

## OS LUGARES DA TRADIÇÃO E DA INOVAÇÃO NA CULINÁRIA REGIONAL

*PLACES OF TRADITION AND INNOVATION IN REGIONAL CUISINE*

*LUGARES DE TRADICCIÓN E INNOVACIÓN EN LA COCINA REGIONAL*

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse

Graduada em Turismo pela Universidade Federal do Paraná  
Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná  
Universidade Federal de São Carlos. Rua Teixeira da Silva, 328 ap. 62  
Paraíso, São Paulo – SP 04002-031  
E-mail: mariegimenes@gmail.com

Luciana Patrícia de Moraes

Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Minas Gerais.  
Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná.  
Universidade Federal do Paraná. Rua General Theodorico Gonçalves Guimarães, 130  
Xaxim, Curitiba – PR 81720-070  
E-mail ldemoraes@hotmail.com

### **Resumo**

Nas últimas décadas, as pesquisas sobre culinárias regionais vêm ganhando importância, como resultado da valorização dos regionalismos. Este artigo tem como foco a culinária do Estado de Minas Gerais e tem por objetivo descrever - a partir da revisão bibliográfica - os papéis da tradição e da inovação na culinária regional, entendida como uma forma de manifestação de identidade. Neste artigo adota-se uma abordagem inclusiva da culinária regional, compreendida como uma comida com história, com raízes no passado, mas que também inclui elementos contemporâneos. A conclusão é que muitas mudanças socioeconômicas e culturais interferem diretamente nas práticas alimentares e ameaçam a culinária regional, mas paradoxalmente também terminam por valorizar os momentos cada vez mais raros de comensalidade, a culinária típica e os sabores regionais nos olhos de turistas e comensais locais.

**Palavras-chave:** Culinária regional; tradição; inovação, identidade.

### **Abstract**

In recent decades, research on regional cuisines are gaining importance as a result of increasing regionalism appreciation. This article focuses on the cuisine of Minas Gerais state and aims at describing - from literature review - the roles played by tradition and innovation in regional cuisine, understood herein as a means whereby identity manifests

itself. This article adopts an inclusive approach to regional cuisine, understood as a food with history, with roots in the past, but which also includes contemporary elements. The conclusion is that many socioeconomic and cultural changes in food habits interfere directly with, and threaten, regional cuisine, but also paradoxically end up valuing the increasingly rare moments of commensality, the typical cuisine and regional flavors to tourists and local commensals.

**Keywords:** Regional cuisine; tradition; innovation; identity.

### **Resumen**

En las últimas décadas, las investigaciones sobre las cocinas regionales han adquirido importancia como resultado de la apreciación de los regionalismos. Este artículo se centra en la cocina de la región de Minas Gerais y tiene por objetivo describir – a través de revisión bibliográfica – los papeles de la tradición y de la innovación en la cocina regional, comprendida como una forma de manifestación de identidad. En este artículo se adopta un abordaje de la cocina regional, entendida como un alimento con historia, con raíces en el pasado, pero que se complementa con elementos contemporáneos. Se concluye que muchos cambios socioeconómicos y culturales intervienen directamente en las prácticas alimentarias y amenazan la cocina regional, pero, paradójicamente, también terminan por reconocer los momentos cada vez más raros de la comensalidad, la cocina típica y los sabores regionales a los ojos de los turistas y comensales locales.

**Palabras clave:** Cocina regional; tradición; innovación; identidad.

### **Introdução**

É porque as tradições (...) não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (...) Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel. (FLANDRIN; MONTANARI, 1988, p.868).

No interior do campo de estudos da alimentação, as pesquisas que se debruçam sobre as culinárias regionais vêm ganhando destaque nas últimas décadas refletindo o desenvolvimento e consolidação deste campo de estudos e, ao mesmo tempo, revelando uma conjuntura social, influenciada por diversos fatores, em que os regionalismos têm se sobressaído. No âmbito acadêmico a comida regional passou a ser tomada com maior atenção, se constituindo como instrumento para a reflexão sobre as sociedades e as sociabilidades.

A proliferação de livros, festivais e festas centradas em comidas típicas regionais, bem como de restaurantes dedicados a este universo se insere em um movimento em que a comida passa a ser utilizada como referencial inclusive na

construção e definição de destinos turísticos. Neste processo, a comida passa a ser percebida como vetor de identidades; em outras palavras, através da culinária regional entende-se que é possível entrar em contato com uma cultura de maneira mais ampla, com toda a sua carga simbólica.

