



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

GLAUCO MURILO PIRES FIGUEIREDO

O FEIJÃO-TROPEIRO EM MINAS GERAIS: ASPECTOS SÓCIO-HISTÓRICOS

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

GLAUCO MURILO PIRES FIGUEIREDO

O FEIJÃO-TROPEIRO EM MINAS GERAIS: ASPECTOS SÓCIO-HISTÓRICOS

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
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.

Orientador: Prof. Me. Marciano Vieira de Andrade.

.

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Figueiredo, Glauco Murilo Pires

F475f O feijão-tropero em Minas Gerais : aspectos sócio-histórico / Glauco Murilo Pires Figueiredo. - 2023.
37 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2023.

Orientador : Prof Me. Marciano Vieira de Andrade.

1. Gastronomia. 2. Cozinha brasileira. 3. Culinária regional. 4. Identidade.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

GLAUCO MURILO PIRES FIGUEIREDO

O FEIJÃO-TROPEIRO EM MINAS GERAIS: ASPECTOS SÓCIO-HISTÓRICOS

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
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.

Aprovada em: 18/12/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Marciano Vieira de Andrade (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Áquila Matheus de Souza Oliveira
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Esp. Bruna Maria de Oliveira Miranda
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Aos pais, IFPI e irmãos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os professores e servidores do IFPI do Campus São Raimundo Nonato pela recepção e apoio, pois todos foram profissionais na condução do curso para que me tornasse apto ao mercado de trabalho.

Aos meus pais e irmãos, que deram todo o apoio necessário para que eu chegasse até aqui. Agradeço ao meu Deus, que me deu força quando mais precisava.

O que prevemos raramente ocorre;
o que menos esperamos acontece.

Benjamin Disraeli

RESUMO

O feijão-tropeiro é uma comida típica brasileira, com grande vinculação sócio-histórica com a atividade de transporte de gado bovino e de outras mercadorias no interior do Brasil, conhecida como tropeirismo. Portanto, com a cultura alimentar de suas populações. No estado de Minas Gerais, onde o tropeirismo se constituiu atividade fundamental na formação de estradas, fazendas e núcleos urbanos, o feijão-tropeiro adquiriu especial importância desde o período colonial até a atualidade. Suas preparações consistem em feijão com farinha de milho, ou de mandioca, acrescido de torresmo, carne cozida ou porco assado e couve; ou, feijão com torresmo e farinha, acompanhado de carnes secas, salgadas, ou de caça ou charques, com as quais se faziam paçocas e farofas. Tais preparações eram feitas nas paradas de descanso, quando se consumia o feijão quase sem molho, evitando que se estragasse facilmente, tendo em vista as jornadas de vários dias de trajeto. Para isso, utiliza-se a metodologia em pesquisa de natureza qualitativa, com levantamento bibliográfico preliminar. Os passos que foram utilizados na pesquisa são: a formulação do problema, a elaboração do plano provisório de assunto, a identificação das fontes, a obtenção do material, leitura do material, confecção de fichas, organização lógica do assunto e redação do texto. Espera-se, portanto, contribuir para o aprofundamento dos estudos sobre cozinha regional, especialmente da cozinha mineira com ênfase ao feijão-tropeiro como patrimônio, tradição e identidade do povo mineiro. Os elementos da chamada mineiridade podem ser vistos a partir de um viés que os considere monumentos: o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, a montanha, a mineração e, por que não, a cozinha. Desta forma, as análises das informações e dados apresentados pelos autores considera-se consistente para o aprendizado da comunidade acadêmica e científica.

Palavras-chave: Gastronomia; cozinha brasileira; culinária regional; identidade.

ABSTRACT

Tropeiro beans are a typical Brazilian food, with great socio-historical links with the activity of transporting cattle and other goods in the interior of Brazil, known as tropeirismo. Therefore, with the food culture of their populations. In the state of Minas Gerais, where tropeirismo was a fundamental activity in the formation of roads, farms and urban centers, tropeirismo beans have acquired special importance since the colonial period to the present day. Its preparations consist of beans with corn or cassava flour, plus cracklings, boiled meat or roast pork and cabbage; or, beans with pork rinds and flour, accompanied by dried, salted, game or charque meats, with which paçocas and farofas were made. Such preparations were made at rest stops, when the beans were consumed almost without sauce, preventing them from spoiling easily, given the journeys of several days. For this, qualitative research methodology is used, with a preliminary bibliographic survey. The steps that were used in the research are: formulating the problem, preparing the provisional plan of the subject, identifying the sources, obtaining the material, reading the material, making cards, logical organization of the subject and writing the text. It is expected, therefore, to contribute to the deepening of studies on regional cuisine, especially Minas Gerais cuisine with an emphasis on tropeiro beans as a heritage, tradition and identity of the Minas Gerais people. The elements of the so-called Minas Gerais culture can be seen from a perspective that considers them monuments: the tropeiro, the Inconfidência Mineira movement and its characters, the mountain, mining and, why not, the kitchen. In this way, the analysis of information and data presented by the authors is considered consistent for the learning of the academic and scientific community.

Keywords: Gastronomy; Brazilian cuisine; regional cuisine; identity.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
CRB	Conselho Regional de Biblioteconomia
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFPI	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
UFPI	Universidade Federal do Piauí

LISTA DE SÍMBOLOS

- % Porcentagem
- © Copyright
- ® Marca registrada
- \$ Dólar
- § Seção

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
2	REFERENCIAL TEÓRICO	17
2.1	DO MUNDO ÀS MINAS GERAIS: OS CAMINHOS DO FEIJÃO TROPEIRO	17
2.2	DA INTINERÂNCIA À MESA: FORMAS E USOS DO FEIJÃO TROPEIRO	21
2.3	CULTURA ALIMENTAR E PATRIMONIALIZAÇÃO DA COZINHA MINEIRA	23
3	METODOLOGIA	26
3.1	TIPO DE PESQUISA	26
2.2	ESCOLHA DO TEMA	26
3.3	LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO PRELIMINAR	26
3.4	FORMULAÇÃO DO PROBLEMA	27
3.5	ELABORAÇÃO DO PLANO PROVISÓRIO DO ASSUNTO	27
3.6	BUSCA DE FONTES	28
3.7	LEITURA DO MATERIAL	29
3.8	FICHAMENTO	30
3.9	ORGANIZAÇÃO LÓGICA DO ASSUNTO	30
3.10	REDAÇÃO DO TEXTO	30
4	DISCUSSÕES E RESULTADOS	31
4.1	TRABALHOS ENCONTRADOS: DO MUNDO ÀS MINAS GERAIS: OS CAMINHOS DO FEIJÃO TROPEIRO	31
4.2	TRABALHOS ENCONTRADOS: DA INTINERÂNCIA À MESA: FORMAS E USOS DO FEIJÃO TROPEIRO	32
4.3	TRABALHOS ENCONTRADOS: CULTURA ALIMENTAR E PATRIMONIALIZAÇÃO DA COZINHA MINEIRA	33
4.4	INFORMAÇÕES DOS AUTORES COM INTERESSE AO TRABALHO ..	34
4.5	RESULTADOS ALCANÇADOS AO TRABALHO	35
5	CONCLUSÃO	36
	REFERÊNCIAS	37

1 INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), intitulado “O feijão-tropeiro em Minas Gerais: aspectos sócio-históricos”, tem como objetivo conhecer no Brasil e seus aspectos sócio-históricos, a tradicionalidade do prato no cotidiano. Destaca-se também que a substituição das refeições diárias fora de casa em espaços contemporâneos é vista como referência de sociabilidade e identitária, constituindo diferentes formas de ressignificação da tradição alimentar.

