



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

SAMANTA BRENDA DE OLIVEIRA SIMÃO

**MUITO MAIS QUE UM ALIMENTO: A TRADIÇÃO DO PÃO DE QUEIJO NO
ESTADO DE MINAS GERAIS**

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2022

SAMANTA BRENDA DE OLIVEIRA SIMAO

MUITO MAIS QUE UM ALIMENTO: A TRADIÇÃO DO PÃO DE QUEIJO NO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado como exigência parcial para
obtenção do diploma do Curso de
Tecnologia em Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí. Campus São
Raimundo Nonato-PI.

Orientação: Profa. Dr^a Daniela Caruza
Gonçalves Ferreira

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2022

Simão, Samanta Brenda de Oliveira
S589m Muito mais que um alimento: a tradição do pão de queijo no Estado
de Minas Gerais / Samanta Brenda de Oliveira Simão. - São Raimundo
Nonato - PI, 2022.
43 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) -
Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2022.

Orientadora: Profa. Dra. Daniela Caruza Gonçalves Ferreira

1. Pão de queijo. 2. Tradição. 3. Minas Gerais. I. Título

CDD - 641.815

Ficha catalográfica: Josué de Moura Costa (Bibliotecário) - CRB3/1130

SAMANTA BRENDA DE OLIVEIRA SIMAO

MUITO MAIS QUE UM ALIMENTO: A TRADIÇÃO DO PÃO DE QUEIJO NO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado como exigência parcial para
obtenção do diploma do Curso de
Tecnologia em Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí. Campus São
Raimundo Nonato-PI.

Orientação: Prof.^a. Dr.^a Daniela Caruza
Gonçalves Ferreira

Aprovada em: 29/03/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a. Dr.^a Daniela Caruza Gonçalves Ferreira (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof.^a Esp. Luciana Silva
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof.^a. Dr.^a Jaqueline Pereira de Sousa
Universidade Estadual do Piauí (UESPI)

Dedico este trabalho ao meu esposo,
Diego. Aos meus pais, Carlos e Maria
Aparecida.

AGRADECIMENTOS

São muitas as pessoas as quais sou grata nesse momento, pois ninguém vive sozinho no mundo, é necessária uma coletividade. Assim sendo, agradeço aos meus familiares, por se fazerem presente em cada momento, ainda, por entenderem minha ausência em muitos momentos dessa trajetória acadêmica.

Sou extremamente agradecida aos meus pais, pela luta conjunta, pela dedicação e amor integral dedicados a mim ao longo desse tempo. Diego, meu esposo, obrigada pelo companheirismo e cuidado em todos os dias de nossa vida.

Agradeço também a minha orientadora, pela paciência e pelos ensinamentos. Espero poder compartilhar demais processos educacionais, juntas e firmes.

Às professoras membros da banca avaliadora de qualificação e defesa, agradeço a leitura atenta e considerações.

A Deus, obrigada!

RESUMO

Nesse trabalho, iniciamos uma discussão fincada no conceito de tradição para comportar o papel do pão de queijo na cultura mineira. Procuramos analisar o processo em que tornou o alimento figura representativa para a tradição de um determinado grupo social. Nesse sentido, defendemos que as tradições e a cultura alimentar do mineiro, ao longo dos anos, com o seu papel histórico, social e cultural do pão de queijo para o mineiro formou uma relação territorial com o espaço da cozinha. Esse trabalho está dividido em 3 partes: na primeira parte levantamos uma discussão sobre as diferenças entre cozinha, culinária e como se configura o espaço da cozinha no Brasil. Na segunda parte, nos ambientamos sobre a produção bibliográfica que fundamenta as discussões a respeito da cozinha mineira e do pão de queijo não apenas enquanto receita, mas também como um produto cultural. Por fim, na última parte, entendendo o pão de queijo como um produto cultural, defendemos o caráter tradicional do pão de queijo em Minas Gerais a partir das discussões que permeiam o conceito e no âmbito estatal, haja vista que, há uma legislação que reconhece o pão de queijo como um produto da cultura mineira legalmente.

Palavras-chave: tradição; pão de queijo; Minas Gerais.

RESUMEN

En este trabajo iniciamos una discusión basada en el concepto de tradición para sustentar el papel del pan de queso en la cultura de Minas Gerais. Buscamos analizar el proceso en el que la comida se convirtió en una figura representativa de la tradición de un determinado grupo social. En este sentido, defenderemos que las tradiciones y la cultura alimentaria del mineiro a lo largo de los años con su papel histórico, social y cultural de pan de queso para el mineiro formaron una relación territorial con el espacio de la cocina minera. Este trabajo se divide en 3 partes: en la primera parte planteamos una discusión sobre las diferencias entre cocina, cocinar y cómo se configura el espacio de la cocina en Brasil. En la segunda parte, nos centraremos en la producción bibliográfica que subyace a las discusiones sobre la cocina de Minas Gerais y el pan de queso no sólo como receta, sino también como producto cultural. Finalmente, en una última parte, entendiendo el pan de queso como un producto cultural, defenderemos el carácter tradicional del pan de queso en Minas Gerais a partir de las discusiones que permean el concepto y a nivel estatal, dado que existe legislación que reconoce legalmente pão de queijo como producto de la cultura de Minas Gerais.

Palabras-clave: tradición; pan de queso; Minas Gerais.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	COZINHA, CULINÁRIA E ESPAÇO DA COZINHA NO BRASIL	11
2.1	COZINHA E CULINÁRIA	12
2.2	A COZINHA COMO ESPAÇO	14
2.3	O ESPAÇO DA COZINHA NO BRASIL	16
3	COZINHA MINEIRA E A CULTURA DO PÃO DE QUEIJO	20
3.1	A COZINHA MINEIRA	21
3.2	O PÃO DE QUEIJO	25
3.3	PÃO DE QUEIJO COMO PRODUTO CULTURAL MINEIRO	28
4	TRADIÇÃO GASTRONÔMICA E O PÃO DE QUEIJO EM MINAS GERAIS	31
4.1	TRADIÇÃO GASTRONÔMICA EM MINHAS GERAIS	31
4.2	TRADIÇÃO GASTRONÔMICA DO PÃO DE QUEIJO MINEIRO	34
4.3	TRADIÇÃO DO PÃO DE QUEIJO EM MINAS GERAIS NO ÂMBITO ESTATAL	36
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
	REFERÊNCIAS	41

1 INTRODUÇÃO

Um alimento se tornou objeto de referência ao se falar em tradição mineira, o pão de queijo, esse sendo criado nas cozinhas das fazendas coloniais. Além de ser extremamente saboroso, hoje, o pão de queijo tornou-se uma fonte de renda para várias famílias do interior do estado e de outras regiões do país, que acabaram por comercializar este produto que ganhou o mundo. Dentre todas as receitas mineiras, o pão de queijo sempre é lembrado de forma afetuosa, que enche o coração de um bom mineiro de boas lembranças.

O ato de cozinhar é algo muito mais complexo que simplesmente o preparo dos alimentos. É nesse processo que se adquire conhecimento sobre técnicas de preparo dele, além de poder nos levar a entrever o contexto histórico no qual este foi criado, ainda, as adaptações que sofreu ao longo dos anos, uma vez que o processo de preparo dos alimentos sofre interferência do meio social no qual foi feito o seu preparo. A gastronomia é uma área de conhecimento multidisciplinar, que engloba sociologia, antropologia, história, física, química, biologia entre outras. Conhecimento esse que, envolve práticas relacionadas à culinária, o modo de preparo dos alimentos, a forma de deixá-los mais palatáveis e saborosos, de forma a contribuir da melhor maneira para nutrir o nosso corpo.

A culinária pode ser entendida como forma de se definir a cultura alimentar de um povo. É percebida através do alimento que é consumido ao longo do dia, ao longo dos anos, nas ocasiões em que um determinado prato é preparado, nas formas ritualísticas que envolvem a sua preparação. Tornam um certo alimento tradicional para um determinado grupo social.

O processo de incorporação dos alimentos não foi diferente no Estado de Minas Gerais, este sendo observado ao longo de mais de 300 anos de seu desmembramento da Capitania de São Paulo e Minas de Ouro. Ao longo dos anos, houve esse intercâmbio de culturas vindas de diferentes partes do mundo, que foram se adequando às formas de preparo e ao que era disponível devido às características da região e à sua sazonalidade.

É dentro deste contexto que analisamos um dos alimentos mais tradicionais da cozinha mineira, o pão de queijo. Receita essa que se formou ao longo dos séculos XVII e XIX, durante períodos históricos distintos, que marcaram a edificação da culinária mineira (ABDALA, 2006).

Nesse trabalho, iniciamos uma discussão fincada no conceito de tradição para demonstrar a importância do pão de queijo na cultura mineira. Procuramos analisar o processo em que tornou o alimento figura representativa para a tradição de um determinado grupo social. Nesse sentido, procuramos argumentar que as tradições e a cultura alimentar do mineiro, ao longo dos anos, com o seu papel histórico, social e cultural do pão de queijo para o mineiro formaram uma relação territorial com o espaço da cozinha nas residências mineiras. E para alcançar os objetivos propostos utilizamos como metodologia um estudo bibliográfico, sob uma abordagem qualitativa. Usando como fonte de pesquisa livros, artigos científicos, teses, dissertações, leis e outros tipos de fontes que já foram escritas a respeito do assunto. E que foram encontradas na base de dados de teses e dissertações da CAPES, na base de busca acadêmica como Google Acadêmico, Scielo, etc.