A globalização, entendida do ponto de vista da compressão espaço-temporal bem como o desenvolvimento do turismo e das políticas públicas voltadas para esta atividade são variáveis que devem ser consideradas no desenho deste cenário, ainda que a princípio, isto possa parecer paradoxal. De maneira sintética, é justamente a circulação rápida das informações e das pessoas, juntamente com a criação de uma infraestrutura para favorecer seu deslocamento e sua recepção que possibilita que as culturas locais se coloquem em evidência em escala global, atraindo um maior número de pessoas para o consumo destas tradições locais.

Uma vez que o interesse pelas culinárias regionais na atualidade diz respeito tanto à esfera acadêmica quanto ao cidadão comum, bombardeado pelos encartes turísticos, programas televisivos e livros – inclusive coleções – voltados para a culinária de diversas regiões, o objetivo aqui é apontar alguns elementos que possibilitam pensar a temática em sua complexidade, principalmente no que se refere ao contínuo jogo entre tradição e inovação que se desenvolve no contexto da alimentação.

A tradição é o elemento evidenciado nos discursos sobre a culinária típica regional. Neles, os pratos que compõem a gastronomia de uma região são associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar. Trata-se de uma comida tradicional e histórica e, por este motivo, pode aproximar quem a consome da cultura da região em suas diversas dimensões. A utilização de termos como *legítima* e *autêntica* evidenciam este aspecto discursivo que de maneira geral *esquece* os elementos que inserem estas práticas alimentares na atualidade e, por vezes, são fundamentais para sua elaboração diante das demandas contemporâneas.

O que se pretende discutir neste texto são os lugares da tradição e da inovação na culinária regional percebida como veículo de identidade, com foco na culinária mineira. Entende-se que esta reflexão contribui para a discussão da complexidade desta temática no que tange aos seus usos contemporâneos e traz à tona possibilidades teórico-metodológicas para os pesquisadores.

Na perspectiva aqui proposta, a culinária regional é observada através de uma lente inclusiva. Trata-se de tradição e inovação ao mesmo tempo. É uma comida com história, com raízes nos antepassados da região. No entanto, incorpora também elementos da atualidade que, em última instância, são necessários para seja possível seu consumo nos dias de hoje<sup>1</sup>.

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*. A complexidade desta opção metodológica pela inclusão não se esgota neste exemplo, mas através dele é possível sublinhar alguns dos diversos aspectos que permeiam o consumo das tradições culinárias atualmente. Entre eles, o desenvolvimento tecnológico que permite que uma pessoa se sirva, ao mesmo tempo, de pratos que tradicionalmente são servidos separadamente, logo que chega ao restaurante, garantindo a rapidez por vezes considerada necessária. Tecnologia que, por sua vez, relaciona-se com formas de sociabilidade mais recentes, que implicam na liberdade individual da escolha do que e do quanto se quer comer, em sua exacerbação.

Neste sentido, pensar a comida regional do ponto de vista da dinâmica das identidades possibilita inserir a temática das práticas alimentares em um universo conceitual amplo, de entrecruzamento de disciplinas. Para discutir os lugares da tradição e da inovação na culinária regional no cenário contemporâneo, buscou-se concatenar perspectivas da Antropologia, da História e do Turismo.

### **Tempos sobrepostos**

Ao sublinhar a inserção das práticas alimentares na dinâmica identitária, entende-se que o ressurgimento dos regionalismos no mundo contemporâneo – que tem como uma de suas expressões a proliferação de imagens em torno da comida regional – é um fenômeno que deve ser contextualizado e observado em seus variados aspectos.

A partir do final da década de 1970, com a intensificação do processo de globalização e suas implicações, a tensão entre um presente cada vez mais rápido e a

---

<sup>1</sup> Entre estes chamados elementos da atualidade, é necessário também considerar o fato de que o próprio recurso discursivo à tradição e ao passado se insere num quadro extremamente atual, de construção e reinvenção de identidades.

necessidade de se estabelecer uma continuidade em relação ao passado e ao futuro, tornou mais evidente o diálogo entre tradição e inovação. Em outras palavras, com a aceleração do tempo e a compressão do espaço, o deslocamento a outros lugares foi facilitado, assim como o acesso a outras culturas. Nesse processo de acesso ao “outro”, o que se coloca em evidência é o desejo de contato com os objetos, os lugares, as comemorações e as comidas denominadas como típicas de cada região. Se a princípio este movimento parece paradoxal, uma análise mais acurada permite inferir que, ao contrário, globalização e ressurgimento dos regionalismos estão associados.