A criação do prato advém também dessa disposição existente no período colonial, onde a economia foi tomada pela agricultura e concentração migratória de trabalhadores para exportação do ouro. O problema ocasionou um momento de escassez de alimentos e precariedade de abastecimento de produtos, tanto de Portugal como de outras regiões do Brasil.

Neste contexto a questão problema, que norteará o presente estudo é o surgimento dos tropeiros suprindo a economia no transporte de produtos que careciam e assim, comercializar nas novas vilas, nas novas cidades de Minas Gerais, atendendo principalmente os exploradores das Minas. Uma forma de descontextualização espaço-temporal de sua imagem, o tropeiro é visto como antepassado sem que se perguntem quem foi e de onde veio.

A coleta do feijão nas fazendas ou roças mineiras, assim como as técnicas de conservação dos alimentos se consolidou como um importante meio de subsistência na mesa dos brasileiros.

Os tropeiros com suas tropas de burros percorriam o litoral e regiões, vencendo montanhas e serras, carregando em bruacas de couro e no lombo dos burros o feijão, a farinha de mandioca ou de milho e as carnes conservadas em sal ou seca. Nas paradas para refeição os tropeiros cozinhavam o feijão e misturavam com a farinha e a linguiça, comida considerada tradicional dos antepassados e se destacando como uma culinária seca e ambulante.

Desta forma, por exemplo, percebe-se que a imagem da cultura regional divulgada para o restante do Brasil, privilegiam-se o ciclo do ouro, o tropeirismo e a fazenda como um momento, uma atividade e um local intrinsecamente relacionados com a história de Minas Gerais.

O presente trabalho nasce do desejo do autor em estudar um prato que sempre esteve presente na sua trajetória de vida. Como mineiro frequentemente consumia o feijão tropeiro nos almoços cotidianos, adquiridos principalmente nos restaurantes. Assim, tal trabalho torna-

se importante na medida em que busca, por meio da história, dá ênfase a um prato que faz parte da cultura alimentar brasileira e reflete a identidade de um povo em sua época e região.

Durante o período colonial, onde havia escassez de alimentos, deve-se entender que a solução era de implementar uma economia de subsistência junto com técnicas de conservação que resolveria as crises de abastecimento e problema da fome, assim, este alimento essencial no passado e no presente o qual justifica o feijão tropeiro como patrimônio e tradição regional. Estudar o feijão tropeiro e sua construção histórica também permite registrar os processos e aspectos que envolvem este alimento, sendo possível contribuir com a sua manutenção e ressignificações no contexto alimentar dos mineiros.

Portanto, o feijão-tropeiro é considerado um prato típico regional percebido e reconhecido como patrimônio ou bem cultural intangível em Minas Gerais, que foi passado por gerações e estando presente até hoje nas mesas mineiras, dentro e fora de casa.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste tópico iremos discutir as origens e os trânsitos do feijão, em associação com os trânsitos de pessoas e sua importância na formação sócio-espacial de Minas Gerais. Assim serão bastante úteis, os registros históricos sobre o povoamento de Minas. Destacamos o feijão-tropeiro como um prato tradicional que construiu sua importância no período colonial a partir de um contexto de subsistência da população brasileira e interiorana. Nesse período, gêneros de subsistência estavam presentes na mesa dos brasileiros, especialmente o feijão, a farinha de mandioca ou de milho e a carne seca.

2.1 DO MUNDO ÀS MINAS GERAIS: OS CAMINHOS DO FEIJÃO-TROPEIRO

De acordo com Cascudo (2011), nos séculos XVI e XVII, herdamos dos indígenas a base da nossa alimentação. Havia cultivos da mandioca, do milho, das batatas (*solanumtuberosum*, *ipomoea* batatas), assim como o feijão (*phaseolusvulgaris*) tornando-se mais presente a partir do final do século XVII (CASCUDO, 2011).

Informa Frieiro (1966), em 1690, durante o percurso do interior do sertão do país (da costa do mar, desde Paranaguá até a capitania do Espírito Santo), reunidos em bandeiras, a alimentação dos paulistas e mineiros o destino eram os rios das Mortes e Ouro preto, alguns para caça do “íncola” e a procura de metais preciosos. Os primeiros granitos de ouro fino reconhecidos no riacho Tripuí e em diferentes partes do território de Minas Gerais, assim, mais de trinta mil pessoas trabalhavam em catar nos córregos e outras em negociar a compra e venda, sendo um meio de subsistência para a abastecida população. O escravo negro, armava o tripé de varas, fincado no chão e pendurava nele o caldeirão de ferro em que se cozinhava o feijão com toucinho, servido em pratos de estanho. Estendia-se a farinha ao sol numa toalha e ao lado não faltava o ancorote de água ou aguardente. Diante disso, o que se vendia no Ribeirão, como exemplo, um alqueire de milho por 20 oitavas e de farinha por 32 e o de feijão por 32. Durante todo o período colonial (1698, 1700 e 1713), o percurso de trilhos era palmilhados no dorso do escravo e depois substituído pelo lombo do burro não só no território mineiro como na região dos engenhos onde facilitava o assalto de criminosos e negros fugidos, assim, ocorrendo a escassez de mantimentos carregados de gêneros alimentícios e de outras mercadorias perturbando a atividade de negociantes e tropeiros. Nos anos seguintes já com as roças produzindo, voltaram os mineiros a lavrar. No final de 1700, para abastecer a

população, governadores dedicavam-se para que os lavradores plantassem mandioca, feijão e milho (FRIEIRO, 1966).

Constata-se Frieiro (1966) que durante a primeira metade do século passado, a viagem do Rio de Janeiro ao interior da Província de Minas era demorada e penosa, assim, viajantes indo e vindo preferiam seguir em companhia de tropas ou caravanas com as suas cargas de diferentes gêneros, a fim de evitarem as dificuldades e os perigos dos caminhos. Durante a pernoite, levavam consigo o seu trem de cozinha, preparando a carne seca (seca ao ar e levemente salgada vinda do Rio Grande do Sul), o feijão preto e a farinha de mandioca (no Brasil) ou de milho (no planalto ou em toda Minas Gerais) no lugar do pão. Nas casas da roça com alguns pratos de farinha sobre a mesa havia um hábito de se comer arremessando com os dedos a farinha na boca. Os proprietários de roças ou ranchos marginais desempenhavam papel de importância na economia das regiões transitadas por tropeiros e viajantes, no consumo de milho, da cachaça, do sal, do açúcar, da carne seca, de fumo em corda, de arma de fogo, de alho, de livros de missa e até de ferraduras (FRIEIRO, 1966).

Morais (2011) destaca que durante o percurso do litoral e regiões até o coração das minas, as tropas necessitavam ultrapassar montanhas e serras para trazer os produtos que careciam, carregando-os em bruacas de couro e no lombo dos burros (MORAIS, 2011).

Segundo Frieiro (1966), no começo do século XVIII o grande alimento do povo era o porco. Em todas as vendas, o toucinho achava-se em abundância, compondo-se o tempero indispensável de todos os pratos da cozinha do país.

