localidade ou se mudar?
- 4.7. Se vai permanecer, o que pretende fazer para conseguir renda para sobreviver?

## **APÊNDICE B - Roteiro de entrevista com os turistas participantes dos festivais de tradições culinárias**

### **1. Análise das experiências dos turistas com a participação no Festival de Tradições Culinárias.**

Sexo do participante

Idade do participante

Local de residência

Têm filhos? Eles já participaram do festival? Por quê?

Como soube do evento?

Qual o motivo de sua participação no evento?

Qual a sua opinião sobre a culinária típica tradicional?

Você indicaria esse evento para seus amigos e familiares? Por quê?

O que você mais gostou e o que você menos gostou no evento? Por quê?

**APÊNDICE C - Tabelas sobre o perfil social e as percepções dos turistas que frequentam os festivais de tradições culinárias de Ouro Preto MG.**

Tabela 1 – Sexo dos turistas participantes dos festivais culinários

SEXO (SB)	VALORES		SEXO (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Feminino	65	65 %	Feminino	31	62 %
Masculino	27	27 %	Masculino	16	32 %
Não respondeu	8	8 %	Não respondeu	3	6 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 2 – Idade dos turistas participantes dos festivais culinários

IDADE (SB)	VALORES		IDADE (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Abaixo de 18 anos	1	1 %	Abaixo de 18 anos	1	2 %
18 a 30 anos	13	13 %	18 a 30 anos	9	18 %
31 a 50 anos	42	42 %	31 a 50 anos	28	56 %
51 a 70 anos	34	34 %	51 a 70 anos	8	16 %
Acima de 70 anos	1	1 %	Acima de 70 anos	0	-
Não respondeu	9	9 %	Não respondeu	4	8 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 3 – Dados da família dos turistas participantes dos festivais culinários

FILHOS (SB)	VALORES		FILHOS (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Sim	60	60 %	Sim	25	50 %
Não	30	30 %	Não	20	40 %
Não respondeu	10	10 %	Não respondeu	5	10 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Já participaram do festival?</b>			<b>Já participaram do festival?</b>		
Sim	27	27 %	Sim	9	18 %
Não	31	31 %	Não	15	30 %
Não respondeu	42	42 %	Não respondeu	26	52 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>
<b>Por que sim?</b>			<b>Por que sim?</b>		
Gostam do evento	12	12 %	Prestigiar a culinária e a cultura	2	4 %
Acompanhar os pais	1	1 %	Acompanhar os pais	3	6 %
Tradição familiar	1	1 %		0	-
<b>Por que não?</b>			<b>Por que não?</b>		
São crianças	5	5 %	Não se interessaram	2	4 %
Distância	4	4 %	Distância	2	4 %
Pouca divulgação	1	1 %	Não puderam vir	3	6 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 4 – Origem dos participantes dos visitantes dos festivais culinários

CIDADES (SB)	VALORES		CIDADES (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Ouro Preto e região	40	40 %	Ouro Preto e região	39	78 %
Belo Horizonte	43	43 %	Belo Horizonte	7	14 %
Outras cidades	7	7 %	Outras cidades	0	-
Não respondeu	8	8 %	Não respondeu	4	8 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 5 – Divulgação do evento (como tomaram conhecimento do festival)

DIVULGAÇÃO (SB)	VALORES		DIVULGAÇÃO (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Boca a Boca	62	62 %	Boca a Boca	25	50 %
Redes Sociais	20	20 %	Redes Sociais	14	28 %
Material impresso	5	10 %	Material impresso	6	12 %
Outros	20	20 %	Outros	6	12 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 6 – Motivo da participação no evento

MOTIVOS (SB)	VALORES		MOTIVOS (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Culinária típica	31	31 %	Culinária típica	7	14 %
Participar do evento	41	41 %	Participar do evento	21	42 %
Convite de amigos	8	8 %	Convite de amigos	2	4 %
Conhecer a cultura	8	8 %	Conhecer a cultura	5	10 %
Lazer	27	27 %	Evento com ambiente familiar	4	8 %
Não respondeu	4	4 %	Gosta do local	3	6 %
		-	Lazer	5	10 %
		-	Ajudar a comunidade	3	6 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 7 – Opinião sobre a culinária tradicional

AVALIAÇÃO (SB)	VALORES		AVALIAÇÃO (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Excelente	78	78 %	Excelente	35	70 %
Boa	30	30 %	Boa	1	10 %
Ruim	0	-	Ruim	0	-
É uma forma de preservar a cultura	12	12 %	É uma forma de preservar a cultura	3	6 %
Gostosa	17	34 %	Gostosa	6	12 %
Não respondeu	12	12 %	Não respondeu	4	8 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 8 – Indicaria o evento para amigos e familiares?

RESULTADOS (SB)	VALORES		RESULTADOS (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Sim	97	97 %	Sim	49	98 %
Não	0	-	Não	1	2 %
Não respondeu	3	3 %	Não respondeu	0	-
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>
	<b>Porque sim</b>			<b>Porque sim</b>	
Culinária típica	22	22 %	Culinária típica	3	6 %
Pelo local	15	15 %	Qualidade do evento	21	42 %
Pessoas acolhedoras	13	13 %	Organização e atendimento	5	10 %
Ambiente intimista e familiar	19	19 %	Ambiente intimista e familiar	4	8 %
Música	5	5 %	Valorização da cultura local	5	10 %
Lazer	23	23 %	Lazer	2	4 %
Organização	10	10 %	Não respondeu	7	14 %
Tradição	1	1 %			-
Não respondeu	16	16 %			-

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 9 – O que mais gostou no evento?

PERCEPÇÕES (+) (SB)	VALORES		PERCEPÇÕES (+) (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Culinária típica	46	46 %	Culinária típica	17	34 %
Estrutura e organização	6	6 %	Estrutura/ organização	10	20 %
Receptividade/atendimento	8	8 %	Tradição	1	2 %
Bons preços	1	1 %	Receptividade	1	2 %
Música	11	11 %	Música	4	8 %
Gostou de tudo	25	25 %	Pessoas	1	2 %
Não respondeu	10	10 %	Gostou de tudo	13	26 %
			Não respondeu	8	16 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.

Tabela 10 – O que menos gostou no evento?

PERCEPÇÕES (-) (SB)	VALORES		PERCEPÇÕES (-) (SAS)	VALORES	
	Nº	%		Nº	%
Culinária típica	2	2 %	Culinária típica	1	2 %
Estrutura e organização	22	22 %	Estrutura/ organização	7	14 %
Ausência de artistas locais	1	1 %	Formas de pagamento	2	4 %
Preços	1	1 %	Preços	1	2 %
Excesso de pessoas	5	5 %	Segurança	1	2 %
Música	3	3 %			-
Não respondeu	46	46 %	Não respondeu	21	42 %
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100 %</b>	<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100 %</b>

Fonte: Dados da Pesquisa.