Fernando Correia Dias já salientou que as especificidades regionais no Brasil foram novamente reconsideradas justamente em um momento em que ocorreram transformações ligadas à modernização do país e à disseminação da indústria cultural, fatores por sua vez ligados à internacionalização da economia brasileira e que contribuíram para o desenvolvimento da crença na uniformidade cultural no Brasil (DIAS, 1985). É bastante evidente então a associação entre o novo vigor do regionalismo no Brasil e o processo de globalização.

Entre os desdobramentos desta conjuntura a culinária de diversas regiões tem sido amplamente valorizada, ascendendo, em alguns casos, ao *status* de patrimônio. É possível citar, por exemplo, a Resolução nº 34 de 1985, através da qual o governo de Minas Gerais nomeou um grupo de pessoas para elaborar um projeto de difusão e preservação da culinária mineira (Projeto Culinária Típica Mineira) que tinha entre seus objetivos a valorização da culinária mineira como bem cultural.

No âmbito Federal, no que se refere a este processo de reconhecimento e valorização da culinária como manifestação cultural, não se pode deixar de mencionar o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000. No mesmo dispositivo legal foi instituído também o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, que desde seu início já registrou 15 manifestações culturais, três destas relacionadas com o saber-fazer culinário: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (ES), o Ofício das Baianas do Acarajé (BA) e, mais recentemente, o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (MG).

Ao conferir à comida o *status* de bem cultural, os governos evidenciam a possibilidade de usos políticos para as variadas expressões do regionalismo, além de

indicar que a cultura alimentar pode ser percebida como porta de entrada para as demais esferas da vida social. Desta maneira, compreender o imaginário em torno da comida e da culinária se constitui em mecanismo para a compreensão da dinâmica das sociedades. Nesta perspectiva, comida e culinária são instrumentos de transmissão, valorização e consumo de tradições, na medida em que fazem parte da composição de uma imagem das regiões; de uma identidade regional. Um dos resultados do retorno do discurso regionalista, como já se sublinhou aqui, é a multiplicação de restaurantes e publicações voltados para a temática da comida regional.

### **Comida, Identidade e Turismo**

Estes usos e significados da comida regional, associados aos mecanismos identitários, colocam uma questão importante: de que maneira estas identidades comunicam o pertencimento a uma cultura? Neste sentido, considera-se pertinente pensar as comidas tidas como tradicionais sob o ponto de vista do patrimônio cultural. Observa-se, porém, que a intenção aqui não é empreender uma reflexão específica sobre patrimônio, mas tomá-la como ferramenta para se pensar o compasso entre a tradição e a inovação no universo da comida regional, bem como instrumento para o entendimento da instituição de monumentos a uma cultura.

Nestor Garcia Canclini (1994) define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais. Esta definição dos traços próprios de uma cultura implica em um jogo de lembranças e esquecimentos em que alguns traços característicos são evidenciados em detrimento de outros, com o sentido de conferir unidade à diversidade que caracteriza de fato o grupo. Espaço de disputas políticas, portanto, o patrimônio cultural tende a ocultar os conflitos inerentes à sociedade, expressando noções e valores compartilhados e instituindo um lugar de cumplicidade social.

Neste jogo, o recurso ao passado e aos antepassados é recorrente na eleição dos monumentos de uma sociedade. Jacques Le Goff (1984, p.95) indica a relação entre o monumento e o passado. O *monumentum* é um sinal do passado. Atendendo às suas origens filológicas, o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação.

Os monumentos que compõem o patrimônio de uma cultura dão concretude ao discurso acerca desta e à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que reapresenta ao grupo seu passado de maneira concreta. 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, a montanha, 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.

A culinária, portanto, é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. Assim, o ambiente que cerca este tipo de cozinha, em boa parte dos casos, também se cerca de monumentos a essa memória.