A principal comida era feijão com toucinho e carne seca, substituído o pão pela farinha de pau ou de milho em todas as mesas. O jantar do pobre era farinha de mandioca com caldo de laranja ou carne seca, ou mingau ralo de fubá com couve (FRIEIRO, 1966, p.118).

Dessa forma para Frieiro (1966), além do toucinho, a inocente couve e ao inoficioso uso da aguardente extraída da cana de açúcar era o principal alimento do garimpeiro no Oeste de Minas.

Uma espetada de carne seca, assada na brasa e comida com farinha de mandioca ou de milho (especialmente se torrada com uma pele de porco), era a matalotagem ideal do homem do sertão em viagem, com o qual se varavam léguas de chão, a pé ou montado (FRIEIRO, 1966, p. 119).

Segundo Abdala (2006), a formação de um dos principais pratos da culinária regional mineira remete ao período de ocupação de territórios juntamente com a concentração migratória de trabalhadores durante a exploração do ouro, assim, ocorrendo um momento de escassez de alimentos, devido a precariedade do abastecimento de produtos, tanto de Portugal como de outras regiões do Brasil (ABDALA, 2006).

Dessa forma, durante o período colonial, onde havia escassez de alimentos, deve-se entender que a solução era de implementar uma economia de subsistência junto com técnicas de conservação que resolveria as crises de abastecimento e problema da fome.

Segundo Goulart (1961), o tropeiro como personalidade típica de nossa sociedade colonial era visto como patrão, dono da tropa, empresário e agente do sistema de transporte econômico e social do comércio das Gerais. Logo, em outras atividades, tornou-se indispensável. Era uma figura móvel, constantemente requisitado, dada a importância que assumia como abastecedor, além do seu papel social que exercia dentro das comunidades, era o emissário oficial, correio e o transmissor de notícias, era o intermediário de negócios, era o portador de bilhetes, de recados, o aviador de encomendas e de receitas. Era um verdadeiro traço de união entre centros urbanos afastados (GOULART, 1961).

Conforme apontado por Silva (2014), o início do período colonial no Brasil foi destinado para economia de subsistência e exportação. Os portugueses ampliavam as áreas não tomadas pela agricultura de exportação, povoadas por roceiros donos legítimos, através do processo de doação de sesmarias ou por posse, sem preocupar se a terra pertencia a alguém. No ano de 1640, a monocultura da cana-de-açúcar determinou uma lavoura de subsistência específica, baseada nos produtos indígenas, como a mandioca, o milho e o feijão. Em visita a Pernambuco, um holandês notou que os indígenas tinham o hábito de cozinhar o feijão em água, escorrendo em peneiras ou com as mãos, assim como a farinha de mandioca e outros alimentos semelhantes era jogada para dentro da boca. A existência de um tripé alimentar formado por farinha, feijão e carne-seca, no âmbito da sociedade colonial é marcado por diferentes culturas, assim como práticas e modos de comer. Ao longo das expedições, a contribuição portuguesa em técnicas de plantio e modo de preparo do feijão, assim como o fogão indígena tucuruva, serviu de base para os paulistas subirem a Serra do Mar com suas tropas de burros para comercializar produtos nas novas vilas, nas novas cidades de Minas Gerais e atender principalmente os exploradores das Minas. Neste período as combinações criadas são caracterizadas pela oposição entre comida seca, composta de farinha e carne-seca, como também entre comida molhada, representada pelo feijão e pelas verduras cozidas (SILVA, 2014).

Informa Abdala (2006) neste período, indígenas, bandeirantes e portugueses contribuíram para a formação da culinária mineira e posteriormente, povos africanos, nos ensinando a sobrevivência de alimentos que seriam decisivamente incorporados ao cardápio nacional, a composição de pratos nacionais, acrescentando técnicas e ingredientes de sua tradição e a recriação de pratos da terra com elementos nativos (ABDALA, 2006).

Conforme relatado por Abdala (2006), a coleta do feijão nas fazendas ou roças mineiras, assim como as técnicas de conservação dos alimentos se consolidou no século XVIII. A presença do feijão era fundamental para as viagens e para as mesas no dia-a-dia, surgindo variados pratos, entre eles: feijão com farinha de milho, ou de mandioca, acrescido de torresmo, carne cozida ou porco assado e couve; feijão cozido com gordura e misturado com farinha; feijão com angu, couve e carne de porco, fresca ou salgada. Os tropeiros eram responsáveis pelo abastecimento das Minas e durante as viagens, carregavam sua própria cozinha. Os tropeiros cozinhavam o feijão, faziam paçocas e farofas com as carnes secas, ou salgadas, ou caça, ou charques, assim, como complemento acrescia-se o torresmo (ABDALA, 2006).

Conforme apontado por Frieiro (1966), a agricultura da Capitania de Minas Gerais em 1806 era especificamente plantar milho, feijão e arroz. O comércio exportava algodão, café, açúcar, fumo, sola, couros, queijos (indústrias de laticínios “queijo de Minas”) e toucinho. O Ouro foi escoado para a manufatureira Inglesa que logo depois teria originado a revolução industrial. No sul de Minas a criação de gado se difundiu com a exportação para o Rio de Janeiro. Nos distritos do oeste cria-se o suíno, consumo de grande proporção de carne de porco e toucinho na alimentação das populações de Minas, Rio de Janeiro e São Paulo. Em 1817 umas das excursões em marcha na planície e iniciando a subida da serra, os viajantes ingleses, criados e tropeiros repousavam-se nos ranchos, vendas, estalagens, hospedaria ou simples “acampamentos” ao ar livre. O tropeiro cuidava dos burros soltando-os no campo para descanso e antes de dormirem faziam uma fogueira sobre a qual armavam o tripé de pau em que se pendurava o caldeirão, onde lhes serviam um jantar de tropeiro, composto exclusivamente de feijão, carne seca e farinha de mandioca, além da chaleira do café fumegante. Em uma fazenda na cidade mineira de Mariana, no ano de 1842, para o almoço servia-se feijão de tropeiro, cozido na véspera, temperado com toucinho e misturado com farinha de milho, além do café ou chá de congonha. Em Diamantina, servia-se carne salgada e feijão preto misturado com farinha de mandioca ou de milho. Assim, em 1851 as refeições habituais no almoço em Ouro Preto, Mariana e outras localidades da Província de Minas era feijão, angu, carne seca, farinha, toucinho, couve, arroz e as vezes frango, assim, no período da tarde repetia-se a mesma refeição, com provisões frescas entre água e aguardente, tomando-se ao final uma xícara de café. Certas famílias faziam uma terceira refeição a noite. A agricultura se desenvolveu focada para a produção de gêneros de consumo local. Portugueses enriqueciam com repasse ao Reino da aguardente, do fumo e do corte da carne de vaca. Entre 1830 e 1850, firma-se o café como produto de exportação para o Rio de Janeiro. A

partir de 1871 com as fábricas de pastas alimentícias por imigrantes italianos introduzia-se o uso do macarrão. (FRIEIRO, 1966).