Esse trabalho está dividido em 3 partes, sendo: na primeira parte levantamos uma discussão sobre as definições de cozinha e culinária que orientam esse trabalho, e refletimos sobre como se configura o espaço da cozinha no Brasil. Na segunda parte, vamos nos ambientar sobre a produção bibliográfica que fundamenta as discussões a respeito da cozinha mineira e do pão de queijo, não apenas enquanto receita, mas também como um produto cultural. Por fim, em uma última parte, entendendo o pão de queijo como um produto cultural, defendemos o caráter tradicional do pão de queijo em Minas Gerais, a partir das discussões que permeiam o conceito e no âmbito estatal, haja vista que, há uma legislação que reconhece o pão de queijo como um produto da cultura mineira legalmente.

2 COZINHA, CULINÁRIA E ESPAÇO DA COZINHA NO BRASIL

O processo de transformação do alimento em uma comida saudável, nutritiva e saborosa, o jeito de alimentar possibilita trocas sociais bastante intrigantes, pois isso faz com que cada refeição seja vista de forma única por um determinado grupo social. Como afirma Da Matta, "comida não é apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de se 'alimentar'. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DAMATTA, 1986, p.37).

Quando se fala em identidade de um povo, ou um grupo, logo temos em mente o que o caracteriza, o que o distingue de outros, seja pela forma de andar, se vestir, de falar, a forma pela qual interagem e fazem dessa interação um costume. No que diz respeito à alimentação desse grupo, convencionou-se chamar de sua "cozinha" um conjunto particular de práticas, técnicas, instrumentos e ingredientes compartilhado por um grupo. Considera-se que essas manifestações fazem parte de um processo dinâmico para a formação de uma cozinha identitária a qual pertencem.

Na língua portuguesa, "cozinha" também significa um espaço geograficamente delimitado na casa, onde são preparados e, muitas vezes, consumidos os alimentos. Neste capítulo, vamos relacionar ambos os sentidos da palavra cozinha para discutir a estruturação da cozinha enquanto um espaço geograficamente delimitado na casa, como possibilidade de criação e troca de saberes, considerando que os elementos materiais e simbólicos que constituíram a identidade do grupo se tornam indissolúveis, a ponto de formar uma identidade social, diferenciando-os dos demais grupos sociais.

2.1 COZINHA E CULINÁRIA

A cultura está em diversos espaços. A alimentação de um determinado grupo ou comunidade, durante a história, tem uma relação direta com a sua cultura. Nesse sentido, a partir da alimentação é produzida cultura das mais diversas formas. Essa cultura é produzida em um determinado espaço, delimitado geograficamente recheado de cores, sabores e significados remontam lembranças. Na produção do alimento, o lugar que ganha protagonismo nesse sentido é a cozinha.

A cozinha aqui, é também um cômodo da casa, mas se insere como um espaço familiar e de trocas de saberes geracionais a partir da alimentação. A essa troca de saberes culturalmente organizada no momento da produção dos alimentos dá-se o nome de culinária. A culinária é conhecida como o ato de produzir os alimentos, ainda, é vista como uma arte. Ganha forma a partir das novas possibilidades de modificar os alimentos que o fogo proporcionou nos primórdios da humanidade. A transformação da comida in natura em pratos cozidos e, posteriormente mais elaborados, alterou a percepção da alimentação, pois comer começou a considerar o prazer gustativo. Assim, inúmeras possibilidades de cozimentos mais rápidos ou demorados, combinações entre ingredientes e outras inovações alimentares, fizeram surgir uma grande variedade de pratos e até mesmo novos sabores.

A culinária foi evoluindo ao longo da história para tornar-se parte da cultura de cada grupo ou comunidade. Ela está invariavelmente associada à cozinha, pois este é o local criado socialmente para cozinhar. Os métodos de culinária variam de região para região, não só os ingredientes, bem como, as técnicas culinárias e os próprios utensílios.

O uso do fogão a lenha no terreiro, por exemplo, denuncia uma sociabilidade construída numa base familiar que se amplia a toda comunidade através de operações simbólicas, rituais de técnicas, de favores e cooperação, isso bem observado quando da aquisição da lenha na floresta. Algumas cozinhas possuem dois tipos de fogão, um a gás, e outro a lenha. Geralmente, o fogão a gás é utilizado no interior da casa, o de carvão e o de lenha no terraço ou no terreiro. Os fogões a lenha dizem muito dos

costumes alimentares de épocas passadas que não foram abandonados ou substituídos pelo fogão a gás, mas reelaborados e incrementados (SILVA,2008).

Segundo Moraes (2011), a cultura material seria reveladora da organização social, a medida em que dá concretude às formas de pensar e agir de uma sociedade, aos seus valores e crenças, desejos e receios. Na perspectiva do mesmo autor (2011), observa-se que autores clássicos da antropologia como Émile Durkheim e Marcel Mauss, a partir de análises diferenciadas, demonstram como as práticas alimentares e os ritos em torno delas contribuem para o estabelecimento, o reforço e a reprodução do elo; em outras palavras, para a coesão social. Bianchi (2019), por sua vez, observa que é preciso considerar a produção de uma identidade cultural por meio do alimento levando em consideração as interações sociais.

Historicamente a alimentação sofreu mudanças significativas ao longo do tempo, como pode ser observado em outros âmbitos das interações humanas, e continua passando por mudanças significativas que acompanharam o processo da contemporaneidade em todo o mundo. Esse processo foi ressignificado pelo desenvolvimento moderno do capitalismo, alavancado pelas seguidas Revoluções Industriais. A lógica industrial acabou, enfim, atingindo os alimentos tornando-os padronizados por apresentarem sempre sabor, textura e formas parecidas e, em geral, pouco diversas. (BIANCHI, 2019).

Por conseguinte, Bianchi (2019), verifica que o processo de exacerbada industrialização experienciada no mundo esgota a potência cultural do alimento ao ser padronizado. Cremos, nesse trabalho que o processo verificado pela autora é a causa da ressignificação do alimento, que na relação com o capitalismo moderno é colocado no lugar do produto. Segundo Moraes (2011):

Se a identidade é vista como construção cultural, parte-se também do pressuposto de que isto não a torna menos eficaz ou real: ainda que seja construída, cria raízes, influencia a percepção de mundo e os comportamentos cotidianos e, portanto, não pode ser vista ou tratada como virtual simplesmente. É preciso, pois, entender sua dinâmica, seus movimentos intrínsecos, que não se limitam a moldar as atitudes, mas também sofrem influência da vivência do homem comum. Através da reflexão sobre a cultura alimentar, a culinária e a comida, a ideia é tornar perceptível sua relação com outros aspectos da vida social (MORAIS, 2011, p. 234-235).

O foco desse debate desemboca no entendimento da comida como um produto cultural de algum grupo ou sociedade, destarte, que não está desvinculado de um processo histórico. Assim, a comida está interligada com diversos âmbitos da vida social, atravessando diretamente a existência humana de grupos diversificados culturalmente.

Menezes (2013), destaca que, os alimentos se tornam identitários a partir do desenvolvimento da produção dos alimentos nas comunidades onde são tradicionais. Afirma também que, os espaços onde abarcam a produção dos alimentos é delimitada através da troca de sabores e saberes. A partir de um estado ideal, o fomento para tal desenvolvimento é restrito às comunidades onde os alimentos são tradicionais por meio da produção artesanal.

É possível visualizar a cultura de um determinado local delimitado geograficamente a partir da comida, dita típica daquele local. Desta forma, "a gastronomia está intrinsecamente ligada à cultura e ao social. O ato de cozinhar um alimento, modificando sua forma in natura, já é um ato cultural, pois envolve um saber, um modo de fazer, técnica, conhecimento" (JUNG; SILVA, 2017, p. 03).

2.2 A COZINHA COMO ESPAÇO

Segundo Bianchi (2019), um fator determinante para a produção da alimentação enquanto cultura é a delimitação do espaço em que é produzido o alimento. Ou seja, para que o alimento seja considerado tradicional e, assim, um elemento cultural de uma comunidade, precisa ter sido produzido em um lugar delimitado, considerando, a priori, que as características naturais daquela região a fazem única por conta, sobretudo, dos saberes locais.

A criação de alimentos, dito como identitários, deve considerar tanto os 'processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e que têm seus reflexos no tecido social cultural dos lugares, mas também discutir uma territorialidade criada como estratégia de produção dos grupos familiares'" (BIANCHI, 2019, p. 07)

A produção do espaço, fenômeno estudado em sua grande parte pela Geografia, se dá a partir do encontro entre o meio natural e as relações sociais. Neste contexto, vale ressaltar o espaço como multiescalar e dentro do sistema capitalista condicionado pelo público e pelo privado.

A casa é um espaço privado em escala micro do espaço-mundo, que em seu ambiente geográfico demarca comportamentos morais e normas sociais do grupo que o compõe. Para Woortmann (1982), a casa constitui uma categoria central de um domínio cultural, ela é um mapa simbólico de representações ideológicas. Na casa os compartimentos revelam seus habitantes, expressam uma linguagem visual dos movimentos e cotidiano dos moradores. A cozinha é um lugar com expressão na casa.