Krzysztof Pomian (1994) caracteriza estes objetos-monumentos que carregam um significado que os ultrapassa (que não está diretamente dado aos sentidos) como semióforos, mediadores entre o mundo daqueles que os observam e o mundo que representam. Neste sentido, a culinária típica teria em comum com as exposições museológicas e as coleções o fato de explicitar a cultura humana; são materialidades que representam o invisível.

A reflexão de Maria Eunice Maciel (1996) acerca da construção de *figuras emblemáticas* é extremamente rica a este respeito. Segundo esta autora, o emblema é uma figura simbólica que representa o grupo e que, portanto, faz parte do jogo de conhecimento e reconhecimento do mesmo. No entanto, tais figuras são construídas no interior de relações sociais e negociações estabelecidas no grupo; fazem parte do processo de construção da identidade. “As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de idéias, imagens e representações sociais”.(MACIEL, 1996, p.34). Segundo a autora:

Nesta perspectiva, procurar os temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados – traços, manifestações e

práticas culturais – que agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos, não implica em reduzi-los a um conjunto de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada, com vida independente do grupo. (MACIEL, 1996, p.34-35).

Alguns pratos, desta forma, “constituem uma “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (MACIEL, 1996, p.35). Tem-se, assim, o surgimento de pratos que, mais do que representantes de uma cozinha regional, terminam por ser tão associados a determinados grupos que passam também a representá-los. Pode-se pensar, a partir daí, na criação de territorialidades gastronômicas, produto de uma íntima associação de um conjunto culinário a uma localidade ou região:

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região. (BAHL, GIMENES e NITSCHKE, 2011, p.5-6).

Para o caso mineiro, mais especificamente, percebe-se um movimento de construção histórica de Minas a partir da construção do significado de alguns objetos. O ambiente da comida típica mineira e seus pratos emblemáticos são formados por semióforos que auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais; imagens que remetem a aspectos imaginários que caracterizam, identificam e especificam o mineiro; símbolos da mineiridade.

Estas imagens podem ser usadas na fundamentação de um discurso oficial, mas também possibilitam uma interpretação aberta. Tal como o passado, que segundo Maurice Halbwachs (1990) é desfigurado no processo de remanejamento feito pelos velhos, a identidade também é *desfigurada* pelas pessoas e reconstruída segundo suas idéias e ideais. Neste processo, o imaginário individual e também grupal é recomposto; *muda* conforme a narrativa, incorporando elementos advindos da experiência de vida do narrador. Maria Eunice Maciel entende a identidade como uma construção histórica que busca denominadores comuns através das memórias, e que se insere em um projeto

coletivo em permanente reconstrução. (MACIEL, 1996) O entendimento da fluidez do conceito de identidade permite compreender a possibilidade de múltiplas apropriações.

Em “História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha” (NUNES, 2001), esta apropriação do discurso de mineiridade e sua expressão imbuída de lembranças caracterizam a própria forma de organização da obra. O recurso aos saberes históricos sobre a culinária e a sociedade da região são recorrentes; é possível percebê-lo ao longo de todos os capítulos. No entanto, esta história é contada por D. Lucinha, e através de sua interpretação é que se pode visualizá-la (a impressão que se tem ao ler o livro é a de que em todos os momentos, D. Lucinha está relatando o que viu e viveu):

Essa gente simples da roça demonstrava grande estima para com os fazendeiros e, em geral, todos se faziam compadres dando seus filhos para batizar: fato que aprofundava os laços de afeição e respeito mútuos. Os padrinhos ajudavam a socorrer, em caso de urgência média, e as comadres patroas ganhavam o frango mais bonito de uma ninhada, ou a primeira abóbora colhida na roça. (NUNES, 2001, p. 28).

Mas foi a partir da fome dos primeiros tempos que formou-se em Minas essa cozinha típica, com tamanha diversidade de pratos: feita com indescritível criatividade, temperada com sabedoria e toques de magia (NUNES, 2001, p. 38).

O hábito de se comer com as mãos prolongou-se por muito tempo, mesmo depois de generalizado o uso do talher. Vi muita gente comer “de capitão” e “de arremesso”. Nós mesmos comíamos “de capitão”. Na casa de Vovó Virgínia todas as crianças comiam assim. (NUNES, 2001, p. 44).