Como destacado por Abdala (2006), no final do século XVIII até o início do século XX, o feijão tropeiro se consolidava como prato tradicional ou típico. Foi no período de ruralização econômica regional que sucedeu ao declínio das minas, que a concentração da vida econômica e social nas fazendas ocorreu. Assim, a cozinha mineira ampliou a disponibilidade de gêneros e receituários aos pratos que passaram de geração a geração, mantendo muitos elementos do cardápio do período anterior (ABDALA, 2006).

Analizando a construção sócio-histórica do feijão tropeiro no Brasil, especialmente na região de Minas Gerais, surgiu entre os séculos XVI ao XVIII. Logo, autores como Abdala (2006, 2012), Cascudo (2011), Frieiro (1966), Gimene (2012), Goulart (1961), Moraes (2011) e Silva (2014), em suas obras da literatura que abordam sobre o tema, destacam a identidade, a sociabilidade e simbolismo do tropeiro como criador do prato, tornando-se patrimônio imaterial.

2.2 DA ITINERÂNCIA À MESA: FORMAS E USOS DO FEIJÃO-TROPEIRO

Dando sequência ao tópico anterior, segundo Silva (2014), durante os anos de 1816 e 1822, a lavoura voltada aos produtos de subsistência permaneceu itinerante com a expansão e exploração de território. A falta de variedade e excesso de quantidade dá origem às múltiplas formas de preparo que enriquecem uma dieta. Desses poucos alimentos nascia uma culinária rica de possibilidades.

A escolha dos alimentos em cada região não poderia ser mais pragmática: farinha de mandioca e feijão com caldo, comidos em cuia ou em raros pratos, remetendo à fixidez permitida pela estrutura dos engenhos no litoral, e farinha de milho e feijão sem caldo, comidos em lombo de burro, para a constante mobilidade exigida pelas andanças no interior (SILVA, 2014, p. 100).

Ainda conforme Silva (2014), a simplicidade dos alimentos da casa-grande, havia hortas, pomares, quintais e depósitos para armazenamento do feijão. Pobre nas províncias das Minas consumia feijão, arroz, couve, ervas picadas, gordura do toucinho, farinha de milho no lugar do pão, salsa e carne assada. Na casa dos fazendeiros almoçavam galinha e porco, uma adaptação do português aos alimentos e hábitos alimentares brasileiros. O feijão se destacaria como refeição em comum na casa-grande (SILVA, 2014).

Destaca-se Frieiro (1966), Tradicionalmente, nas diferentes regiões do sul, mata, centro e oeste, até as proximidades da Bahia, os hábitos alimentares se assemelham. É de se

saber que as primeiras plantações do feijão mulatinho em Minas foram realizadas por Fernão Dias Pais em roças, a partir de 1674. Aos mineiros o mais comum é o feito de feijão mulatinho (o preto usa-se menos em Minas).

O preferido em Minas é o grupo do mulatinho, como também, as variedades do chumbinho, do manteiga, do roxinho e do preto. Ao feijão cozido, quase sem caldo, não esmagado, e juntado depois aos torresmos frios e à farinha de mandioca, dão-se os nomes de “feijão-de-tropeiro”, “feijão-das-onze” e “feijão-de-preguiça”. A receita de um feijão de tropeiro, além do feijão propriamente dito (cozido em panela de pressão), entra na composição, linguiça, ovos, couve, farinha de mandioca, banha e cebola (FRIEIRO, 1966, p. 155).

Frieiro (1966) destaca como alimentos tradicionais e importante dos mineiros, a banha de porco, o angu com quiabo, o feijão e o toucinho. Em vez de pão usavam o beiju de farinha de mandioca ou biscoito de polvilho. Na dieta do tropeiro entrava feijão cozido, toucinho, carne de vento ou seca, farinha de mandioca ou de milho (para engrossar), de torresmo (complemento), linguiça ou ovos cozidos cortados em rodela (complementos), couve (complemento) e no fim café espesso, “ao antigo tropeiro deve a cozinha típica mineira esse prato cujo nome é um preito de homenagem ao valente perlustrador de sertões” (FRIEIRO, 1966, p. 156).

Conforme Moraes (2011) destaca, o fogão frequentemente utilizado, era uma trempe de ferro fincada ao chão, com alças, onde se penduravam as panelas, formando uma fogueira. As colheres e os caldeirões eram de ferro, material que resistia aos penosos caminhos. Nas paradas dos ranchos, os tropeiros cuidavam da despensa, procurando nos arredores brotos nativos, milho verde e mandioca para ajudar no cardápio. Os tropeiros, cozinhavam feijão, arroz ou canjiquinha, usavam farinha torrada para as carnes que já andavam conservadas em sal, assim, como complemento acrescia-se torresmo e linguiça, usavam a rapadura no café como sobremesa. Comida considerada tradicional. Tudo facilitava o trabalho, banhavam-se no rio e em seguida serviam peixe, mandioca frita e pinga como tira-gosto, havia roda de bate-papo sobre a vida, após a refeição afinavam as violas, cantavam e dormiam. A cozinha do tropeiro, devido às circunstâncias, era seca e ambulante (MORAIS, 2011).

Abdala (2006) explana que, alguns dos principais pratos da culinária regional mineira, foram construídos e mantidos através dos tempos, fazendo parte da cultura popular. São eles: o feijão-tropeiro, o angu de milho verde ou de fubá com frango, a paçoca de carne seca, farofas, couve, o lombo e o pernil assados, leitão à pururuca, o torresmo, o tutu e toda uma série de pratos em que predominam as carnes de porco e de frango. Daí a importância do surgimento de padrões alimentares históricos e simbólicos das culturas de subsistência, de coleta, de caça, de pesca, de roças, de hortas, criações de quintal e técnicas de conservação

dos alimentos que foram se formando para resolverem as crises de abastecimento e o problema da fome (ABDALA, 2006).

2.3 CULTURA ALIMENTAR E PATRIMONIALIZAÇÃO DA COZINHA MINEIRA

Por fim, neste último tópico iremos discutir a comida como patrimônio imaterial profundamente vinculado aos modos de vida das pessoas e, conseqüentemente, com a produção de cultura. A partir disso, sustentar a defesa da patrimonialização do feijão-tropeiro.

Morais (2011) destaca que a partir de 1960 houve uma maior atenção aos sentidos em torno da comida e da culinária. Houve uma maior relevância e variáveis discursos sobre a alimentação do indivíduo e sua identidade em relação a pratos típicos regionais, sendo percebidos e reconhecidos como patrimônio ou bem cultural intangível. Desta forma, a Carta Internacional sobre conservação e restauração de monumentos e sítios do Segundo Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos dos Monumentos Históricos, reunido em Veneza de 25 a 31 de maio de 1964, aprovou o seguinte texto: deixa claro o que se entendia como patrimônio naquele momento, conceitua como bens intangíveis, o patrimônio, a identidade e a monumentalização de bens da cultura popular, ou seja, as grandes criações ou às obras modestas ao tempo com significação cultural (MORAIS, 2011).

Infere-se Moraes (2011), em abril de 1970, no Primeiro encontro dos Governadores de Estado, Secretários Estaduais da Área Cultural, Prefeitos de Municípios Interessados, Presidentes e Representantes de Instituições Culturais, foi redigido o Compromisso de Brasília sobre a comida e expressões culturais que pudessem ser almeçadas como status de institucionalização da intangibilidade de certos bens culturais, registro e proteção a este patrimônio imaterial, como exemplos tanto no Brasil quanto no exterior de “criação” de pratos típicos com finalidade abertamente turística, por meio de decretos, eleições e outras iniciativas que visam à criação de um símbolo instantâneo, tendo muitas vezes como espaços de divulgação, uma festa ou festival gastronômico (MORAIS, 2011).