A cozinha doméstica contemporânea é um espaço que se apresenta como herança de variados fatores de origem histórica e sociológica, que contribuíram para a sua definição, e que está atualmente inserido na composição da maioria das habitações urbanas e do nosso cotidiano. Na arquitetura, suas inúmeras concepções variam segundo diversos contextos ligados à cultura e aos hábitos de uma determinada sociedade. Assim, a evolução do conceito de espaço de cozinha varia de acordo com as culturas e os modos de vida que caracterizam as diversas sociedades. Para enquadrar o contexto em que esta reflexão se desenvolve, tem-se por base o conceito de espaço de cozinha, que surge com o fenômeno da mecanização e o qual é, geralmente, o vigente nas culturas contemporâneas ocidentais. A cozinha é um espaço onde a preparação dos alimentos é feita, um lugarem que se apresenta uma certa posição social, onde as visitas são recebidas. Seja da cidade que não frequenta assiduamente a comunidade, um compadre ou comadre, uma pessoa importante ou alguém da família que mora na capital ou em outro lugar (GIARD, 2002).

Os principais fatores que originaram a tipificação do espaço da cozinha atual são o aparecimento do ferro fundido (aliado mais tarde à industrialização e mecanização), o papel da mulher na sociedade, e depois o movimento arquitetônico moderno, que integrou na arquitetura habitacional o atual espaço da cozinha. A mecanização foi um processo de desenvolvimento que, permitiu primeiro a introdução na casa de elementos produzidos em série que, embora não substituíssem os

processos manuais de cozinhar, contribuíram para uma radical transformação do espaço da cozinha. Paralelamente a este processo, deu-se a substituição das fontes de calor, assim sendo:

Arquitetonicamente, este espaço caracteriza-se pela sua racionalidade, funcionalidade e tipificação na sua concepção, e tendencialmente ele evoluiu, nas edificações e no contexto social urbano, para um espaço altamente otimizado, um espaço concebido segundo um modelo arquitetônico que emergiu do movimento moderno no início do séc. XX e que se prolonga até aos nossos dias.” (FLAMINIO, 2016, p. 256)

O espaço da cozinha está presente em toda e qualquer forma habitacional, formaliza-se segundo inúmeras formas e faz parte do nosso cotidiano. É um espaço, cuja essência, o torna único no seio da casa porque a sua função está associada a uma das necessidades básicas do ser humano, a alimentação.

2.3 O ESPAÇO DA COZINHA NO BRASIL

Após esse breve recorte do período colonial, percebe-se que a cozinha não vai apresentar grandes modificações, até o final do século XIX, devido a alguns fatores sociais que influenciaram na grande mudança deste ambiente, que estaria por vir, sendo eles: o fim da mão-de-obra escrava, a importação cada vez maior de produtos manufaturados importados, ainda, a presença da mão-de-obra de imigrantes italianos e alemães. Algumas mudanças já podem ser observadas - principalmente nos grandes centros, como o fogão a lenha sendo substituído pelo abastecimento a gás — anteriormente utilizado somente como fonte de energia para iluminação. Com a adoção de novos materiais, o incremento de novos utensílios, e substituição de outros, a cozinha já não precisava ser tão isolada da casa, como anteriormente, já que era possível afastar o calor e impedir a fumaça no interior das casas. Desta forma, Oliveira e Mont’alvão (2010) destaca:

A cozinha vai ocupar seu lugar determinado no organograma das novas casas. Ela deve ficar próxima aos quintais, no fundo da casa, porém dentro dela, com acesso fácil à sala de jantar das casas mais

ricas e a constatação da diminuição das áreas utilizadas para cozinha chegando mesmo na década de 50 às kitchenettes, onde malcabe um fogareiro”. (OLIVEIRA; MONT’ALVÃO, 2010, p.112).

É importante observar que, as donas-de-casa passavam por um período de adaptação ou transição devido às inovações que surgiam a cada momento. Os autores Maluf e Mott (2008), destacam atenção especial para o uso do fogão e outros elementos que sofriam constantes melhorias:

Embora algumas donas de casa já tivessem fogão a gás sinal de bom gosto e prestígio da família, este permanecia encostado, enquanto no uso diário acendia-se o fogão a lenha ou a carvão, chamado de “econômico”, para o preparo das refeições mais elaboradas, e a espiriteira, para fazer comidas rápidas e para esquentar água. A cozinha higienizada, veiculada pelas revistas desde as primeiras décadas do século, com ladrilhos, paineleiro repleto de panelas de alumínio reluzentes, fogão elétrico ou a gás, mesa, pia com água encanada, boa iluminação comandada por uma cozinheira branca, com avental impecável, elegante, bem-vestida e de sapatos de salto alto, elaborando pratos tão complicados e sofisticados [...] acabou por apagar das nossas memórias suas antigas configurações e funções. (MALUFF; MOTT, 2008, p. 412).

Com o surgimento dos edifícios de apartamentos multifamiliares, por volta da década de 1920, as cozinhas vão atingir dimensões mínimas e racionalização máxima. Já na década de 40, as geladeiras importadas se tornaram a sensação do mercado, por serem vistas como o grande avanço tecnológico da geração ao permitir a conservação da água gelada, sorvetes, frutas frescas, presentes nas mesas e nas bocas dos usuários constantemente aquecidos pelo calor tropical (OLIVEIRA; MONT’ALVÃO, 2010).

Neste momento, observam-se as fortes influências da cultura americana, através do cinema, jornais, revistas e o rádio. Vale lembrar que, é neste contexto que se difundia o jeito prático de viver dos americanos, o conhecido “*american way of life*”. Outra consequência do advento das inovações tecnológicas nos produtos, em especial as geladeiras, é que o espaço para armazenagem de alimentos frescos foi aumentado e de um ponto de vista mais externo a criação de mercados e supermercados em todos os locais, com abundante oferta, diminui e até mesmo elimina a dispensa, que era conhecida como um espaço destinado a guardar

alimentos não perecíveis. Isto porque, não havia necessidade de um volume maior de compra de alimentos, já que estes podiam ser comprados em qualquer tempo, próximo de casa e armazenados com facilidade na geladeira.

Nas décadas que se seguem, cada vez mais, surgem novos materiais para as cozinhas, proporcionando além de mobiliário mais adequado, iluminação apropriada e exaustão. Uma verdadeira gama de inovações que atingem seu apogeu nos anos 70, no auge do milagre econômico brasileiro quando o executivo bem-sucedido procura ter sua cozinha americana junto a sala de estar, com produtos congelados, mesas quentes, freezers e fornos de micro-ondas numa imitação do modo de viver americano condizente com seus atuais padrões. (OLIVEIRA; MONT'ALVÃO, 2010).

A partir desse contexto, a cozinha se torna um espaço moderno da preparação de alimentos, perdendo seu espaço de significados, de trocas de saberes e convivência da família, que em alguns casos o trocaram pela sala de jantar ou pela própria sala conjugada. Além disso, nesse período com a ascensão do trabalho remunerado externo da mulher, que até então, tradicionalmente liderava o espaço da cozinha, passa a optar pela automatização do trabalho doméstico para otimizar seu tempo, além de optar por opções mais fáceis como comer fora.

Na década de 1980 com a sedimentação de alguns hábitos para a classe média alta, como a “eletro modernização” da cozinha, esta perde força em seu papel de coração da casa. A partir de uma nova realidade em que os moradores da casa fazem refeições em horários diferentes, ou às vezes, sequer comem em casa, os novos projetos para estes espaços tentam atender a este novo padrão de consumo. Dessa forma, observa-se criticamente, que esse espaço foi relegado a um mero depósito de equipamentos de tecnologia sofisticada para preparo de congelados (OLIVEIRA; MONT'ALVÃO, 2010).

No final do século XX, o conceito *loft* é difundido como uma nova forma de ambiente moderno. Esse novo conceito surgiu a partir de projetos arquitetônicos inspirados no estilo de morar que nasceu em Nova York na década de 1970. Lá, velhos galpões e armazéns de edifícios foram reformados para servir de moradia para profissionais liberais, artistas, publicitários e executivos. Os lofts de Nova York eram conhecidos por não terem paredes dividindo os ambientes, pelos mezaninos de

madeira ou ferro, pés-direitos altos e grandes janelas. Os espaços foram concebidos com inspiração nos *lofts* criados pelo arquiteto francês *Le Corbusier*, na década de 1920. De modo geral, observa-se hoje, que são micro espaços ofertados pela indústria imobiliária a preços elevados, reafirmando puramente a especulação mercadológica em detrimento do conforto dos usuários.

Atualmente, nota-se uma sensível mudança de comportamento da sociedade em relação a este espaço doméstico, que ocorre desde o final dos anos 90. Observa-se a evolução da preocupação com a estética do arranjo físico como um todo, ora na mobília ora nos eletrodomésticos modernos, ora nos revestimentos ou tampos das bancadas. Isso ocorre, frequentemente, em decorrência, na maioria das vezes, da cozinha “invadir” a sala, ou ainda, fazer parte integrante dela, o espaço que antes era de serviço passa a ser social, e, portanto, precisa estar adequado para ser apresentado aos amigos e familiares. Coadunando com esse pensamento sobre o espaço da cozinha no Brasil, Siqueira (2010) afirma que: “Hoje elas são o ambiente em que mais há desenvolvimento de projetos e aplicação de tecnologia, atrelado a uma mudança de conceito que se inicia no núcleo familiar e envolve alterações das rotinas e hábitos familiares” (SIQUEIRA, 2010, p. 276).