A história contada por D. Lucinha explicita a complexidade que envolve a dinâmica das identidades. É através do compasso entre a história oficial e a memória coletiva; entre a memória coletiva e a memória individual que a narrativa da autora se constrói. E nesse sentido, sua fala revela o diálogo entre a tradição e a inovação, focalizado aqui: ao mesmo tempo que se encontram traços de reprodução de um discurso oficial sobre a mineiridade e a história de Minas, D. Lucinha inova, ao incorporar elementos de sua interpretação deste discurso.

O processo de globalização interfere na construção de identidades e suas apropriações possíveis. Sua influência na cozinha típica e na cultura regional revela um outro aspecto que aponta para a reflexão conceitual sobre a mobilidade de fronteiras das identidades e seus usos. A análise feita por Abdala a respeito do pão de queijo é bastante proveitosa para o estudo da articulação tradição/inovação neste contexto. A autora sustenta que o relativo sucesso do pão de queijo deve-se, entre outros fatores, à

facilidade de adaptação aos padrões de consumo e preparo contemporâneos. No entanto, é tido como tradição, passada de geração a geração através dos cadernos de receitas. Assim, o pão de queijo apresenta:

[...] uma característica peculiar frente aos pratos considerados típicos. Ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza... (ABDALA, 1997, p. 161).

O que se pode perceber, portanto, ao lançar o olhar sobre as comidas típicas regionais na perspectiva dos monumentos, é a convivência e a sobreposição de tempos. O presente recorre ao passado para inserir os indivíduos em um *continuum*, em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência. Mas para fazer sentido para esses indivíduos, deve se comunicar com ferramentas atuais e, de certo modo, adequar este passado recomposto às exigências da vida contemporânea. De um lado uma necessidade de constituir raiz no passado e ao mesmo tempo, atender à demanda de inserção em um mundo cada vez mais globalizado.

Assim, estudar os usos contemporâneos da comida regional como patrimônio exige também um olhar sobre suas múltiplas formas de consumo que o envolvem, dentre elas o turismo. Atividade socioeconômica e cultural pautada no deslocamento de pessoas, o turismo possui como força motriz o desejo de conhecer o outro, de vivenciar experiências que não estão disponíveis no cotidiano. Contudo, para além das motivações faz-se necessária toda uma infra-estrutura de recepção e acolhimento que permita que este deslocamento se realize e que os turistas possam permanecer na localidade visitada, estrutura esta que inclui a existência de vias de acesso, meios de transporte, meios de hospedagem e serviços de alimentação, dentre outros.

Entretanto, limitar a importância da alimentação no contexto turístico à saciação de uma necessidade fisiológica é um erro grave. Justamente por tratar-se de uma manifestação cultural, a cozinha – em especial a cozinha regional – pode incentivar ou criar fluxos turísticos. Isso se dá porque, mais do que propiciar descanso ao visitante, o turismo muitas vezes é praticado em função de outras necessidades, tais como fortalecer laços afetivos, estabelecer *status* social, procura por conhecimentos e/ou experiências que complementem a vida cotidiana, dentre outros. Desta forma, produtos e serviços são oferecidos visando satisfazer as mais diferentes demandas, que são

canalizadas a partir de atrativos (naturais e culturais) capazes de despertar o desejo de deslocamento. A cozinha regional, com seus pratos emblemáticos, pode proporcionar uma experiência – não apenas gustativa, mas também cultural - aos seus degustadores, e é alçada assim ao *status* de atrativo turístico.

No exemplo mineiro esse entendimento é facilmente percebido. Analisando-se a oferta turística do estado e as políticas públicas a ela relacionadas identifica-se na cozinha um importante referencial, principalmente no contexto do turismo cultural. A alimentação como elemento da identidade mineira é constante na divulgação dos principais destinos, dentre eles Belo Horizonte, Diamantina, Ouro Preto e Tiradentes<sup>2</sup>, além da própria Estrada Real<sup>3</sup>. A culinária é ainda elemento de destaque em vários dos 52 circuitos turísticos que vêm sendo desenvolvidos pela Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais.