Para Abdala (2012), durante o povoamento da capitania de Minas Gerais até as primeiras décadas do século XX, a singularidade da imagem da cozinha típica mineira é resultante de um conjunto de elementos históricos, simbólicos, de padrões alimentares e de convívio que passaram de geração a geração, a exemplo o nosso feijão-tropeiro. As tradições gloriosas dos antepassados foram importantes na construção da identidade da cozinha mineira, sendo uma culinária típica tradicional, reúne elementos presentes na memória, em publicações, em estabelecimentos especializados, em campanhas de mídia, em crônicas, em

discursos de políticos e em memorialistas. Assim, o feijão tropeiro é um dos ícones associados à imagem do mineiro. (ABDALA, 2012).

Destaca Abdala (2012), nos dias atuais, em momentos do cotidiano da população mineira, há uma grande oferta de alimentos visto como caseiro ou típico em restaurantes "self-services" e em ocasiões festivas. Logo, a substituição das refeições diárias fora de casa nesses espaços contemporâneos é vista como referência identitária, de sociabilidade e simbólica, constituindo diferentes formas de ressignificação da tradição alimentar (ABDALA, 2012).

Conforme destacado por Abdala (2012), constituindo diferentes formas de ressignificação da tradição alimentar, as refeições diárias fora de casa ou em festas coletivas passaram a ser referência identitária e social, apresentando pratos tradicionais caseiros e típicos, como as comemorações de Folia de Reis e as feiras de produtores familiares artesanais que ensinam a produzir e comercializar os produtos alimentares tradicionais (ABDALA, 2012).

Abdala (2012) informa que as estatísticas sobre hábitos alimentares, privilegiam um aumento de refeições feitas fora de casa em restaurantes a quilo e congêneres no lugar do sanduíche e pratos congelados ou de micro-ondas muito utilizados na Europa e nos Estados Unidos. Por exemplo, a preferência pela comida caseira fresquinha e quentinha, trouxe um rápido aumento do número de self-services de ordem cultural em Belo Horizonte e Uberlândia. Portanto, a reafirmação da identidade de um grupo está associada a uma refeição normal com alimentos tradicionais ou típicos, como o feijão tropeiro, remetendo à tradição alimentar e sua importância nas festas e restaurantes (ABDALA, 2012).

Destaca-se Frieiro (1966), o trivial na mesa das casas das famílias mineira, se come principalmente o feijão, o angu, a farinha de milho ou de mandioca, o arroz solto, o lombo de porco, a linguiça, a carne de boi, seca ou verde, a galinha e, como erva, a couve (FRIEIRO, 1966).

Destaca também Abdala (2012) que as refeições nos self-services, foram adaptadas como forma de ressignificar os diversos hábitos e tradições alimentares para os tempos atuais. Os defensores e frequentadores habituais identificam o espaço como se fosse o lar de casa ou casa de avó, estabelecendo uma relação de proximidade e confiança com os donos ou staff, proporcionando convívio e ritual à mesa entre amigos e familiares, possibilitando educação alimentar e bons modos à mesa (ABDALA, 2012).

Segundo Gimene (2012), os monumentos que compõem o patrimônio dão discurso acerca da cultura e da identidade do grupo. Assim, a identidade baiana é, por vezes

exaustivamente, associada aos referenciais materiais atribuídos a uma africanidade. Da mesma maneira, os elementos da chamada mineiridade podem ser vistos a partir de um viés que os considere monumentos: o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, amontanha, a mineração e, por que não, a cozinha. Estes pontos de referência, ao integrarem um conjunto de imagens definido como cultura de cada região, tomam significados que não tinham em seu contexto de origem; são retirados deste contexto e ressignificados; transformados em signo, em mito. Para visualizar esta convivência de aparentes opostos, basta ir a um restaurante de comida mineira e se servir ao mesmo tempo de feijão tropeiro, canjiquinha com costelinha e mandioca frita num sistema de buffet (GIMENE, 2012).

3 METODOLOGIA

Nesta parte, descrevem-se os procedimentos a serem seguidos na realização da pesquisa. Sua organização varia de acordo com as peculiaridades de cada pesquisa. Requer-se, no entanto, a apresentação de informações acerca de alguns aspectos, como os que são apresentados a seguir.

3.1 TIPO DE PESQUISA

O presente trabalho proporciona um estudo exploratório, de natureza teórica e bibliográfica. A opção por uma pesquisa exploratória foi dada por buscar, por meio dos seus métodos e critérios, uma análise inicial do tema bem como a compreensão das relações entre o feijão-tropeiro, o patrimônio e a tradição regional. Também o trabalho é uma pesquisa de natureza qualitativa porque aborda sobre a história do feijão-tropeiro no Brasil com objetivo de ressignificação da tradição alimentar e referência identitária, de sociabilidade e simbólica.

3.2 ESCOLHA DO TEMA

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), intitulado “O feijão-tropeiro em Minas Gerais: aspectos sócio-históricos”, tem como objetivo conhecer o feijão-tropeiro no Brasil e seus aspectos sócio-históricos, destacando a tradicionalidade do prato no cotidiano. Destaca-se também que a substituição das refeições diárias fora de casa em espaços contemporâneos é vista como referência identitária, de sociabilidade e simbólica, constituindo diferentes formas de ressignificação da tradição alimentar.

3.3 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO PRELIMINAR

Nesse sentido, buscou-se por meio do levantamento bibliográfico preliminar, abordando assuntos recentes, identificar dados que auxiliem na análise sobre construção sócio-histórica da tradição regional do feijão-tropeiro como parte da cultura alimentar brasileira e reflete a identidade de um povo em sua época e região. Autores como Abdala (2006, 2012), Cascudo (2011), Frieiro (1966), Gimene (2012), Goulart (1961), Moraes (2011) e Silva (2014), em suas obras da literatura que abordam sobre o tema, destacam a identidade,

a sociabilidade e simbolismo do tropeiro como criador do prato e tornando-se patrimônio imaterial.

3.4 FORMULAÇÃO DO PROBLEMA

Neste contexto, a questão problema pode ser utilizada como ferramenta para discutir a tradição regional do feijão-tropeiro, assim como a patrimonialização da culinária mineira. No contexto de Minas Gerais o feijão-tropeiro é fruto da atividade e do cotidiano do tropeirismo, um legado deixado desde o período colonial. O interesse dos estudiosos da cozinha brasileira em pesquisar a história, a tradição e patrimonialização do feijão-tropeiro tem como objetivo divulgar a criação do prato como conceito de patrimônio, considerando a sua presença em restaurantes, eventos ou lares como identidade e ressignificação cultural. Assim, dá-se ênfase a sua imagem partindo da idéia de que esta não deve ser vista como algo preso a um passado, mas que está também no presente. Portanto, a imagem da culinária do tropeirismo é reconhecida como seca e ambulante, durante o período colonial. Quando havia as paradas das tropas para descanso, os tropeiros comiam feijão quase sem molho, evitando assim que estragasse facilmente. As preparações consistem em: feijão com farinha de milho, ou de mandioca, acrescido de torresmo, carne cozida ou porco assado e couve; ou, feijão com torresmo e farinha, acompanhado de carnes secas, salgadas, ou de caça ou charques, onde faziam paçocas e farofa. Pratos estes originários da culinária regional, sendo denominado feijão-tropeiro.