Dessa forma, a cozinha moderna ressignificou o jeito de se relacionar no espaço da cozinha no Brasil. Aquele espaço acolhedor, de troca de saberes tradicionais e cheio de significados, foi engolido pela padronização imposta pelo capitalismo, que atua no sentido de massificar os processos e acelerar o tempo otimizado por meio da tecnologia.

Nas explanações supracitadas, pode-se entender melhor sobre a ideia de cozinha como espaço físico e as mudanças advindas da tecnologia. Nos próximos capítulos, a cozinha será tratada com outro significado, por exemplo, a cultura alimentar que envolve um determinado grupo social, no caso específico, a cozinha mineira e suas representações.

3 COZINHA MINEIRA E A CULTURA DO PÃO DE QUEIJO

Quando remetemos a Minas Gerais, no que tange a comida, temos uma infinidade de pratos cheios de sabores e cores que enchem os olhos. Uma cozinha simples de subsistência que deu origem a tantas tradições e costumes, e ao longo de seus 300 anos de história, foi-se remontando a “cara” do mineiro, cheio de manias, cordialidade, desconfiado e um jeitinho todo seu de agradar seus convidados.

Dentre as riquezas que compõem a cozinha mineira, o pão de queijo se tornou objeto de referência entre muitas pessoas quando são remetidos a Minas Gerais. O pão de queijo é um biscoito de goma, oriundo da mistura de polvilho doce ou azedo, gordura, leite, água, sal, ovo e queijo. Produto esse que, ao longo dos anos, foi se tornando popular e ganhou o mundo. Tendo-se hoje uma disseminação muito grande desse delicioso elemento da cozinha mineira que tem como base ingredientes simples e uma infinidade de receitas. Dutra (2012), afirma que, a construção da identidade regional envolve o reconhecimento de uma ancestralidade comum, ao sentimento de pertencimento que se verifica através de propriedades emblemáticas. Aqui, o pão de queijo se encaixa ao sentimento de pertencimento do mineiro e do turista que visita Minas Gerais.

Devido a praticidade, em virtude das conturbações de um mundo globalizado, onde cada vez mais o tempo é inimigo das coisas tradicionais, o pão de queijo vai deixando de ser feito em casa, como nos mais tradicionais rituais de preparo, e diuturnamente é comprado em padarias, lojas especializadas em produtos mineiros ou em supermercados na sua forma congelada.

Nesse contexto, figurando o pão de queijo como objeto de estudo, são poucos os trabalhos disponíveis, e em grande maioria, eles são voltados às tradições mineiras como um todo. Por isso, aqui destacamos a necessidade de se dialogar e fortalecer as pesquisas científicas, com vistas a não se perder as tradições oriundas da oralidade. Assim, nesse capítulo, vamos nos preocupar em aprofundar as discussões a respeito da cozinha mineira e do pão de queijo como um produto cultural do estado de Minas Gerais.

3.1 A COZINHA MINEIRA

Os saberes e fazeres culinários, enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção, são parte do que se denomina, atualmente, novos patrimônios. Para que os chamados novos patrimônios adquirissem legitimidade, foi necessário que, primeiramente, se considerasse a diversidade cultural como variável fundamental. A partir daí, se consolidou o reconhecimento do valor de obras modestas e vinculadas à cultura popular, da mesma forma que grandes obras de uma cultura dominante. Por fim, foi imprescindível, para que a comida juntamente com outras expressões culturais fosse atrás deste status, a institucionalização da discussão acerca da intangibilidade de certos bens culturais e a necessidade de registro e proteção a este patrimônio imaterial (MORAIS, 2011).

Jung e Silva (2017), afirmam que a cozinha mineira foi construída concomitante com a trajetória da formação do povo mineiro. O desenvolvimento territorial do estado de Minas Gerais foi literalmente ligado a culinária que é, sobretudo, ligada a uma cultura caipira. Desde o apogeu do ouro, com o desbravamento do interior, à ruralização da economia e o processo de industrialização no século XIX, a cozinha mineira foi se adaptando às mudanças e necessidades advindas desta região (JUNG; SILVA, 2017).

Há o deslocamento de alimentos, técnicas, saberes e cultura. No caso de Minas, o mineiro construiu uma forma peculiar de culinária, a partir de sua necessidade de sobrevivência e sua adaptação à região. O queijo, pela produção leiteira protagonista de Minas Gerais em território brasileiro foi um condicionante; a alimentação massificada para os trabalhadores no ciclo do ouro, também foi uma preocupação que possa ser considerada. Assim, a geografia do estado, por fim, deu o toque do que chamamos hoje de culinária mineira.

Almeida, Santos e Guedes (2008), afirmam que a culinária típica de Minas pode ser compreendida como a interação do mineiro com seu meio, sendo resultado de imposições e enfrentamentos de diversas situações históricas na formação dos hábitos alimentares. A criação de padrões, no que diz respeito à alimentação, é uma

somatória de períodos históricos, influenciados por rendimentos financeiros, ingredientes disponíveis e modos de consumo.

Abdalla (1997), ao reconstruir as etapas do processo histórico de Minas Gerais, evidencia o processo de instituição e consolidação da cozinha mineira. Sustenta que, os rituais em torno da mesa entre os mineiros, são um aspecto relevante de sua sociabilidade, tanto no senso comum quanto na literatura dos viajantes do século XIX. Além da culinária específica do estado, podemos destacar o modo de recepcionar do mineiro como uma característica pertinente na produção da cozinha mineira. Os primeiros registros sobre a hospitalidade associada ao hábito de servir alimentos como características dos habitantes das Minas Gerais, se encontram nos relatos dos viajantes estrangeiros do século XIX. Foram feitas numerosas descrições de refeições oferecidas a eles no decorrer das viagens, ressaltando uma espécie de modo de receber dos mineiros diferenciado em relação às outras províncias.

A temporalidade da mineração tem como marca o dinamismo, nitidamente associado ao ritmo da expansão capitalista, bem como, a dependência em relação às outras capitanias e à metrópole, para o fornecimento de gêneros básicos devido à dedicação quase exclusiva à atividade de mineração. Assim, Abdalla (1997), sustenta que neste contexto de problemas de abastecimento, configura-se uma cozinha própria, adaptada à conjuntura de excessivo controle político e econômico em articulação com as necessidades de sobrevivência. As farinhas de milho e mandioca, bem como, as carnes conservadas na banha ou salgada, estavam presentes entre os tropeiros e nas mesas das famílias mineiras. Como os homens se concentravam nas lavras ou no comércio em torno delas, a cozinha era um espaço feminino. Em relação à conjuntura, exhibir alimentos em profusão, era maneira de demarcar status em uma sociedade com dificuldades de abastecimento. Na esfera íntima, servir alimentos era a forma mais tradicional de acolher. A autora afirma que:

Nas casas, no dia a dia, a lógica da economia de tempos difíceis impôs os alimentos cozidos e o aproveitamento de tudo, inclusive das sobras. (...) As farofas e a sopa aproveitavam as sobras de carnes fritas ou assadas, legumes, feijões, verduras, compondo o cardápio do mineiro até nossos tempos (ABDALLA, 1997, p. 64).

A partir do século XIX e, nas primeiras décadas do século XX, ainda segundo Abdalla (1997), a agricultura se colocou à frente da mineração em um processo que é reconhecido como ruralização. Neste contexto, se revelou um novo quadro econômico que teve como espaço central as fazendas diversificadas e autossuficientes. Essa combinação específica de um passado urbano e a vida rural trouxe uma dinâmica própria à sociabilidade do estado. Ainda assim, tropeiros e viajantes faziam parte do cotidiano e hospedavam-se nas fazendas, marcadas pela culinária e recepção própria. “Essa ritualização perpassava toda a teia social, impondo a eleição de aspectos em que sobressaísse a riqueza num universo onde preponderava a rusticidade advinda da vida no sertão” (ABDALLA, 1997, p. 97)

Esse período foi marcado por uma ampliação das receitas e dos componentes das refeições, possibilitada pela maior disponibilidade dos gêneros alimentícios. O arroz passou a figurar entre os hábitos alimentares do estado, junto com as farinhas de milho e mandioca, angu de fubá e feijão. No plano simbólico, portanto, as escolhas alimentares guardam relação com o processo de estruturação social da capitania, pretendendo a normatização das relações sociais, além da demarcação de diferenças e imposição de limites. Na reflexão sobre o processo através do qual alguns pratos foram eleitos como típicos mineiros na atualidade, a autora procurou revelar o processo de construção e projeção da imagem regional mineira, através da cozinha, no plano nacional.