Como foi dito anteriormente, paradoxalmente a globalização e os decorrentes receios relacionados à homogeneização e à industrialização da produção e do consumo alimentar terminam muitas vezes por reforçar o interesse pelos hábitos alimentares percebidos como mais tradicionais e até mesmo “genuínos”. Muitos destes pratos tornam-se verdadeiros símbolos de determinadas localidades, aumentando a competitividade dos destinos turísticos que os trabalham como marcas de diferenciação a partir de restaurantes temáticos, eventos ou roteiros de visitação.

Esta lógica de apropriação, além de criar oportunidades de desenvolvimento para as localidades envolvidas, pode funcionar também como uma importante ferramenta para a divulgação e valorização dessas manifestações. Isso se dá porque a iniciativa de caracterização e diferenciação de um local em referência a outro não apenas revela os hábitos culinários de um local, mas também os divulga dentro de seu contexto de origem, dando a oportunidade para que um público mais abrangente os conheça e deguste. Constata-se muitas vezes ainda a valorização de produtos regionais (ingredientes, recipientes e outros artefatos regionais relacionados ao preparo de

---

<sup>2</sup> O Programa de Regionalização do Turismo, do Ministério do Turismo, identificou 65 destinos considerados capazes de desenvolver o turismo em suas regiões. Em Minas Gerais são Belo Horizonte, Diamantina, Ouro Preto e Tiradentes e no Paraná são Curitiba, Paranaguá e Ilha do Mel e Foz do Iguaçu .

<sup>3</sup> A Estrada Real é uma região turística composta por 198 municípios (168 estão em Minas Gerais) e 15 Circuitos Turísticos. Oferece atrativos turísticos naturais e culturais, tendo como linha mestra os antigos caminhos ligando a antiga Vila Rica (hoje Ouro Preto) ao porto de Paraty (RJ) e à região de Diamantina.

alimentos), que se tornam indispensáveis para os que desejam reproduzir o prato ou a experiência de uma refeição, ou ainda guardá-los com lembranças de uma viagem.

Outro fenômeno que envolve esta relação é a criação de territorialidades culinárias a partir das cozinhas regionais, fazendo com que determinadas localidades sejam conhecidas e reconhecidas por seus hábitos alimentares, rituais de preparo e degustação. Tais práticas, aliadas às tradições culinárias, criam espaços sociais que se convertem em espaços de lazer e de comensalidade permeados por um sabor (ou sabores) específico. Estas relações de reconhecimento são assumidas não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas, e tal percepção é estimulada sob o ponto de vista turístico, justamente por proporcionar a distinção de determinadas regiões.

Deve-se comentar ainda que, sob o prisma do consumo simbólico, a culinária regional pode viabilizar uma conexão com espaços sociais carregados de valores e lembranças que se deseja recuperar, permitindo também ao visitante aproximar-se do destino turístico. Neste sentido, partindo da idéia de objeto semióforo já discutida, pode-se considerar que o consumo da culinária regional no contexto turístico se efetiva também como consumo simbólico. A essência do consumo simbólico (BAUDRILLARD, 1991) reside no fato de que o que é consumido nunca é o objeto ou produto material, mas sim a relação (ou relações) que se estabelece com e através dele.

Desta forma, no consumo simbólico alimentar as características inerentes à iguaria (composição química, sabor) são eclipsadas pela valoração simbólica atribuídas à mesma (satisfação de necessidades sociais, de estima, significações religiosas, lembranças vinculadas, etc...). Em uma viagem, onde muitas vezes o turista é um mero espectador, saborear uma iguaria pode consistir em uma forma de interação com a realidade visitada, de contato com aspectos históricos e até mesmo geográficos locais, permitindo que o turista o deguste simbolicamente.

Entretanto, o aproveitamento turístico de comidas regionais também envolve cuidados. Se por um lado a atividade permite uma maior divulgação e popularização das iguarias, dando nova energia às tradições a ela vinculadas, por outro lado, pelo próprio diálogo entre a tradição e a inovação presente neste processo, insere a culinária regional em uma dinâmica de mudanças rápidas que incorpora novos ingredientes e técnicas para viabilizar o preparo em escala industrial. Além disso, a própria *escolha* de quais pratos

ganharão destaque sob a ótica turística remete ao processo de construção de identidades, já discutido, em que certos emblemas são evidenciados em detrimento de outros.