3.5 ELABORAÇÃO DO PLANO PROVISÓRIO DO ASSUNTO

A elaboração do plano provisório de assunto consiste na organização sistemática das diversas partes que compõem o objeto de estudo. Construir um plano significa, pois, definir a estrutura lógica do trabalho, de forma que as partes estejam sistematicamente vinculadas entre si e ordenadas em função da unidade de conjunto.

Neste estudo, foram levantados os seguintes assuntos para serem pesquisados em fontes bibliográficas físicas e digitais: o feijão-tropeiro, gastronomia, cozinha brasileira, culinária regional e identidade. A partir disto, as palavras-chave para serem realizadas na pesquisa foram feijão-tropeiro; feijão; tropeiro; patrimônio; cozinha mineira.

Tabela quantitativa 1 - de trabalhos encontrados dos descritores utilizando palavras-chaves: o feijão-tropeiro, gastronomia, cozinha brasileira, culinária regional e identidade.

Total de resultados de trabalhos encontrados	18
--	----

Total de resultados de trabalhos encontrados	12
--	----

Fonte: Autor (2023)

Nos resultados foram encontrados 18 trabalhos, dos quais foram lidos os resumos e separados 12 trabalhos para desenvolver a pesquisa.

3.6 BUSCA DAS FONTES

Segundo Gil (2017) a identificação das fontes é capaz de fornecer as respostas adequadas à solução do problema proposto. Sendo que as fontes bibliográficas mais conhecidas são os livros de leitura corrente. Isto é, pesquisa de cunho histórico poderão valer-se de livros dessa natureza. Tradicionalmente, o local privilegiado para a consulta das fontes bibliográficas tem sido a biblioteca e materiais bibliográficos em formato eletrônico por meio de sistema de busca, que também serão considerados aqui. A biblioteca disponibiliza através de empréstimo para o aluno livros em prateleiras e consulta de catálogo, que possibilita a localização das fontes por autor, título ou assunto (GIL, 2017). As fontes que serão utilizadas para esta pesquisa, podem ser observadas no quadro abaixo:

Quadro 1 - Quadro identificação das fontes

Tipos de Fonte	Tema/Assunto/Local do Material
Livros	História do Brasil
	História da Alimentação no Brasil
	Cozinha Brasileira
	Cozinha Mineira
Periódicos	Scielo

	Periódico Capes
	Spell
	Google Acadêmico

Fonte: Autor (2023)

3.7 LEITURA DO MATERIAL

De acordo com Gil (2017) a obtenção do material pode ser feita por empréstimo ou por consulta privativa. A maioria das bibliotecas dispõe de certo número de títulos que podem ser retirados e de outros que só podem ser consultados no local. Claro que também é possível adquirir certos livros e revistas em livrarias. Isso pode ser feito quando a obra não é muito cara ou é de interesse potencial para trabalhos futuros. Um mecanismo bastante eficiente de acesso à informação é proporcionado por artigos científicos como scielo, periódico capes, spell e google acadêmico (GIL, 2017).

De posse do material bibliográfico tido como suficiente, passa-se a sua leitura, para a obtenção de respostas a problemas. Gil (2017) destaca que os procedimentos e as atitudes requeridas durante a leitura que se faz na pesquisa bibliográfica deve servir aos seguintes objetivos como identificar as informações e os dados constantes do material impresso, estabelecer relações entre as informações e os dados obtidos com o problema proposto e por fim analisar a consistência das informações e dados apresentados pelos autores. Esta é uma leitura do material bibliográfico que tem por objetivo verificar em que medida a obra consultada interessa à pesquisa. A leitura exploratória pode ser comparada à expedição de reconhecimento que fazem os exploradores de uma região desconhecida.

Também faz parte deste tipo de leitura o estudo da introdução, do prefácio (quando houver), das conclusões e mesmo das orelhas dos livros. Com esses elementos, é possível ter uma visão global da obra, bem como de sua utilidade para a pesquisa. Embora a leitura exploratória anteceda às demais no tempo, isso não significa que exija habilidade em menor nível. Pelo contrário, só é capaz de realizar uma leitura exploratória adequada quem possuir sólidos conhecimentos acerca do assunto tratado (GIL, 2017).

Gil (2017) afirma que a pesquisa exploratória exige bastante traquejo no manuseio de publicações científicas. Para isso, é necessário que o pesquisador seja capaz de identificar imediatamente a organização interna das obras consultadas. Para que a tomada de notas seja

eficiente, deve ser sempre realizada levando em consideração o problema da pesquisa. Cabe lembrar que a decisão acerca do que será anotado deve levar em consideração os objetivos que se pretende alcançar com a pesquisa, bem como a natureza da obra pesquisada e sua importância em relação àqueles objetivos (GIL, 2017).

3.8 FICHAMENTO

Embora haja casos em que os pesquisadores passam diretamente dos apontamentos para a redação do trabalho, é bastante conveniente a confecção de fichas. Sua necessidade torna-se tão mais evidente quanto maior for a dimensão do trabalho. Distinguem-se dois tipos de fichas: bibliográfica e de apontamentos; a primeira para anotar as referências bibliográficas e a última para o registro de idéias, hipóteses etc (GIL, 2017).

3.9 ORGANIZAÇÃO LÓGICA DO ASSUNTO

A organização lógica do assunto, consiste na organização das idéias com vista em atender aos objetivos ou testar as hipóteses formuladas no início da pesquisa. Toda a documentação selecionada ao longo do processo de pesquisa precisa estar disponível neste momento: recortes de jornais e revistas, cópias de textos consultados, folhetos, anotações etc. Quanto melhor estiverem organizados os documentos, melhor estará o trabalho em condições de ser redigido (GIL, 2017).

3.10 REDAÇÃO DO TEXTO

A última etapa de uma pesquisa bibliográfica é constituída pela redação do texto. Não há regras fixas acerca do procedimento a ser adotado nesta etapa, pois depende em boa parte do estilo de seu autor (GIL, 2017). Por estes motivos, os dados coletados na pesquisa bibliográfica serão organizados em forma de monografia, respeitando as temáticas e informações recolhidas bem como as análises do autor.

4 DISCUSSÕES E RESULTADOS

Analizando as discussões obtidas através do material bibliográfico referente ao feijão-tropeiro em Minas Gerais e seus aspectos sócio-históricos com informações seguindo uma ordem cronológica temporal.

4.1 DISCUSSÕES ENCONTRADAS - DO MUNDO ÀS MINAS GERAIS: OS CAMINHOS DO FEIJÃO-TROPEIRO

Eduardo Frieiro em sua obra “Feijão, Angu e Couve”, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro nos anos de 1690, 1698, 1700 e 1713 com o êxodo de trabalhadores e durante as viagens do Rio de Janeiro a Minas era demorada e penosa. A solução era a companhia de tropas ou caravanas. Nesses períodos, o feijão era um dos principais alimentos para os garimpeiros das Minas.