O processo de ruralização mineira no século XIX e início do século XX, evidencia um momento importante na construção da culinária típica de Minas, em que a fartura, a rusticidade, a ostentação e a hospitalidade se constituem pontos chave do período, sendo ainda possível encontrar alguns resquícios desse passado na atualidade. “A comida neste contexto era elemento fundamental e se constituía uma manifestação cultural particular, também associada às outras manifestações simbólicas. As condições físicas, culturais e sociais auxiliaram na sua construção” (ALMEIDA; SANTOS; GUEDES, 2008, p. 06).

Com o intenso processo de industrialização, que em Minas Gerais se consolida na época referida, a sociabilidade vai sendo alterada, ocorre uma massificação do consumo e uma mudança na divisão de trabalho familiar, principalmente da mulher,

que não mais concentra seu trabalho apenas no meio doméstico. O cotidiano se torna agitado e competitivo, o tempo já não é mais lento como antigamente, assim, ele perde lugar para o tempo rápido, para a improvisação, para a praticidade. Permeado nesse contexto surgem os enlatados, os congelados etc. As comidas tradicionais se tornam mais comuns nos finais de semana ou em restaurantes de comida típica. Analisando a construção histórica da culinária mineira, percebe-se que foram sendo incorporados alguns aspectos a esta cozinha, não só alimentares como também simbólicos e técnicos. O típico regional está associado ao rústico e ao ambiente rural, ao caipira. Neste contexto é que começa a surgir investimentos do governo mineiro para com a produção identitária do estado por meio da comida típica. (ALMEIDA; SANTOS; GUEDES, 2008).

A culinária tradicional da região se reproduz nos restaurantes de forma variada, pois, existe não somente uma espetacularização, mas existem elementos que são transpostos. As comidas, os temperos e os costumes foram reproduzidos e/ou transpostos, mas não em sua íntegra, não na quantidade de outrora (ALMEIDA; SANTOS; GUEDES, 2008, p. 06).

Segundo Abdala (1997), o velho padrão idealizado de consumo e o consumo efetivamente realizado é importante para contextualizar a cozinha mineira atual. Neste movimento, demonstrou que, se as mudanças atuais e seu ritmo acelerado impuseram novos ritmos de sociabilidade, com consequências sobre os hábitos alimentares, não provocaram o desaparecimento de um modelo tradicional, ainda queo tenha restringido a momentos ritualísticos e de suspensão do cotidiano. Lembra quepara o velho, a existência de um padrão idealizado de consumo refere-se à representação de uma identidade social.

A ementa do típico reúne pratos partilhados por ricos e pobres assumindo, pois, importância, porque no plano simbólico eles apagam diferenças e despertam verossimilhança, identificando um grupo amplo, o dos mineiros, frente a outras regiões. De outro lado, lembramos a importância simbólica que a alimentação assume, frente à destruição de laços tradicionais, característica das sociedades atuais (ABDALA, 1997, p. 197).

Neste exercício de compreensão do lugar da comida na constituição da identidade mineira, Abdala (1997) procurou compreender a consolidação dos hábitos alimentares a partir de determinantes históricos e simbólicos específicos que, por sua

vez, auxiliaram na composição do que chamam de mineiridade. Para Otaviano (2016), em Minas Gerais, até hoje, a cozinha é o lugar da casa mais importante, pois ainda se configura tradicionalmente como espaço onde as pessoas têm a possibilidade de se encontrar para comungar algo, o alimento, e ainda uma cultura peculiar e diferenciada.

3.2 O PÃO DE QUEIJO

O Pão de Queijo é uma quitanda muito consumida, sua receita é dada tradicionalmente, como originada no estado de Minas Gerais. Mesmo com uma vasta pesquisa em diversas produções bibliográficas e artigos da internet relacionados a esse produto, é consenso de que, até a conclusão desse trabalho, a receita do pão de queijo possui origem incerta. Sabe-se que, no século XVIII, em paralelo a época da escravização, nas fazendas mineiras era costume servir aos senhores o pão com café. No entanto, a farinha que chegava às fazendas da época não era da melhor qualidade, e assim, para fazer seus pães as cozinheiras passaram a substituir a farinha por polvilho, criando os primeiros pães de queijo. Estes, eram assados no fogão a lenha, preparados com os ingredientes produzidos nas próprias fazendas.

É comum em Minas associar café fresco a um pão de queijo quentinho (JUNG; SILVA, 2017). Esse símbolo vai para além de uma refeição ou um lanche. Está diretamente ligado ao modo de vida do mineiro e sua organização socioespacial como veremos adiante. O pão de queijo, neste sentido, vem de uma história de construção identitária do povo mineiro. O pão de queijo nasce da variação de uma quitanda, o biscoito de goma, uma adaptação que é característica da culinária mineira. Ele traduz uma tradição, uma memória, uma ancestralidade e uma identidade (JUNG; SILVA, 2017).

A receita que ganhou notoriedade internacional tem sua receita reconhecida como tradicional do estado de Minas Gerais. Como é exposto por Santos et. al. (2021) no livro em que documenta a memória do estado em comemoração aos seus 300 anos a receita e o modo de preparo tradicional do pão de queijo são compostos por:

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de polvilho azedo

1 ½ xícara (chá) de polvilho doce

2 xícaras (chá) de queijo meia-cura ralado grosso

3 ovos

1 xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de leite

¼ de xícara (chá) de

óleo 1 colher (chá) de sal

Óleo para untar as mãos

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Separe duas assadeiras médias e unte com uma camada fina de óleo. Numa tigela, misture os polvilhos e o sal. Coloque a água, o leite e o óleo numa panela e leve ao fogo médio até ferver e despeje aos poucos sobre a mistura de polvilhos, para escaldar. Mexa bem com uma colher, até incorporar todo o líquido. Espere a massa esfriar e adicione o queijo ralado e misture bem. Numa tigela, quebre um ovo de cada vez e junte à massa. Misture bem a cada adição, para incorporar cada ovo totalmente, de preferência com uma colher de pau. A textura é um pouco mais grosseira. O importante é que todos os ingredientes estejam bem misturados. Caso ainda esteja mole, adicione aos poucos 1 colher de sopa de polvilho azedo e misture bem. Para modelar: passe um pouco de óleo ou manteiga nas mãos para untar, com uma colher, retire uma porção da massa e faça bolinhas. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, até crescer e dourar. Retire do forno e sirva a seguir” (SANTOS, et. al. 2021, p. 32).

Essa receita, para a memória de qualquer mineiro, é relacionada a alguma lembrança da infância ou algum momento com a família. Essa construção da memória por meio da culinária é o que produz o espaço da cozinha mineira em que o pão de queijo tem papel central.

Pereira et. al. (2004), desenvolveram uma pesquisa, na qual, demonstraram as mudanças da receita do pão de queijo com o processo de industrialização. Os autores afirmam que, a partir da receita do pão de queijo, tradicionalmente conhecida, podem ser encontrados no mercado diferentes tipos de produtos com características bem

distintas. Apesar de não haver uma tecnologia padronizada, o método de fabricação adotado pela grande maioria dos produtores de pão de queijo utiliza como ingredientes básicos polvilho doce e/ou azedo, queijo, óleo e ovos, seguindo um princípio básico de escaldamento do polvilho com água, óleo ou leite, amassamento com ovos, adição de queijo e assamento (PEREIRA et al., 2004).

Sobre o processo de padronização do pão de queijo com a modernização que expandiu a receita do pão de queijo por todo o Brasil, é possível perceber que esse fato contribuiu, ainda mais, para a expansão da imagem do produto como parte da cozinha mineira. “O congelamento das massas de pão de queijo propiciou uma ampliação de mercado, interno e externo, que era pouco explorado para este produto” (PEREIRA et al., 2004, p. 495).

Por fim, Pereira et. al. (2004), identifica ao fim das suas análises das receitas feitas para utilização massificada do pão de queijo, que há grandes mudanças na consistência da massa a partir da industrialização da receita. Elas acabam por afirmar que, o principal condicionante para tais mudanças foram as massas sem leite que, apresentaram os maiores valores de consistência e as maiores alterações a cada ingrediente adicionado.

O pão de queijo ocupa o 3º lugar na lista dos produtos panificados mais consumidos no país, representando um percentual de 31% do total de todos os produtos desta classe comercializados no país, o quitute mineiro, ainda, é o mais vendido nas cafeterias, lanchonetes e padarias do Brasil, representando 15% da vitrine de todos os salgados. A típica receita mineira, atualmente, movimenta mais de 200 milhões de reais no Brasil, e já está presente em 17 países, em 2014 foram produzidas 8 mil toneladas por mês no estado de Minas Gerais, com uma demanda que não para de crescer (LARA, 2014).

Cada vez mais os alimentos frescos, que compõem muitas preparações mineiras, como o frango com quiabo, pão de queijo caseiro, angu e o docinho de abóbora têm sido menos consumidos junto a família e amigos, sendo trocados por *fastfood*, os produtos alimentícios prontos para consumo ou para aquecimento e consumo. Por isso, valorizar a comida de verdade, (re)estabelecendo sua inserção no hábito alimentar e dia a dia das pessoas, é de fundamental importância. A promoção da comida de verdade vai além da garantia

de uma melhor qualidade de vida, pois também representa a valorização da cultura regional (SANTOS et. al. 2021, p. 11).