Isto ocorre na medida em que nos processos de planejamento e gestão do turismo é praticamente inevitável que alguns atrativos sejam colocados em primeiro plano; geralmente aqueles tidos como mais capazes de despertar um bom número de visitantes. Neste processo de busca do que é “mais típico” e diferente, acaba-se resvalando no fortalecimento de estereótipos. Percebe-se que, diante do desafio de criar uma imagem coerente, objetiva e clara de determinado local aos olhos de consumidores, alguns pratos acabam ganhando mais destaque do que os outros, muitas vezes ocultando uma culinária mais ampla em favor da consagração de um ou dois pratos.

Ressalta-se, assim, a importância de se considerar o desenvolvimento do turismo como variável fundamental na compreensão do consumo contemporâneo das cozinhas regionais, tendo em vista que esta atividade vem proporcionando uma divulgação dos regionalismos sem igual na história das sociedades, na medida em que reforça identidades a partir de seu conhecimento pelo *outro*, pelo visitante. Além disso, é preciso considerar também, como está sugerido acima, que o turismo não só possibilita o consumo simbólico das culturas através de sua culinária, como influencia a dinâmica das cozinhas regionais como cozinhas emblemáticas. Na medida em que a atividade turística passa a ser incorporada como estratégia de desenvolvimento, tradições são *inventadas* e *reinventadas* com o intuito de valorizar regiões e torná-las parte competitiva de um destino turístico.

### **Considerações finais**

Na contemporaneidade, a dinâmica alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário e em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas. Estes movimentos que se sobrepõem geram hibridismos alimentares construídos a partir da fusão de elementos tradicionais com inovações, que visam uma melhor adaptação às necessidades e aos paladares contemporâneos. Estas novas formas preparar, servir e apreciar receitas tradicionais ganham força e são incorporadas no cotidiano, criando práticas alimentares que trazem em si o “novo” e o “velho” juntos.

Nota-se ainda, como foi colocado que, se por um lado muitas mudanças sócio-econômicas e culturais que interferem diretamente nas práticas alimentares (tais como tempo restrito para refeição, profusão de alimentos industrializados e congelados, modismos dietéticos, entre outros) ameaçam a culinária regional (que muitas vezes é construída a partir de pratos mais elaborados, que exigem mais tempo, ingredientes específicos e também um maior domínio de técnicas de cozinha), por outro lado estas mesmas mudanças terminam por valorizar estes momentos cada vez mais raros de comensalidade, tornando-os não apenas desejáveis quanto especiais, valorizando a culinária típica e os sabores regionais aos olhos de turistas e comensais, demarcando uma territorialidade gastronômica que permite pensar uma determinada localidade ou região também a partir de sua produção culinária.

Assim, as estratégias identitárias como criadoras de um processo de conhecimento e reconhecimento dos grupos sociais precisam recorrer ao passado para se legitimar mas, ao mesmo tempo, precisam fazer sentido no presente. Desta forma, colocar lado a lado tradição e inovação inaugura um jogo necessário entre aparentes contrários que se torna condição própria para a sobrevivência das especificidades locais e regionais no contexto global.

### Referências Bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade:** a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 1997.

BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHKE, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: **Revista Geográfica da América Central** – Número especial XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina, Costa Rica, 2011. Costa Rica, 2011, p.1-16.

BAUDRILLARD, Jean. **O sistema dos objetos.** São Paulo: Perspectiva, 2000.

CANCLINI, Nestor Garcia. **O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional.** Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, [S.I], n. 23, p. 95-115, 1994.

DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. In: **Ciência e Trópico**, Recife, v. 13, n. 1, p. 73 – 89, jan. / jun. 1985.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo . Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 868.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2.ed. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001.

LE GOFF, Jacques. Documento / Monumento. In: **Memória – História**. *Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984. p. 95.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: **Horizontes Antropológicos – Comida**, Porto Alegre, 2(4), p. 34-48, 1996.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. **História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha**. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.

POMIAN, Krzysztof. *Coleção*. **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa nacional/Casa da Moeda, v.1,1994. (Memória – História).

SETUR: SECRETARIA DO ESTADO DE TURISMO DE MINAS GERAIS. **Segmentos de Turismo**. Disponível em <http://www.turismo.mg.gov.br>, acessado em 20.out.2009.[pdf].

Recebido para publicação em agosto de 2012

Aprovado para publicação em outubro de 2012