Luís da Câmara Cascudo em sua obra Carta Internacional sobre a Conservação e o Restauro de Monumentos e Sítios, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, entre os séculos XVI e XVII surge o primeiro feijão “*phaseolus vulgaris*”. Dessa forma, o período colonial é marcado por escassez de alimentos e fome, a solução era implementar uma economia de subsistência e técnicas de conservação dos alimentos.

José Alípio Goulart em sua obra Tropas e tropeiros na formação do Brasil, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, onde o tropeiro, tornou-se uma figura móvel, constantemente requisitado, dada a importância social que exercia dentro das comunidades.

Paula Pinto Silva em sua obra Farinha, feijão e carne-seca, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, apontando a contribuição dos povos indígenas, portugueses e africanos em técnicas de plantio, como também, o fogão indígena tucuruva que serviu de base para o comércio de produtos e para atender os exploradores das Minas.

Mônica Chaves Abdala em sua obra Revista do arquivo público mineiro, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, informa que a formação da culinária mineira, obteve técnicas, ingredientes e recriação de pratos incorporados ao cardápio nacional. O século XVIII, a coleta do feijão e as técnicas de conservação dos alimentos se consolidava nas viagens e mesas do dia-a-dia, facilitando para o tropeiro nas preparações de variados pratos.

Eduardo Frieiro em sua obra “Feijão, Angu e Couve”, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, constata-se que em 1817 as excursões, eram servidos um jantar de tropeiro, composto de feijão, carne seca e farinha de mandioca, além da chaleira do café fumegante. Em 1842 para o almoço, em uma fazenda na cidade mineira de Mariana, servia-se feijão de tropeiro, cozido na véspera, temperado com toucinho e misturado com farinha de milho, além do café ou chá de congonha. Em Diamantina servia-se feijão preto misturado com farinha de mandioca ou de milho e carne salgada.

Mônica Chaves Abdala em sua obra Revista do arquivo público mineiro, destaca do Mundo às Minas Gerais: os caminhos do feijão-tropeiro, relata que no final do século XVIII até o início do século XX são períodos marcados pelo declínio das minas, pela concentração ruralizada, o aumento de gêneros, o aumento de receituários e o feijão-tropeiro como prato tradicional.

Analisando a construção sócio-histórica do feijão tropeiro no Brasil, especialmente na região de Minas Gerais entre os séculos XVI ao XVIII destacam a identidade, a sociabilidade e simbolismo do tropeiro como criador do prato e tornando-se patrimônio imaterial.

4.2 DISCUSSÕES ENCONTRADOS - DA ITINERÂNCIA À MESA: FORMAS E USOS DO FEIJÃO-TROPEIRO

Paula Pinto Silva em sua obra Farinha, feijão e carne-seca, em relação da itinerância à mesa: formas e usos do feijão-tropeiro, destaca que nos anos de 1816 e 1822 os alimentos de subsistência da população mineira era itinerante e pragmático: feijão com caldo; feijão sem caldo. Nas Províncias das Minas e na casa dos fazendeiros ou casa-grande, o feijão se destacaria como refeição em comum.

Eduardo Frieiro em sua obra Feijão, angu e couve, em relação da itinerância à mesa: formas e usos do feijão-tropeiro nas diferentes regiões do sul, mata, centro, oeste e Bahia, destaca o feijão mulatinho em Minas, introduzido por Fernão Dias Pais em roças, a partir de 1674, como também, as variedades do chumbinho, do manteiga, do roxinho e do preto, sendo um alimento tradicional e importante dos mineiros. A dieta do tropeiro é feijão, toucinho ou torresmo, carne de vento ou seca, farinha de mandioca ou de milho, linguiça ou ovos, couve e café.

Luciana Patrícia de Moraes em sua obra História: questões e debates, em relação da itinerância à mesa: formas e usos do feijão-tropeiro, destaca que nas paradas dos ranchos, os tropeiros preparavam feijão, farinha torrada, carnes, torresmo, linguiça, rapadura no café,

peixe, mandioca frita e pinga. A cozinha do tropeiro, devido às circunstâncias, era seca e ambulante.

Mônica Chaves Abdala (2006) em sua obra *Revista do arquivo público mineiro*, em relação da itinerância à mesa: formas e usos do feijão-tropeiro, explana que o feijão-tropeiro é um dos principais pratos da culinária regional mineira e fazendo parte da cultura popular, resolvendo as crises de abastecimento e o problema da fome.

4.3 DISCUSSÕES ENCONTRADOS - CULTURA ALIMENTAR E PATRIMONIALIZAÇÃO DA COZINHA MINEIRA

A patrimonialização do feijão-tropeiro em Minas Gerais é uma comida considerada patrimônio imaterial, vinculado aos modos de vida e cultural das pessoas. Luciana Patrícia de Moraes em sua obra *História: questões e debates*, em relação a Cultura alimentar e patrimonialização da cozinha mineira, destaca que a partir de 1960 discursos sobre a alimentação do indivíduo e sua identidade em relação a pratos típicos regionais, sendo percebidos e reconhecidos como patrimônio ou bem cultural intangível. Desta forma, a Carta Internacional sobre conservação e restauração de monumentos e sítios do Segundo Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos dos Monumentos Históricos, reunido em Veneza de 25 a 31 de maio de 1964, aprovou o seguinte texto: deixa claro o que se entendia como bens intangíveis naquele momento, são o patrimônio, a identidade e a monumentalização de bens da cultura popular, ou seja, as grandes criações ou às obras modestas ao tempo com significação cultural.

Luciana Patrícia de Moraes em sua obra *História: questões e debates*, em relação a Cultura alimentar e patrimonialização da cozinha mineira, destaca-se que em abril de 1970, no Primeiro encontro dos Governadores de Estado, Secretários Estaduais da Área Cultural, Prefeitos de Municípios Interessados, Presidentes e Representantes de Instituições Culturais, foi redigido o Compromisso de Brasília da intangibilidade de certos bens culturais, registro e proteção a este patrimônio imaterial. Por meio de decretos, eleições e outras iniciativas que visam à criação de um símbolo instantâneo, como exemplo, espaços de divulgação, uma festa ou festival gastronômico tanto no Brasil quanto no exterior de “criação” de pratos típicos com finalidade abertamente turística.

Mônica Chaves Abdala em sua obra *Ressignificações do tradicional e do típico mineiro*, em relação a cultura alimentar e patrimonialização da cozinha mineira, informa que durante o povoamento da capitania de Minas Gerais até as primeiras décadas do século XX, o

feijão-tropeiro é um dos ícones associados à imagem do mineiro. A culinária típica ou tradicional de Minas Gerais transmitidos através de elementos presentes na memória, em publicações, em estabelecimentos especializados, em campanhas de mídia, em crônicas, em discursos de políticos e em memorialistas. Atualmente, há grande oferta de alimentos caseiro ou típico como referência identitária, de sociabilidade e simbólica em restaurantes e em ocasiões festivas, constituindo diferentes formas de ressignificação da tradição alimentar. Por exemplo, estatísticas sobre hábitos alimentares, explana que a preferência pela comida caseira, trouxe um rápido aumento do número de self-services de ordem cultural em Belo Horizonte e Uberlândia. As refeições nos self-services, foram adaptadas como forma de ressignificar os diversos hábitos e tradições alimentares para os tempos atuais.

Eduardo Frieiro em sua obra “Feijão, Angu e Couve”, em relação a cultura alimentar e patrimonialização da cozinha mineira, destaca o feijão, a farinha de milho ou de mandioca, a linguiça, a carne de boi, seca e a couve entre o trivial na mesa das casas das famílias mineira.