Assim, os produtos artesanais vêm sendo reconsiderados nas culturas alimentares na globalização e a receita tradicional do pão de queijo vem sendo resgatada. Podemos identificar a potência cultural da receita que resistiu a todas as mudanças estruturais da sociedade vivenciada durante o tempo. A partir daqui tudo que fora discutido acerca da receita do pão de queijo, procurarei elucidar como ela se configura enquanto produto cultural mineiro.

3.3 PÃO DE QUEIJO COMO PRODUTO CULTURAL MINEIRO

Ao se falar dos hábitos alimentares de um povo, não se fala somente do ato de comer em si, biologicamente e nem das suas funções nutritivas ao corpo humano. Consideramos um hábito alimentar produto da cultura de um povo. O ato de comer, envolve uma série de eventos sociais e culturais. Como tratado anteriormente, o espaço da cozinha é cheio de significados, de produção e troca de saberes.

Diz-me o que comes e te direi a qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (ABDALA, 1997, p.50).

Considerando o processo de construção identitária da cozinha mineira, o pão de queijo se encaixa perfeitamente nesta análise. Ao se falar em uma comida típica de um grupo social, tenha-se em mente o que aquele prato ou aquela preparação representa para aquelas pessoas. Muitas vezes, um mesmo prato que é preparado por um determinado grupo social é diferente da forma como é preparado em outro grupo, pois o jeito de fazer, os costumes, as tradições e o contexto em que aquela preparação foi inserida irá torná-la típica de um determinado local geograficamente localizado.

Formighieri, Bezerra e Carvalho (2019), dialogam sobre as definições de identidade alimentar e cultura alimentar. Os autores enfatizam que usar o termo identidade alimentar acaba por nos remeter à estilos alimentares historicamente conformados, e estes, por sua vez, aludem aos conjuntos de representações simbólicas e práticas materiais, frutos de uma identidade social produzida culturalmente que agrega modos de ser e de reconhecer um grupo social delimitado geograficamente.

Como afirma Costa (2009), além de revelar também complexidades, evolução e sofisticação estrutural, a culinária tem função relevante na transmissão de valores, referências, códigos, crenças e saberes; na preservação de costumes e ritos e, ainda, no fortalecimento de vínculos com sua raiz cultural. Assim, podemos aferir a culinária como elemento cultural de suma importância enquanto um componente identitário, para estabelecer e consolidar vínculos objetivos e subjetivos, implícitos e explícitos, entre os membros da comunidade que preserva e difunde quanto por distingui-los individualmente e coletivamente, junto àqueles que não fazem parte dela.

O pão de queijo se tornou um produto cultural mineiro ao compor a culinária mineira que produz cultura. Assim, como supracitado, vai se fortalecendo durante a história por não se desvincular de sua raiz cultural, que no caso do pão de queijo, é delimitado ao território do estado de Minas Gerais, embora, atualmente, a receita seja reproduzida, adaptada e difundida em todo o território brasileiro. É interessante perceber que os vínculos que o pão de queijo cria fortalece ainda mais a cultura mineira que, ao longo do tempo, se ressignifica, mas não se perde. Nesse sentido, pode-se considerar que, o pão de queijo enquanto um produto cultural de Minas Gerais também pode ser definido como um patrimônio.

Costa (2009), enfatiza que falar sobre a importância da comida típica no processo de manutenção e fortalecimento da identidade do mineiro é, primeiramente, lembrar algumas particularidades da cultura do povo de Minas Gerais, incluindo a memória afetiva sentimental. Nela, os significados e conceitos codificados durante as preparações são relembradas e expressas em forma de tradição. A partir daqui, pode-se considerar que o pão de queijo se tornou um produto com representatividade cultural para o povo mineiro, que ao longo dos séculos e o saber fazer ao longo das

gerações lhe propiciaram o título de patrimônio cultural. Patrimônio esse que remete à memória afetiva do mineiro ou de quem já passou pelo estado e provou da receita. Muitas pessoas comentam sobre a emoção, o sentimento de se sentir em casa, o carinho de mãe, o abraço de uma vida mais tranquila e feliz. Isso, ao longo da história, foi se tornando cada vez mais intenso pelo caráter geracional que atua por meio do tempo.

Recentemente, no ano de 2015, diante do caráter resiliente do pão de queijo enquanto um produto cultural da culinária mineira, foi reconhecido pela assembleia legislativa do estado de Minas Gerais como Patrimônio Cultural do Estado. Além disso, popularmente, tudo que há documentado sobre de onde vem e de onde é a receita do pão de queijo, leva a crer que é de Minas Gerais.

4 TRADIÇÃO GASTRONÔMICA E O PÃO DE QUEIJO EM MINAS GERAIS

Quando falamos sobre o pão de queijo mineiro, estamos falando de uma identidade social delimitada ao estado de Minas Gerais e, logo, um produto cultural do Brasil. Carmo et. al. (2016), por meio de pesquisas, identificou que o segundo alimento mais citado quando questionado para o brasileiro sobre qual prato um estrangeiro não pode deixar de experimentar ao vir ao Brasil foi o pão de queijo. Ou seja, podemos perceber que a apropriação da receita do pão de queijo, enquanto um patrimônio cultural, deu-se a ela um caráter tradicional que funda essa pesquisa e a discussão que a fundamenta.

4.1 TRADIÇÃO GASTRONÔMICA EM MINAS GERAIS

Estudos sobre tradição e costumes mostram de alguma maneira a dificuldade em formular uma definição precisa para os termos. O significado mais preciso para “tradição” define-se por ser uma prática fixa, normalmente formalizada, que se impõe pela repetição de qualquer prática social, por conveniência e para maior eficiência, que acaba por gerar certo número de convenções. Aspectos culturais, materiais e espirituais, transmitidos oralmente por meio de gerações, por meio de hábitos, usos e costumes, exercitam a propagação de uma determinada tradição. Geralmente, considerados como valores sociais dignos de aceitação, os comportamentos tradicionais podem ser vistos como fonte de legitimidade para perpetuar conceitos que interessam à coesão de determinados grupos (BELUZZO, 2004).

Temos o hábito de compreender as tradições como sendo produtos e não processo. O problema aqui está em não nos atentar ao fato de que elas foram criadas ao longo do tempo e estabelecidas como práticas que tiveram um início e seguiu se consolidando durante a história. Em seu princípio, nenhuma tradição é tradição. Hobsbawm (1986), propôs um conceito que chamou de tradições inventadas, um conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica, que busca criar por meio da repetição um processo de continuidade em relação ao passado. E isso é muito comum na Gastronomia, mesmo que não nos atentamos para isso.

Uma característica singular a respeito das tradições é que elas se tornam retratos simbólicos do povo que lhes dá origem. Perceber e entender as práticas culinárias de uma determinada sociedade, bem como, seus rituais de alimentação, os produtos que consomem com mais frequência, ou seja, a maneira como se alimentam nos possibilita conhecer sobre esta comunidade mais do que qualquer outro dado ou indício cultural que tenham produzido. Só que as tradições gastronômicas, os costumes culinários, os hábitos alimentares são dependentes de seu tempo. E outros tempos sempre trazem novas formas de pensar e agir (HOBBSAWN, 1986).

Doria (2018), permeia os estudos históricos, culturais, literários e culinários da chamada “cozinha caipira”: a cozinha interiorana de São Paulo, Goiás, Minas Gerais e Paraná. O autor faz um resgate ao promover a concepção de que essa cozinha se refaz durante a história, acompanhando o tempo estruturando de forma diversa. Podemos afirmar que, a cozinha mineira, que datada de três séculos, mesmo com as mudanças estruturais da sociedade, ainda se mantém como uma tradição bastante considerada característica pelo povo mineiro.

Ainda, na perspectiva de Doria (2018), entende-se aquilo que convencionamos chamar de cozinha mineira é, na verdade, fruto da apropriação histórica desta culinária interiorana, ou seja, a tradição atualmente territorializada, antes, era uma identidade produzida pelo, até então, interior do Brasil. Ao produzir a cultura interiorana, foi sendo apropriada a partir dos espaços em que elas se localizavam e se consolidaram a partir do tempo durante a história. Nesse sentido, podemos enxergar que a tradição mineira de pratos e receitas não existe enquanto tradição específica daquele estado, mas sim, como parte de uma história que congrega diferentes contribuições de culturas, comunidades e pessoas para o que chamamos hoje de cozinha mineira.

Atualmente, é possível perceber que, as preparações na cozinha tradicional vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que, a memória coletiva e o conhecimento advindo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão se ressignificando por conta da mundialização dos mercados e, por conseguinte, a homogeneização das cozinhas, uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de

origem com a aceleração do tempo pelo espaço. Em Minas Gerais, como já discutido, esse processo de ressignificação acabou por, no contexto atual, ser reavivado pelos processos de resgate dos conhecimentos tradicionais advindos do mercado artesanal e orgânico. Ou seja, a tradição mineira durante a história foi trazer a gastronomia para o seu lado como um símbolo que a compõe fielmente (DORIA, 2018).

A gastronomia tradicional, representada filosoficamente pela proposição do conceito de tradição gastronômica, pode ser preservada através do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Esse conhecimento preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória do sujeito e da comunidade, conforme visto anteriormente.