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimene em sua obra Ateliê Geográfico, em relação a cultura alimentar e patrimonialização da cozinha mineira, destaca-se a partir da história do tropeiro o consumo do feijão-tropeiro no Estado é vista como um monumento de referência identitária, cultural e de ressignificação da tradição alimentar.

4.4 INFORMAÇÕES DOS AUTORES DE INTERESSE AO TRABALHO

Em primeiro conhecendo os primeiros grãos a partir do século XVI e seguintes com os indígenas utilizando o feijão “*phaseolus vulgaris*”. Neste período a partir do século XVI ao XVIII o país passava por um momento de escassez de alimentos e a solução era de implementar uma economia de subsistência junto com técnicas de conservação que resolveria as crises de abastecimento e problema da fome. Dessa forma, portugueses e africanos contribuíram com conhecimento, técnicas de plantio e preparo que serviu de base para atividade de transporte de gado bovino e de outras mercadorias no interior do Brasil durante o período colonial, conhecida como tropeirismo, onde os tropeiros eram os responsáveis de fundamental importância na formação de estradas, fazendas e núcleos urbanos. Compreende-se que, assim, durante as excursões e repousos pelos caminhos os tropeiros cuidavam da dispensa e do preparo do jantar para serviço, surgindo e criando o famoso feijão-tropeiro ou jantar de tropeiro, com base em ingredientes de subsistência na época, composto de feijão, farinha torrada para as carnes que já andavam conservadas em sal, como complemento

acrescia-se torresmo e linguiça, usavam a rapadura no café como sobremesa, em seguida, como tira-gosto serviam peixe, mandioca frita e pinga.

Em segundo, compreende-se que no final do século XVIII até o início do século XX a consolidação do feijão-tropeiro como comida fez parte do cotidiano mineiro, deixando de ser apenas “comida de viagem” para “comida do cotidiano” até chegar em comida de rua, com aumento de gêneros, receituários e seus diferentes preparos a depender dos lugares e das condições sócio-econômicas das pessoas. Analisando a construção sócio-histórica do feijão tropeiro no Brasil, especialmente na região de Minas Gerais através de autores como Abdala (2006, 2012), Cascudo (2011), Frieiro (1966), Gimene (2012), Goulart (1961), Moraes (2011) e Silva (2014), em suas obras da literatura que abordam sobre o tema, a identidade, a sociabilidade e simbolismo do tropeiro como criador do prato e tornando-se patrimônio imaterial.

Por último, destaca-se que a comida sendo um patrimônio imaterial está vinculado aos modos de vida das pessoas como também vinculado a produção cultural através da criação do prato, ou da receita. Portanto, A cozinha do tropeiro, devido às circunstâncias, era seca e ambulante.

4.5 RESULTADOS ALCANÇADOS AO TRABALHO

A seção dos resultados esperados tem um alinhamento total com os objetivos e com o método da sua pesquisa. Eles representam as expectativas que o pesquisador tem em relação aos resultados que serão obtidos ao final do projeto.

Quais são as contribuições que o pesquisador acredita que a realização da pesquisa irá proporcionar para o campo científico e para a sociedade?

Em relação a patrimonialização do feijão-tropeiro em Minas Gerais, destaca-se como uma comida considerada patrimônio imaterial, vinculado aos modos de vida das pessoas como também vinculado a produção cultural através da criação do prato, ou da receita.

Dessa forma, analisar a construção sócio-histórica do feijão-tropeiro no Brasil, especialmente na região de Minas Gerais, destacou-se como resultado obtido neste trabalho o feijão-tropeiro sendo patrimônio, tradição e identidade do povo mineiro.

Portanto, o resultado obtido está representado através de restaurantes, eventos e nos lares familiares, onde a apresentação dos pratos típicos é vista como identidade regional, ou seja, o feijão-tropeiro engloba toda uma história de vida e cultural consolidada através do tempo sendo parte da identidade do povo mineiro, principalmente no turismo gastronômico.

5 CONCLUSÃO

Neste contexto, a questão problema pode ser utilizada como ferramenta para discutir a patrimonialização das culturas regionais. Assim, busca por meio da história, dá ênfase a um prato que faz parte da cultura alimentar brasileira e reflete a identidade de um povo em sua época e região.

O discurso da mineiridade do feijão-tropeiro como relação direta do tropeirismo em análises das informações e dados apresentados pelos autores literários a identidade, a sociabilidade e simbolismo do tropeiro como criador do prato e tornando-se patrimônio imaterial.

Dessa forma, os elementos da chamada mineiridade podem ser vistos a partir de um viés que os considere monumentos: o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, a montanha, a mineração e, por que não, a cozinha. Assim, como exemplo são as propriedades imateriais de uma empresa, que não existem fisicamente, como é o caso de marcas, patentes, licenças, direitos autorais, softwares, desenvolvimento de tecnologia, receitas, fórmulas, carteira de clientes, recursos humanos e know-how. Diante disso, entendendo o prato como uma representação do mineiro, existe uma conexão histórica da sociedade mineira entre a atividade, formação e culinária considerada como bem intangível.

Portanto, sobre o tema consistente para o aprendizado da comunidade acadêmica e científica. Assim, analisar a construção sócio-histórica do feijão-tropeiro no Brasil, especialmente na região de Minas Gerais, destacou-se como resultado obtido neste trabalho o feijão-tropeiro sendo patrimônio, tradição e identidade do povo mineiro, atualmente representado através de restaurantes, eventos e nos lares familiares, onde a apresentação dos pratos típicos é vista como identidade regional

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves: **Ressignificações do tradicional e do típico mineiro** (III – Transformações contemporâneas e consumo alimentar, pág. 167). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Ed. da UFRGS, 2012.
- ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do arquivo público mineiro**, v. 1, p. 118-129, 2006.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. Ed. Belo Horizonte: Global Editora, 2011.
- CARTA DE VENEZA. Carta Internacional sobre a Conservação e o Restauro de Monumentos e Sítios. **II Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos dos monumentos históricos.....** [Brasília]: IPHAN, 1964. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Veneza%201964.pdf>. Acesso em: 06/06/2023.
- COSTA, Lucio. Compromisso de Brasília. **1º Encontro de governadores de Estado, Secretários Estaduais da Área da Cultura....** [Brasília]: IPHAN, 1970. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Compromisso%20de%20Brasilia%201970.pdf>. Acesso em: 06/06/2023.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966.
- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- GIMENE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 2012.
- GOULART, José Alípio. **Tropas e tropeiros na formação do Brasil**. Rio de Janeiro: Conquista, 1961.
- GOMES, Matheus. **Dia do Feijão Tropeiro**: confira uma lista de onde encontrar o prato em BH. Sou BH. Disponível em: [Dia do Feijão Tropeiro: confira uma lista de onde encontrar o prato em BH | Notícias Sou BH \(uai.com.br\)](http://www.soubh.com.br/noticias/2020/11/09/dia-do-feijao-tropeiro-confira-uma-lista-de-onde-encontrar-o-prato-em-bh/)>. Acesso em: 09 nov. 2020.
- MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: questões & debates**, v. 54, n. 1, 2011.
- SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. Editora Senac: São Paulo, 2014.