Não se pode deixar de considerar o fator local que, pontualmente, agiu para que um processo territorial fosse evidenciado. Assim, para que uma região seja reconhecida por uma identidade cultural ligada ao alimento, o espaço da cozinha como um espaço de produção e troca de saberes precisa ser considerado, pois com o tempo agindo sobre o espaço, ela assume um papel de tradição. E neste sentido é que a cultura interiorana foi incorporada por Minas Gerais a ponto conhecermos ela tal como é defendida. (DAMATTA, 1986).

Para falar sobre tradição é preciso aderir a ideia de que existe um simbolismo envolvido em uma determinada produção de cultura. As questões simbólicas relacionadas ao alimento e às comidas são tratadas do ponto de vista antropológico por Da Matta (1986), onde a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer, define não só aquilo que é ingerido, mas aquele que o ingere processa seu alimento, onde ele faz isso e quem faz isso.

Um prato, antes de saciar a fome de quem o consome, foi preparado por alguém que cultivou ou comprou seus ingredientes, que utilizou de técnicas para produzi-lo, que historicamente, a partir de um determinado contexto socioespacial, econômico, cultural e afetivo impôs junto ao coletivo um significado, uma invenção cultural, uma necessidade e um prazer de degustação. Dentro deste ato estão envolvidos simbolismos, os quais podem ser expressos por rituais, tabus, costumes e sociabilidades (ALMEIDA; SANTOS; GUEDES, 2008, p. 03).

Cada cultura alimentar tem uma identidade. No caso do Brasil, o arroz e o feijão são característicos da nossa identidade nacional, uma vez que, esses alimentos são consumidos diariamente em todo território brasileiro. No entanto, mesmo sendo estes alimentos traços distintivos da nossa identidade nacional, há outros que caracterizam suas regiões de origem, por exemplo, o acarajé baiano, o churrasco gaúcho, o pão de queijo e o tropeiro mineiros, tucupi paraense, dentre outros (BRAGA, 2004).

A questão da tradição gastronômica mineira pode ser materializada, atualmente, pelos restaurantes típicos. Assim, para que o restaurante tenha assegurada sua condição de tradição por meio de símbolos, precisa propiciar aos clientes oportunidades de resgate e fortalecimento de suas identidades culturais, do mesmo modo que quanto mais desempenhar essa função mais terá legitimada sua condição de território mineiro dentro e fora de Minas (COSTA, 2009).

Considerando a produção de uma tradição gastronômica mineira, que o pão de queijo compõe o processo dessa produção, vamos nos ambientar melhor sobre como o pão de queijo, em Minas Gerais, se insere como parte dessa tradição e como ele a compõe.

4.2 TRADIÇÃO GASTRONÔMICA DO PÃO DE QUEIJO MINEIRO

Durante esse trabalho, evidenciamos a receita do pão de queijo como um produto cultural, como um patrimônio histórico do estado de Minas Gerais. Conforme visto, a tradição gastronômica vem da cultura alimentar, produzida no espaço da cozinha. Neste sentido, entendemos aqui que o pão de queijo faz parte da tradição do estado de Minas Gerais. Adiante, situaremos o leitor nos argumentos que sustentam esse trabalho.

O pão de queijo, que é conhecido por ser tradicionalmente mineiro, não tem uma origem determinada. Foi uma receita que foi sendo desenvolvida e aprimorada durante a história e se tornou o que conhecemos atualmente. O pão de queijo, em Minas Gerais, não é apenas uma receita típica de quitanda, ele representa um modo de vida que é particular e específico, ligado a hospitalidade e ao afeto do seio familiar,

afinal que mineiro nunca teve a experiência de comer um pão de queijo e tomar um cafezinho passado na hora ao lado da família?

Neste contexto, consideramos que, durante a história tal experiência foi se resignificando. Com a tecnologia avançando a circulação de informações acelerou e isso transformou a forma de se alimentar:

Diante de novos contextos, dos ritos de passagem, das etapas da vida, de novos ambientes, de novos códigos e linguagens, pertencentes a outras culturas, as identidades vão se moldando, a cultura se transforma, assim como os hábitos alimentares (SANTOS, 2019, p. 05).

Assim, a tradição gastronômica mineira participou deste processo e acabou se resignificando também. O pão de queijo começou a ser comercializado e a experiência testemunhada no parágrafo anterior passou a ser comercializada no Brasil e no mundo. Porém, ainda a subjetividade que é expressa pela identidade do mineiro faz-se testemunhar a superficialidade de tais experiências fora do território mineiro.

Amaral e Remor (2010), apontam que, pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. Estes elementos são utilizados pelo turismo cultural que demonstra interesse em melhorar a experiência local vivida pelos turistas, através das peculiaridades locais. Ou seja, podemos identificar aqui que a manutenção da culinária típica, neste caso o pão de queijo, é importante, não só culturalmente, mas também economicamente, e turisticamente pode-se firmar e reativar uma tradição.

A tradição do pão de queijo em Minas Gerais se dá a partir da produção de territorialidades. Segundo Santos (2019), alimentos, comidas e hábitos alimentares são forjados culturalmente, sendo parte representativa da identidade dos grupos sociais que se apropriam de determinados territórios. A produção do território de Minas Gerais, por sua vez, é condicionada, por fim, à sua cultura. Segundo Otaviano (2016), argumenta sobre a importância da cultura para a vida do mineiro:

A cultura é um elemento fundamental na construção da identidade de um povo, interferindo diretamente na definição de quem eu sou e quem somos nós, e quando isto acontece num momento de roda acessa diretamente o sistema límbico do córtex cerebral, trazendo lembranças esquecidas àquele indivíduo" (OTAVIANO, 2016, p. 170).

Essa identidade é produzida pela cultura, que no nosso caso, é condicionada pela culinária no espaço da cozinha de casa em Minas Gerais. Essa identidade é produzida por conhecimentos tradicionais. Os conhecimentos tradicionais, no caso do nosso trabalho, se referem ao pão de queijo que forja culturalmente a identidade da sociedade do território mineiro.

O pão de queijo nestes casos contribui para a produção identitária do mineiro que fortalece seu território. Na pós-modernidade com a revisão de vários paradigmas todos os âmbitos da sociedade foram revistos (CONNOR, 1989). A alimentação é uma delas. Este resgate que, combate, de certa forma a industrialização da vida, coloca em xeque a saúde e, por conseguinte, uma alimentação saudável. Nesse sentido, o pão de queijo foi resgatado mais uma vez, agora como um símbolo do tradicional, representada por sua receita mais artesanal e característica orgânica e expressiva da cultura mineira.

Nesse sentido, seja visão do turismo que já coloca o pão de queijo como um produto cultural mineiro vinculado a uma experiência proporcionada a quem conhece o estado de Minas Gerais, seja pela visão do mercado orgânico e artesanal que resgatou a receita integral do pão de queijo, ou até mesmo da população que alia o pão de queijo a uma vivência que quase sempre está ligada a memórias afetivas vinculadas ao estado, o pão de queijo é enxergado como tradicional para a cultura mineira. A partir daqui entenderemos como se posiciona o estado mineiro a respeito dessa tradição consolidada no estado em diversas instâncias como foi supracitado.

4.3 TRADIÇÃO DO PÃO DE QUEIJO EM MINAS GERAIS NO ÂMBITO ESTATAL

A relação do pão de queijo enquanto receita, mas sobretudo como produto cultural e o governo do estado de Minas Gerais é secular. Segundo Jung e Silva (2017) Itamar Franco relacionou seu governo ao que ele chamou de República do Pão de Queijo. Isso se deve a como ele valorizava a receita e a produção de leite e queijo durante o período que estava no poder. Isso foi determinante para o início da

discussão política a respeito da apropriação da receita do pão de queijo por Minas Gerais.

O aspecto cultural da alimentação pode ser visto, de início, na constituição federal brasileira de 1988. Os artigos 215, 216 e 216-A da CF tem seu teor inteiramente voltado para a Cultura, como pilar da ordem social. Notadamente, no art. 216, está elencado o que compõe o patrimônio cultural brasileiro:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.” (BRASIL, 1988, p. 01)

Claramente, a parte do artigo que se refere aos modos de criar, fazer e viver são os determinantes para fundamentar a alimentação como patrimônio cultural para o Estado brasileiro. Assim, acredita-se a partir desta abertura que o estado mineiro possa reivindicar o pão de queijo como um patrimônio que compõe seu território.

Quando entendemos o pão de queijo para além da receita, consideramos a experiência aliada ao servi-lo. Uma cozinha caipira, o fogão a lenha, um cafezinho fresco, o jeito mineiro na forma de servir. Podemos levar adiante como já fizemos, mas aqui a intenção é compreender como o estado encara o pão de queijo e como ele é representado a partir de políticas públicas.

A produção artesanal tem legislação própria, sobretudo, tem suas especificidades ligadas a origem dos alimentos e a preservação da sua identidade

cultural. Essa produção está ligada ao resgate dos conhecimentos tradicionais para buscar uma cultura alimentar mais saudável. É a partir dessa (re) ascensão que o Estado passa a se preocupar em regular a produção do queijo e do pão de queijo em Minas Gerais (BIANCHI, 2019).

Em 2019, foi sugerido ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) a adoção de medidas para instauração de processo de reconhecimento do pão de queijo, como patrimônio cultural imaterial do Brasil (IPHAN, 2019). O autor da lei argumenta que:

O patrimônio imaterial está enraizado no cotidiano das comunidades, vincula-se ao seu território e às suas condições materiais de existência, é transmitido de geração em geração e constantemente recriado e apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade (IPHAN, 2019 p. 01-02).

Quando enxergamos a produção do território mineiro a partir de suas territorialidades, o modo de elaboração tradicional do pão de queijo de Minas Gerais atende a essas definições e, certamente, faz parte do nosso conjunto de manifestações culturais imateriais que são tradicionais, embora não tenha ainda sido reconhecido como patrimônio cultural imaterial oficialmente.

É do IPHAN a competência de reconhecer determinada expressão cultural como patrimônio cultural imaterial do Brasil e registrá-la em um dos Livros de Registro (Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares). Nesse sentido, essa reivindicação se apresenta como um esforço considerável dos agentes do Estado Mineiro.

Outro esforço notório, que reconhece o caráter tradicional do pão de queijo enquanto um produto cultural mineiro foi o Projeto de Lei nº 4.002/2017. Esse projeto de lei, proposto pelo Deputado Luiz Humberto Carneiro (PSDB) declara o pão de queijo como um patrimônio cultural e imaterial do Estado de Minas Gerais. Dispõe o documento:

A Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais decreta:

Art. 1º – Fica o pão de queijo declarado patrimônio cultural e imaterial do Estado.

Art. 2º – A declaração de que trata esta lei tem por objetivo registrar, enaltecer e preservar a difusão das práticas historicamente relacionadas à fabricação e ao consumo do pão de queijo no âmbito estadual” (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MINAS GERAIS, 2017, P. 01)

A justificativa para o projeto de lei é que entre tantas tradições que possam ser consideradas em Minas, uma importante a ser reconhecida é sua culinária, que faz sucesso há séculos. A comida mineira tem sua origem na reunião de diversos povos que ocuparam e passaram pelo estado desde o ciclo do ouro. Em função da farta produção de leite e seus derivados, Minas Gerais aderiu a uma receita usando o polvilho e os queijos que sobravam e ficavam menos macios para o consumo puro. A alternativa culinária foi a criação de um pão macio e com um marcante sabor de queijo: o nosso pão de queijo (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MINAS GERAIS, 2017).

Ressalta-se neste contexto, que não foram encontrados registros da tramitação do projeto de lei na assembleia, mas o próprio fato de ter sido criado um projeto de lei é suficiente para demonstrar a associação entre identidade mineira e essa receita. Assim, é possível confirmar a partir daqui que não há devaneios acadêmicos em afirmar que o pão de queijo é tradicional de Minas Gerais no sentido que já é defendido na escala do estado, políticas que garantam a apropriação da cultura do pão de queijocom parte da tradição mineira. Aqui, é preciso que deixemos claro nossa empatia parao desenvolvimento ainda mais profundo de políticas deste teor.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se afirmar que o pão de queijo é uma receita tradicional mineira. Durante todo o trabalho reunimos argumentos para chegar a essa conclusão e, confluindo com diversos autores e perspectivas é possível garantir tal alternativa. Isso pode ser importante daqui a frente para a fundamentação de futuras discussões a respeito.

É inegável que o pão de queijo faz parte da cultura mineira. Durante o estudo, isso foi afirmado em diversos momentos, em diversas instâncias. Seja como um patrimônio, seja como produto, o pão de queijo é inserido no que se entende por cultura mineira. Pelo que ressaltamos neste trabalho, podemos afirmar que a cultura que se encaixa, o pão de queijo é, na cultura tradicional do território de Minas Gerais.

Afirma-se aqui a relevância de trabalhos como este, pois, embora já existam autores e autoras preocupados com essa questão, que inserem a gastronomia na escala da tradição com discussões relacionadas à cultura, ainda há muito a ser estudado, visto que o Brasil é um país de imensas proporções e de culinárias regionais e locais muito diversificadas. E, que por meio deste trabalho possamos contribuir e incentivar cada vez mais pesquisas que produzam conhecimento sobre a cultura alimentar como tradição de uma sociedade que no caso do mineiro é influenciada pela receita do pão de queijo.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro?** Uberlândia: Edufu, 1997.
- ABDALA, M. C.. Saberes da Tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v.42, n. 2, 2006, p.118 - 129.
- ALMEIDA, D. G. de; SANTOS, R. J. dos; K. C. de F., GUEDES. **Culinária mineira e Turismo Gastronômico em Uberlândia: História, Metamorfoses e Perspectivas.** 4ª Semana do Servidor e 5ª Semana Acadêmica UFU, 2008.
- ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Projeto de Lei nº 4.002/2017**, 2017.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional.** In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004. BOTELHO, R. A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) — Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.
- BIANCHI, P. B. **Alimentação como Identidade Cultural e a Regulação do Estado: O contexto brasileiro**, 2019.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRASIL. **Artigo 216 da Constituição Federal de 1988.** 1988. Disponível em <<https://www.jusbrasil.com.br/topicos/10647933/artigo-216-da-constituicao-federal-de-1988>> Acesso em: 25/11/2021.
- CARMO, L. A. M do. e. al. **O pão nosso de cada dia: representações dos pratos alegóricos do Brasil e de suas culinárias regionais.** II ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DO CONSUMO, Universidade Federal Fluminense: Niterói, 2016.
- CONNOR, **Cultura pós-moderna:** introdução às teorias do contemporâneo. São Paulo: Loyola, 1993.
- COSTA, A. E. da. **Nem só de pão [de queijo] vive o homem.** 2009. 81 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
- DAMATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1986.

DORIA, C. A. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

FLAMINIO, I. **Espaço da Cozinha na Habitação Plurifamiliar Urbana Modos de Vida e Apropriação do Espaço**. Centro de Estudos da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto: Porto, 2016.

FORMIGHIERI, R. C. G.; BEZERRA, I. B.; CARVALHO, S. M. DE. Escritos sobre o cuscuz. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, 27 jul. 2019.

HOBBSAWM, E. RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

IPHAN. **INDICAÇÃO: Sugere a adoção de medidas para instauração de processo de reconhecimento do pão de queijo, como patrimônio cultural imaterial do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)**. 2019 Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf?tipoInformacao=1>> Acesso em: 22/11/2021.

JUNG, J. M. de C.; SILVA, J. G. da. Pão de Queijo: Estudo de Campo de Consumidores de Belo Horizonte e Região Metropolitana para Identificar a Representatividade do Pão de Queijo na Identidade Mineira. **Revista Pensar Gastronomia**, Belo Horizonte, v. 3, n. 2, p. 1-32, jul. 2017.

LARA, M. **Produção do pão de queijo movimenta mais de 200 Milhões no Brasil**. Uberaba: Canal Rural, 2000. Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/pecuaria/producao-pao-queijo-movimentamais-200-milhoes-brasil-28036>. Acesso em: 02 out. 2016.

MALUF, M.; MOTT, M. L. **Recônditos do mundo feminino**. In: NOVAIS, F. A. (Coord.). **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. p.367-421.

MENEZES, S. de S. M. Alimentos Identitários: uma reflexão para além da cultura. **Revista Geonordeste**, São Cristóvão/se, v. 24, n. 2, p. 120-136, 2013.

MONTANARI, M.; LIMA, M. de F. F. de. **Comida como cultura**. Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v. 40, n. 1, 2009, p. 107-111.

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

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

OLIVEIRA, Gilberto R. de, MONT“ALVÃO, Claudia. **A evolução projetual de cozinhas residenciais – o papel e a importância da atuação do designer de produto.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN, 10, São Paulo, Anais. São Paulo: P&D, 2010.p 1-10.

OTAVIANO, D. Influência da terapia comunitária na cultura mineira. **Temas em Educação e Saúde**, São Paulo, v. 12, n. 2, p. 163-174, jul. 2016.

PEREIRA, J. *et al.* Função dos ingredientes na consistência da massa e nas características do pão de queijo. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 4, n. 24, p. 494-500, out. 2004.

PEREIRA, J.; *et. al.* Função dos ingredientes na consistência da massa e nas características do pão de queijo. **Ciência, Tecnologia, Alimento**, Campinas, v. 24, n. 4, p. 494-500, out.-dez. 2004.

REFERENCIA: SILVA, Marilu Albano da. Da cozinha ao terreiro em Mutamba da Caieira (RN): Cotidiano, espaço doméstico e sociabilidade. 2008. 122 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.

SANTOS, A. P. *et. al.* **Comida, Memória e Afeto: Minas Gerais 300 anos.** Belo Horizonte: Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, 2021.

SANTOS, A. P. *et. al.* **Comida, memória e afeto: Minas gerais 300 anos.** Belo Horizonte: Aliança pela Aliementação Adequada e Saudável - Núcleo MG, 2021.

SIQUEIRA, M. 4º DESIGN FORUM COZINHAS 2020 – Com os olhos de 2010. Evento realizado em Junho de 2010 – São Paulo – SP. Revista eletrônica disponível:<<http://www.magmidia.com/projects/siq/dfc2/mag.html>>. Acessado em: 10.10.2010.

SONATI, J.G; VILARTA. R; SILVA, C. C. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas.** In: capítulo 14, p. 137 – 147.

WORTMANN, M. **Konventionelle und BiologischeLandwirtschaft.** Darmstadt: Verlag LebendigeErde, 1982.